



Libro d' guisados

manjares/ y potajes intitulado libro de cozina: enel qual esta el regimiêto delas casas delos reyes y grandes señores: y los oficiales d'las casas dellos cada vno como an de seruir su officio. **E** y enesta segunda impressiõ se ha añadido un regimiento delas casas delos caualleros y gentiles hombres y religiosos de dignidades y personas d' medianos estados/ y otros que tienen familia z criados en sus casas: z algunos mājares de doliêtes y otras cosas enel añadidas: todo nueuamente reuisto añadido y emendado por su mismo autoz.

**Con preuilegio
Imperial.**



Prologo.

Prologo del presente

libro. Dirigido al serenissimo rey don Bernado
de Napoles. Compuesto por maestre Ruberto
su cozinero mayor.



Alhas vezes serenissi-

mo rey z muy poderoso señor: fue mandado por vuestra magestad a mi Ruberto vuestro muy leal sieruo/z criado/ y cozinero d' vuestra casa real que hiziesse vn tratado desta arte de mi officio por: que quedasse de mi alguna memoria a mis criados para q' tuuiesse algun fundamento en la dicha arte de adreçar de comer: z guisar manjares z potages. Quiza vuestra magestad me lo mado a fin q' muriendo yo quedasse en vuestra casa real algũo de mis criados que sucediesse en mi lugar/ porq' no hiziesse falta mi seruicio. z Dios me es testigo que la mayor lastima que deste mundo lleuaria seria pensar q' faltando mi psona en vuestra casa z seruicio: seria barto descõcierto para el regimiento de vuestra orden/z vida: q' puesto que aya otros mayores oficiales en mi officio que yo: y de mas abilidad/ ningũo por esperiencia z vso z criança: sabra los apetitos z viandas z guisados: q' son mas agradables al gusto de vuestra volũtad como yo/q' lo se por la pratica d' tantos años/assi en tiẽpo de la prospera salud de vuestra real persona/ como en el tiẽpo de vuestras enfermedades: z por esto sentiria mas este dolor que la melina muerte: por el mucho aino: q' tengo al seruicio de vuestra magestad. Mas como quiera q' sea/ por obedecer como fiel subdito z criado el mādamiẽto de vuestra magestad puse por obra lo que por vuestra serenidad me fue mādado: en el qual libro/o tractado: se cõtiene alguna manera de doctrina acerca del serui-

cio: z de los seruidores/ z oficiales de las casas de los reyes
 z grâdes señores: z caualleros: z otras personas de menos
 estados: z la manera del guisar de las viandas z potages: z
 salsas: assi del tiêpo del carnal como de la quaresma: z algu
 nos guisados para enfermos de mucha sustancia: lo qual
 todo remito: z pongo de barato de la enmienda de los q̄ más q̄
 yo alcâçã en esta arte. Aun que esto que yo aqui escriuo sea
 experimentado z bueno: el artifice discreto/ teniêdo buê su
 zio puede inuêtar muchas maneras de manjares z guisa
 dos de su fantasia y buena extimatiua: z pues yo bize lo a
 mi possible segun lo que mis fuerças alcançan z flaco sa
 ber: por obedecer el mandamiêto de vuestra magestad ala
 qual muy humilmête suplico reciba en seruicio mi desseo:
 cuya muy alta z serenissima p̄sona: z real z alto estado: guar
 de z prospere nuestro sefior por muchos años a su santo ser
 uicio. ¶ Fue sacado este tractadõ de lègua catalana en nue
 stra lègua materna z vulgar castellano: en la ciudad de Lo
 ledo estando en ella el Emperador don Carlos nro sefior.
 Dõde se acabo a ocho dias del mes de Julio. Año de mil. z
 quinientos: z veynete z cinco. y fue enmêdado en la ciudad
 de Logroño por el mesmo q̄ lo hizo imprimir en Toledo.
 Año de. M. d. xxiiij.

¶ Introducion de la presente obra.



Como sea cosa muy necessaria a los moços de
 tierna edad ap̄rêder el camino de las virtudes:
 mayormête a los que se deleytan en querer ser
 uir a los señores z personas de estado: z cau
 alleros: z otros de menor estado z cõdiciõ. para
 tomar criãça z ap̄rêder otras cosas de gẽtiliza. q̄ cõuiene q̄
 sepã los hijos dalgo: para ser mas valerosos. z saber como
 an de tratar a qualq̄er estado z cõdiciõ de gẽtes: y se mue
 strẽ a sufrir trabajos. y pues he acordado d̄ hazer algũa mē
 ciõ en este libro de la manera del seruir: tentare primero de

Introducion.

dar algũa doctrina de cortar ala mesa que es officio de trin-
chante: q̄n que apenas por escriptura se puede bien apren-
der ni mostrar por ser arte q̄ quiere mucha esperiẽcia ⁊ vso:
pero los que tienen buen juyzio puedẽ de algo ser aproue-
tados: ⁊ si algũa cosa les pareciere no ser para ellos neces-
saria: yo les ruego no la pongan en cuenta si no que la dexẽ
fuera de su memoria como cosa superflua. ¶ Y primero co-
mo dicho tengo dire dela doctrina del cortar. ⁊ esto podra
hazer bien quiẽ se guardare de cortar de luego si no q̄ corte
la carne atrauessada: ⁊ aquella corte menudo de buena ma-
nera segun la calidad dela carne. ⁊ la corte desembuyẽta ⁊
limpiamẽte. ⁊ limpiar el cuchillo a menudo: ⁊ las mãnos:
⁊ guardarse de vntar: ⁊ ensuziarse lo mas q̄ pudiere. ⁊ no
deue hablar entre tanto q̄ corta/ a vn q̄ algũo le pregũte si no
fuere muy necessario: ca esta es la principal cosa q̄ a t̄ tener
el que a de seruir a qualq̄er persona de grãde o mediano/
o de menor estado: o de qualquier condicion que sea: ⁊ a de
fer el seruicio cõ mucho amor/ ⁊ fidelidad: por que sea mas
accepto a su seõor: ⁊ no le ensoberuezca el fauor de su seõor:
ni verse prospero: porq̄ la cosa que mas descubre quien son
los ombres es la prosperidad/ que los mas dellos se truecã
en cõdiciõ cõ la grã hinchazõ de verse prosperos/ q̄ las onrras
por la mãyor parte mudã las costũbres: ⁊ los q̄ puestos en
onrra se ensoberuecẽ/ se puede muy bien dezir por ellos lo q̄
dize el salmista. El ombre como se viesse en onrra cõparado
es alas bestias grãdes ⁊c. ¶ Si los prudẽtes ⁊ discretos mi-
ran la vanidad q̄ esta debaro dla onrra. ⁊ el trabajo q̄ se les
offrece por sostener aq̄lla/ por cierto ⁊ por verdad antes pecu-
rarian trabajos corporales q̄ se acabã ⁊ descansan algunos
ratos/ q̄ la gran fatiga del pẽsamiẽto q̄ jamas descansa: des-
uelãdose noches ⁊ dias por sostener el estado en que se veẽ
puestos: ⁊ en crecer en riq̄zas. ⁊ subir liẽpre en dignidades:
⁊ fauor: ⁊ todo pa dar mãyor ca yda: por q̄ dõde se atrauies-

san embidia/z soberuia/z codicia/no ay biẽ q̄ cõ esto se gane que no sea mal para las cõciẽcias y dolor: para las animas z fatiga para los cuerpos /z por esto es mejor procurar el ombre dia vito onesto y dscãfado q̄ riq̄zas trabajosas. Los criados de los señores an de ser apartados de vicios/ digo los q̄ estan de cõtino con ellos en su camera/ y mas cerca de ellos: y deuotos/z sufridos/z callados/z secretos: apartados de ebidas/y de maldezir/y de malicias:hã d ser humildes/graciosos/bien criados/castos/no tener enemistad con nadie : antes bolgar se del bien que su señor haze a los otros: y besarle la mano por ello como si la merced se hiziese a el mesmo/y porq̄ parezca q̄ se buelva z alegre del biẽ de su cõpañero: hazer a todos tã buenas obras q̄ gane las volũtades de todos allí a grandes como a menores:y lo q̄ para si no quiere no q̄rerlo para su pximo. zc. Guardese de hazer ausencias porq̄ es tornar atras lo seruido: y no son tan acceptos los seruidos segundos como los primeros/ y por esto mirando quãto es necessario el seruido tractaremos aq̄ algo de ello. y pues es cosa tan comũ q̄ qualq̄er p̄sona q̄ algo se estima alcãça parte de esto: aprouechese d aq̄ dlo q̄ mejor le pareciere: avn q̄ la doctrina del seruido no es de vna manera en todas las partes porq̄ lo q̄ se vsa en Napoles no se vsa en Francia/y el seruido de Frãcia no se vsa en España: y por esto hablare en lo q̄ se vsa en la corte del rey mi señor.

Caplo primero. Del p̄sente libro como se an de cortar las viandas en la mesa y primero del corte del tocino.



El corte del tocino a deser de esta manera q̄ vega el cuero del tocino hacia la parte del que lo corta y mire que no lo corte al traues porque se desfilaria todo como hebras de açafrañ. y si el corte/ o pieza a menester calabazas/ o berças/ o otro guisado espesso/ quiere cortar tajadas delgadas y menudas: y con otro manjar tajadas anchas y algo gordillas.

De coztar.

Cozte del lechon.



El lechon se quiere coztar de esta manera: començar por la oreja derecha: con la espalda juntamente se coztar el cuero hasta la cadera: y aquello coztar ala voluntad del señor: o del que lo a de comer: si lo quiere menudo/ o tajadas medianas/ o grandes. y lo mesmo haras de la otra parte y izquierda: de manera que quede bien parado de todo el cuero: y seruir platos. Despues coztarle la cabeça con el pescueço todo junto despues quitarle las caderas hasta los riñones a manera de cabrito. y despues coztarlo ala voluntad del señor: si lo quiere menudo picado o a pedaços de buena manera: medianos/ o grandes y hazer piezas de buen tamaño de las costillas y espinazo. Despues partir la cabeça para por medio: y sacar de ella los sesos tanto quanto pudieredes/ y sembrar sobre ellos vn poco de sal pimicnta.

Cozte de vaca.



La vaca se quiere coztar menudo y muy delgado que parezca cepillado/ o rallado: parando miétes al cozte que no sea al reues y gordo: y magro mezclado: y toda carne q̄ esta mas cerca del hueso es mas tierna q̄ la otra salvo la carne del lechon q̄ es mejor el cuero que la carne: y sobre la vaca coztada y hechos platos de ella sembrar sal con vn chillo y echar del mesmo caldo sobre la carne: si la carne es magra sea el caldo gordo: y si fuere la carne gorda echarle el caldo magro q̄ no tenga gordura: y si la carne de la vaca fuere gorda a se de cozer en su olla sin echar cosa ninguna coeilla ni tocino/ ni otra carne algua/ ni espumar la olla. Lo q̄ se le puede echar es si quieres alguas yeruas como son perexil/ yerua buena/ mayorana: y a redrea: y fopo: y especias.

Cozte de liebre y de conejo. Es desta manera coztar las espaldillas de la vna parte y de la otra: y despues coztar

de la cabeça: y del resto hazer pedaços de dos en dos dedos: y partir la cabeça por medio.

El corte de espalda de carnero es de esta manera: parar la blos cueros toda enderredor: y scriuir platos de estos cueros por su cabo: despues hazer vn corte por medio: y coztar aqlla carne bien menuda basta que no aya carne q coztar despues boluerla y darle otro corte mesmo sobre aql corte: y assi mesmo sobre la espalda darle otro corte: y de la otra parte otro: y desque sea toda biẽ descarnada: baras del bufo de la espalda tres pedaços: y el hueso mediano dos y el braçuelo/sacar la aguja: y sepas que a todo animal de quatro pies: se quita la espalda toda primera.

La pierna se cozta de esta manera. No a de ser muy cozida porq̃ no se podria biẽ coztar ni seria tan sustãciosa ni tã sabrosa la carne: puede se coztar menuda como la carne de la vaca: coztandole la carne del derredor: del hueso del murejillo. Primero para poderla tomar cõ vn paño de mesa para poderse biẽ coztar z qtarle la verga si la trae. y puede se coztar tajadas anchas y dlargadas: y tiene la pierna de tras vn hueso q se dize dela yza z quitandole este hueso rẽdida otro corte de carne z hazer dos pedaços o tres del hueso mayor: y el otro si qsieres: puedes coztar este carne muy menuda y mezclar conella cebolla coztada muy menuda y echarle encima pimieta molida y echar sobre esta carne puesta en vn plato del caldo de la olla y toznar lo a echar dentro de la olla/ y toznar a echar el caldo/ y toznar lo a vaziar dentro en la olla tantas vezes hasta que conozcas q la cebolla a pddido la viscosidad/ y desta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero con la cebolla/ y pimienta.

El lomo o agujas de carnero se cozta desta manera quitar las agujas/ y la espalda si fuere cubierta/ y despues de parte de dẽtro hazer tajadas anchas / y muy dlargadas: y despues las costillas/ y los huesos del espinaço descoyunt-

De cortar.

tar los: metiéndolo el cuchillo por la coyuntura/ y boluer la punta del cuchillo para dentro hacia el que corta/ y el cabo del cuchillo con la mano hacia fuera boluiendo el corte del cuchillo para dentro/ y para fuera.

El cabrito se corta assi: q̄tar le la espalda derecha/ y cortar la carne picada menuda/ o cortar la a tajadas de buena manera/ y boluerlo de la otra parte/ y hazer otro tanto. Despues cortar le la cabeza con el pescueço todo juto/ y despues partirlo por los riñones/ y hazer pedaços dello de buena manera cortados/ o menudos si q̄sieres/ y las piernas lo mesmo: y despues los q̄rtos del áteros con el lomo cortar los de dos en dos costillas/ y despues partir la cabeza por medio de manera q̄ se puedã comer los sesos echãdoles su salpimieta.

El pecho del çarnero se corta haciendo vn corte al traues por medio/ y de alli cortar as tanta carne como p̄dieres. sacar despues hazer pedaços de las ternillas/ y huesos tiernos: y despues cortar las costillas de largo assi como estan/ y an se de partir vna a vna.

El corte de las auces: y primeramente del p̄dauo.



Pel p̄dauo se corta desta manera: q̄tar le el pescueço con la cabeza/ y despues arrãcar le la cola/ y q̄tar le los pies y despues el alon: y despues la pierna derecha/ y sea cortada menuda. Despues dar vn corte en la tetilla derecha/ y sacar tajadas anchas/ y delgadas: avn que algũos cortan la pechuga menuda como la vaca mayor: mēte quãdo la carne es algo dura: y despues boluerlo/ y hazer otro tanto de la otra parte/ y sobre el obispillo. ay otro corte que es hazer de las tajadas anchas/ y quitar antes las caderas: y despues quitaras los alones/ y hazer de manera que cortado el p̄dauo quede todo elco: panço sano/ y bien descarnado.

El xapon se corta de la manera del p̄dauo/ salvo que las piernas y las pechugas/ no se an de cortar menuda

fino sus tajadas anchuelas / y delgadas: z lo mesmo se an
 de cortar assi las gallinas assadas saluo: el corpanço / y pe-
 cho q̄ se quiere partir: despues de cortadas las pebugas cō
 tajadas anchas / y delgadas / y desta mesma manera el anse-
 rō / y la anade q̄ sean assados: q̄ las cozidas se quiere cortar
 sacado la tetilla entera / y hazer della tres / o quatro pedaços / o
 tajadas al traues: y toda aue q̄ sea grãde / y assada se quiere
 cortar assi como el pauon / o capon. E vn que algunos hazen
 alguna differēcia en el corte del pauo al del capon / y de la ga-
 llina / que cortã primero los alones / z primero el derecho / y
 despues la pierna partida por medio en dos partes / z cor-
 tar la pebuga a tajadas anchas y delgadas: y despues sa-
 car el braçico / y hazer otro tãto del otro çabo: y despues sa-
 car los ombritos por la coyuntura / y descōyuntar las cade-
 ras q̄ q̄den enteras / z sacar el corpãço jũto al pescueço: me-
 tiendo la punta del cuchillo por entrel pescueço / y el pecho /
 y sacar el corpanço / y quebrar por medio del lomo las cade-
 ras / y sacar las por su çabo / y el pescueço cōlo restante por
 otro çabo / y las gallinas tãbien desta mesma manera: algu-
 nos cortã las gallinas sobrel tenedor sin llegar la que al pla-
 to en el ayze: quitãdo primero el alon / y despues dar vn gol-
 pe cōla punta del cuchillo sobre la coyuntura d̄la pierna de-
 recha / z sacar la media pierna: despues sacar el muslezillo dã-
 do vn corte por arriba / z otro por debaxo / y meter el cuchi-
 llo por medio / z botar fuera el muslezito / y despues la pechu-
 ga dãdo le vn corte ala larga / y sacar sus tajadas: y despues
 descōyuntar el ombito / z sacarlo / y el huesso d̄l pecho / y otro
 tanto de la otra parte / y el pescueço cōlo al por otro çabo / y
 esto se entiende quãto a los capones / y gallinas assadas.

Las perdizes se cortã desta manera: cortar los alones
 despues las piernas / y no del todo sino abirlas sola-
 mente para meterles sal con el cuchillo / z comenzãdo por la
 derecha. Despues la pechuga derecha / z meter le su sal / y da

De coztar.

zer otro tãto dela otra parte / y el buesso dencima del pecho abziolo en chandole sal / y abzir las caderas con el cuchillo / y poner la perdiz entera en cada plato / y echar sobre las coyturas çumo de naranja. y as de saber q̄ toda volateria alla da assi como es capon / o gallina / o ansaron / o anade / o otra manera de aues se an de començar siempre de coztar començando por la pierna z pechuga derecha.

El corte de palomas torcaças a de ser como el capon / o gallina coztando la pierna derecha / z haciendo vn corte se ala larga en la pechuga / z sacar tajadas anchas / z otro tanto dela otra parte: y despues despedaçar lo / y quebrantar le los huesos como si fuesse gallina / z tomar todo lo coztado / y meter lo entre dos platos hõdos / y echar encima vino blanco dulce / y çumo de naranja / y pimienta / y sal todo junto / y meçclar lo entre los dos platos batiendo lo muy biẽ / y desque sea biẽ batido seruir lo en la mesa a tu seõor / y esto basta quanto al coztar delas aues / y dela carne.

Ariba dire q̄ la doctrina del coztar ala mesa no se puede dar muy bien a entẽder por escriptura sino por discrecion / z practica. Es necessario saber las circũstancias q̄ se requieren / porq̄ el buen trinchãte cõuiene que sepa algo del officio de cozinero / y del despensero: porq̄ quãdo el despensero va a cõprar sepa bien conocer las buenas pieças / z las malas / z quales tienen buẽ corte / z quales no / z quãdo esta en la carniceria saber hazer quebrar los huesos q̄ son menester q̄ se quiebran: y el cozinero que no cueza demasiado la carne: porq̄ se cozta mal quando es muy cozida. Trea officios ay en las casas d'los seõores q̄ no pueden estar en paz / z concordia. El trinchante / y el despensero / y cozinero: porq̄ si el despensero trae la carne sin quebrãtar los huesos que se deuen quebrar: ni trae las pieças q̄ deue traer dice el cozinero q̄ no sabe cõprar / ni es suficiente para despensero: pues no trae buena carne / ni gorda / ni sabe escojer buenas pieças /

z alas vezes vienen a reñir. Dize assi mesmo el trinchante al cozinero que no sabe guisar de comer/ni tiene habilidad para cozinero/ni cocierto/ni tiento en su officio: porq̄ cueze demasiadamete la carne : z no se puede coztar/ z q̄ lo haze por hazerle caer en verguença/z porque su señor riña conel/z lo abo:rezca. y esta es la razon porq̄ estos tres officios no pueden estar en paz: z porq̄ se escusen entre ellos estas diferencias es menester que el despensero sea buen cozinero/z buē trinchante/y el cozinero que sea buen cozinero/z buen trinchante/y el trinchante que sea buen despensero/y buen cozinero: z desta manera estimandose/y preciandose lo mejor q̄ pudiere cada vno de su officio/podran biuir en buena paz/amistad z gran concordia: fauoreciendose el vno al otro: y pues assi es hablaremos algo dl officio d̄ la cozina/ que puesto que no sea muy necessaria esta arte es muy prouechosa: porque en alguna parte se puede el hombre hallar que le seria muy bien de necesidad saber todas estas cosas: porque algunas z infinitas vezes se onrran conello sabiendo lo ordenar/z administrar. y el que deste officio a de vsar conueniente que sepa el gusto / y apetito de su señor: porque sabiendo esto siempre estara en su gracia / y el buen cozinero a de tener quatro cosas sin las quales no puede ser buen cozinero. La primera que sea muy limpio y que no tenga la condition del molinero que en quanto haze le duele la agua. La segunda que tenga el gusto de su señor. La tercera que tenga buenas manos rezias que no tenga temor del buengo. La quarta que assi en inuierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo sino sufrir lo con mucha paciencia. y el buen cozinero que tiene estas quatro cosas / y es buen official: es mucha razon que el señor le fauorezca/z le trate muy bien / y le baga mercedes. E no de lugar que ninguno de su casa le enoje ni le maltrate porque en ser este officio de tanta confiança es razon que sea muy mirado y

De aguzar los cuchillos: y de dar a beuer.

bien tractado. y primero tractaremos de algunas partes del seruicio las quales seran mejores y mas conuenibles al seruido: y lo primero diremos como se deuen aguzar los cuchillos para cortar la carne.

Como se deuen aguzar los cuchillos.



L buen trinchante a de tener vna aguzadera de palo de salze/o de alamo/o de tejo q son maderas blandas y es mejor esta madera q otra ninguna en ser mas amigable. y esta aguzadera a de estar siempre enclauada en parte q no la pueda quitar.

y esto se entiende si el señor estuviere en su casa de asiento. E si anduviere camino a se de traer en las arcas dela plata a cargo del repostero colos cuchillos que corta el trinchante: ala mesa y tener cola aguzadera vna bolsa de cuero con tierra dela que cae delas muelas delos barberos para aguzar y limpiar los cuchillos con ella y quando los aguzare sea de manera q el filo del cuchillo quede ala parte de fuera porq corta muy mejor. y este primo: no se due tener en poco por que no lo alcançan todos. E an de tener temple de nauaja: aun que la nauaja tiene el hilo para dentro: por que sirue para vna cosa: y el cuchillo para otra.

Como se deue dar a beuer a los señores.



As de tomar la copa/o saça muy bien lauada en la mano derecha con el mejor ayre y gracia q puedas. y as de traer la mano mas alta q las narizes: y esto porq podrias esternudar: y esternudando caer algo dentro dela saça/o copa. y lo mesmo hablando: lo qual deue escusar el que da a beuer a su señor: porq no deue hablar aynt que le pregunten. y el jarro a de traer en la mano yzquierda. y hecha la reuerencia cola mas gracia q puedas dar la copa a tu señor. y echar la agua sobre ella mudando el jarro ala mano derecha. y despues de echada la agua: tomar el jarro ala mano yzquierda: aynt q

algũos no mudan el jarro sino echan la agua en la copa cõ la mano yzquierda. y desque ayas tomado la copa a tu señõr baras otra reuerẽcia. ¶ y esta manera de seruicio es ala comũ costũbre. z por no ser prolixo he hablado liuanamẽte en este seruir dela copa. y agora hablare dl seruicio ala real de los grãdes señõres cõ salua. y el seruicio delas copas a los grandes no se puede hazer bien sino lo siruen dos psonas el vno trae la copa z la taça dela salua. y el otro trae el jarro dela agua. y este descubre la copa y echa la agua sobre ella. z despues echar en la taça dela salua vn poco del vino aguada. y beuer dello/dspues q̃ a dado la copa a su señõr / antes que beua. y derramar lo q̃ queda en la salua. z passar la ala mano derecha poniendola debaxo ðla copa / porq̃ el vino q̃ cayere della lo recoja en la salua: la qual despues que ayas beũido tu señõr: tornar la salua ala mano yzquierda. z tomar la copa con vna gẽtil reuerẽcia z muy baxa: y torne a cubrir cõ la sobrecopa el q̃ viene con el copero. y esto antes q̃ haga la reuerencia. Tambien puede traer el que sirue la copa / el jarro en la mano yzquierda dela agua. z la taça dela salua. y el otro quite la sobrecopa. z si es taça llana la que sirue: el copero puede traer entonces el jarro dela agua. z la taça dela salua en la mano yzquierda. y tomada q̃ aya el señõr la taça: pãse el copero la salua ala mano derecha. y eche agua en la taça al señõr. z ponga debaxo la salua para coger lo q̃ se derramare dela taça. z beua del vino dela salua el copero antes que el señõr comience de beuer: el qual a de estar puesta la rodilla en tierra hasta q̃ acabe de beuer el señõr. y tomele la taça leuantãdole. z haziẽdole su muy graciosa reuerencia: z muy baxa. ¶ y esta doctrina es tan comun a todos los criados de los grandes señõres que no puedo explicar / ni escriptuir lo medio dello que se haze: segũ los primores y gentilezas que de cada dia se hazen y se hallan en el seruicio. ¶ Mas realmente z en verdad que los grãdes señõres

Del seruir ala mesa.

no deuriã en ningûa manera beuer sino en vasos de vidro:
Baxo:mente en vn vidro muy fino q̄ se dize de selicornio:
porq̄ enite tal vidro no se puede dar en ningûa manera a be
uer p̄oçõia: por quãto no es possible q̄ la suffra el buẽ vidro
sin q̄brarse. E por esta razõ los grãdes señores buriã beuer
antes en vasos de vidro/q̄ no en los de oro ni plata.

¶ Del modo z manera que se ba de dar la agua
para lauar las manos.



¶ L seruido: ba de dar agua manos a su señor dsta
manera. Poner vn jarro lleno d̄ agua sobre vna
fuente/ o vn plato grande de plata: z vnã toua
ja mu y bien cogidas sobre el dicho jarro q̄ lle
guen a los cantos/ o balda dela fuente: z vã p̄ã el
maestre sala delante con vna tonaja enel ombro. z llegado
delãte la mesa de su señor. y becha su reuerẽcia: tome el ma
stre sala la touaja que esta sobre las fuẽtes. z tiendala sobre
la mesa delante del señor. z assiente sobre las tonajas la fuẽ
te de encjma. z cõla fuẽte debarxo en que viene la agua/ de
agua manos a su señor. z desque se aya lauado leuante lue
go las fuentes/ pomendo la vna sobre la otra. y el maestre
sala tienda sobre las manos del señor la touaja que trae so
bre el ombro. z quite las otras que tendio sobre la mesa pa
ra assentar las fuentes.

¶ Esto mesmo puede el copero dar la agua manos/ trayen
do vna fuente/ o plato grãde de canto para arriba en la ma
no derecha. z la touaja sobre el canto dela fuente/ o del pla
to/ o sobre el ombro derecho. y el jarro dela agua en la mano
y zquierda. y llegados ala mesa el maestre sala y el copero.
y becha su reuerencia hazer como arriba es dicho. esto se en
tienda alas personas que no son de salua.

¶ El seruido: ala real q̄ es cõsalua a se de hazer desta mane
ra. A se de poner de rodillas el copero q̄ trae las fuẽtes vna
sobre otra. y enllas la agua q̄ abaltare para lauar se el señor

De seruir ala mesa.

fo. viij.

Las manos: z descubrir las suētes besando primero la touaja: y tēdiēdola sobre la mesa ante el señor: y echar vna poçta de agua en la orilla dela fuente de arriba. z bagā la salua el copo primero: y el maestre sala despues. z pōga la suēte delante de su señor. z cōla suēte debaxo dōde viene la agua/ echar agua en medio dela suēte q̄ esta sobre la mesa. y despues q̄ su señor se aya lauado/ leuāte las suētes el copero como dicho es: poniēdo la vna suēte sobre la otra: z haga su reuerēcia. Despues q̄ el maestre sala aya tēdido la touaja sobre las manos del señor: z tēga siēpre auiso el copero: z tābiē el maestre sala/ de reconocer las suētes si tienen agua: z no se descuyde en esto/ porq̄ alas vezes van vazias: z llegā ala mesa z q̄dā burlados el maestre sala: y el copero: y el señor: y cada vez q̄ el maestre sala diere la touaja a su señor la deue besar antes q̄ se la tiēda sobre las manos. z lo mesmo besc la otra q̄ tiēde sobre la mesa al tiēpo q̄ la pone: puesto el de rodillas.

De como se an de poner las viādas en la mesa.

En la mesa lo primero q̄ se deue poner es el salero. y luego los paños de mesa. z los cuchillos: y esto acabādo de lauar se el señor: z q̄tada la touaja en q̄ se enxugo las manos cō vna muy gētil reuerēcia de rodilla biē fecha/ en vn plato poner el pā. y el paño de mesa. y vn cuchillo besando le si es señor de titulo aq̄en se deue hazer salua. z si conpē otros cavalleros a su mesa/ poner a cada vno su paño de mesa: z pā sin hazer reuerēcia a ningūo dellos sino solo al señor: saluo si comiessē cōel algū bijo/ o hijos mayores zgos de algūos grādes: porq̄ a estos tales seles due hazer reuerēcia: y seruir los platos cubiertos. Al señor se le a de mudar paño de mesa cada vez q̄ beue/ trayēdo el plato cubierto. y al tpo q̄ le da el paño: descubrir el plato. z besar el paño de mesa. z dargelo. z tābiē se suele dar paño de mesa cō cada potaje. z dar las viādas de grado en grado: es a saber. **D** primeramente la fruta. z

Delos officios de casa.

tras ella vn potage. z luego lo assado. Después otro potage. z lo cozido tras el potage: saluo si es manjar bláco: que este potage se suele dar al principio tras la fruta. Elgũos señores ay que comē al principio lo cozido: y despues lo assado: si ay fruta de farten se a de dar ala postre segũ fuere: z luego la otra fruta: y esta es la forma z manera del seruicio segũ la costumbre dela corte del rey mi señor. ¶ Y porque ay tantas nouedades cada dia en la manera del seruicio de la mesa por esto hago sin en lo q̄ toca a esto pues es tan comun a todos. Esto solo aprouechara para los moços de poca edad q̄ por ser nuevos en el mũdo z no tener esperiencia del / podrá tomar algo de lo que aqui escriuo: si bien les pareciere / que no les puede dañar saber muchas cosas.

Delos officios.

Delos officios necessarios que comunmēte ay en casa de los señores para el regimiento dela casa de los grandes y caualleros. el principal dlos q̄les es el mayor domo: y despues camarero: y guarda ropa: maestre sala: copero: trinchante: cauallerizo: veedor: despensero: y cozinero. &c.

Del officio de mayor domo.



Mayor domo quiere dezir mayor dela casa / por quãto despues dela persona del señor a de ser acatado de todos los dela casa como el padre de sus hijos y el de acatamiēto que se le haze a el se haze ala persona del señor porq̄ es su lugar teniente: z tiene de ver sobre los officios dela casa: all como regir z poner regla en los criados dlla: z darles a cada vno la ley en que ay de biuir: z como an de seruir su officio: y el recaudo que pone cada vno en lo que tiene a cargo: y sobre todos los officios tiene cargo saluo sobre el secretario: porq̄ es officio de gran cõfiança / y sabe los secretos del señor: y es apartado dlos otros officios dela casa: y es de harta onrra: z por ser de otra calidad q̄ los otros officios no tiene supior

sino solo el señor/ y el mayor como ha de saber del veedor lo que gasta el despensero en el gasto ordinario/ z informarle del precio de todas las cosas del veedor/ y a de tener en paz los criados de la casa que no aya entre ellos diferencias/ ni cuestiones zc.

¶ Del officio de maestro sala.



Este sala es un officio muy bueno/ y de gran deleyte que no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada/ y en honestidad/ y en tanto como cierto que lo que en ella estuviere: este de muy buena gracia/ y tan luzido que baya gozo a todos los que a ella vinieren/ y este todo aseado z limpio: a de tener cuidado de los pajes de doctrinar los en cosas de gentileza/ y de buena crianca que no hagan cosa mal hecha/ y tengan inclinaciones virtuosas/ y aprendan a leer y escreuir z latin: z a caualgar de todas sillars: z jugar de todas armas: z todas las cosas que conuienen a hijos de balgo: por que sepán dar razon de todo. Si la casa lo sufre/ a de ver sobre los reposteros de la plata/ y reposteros de strado/ y de mesa: z por que la persona del maestro sala a de andar bien adereçada/ z luzida deue el señor hazerle merced entre año de ayudas de costa/ z paño/ y seda para que ande siempre luzido/ y ataviado/ y se precie de si y el partido crecido.

¶ Del officio de camarero.



Camarero es un officio que quasi es como secretario: y este tal deue tener la camara de su señor bien ordenada/ y adereçada: z quando su señor quiere reposar/ o acostarle a despertar siempre con el sin hazer falta ninguna vez: sino fuesse embiando: le su señor/ o entendiendo en cosas de su seruicio necessarias: a despertar siempre al acostar y leuantar del señor teniendole su ropa limpia: z las ropas que no se viste poner las a ozear en bias que no baya sol/ y esto de quando a quando/ tener la cama muy bien hecha: z de ropa muy limpia/ z cada vez que se le

Delos officios de casa.

mudan sauanas: z almoadas hazer las perfumar: z las camisas que se viste z los paños de narizes ruciando la ropa con agua almiçada: z perfumada cō pastillas de beñiuy y estoraq̄ z ambar z almiçque: porq̄ los señores biuen delicadámēte: z la ropa blāca ala de tener por su cabo: z las de seda por el suyo: z las ropas de paño por su parte: z los enforros a su parte: z los jaczes: z cosas de la giqueta a otra parte: z las del adereço de la brida por el suyo: a de ser muy atauia do/ y de buena memoria: porq̄ se acuerde donde tiene cada cosa/ y siēpre tener vn libro adonde assiente todo lo q̄ tiene a su cargo: z cada cosa escreuir en q̄ arca esta por: no andar trastronādo las arcas z la ropa/ a de ser bonesto/ z secreto/ y tener mucho acatamiēto a su señor/ ayn q̄ burle con el/ y se de mucha parte de si/ no se descu y de d acatarle entōces mas/ y de bumillarse/ a de ser callado/ z no parlero/ z si su señor biziere algū desordē saberlo encubrir/ z nunca dezir mal del en publico/ ni en secreto/ ni sufrir q̄ se diga/ ni murmurar de cosa que haga su señor/ ayn q̄ le parezca mal hecha/ z quando la biziesse con mucho acatamiēto z palabras dulcēs dezir le su parecer: porq̄ desta manera el señor siempre lo tomará bjē/ y se holgara que se lo diga/ z conocera que le tiene amor y le echara cargo para hazer le bien/ z ayn que el señor sea rezio de condicion/ z aspero siempre les parece bien quando sus criados les dizē lo que les cumple/ en fin el camarero es la llauē de los secretos/ y seguridad dela persona de su señor/ y esto baste quanto a este officio de camarero.

Del officio de guarda ropa.



La guarda ropa es dicho guardian de las cosas del seño: q̄ le fueren encomendadas en su apartamiento q̄ se dize en españa recamarā/ no deue de tar entrar ningū hombre estrangero/ ni muchas vezes a los de casa sinobien pocas vezes/ y alas de tener a muy buen recaudo/ y tābien guardadas/ y

puestas por memoria q̄ q̄ndo el señor pidiere algo q̄ ala mes-
ma ora lo halle luego/ z dar siempre buena razón de si mesmo
de todo lo q̄ le fuere encomendado/ y dado a guardar y ten-
galo todo muy limpio z ataviado. A de ser ombre muy ver-
dadero porq̄ podria dezir algo que le reduçdaria en daño. z
si fuesse ballado en alguna falta por poca que fuesse perde-
ria del todo el credito: y por esta razon z otras muchas. el
guarda ropa a de ser ombre de mucha verdad z concierto.

¶ Del officio de copero.



El copero deue ser ombre muy limpio z de noble
condició/ no liuiano ni muy risueño/ sino muy re-
posado z discreto/ porq̄ en tal tiempo podria bar
algua risada o hablar/ q̄ caeria en verguença si la
truuiesse: assi como trayêdo la copa a su señor que
en tal tiempo a de traer el rostro mesurado z onesto. y su per-
sona muy limpia z luzida. E traer la copa con mucha grã-
cia. z porque ya esta dicho en los capitulos passados barta
parte deste officio/ esto bastara por agora.

¶ Del officio de trinchante.



El trinchante como ya es dicho deue ser ombre
muy limpio en todas las cosas: z tener sus cu-
cillos bien aguzados z limpios para cortar la
carne. z deue estar siẽpre sobre el cortar: es a sa-
ber q̄ corte presto/ y menudo dõde es menester/
z limpio/ y desuiar el cuerpo todo lo q̄ pudiere del plato so-
bre q̄ corta/ q̄ quãto mas lexos del estuuere muy mejor pa-
recera: y cõ tanta destreza deue cortar q̄ no se enfuzie bla goz
dura o como dela carne. y esto basta pues arriba es dicho.

¶ Del officio de veedor.



Veedor es officio de mucha cõsiança/ y de onr-
ra en casa de vn señor: y de mucha fidelidad.
Su cargo es sobre el dispensero porq̄ a de ver
lo que compra si vale al precio que el lo trae: z

Delos officios de casa.

faber el precio de todas las cosas a como vale cada vna : y bazer buscar lo mejor y mas barato: z saber los lugares comarcanos donde valen barato los bastimentos: z cosas necessarias: z mãdarlo traer de alla: y tener siempre bastecida la despêsa z botilleria: de todas las cosas/porq̄ quando cõbidados se recrecieren no falte nada: z lo que sobrare reparar lo por las despensas de los señores prestado porq̄ de esta manera no se pierden las viandas: z tienen las quando las an menester: a de tomar cada dia cuenta al despêsero: z nunca anejar cuêtas con el: porq̄ no ay a barajas nuevas z cada semana ver las cuentas dela despensa juntamête con el ma: y ordo mo porque dee razõ delo que se gasta cada dia: z cada semana: z cada mes: z cada vn año: escusar gastos de los denados z gastar honestamente lo necessario: z no mas: y esto basta quanto a este officio.

Del officio de despensero.



Despensero se dize assi porq̄ despiende/o gasta la hacienda de su señor para las viandas necessarias: z mantenimientos para comer: assi para la mesa de su señor como para la de la gēte z compañia dela casa: z para tener bastecida la despensa de las mejores viandas q̄ se hallarẽ a de ser ombre rezio: z diligente: z discreto: z muy sabio en saber sufrir importunidades de algũos q̄ ay en casa de los señores terribles de cõdicion: y de mal cõtentamiêto: deue ser gracioso/ no soberbio ombre sin vicios cuydadoso en lo q̄ a d hazer/ so llicito/ casto enemigo de juegos: no tirano sino fidelissimo: pro ueydo de buena cõciencia: cõtẽtar la gente con buenas obras: z palabras graciosas: z darles algũos potajes de poca costa: z cozido ala mañana: z ala tarde porq̄ da mucho cõtentamiêto ala gēte las sopas z caldo ay n q̄ les den menos carne lo suffren/ teniêdo el vientre lleno de las sopas/ darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa: z teniêdo

harta no hurtaran lo que no an menester: traer siempre escriuania: y papel para escreuir todo lo que cõpra: porque de otra manera olvidar se le a mucha parte de ello. El buen despensero merece ser onrrado: z mejorado en el partido: z q se le hagan ayudas de costa: porque es razon que se yguale el gualardon con el trabajo: z porque de esta manera tratado no terna occasion de hurtar ni de encargar la conciencia no deue dar lugar el señor ni el mayor domo: que ninguno se atreua a maltractar le v palabra ni de obra: y castigar le bien z si no se emiēda despedirle si es ombre de poca suerte porque el despensero tenga fauor.

¶ Del officio de cozinero.



El cozinero ya se dixo ē los capitulos passados que es officio de grandissima confiança: y deue ser muy biē tratado: y becas ayudas de costa y mercedes porque sirua cõ amor. z a de ser biē aposentado: y primero que ningun officio de la casa el z la despensa: a de ser muy limpio: z paciente: y esto basta con lo que del se dixo arriba.

¶ Del officio de cauallerizo.



El officio de cauallerizo es de harta onrra en casa d los señores: z a de ser madrugador para dar en xēplo ala gente q tiene a cargo para que madruguen a sacar los cauалlos: z mulas que son a su cargo: z las enfrenē: z almorcen baziendoles dar antes colacion de su ceuada/o saluado: y desque ayā comido sacarlas como dicho es a almoçar: y estregar z limpiar en parte donde passe gente segū en el tiēpo que fuere: y despues de muy bien almoçadas z limpias: tenerlas assi hasta q beuan: y despues tornarlas a su lugar donde suelen estar: apartādoles antes el estiercol podrido porq las bestias esten siempre limpias q ningūa cosa les haze nacer z criar farna en los pies tanto co-

Regimiento de las casas.

mo estar sobre estiercol podrido/porq̄ les escalfenta las ma-
nos y los pies: y les daña los calcos: z ala noche hazer les
hazer sus camas de buē estiercol limpio: z desque ay au bien
beuido/hazerles su piēso de ceuada z paja/muy limpio: z q̄
tengā harto pa comer toda la noche: z si antes se almoça-
sen z entregassen biē: seria mejo: z no consiēta el cauallerizo
dar a cavallo ni mula pan a comer porq̄ engēdra muermo:
ni que los q̄ tienen cargo de curarlas comā pan cerca de los
pefebres por las migajas q̄ puedē caer del pan: z req̄rir las
cōtino de agua y tener muy limpias las bestias z los pese-
bres/q̄ la limpieza las baze ēgo: dar mucho: z parā se luzias
z gētiles y sanas: deue tener el buē cauallerizo vna lampa-
ra encēdida en la caualleriza d̄ noche porq̄ si los cauallos/ o
mulas se sueltā puedā luego ser socorridas: y en este officio
no curare de hablar mas/pues el libro de albeiteria habla
en esto enteramēte/dire la libertad q̄ el cauallerizo d̄ue tener
en casa d̄ su seño: q̄ es esta: q̄ puede caualgar en la mejo: be-
stia q̄ quiere en el establo y en todas las q̄ q̄siere: z a de ayu-
dar a caualgar z apear a su seño: z mādā en fillar la bestia
que el q̄siere: z adereçarla y atamarla muy biē: z a se de pre-
ciar de su officio y traer muy bien su psona: z tener ombres
que seā buenos pēfadores porq̄ se pueda d̄seuy dar cōellos:
z muy fieles sobre todo: z andar sobre ellos siēpre: z por el
presente baste lo q̄ esta dicho de los officios q̄ son de casa de
los seños porq̄ como dicho es el seruicio es de tal manera
que no se puede mostrar sino por vso: z muy buena pratica:
y pues se ha dicho del regimiēto de las casas d̄ los principes
z grādes seños: dezir se ha d̄l regimiento d̄ las casas de los
caualleros z psonas de medianos estados: que tienē rētas z
seruidores/ y biuen con onrra y estado segū su posibilidad
cada vno.

Enñadido.

Doctrina saludable para la gouernaciō de las casas de
los caualleros/ y psonas d̄ medianos estados: z como

de caualleros y bombres ricos. Fo. xij.

se ban de tratar cō su familia segū dize sancto Bernado. y aun q̄ estos negocios mortales por la mayor parte esten sujetos a accidentes de fortuna: no por esso los sabios varones dexaron de dar ley justa: y regla santa/para que los bombres cuerdos puedan biuir con buen concierto y razon: y esten proueydos con remedios prouechosos para se defender cōtra las desdichas que pueden acontecer.

Consejos del mesmo santo doctor.

El gasto de tu persona y casa: sea menor que tu renta y facultad que si son yguales: pueden acaescer casos sin pensar y infortunios por dōde te pierdas/ y biuas penado y abatido: la tēplança es muy necessaria: ca mas graue dolor sera a ti caer d̄ tu estado: q̄ antes de caydo recojerte con sabia prudencia. Lo que gastas cō el pobre se sera agradescido. lo que gastas en auctoridad d̄ tu estado es honroso. lo que gastas con vagamūdos/ es vituperable. lo que gastas con tus amigos es conueniente a razon. El gasto suntuoso de bodas y desposorios: mas es señal de liuiandad que de bonor. eneste articulo tē por costumbre de conferir y cotejar la ansia del gastar con el trabajo del ganar.

La comida de tus familias sea moderada/ antes comā manjares gruesos que delicados/ donde nasce la gula desordēada/ q̄ es vn vicio incorrigible q̄ cō sola muerte se acaba. La gula en el ombre es vna lepra incurable q̄ se acrecienta con el biuir. En los dias festiuos y de pascuas: el comer sea algo habundante. y no desordenado: por manera q̄ satisfagas ala necesidad/ y no ala fantasia.

Consejo singular.



Procure quanto pudieres que aya p̄cito entre la bolsa y la gula/ y quando algo te pidiere la gula: dile que esta embarçado a pedimiento dela bolsa/ y si por ventura fueses compelido a sentenciar enesta causa: no seas iniquo juez:

Regimiento de las casas

que sabida la verdad comúnmente la justicia es de la bolsa. los testigos de la gula son pobres. baros de raziõ codiciõ: y de ponẽ: no jurados ni llamados: saluo ingeridos/ o metidos por su ppria volũtad: los quales son golosina/epicurea. voracidad/ o tragonia inhumana: sed artificiosa: apetito desordenado. Quãta auctoridad tengã estos testigos: es muy notorio: que son parientes propincos de brutos animales: los de la bolsa son de mas credito: la arca vazia: la troxa sin pã: la despensa sin provision: los siervos hambrientos: los moços desnudos. Estos deponẽ de vista/ z con mas aparẽcia: Claro esta por quien deues sentenciar: sino eres apassionado juez. Esto se entienda con tal condicion que la codicia no aya sido el abogado de la bolsa/ que en tal caso la gula puede apelar de la sentencia: z tu deues admitir la apelacion: porque codicia es raziõ de muchos males/ que baze al hombre homicida de si. Avaricia es vn temor de ser pobre: y este temor haze al auariento que siempre biua en pobreza como cuytado z mezquino. Para vna cosa sola es vtil el auaro: para adquirir con pena/ z guardar con sollicitud lo que otro ha de gastar en disolucion y desorden.

Diligẽcia en el seõor es virtud muy estimada. Sey sollicito en saber: q̃ volũtad te tienẽ tus fuidores. z por q̃ manera te firuẽ. si es de amor/ o de temor/ o de puro interresse: ca el del cuydo en el gouernador es vn fuego cruel q̃ quema la casa por quatro partes. El estado del negligente es vn alcaçar viejo que en breue dara consigo en tierra. muy pocas vezes diligẽcia z desdicha se assientan a vna mesa. Los infortunios y pereza suelen andar en cõpania. Nunca oy mas vana esperança que la del negligente perezofo / espera q̃ dios bara sus negocios estando se el dormiẽdo en ociosidad: z no mira lo que dize la escriptura. Yo os mando q̃ esteis apercebidos cõ vigilancia. Assi que se ciega y biue angañado: contemplando lo que puede dios/ z no lo que manda.

de canalleros y bôbres ricos. Fo. xiiij.

¶ Si tuuieres mucho pan en tus silos o troxes/ no dessees carestia dello: que seras omicida dlos pobres: vèder lo has quâdo estuuere ental precio q̄ el pobre lo pueda cõprar: de lo q̄ da por el te haze gracia: lo q̄ cõpra de ti suyo es/ lo qual se le deue por titulo de necessidad. El tus amigos z parietes dar lo as por menos precio: q̄ la amistad mejor se conserua con buenas obras/ que con dulces palabras: z conosce por muy cierto/ q̄ mas cierto amigo es el q̄ te socorre callâdo cõ parte de sus bienes: que el q̄ hablâdo te ofrece toda su baziêda: porq̄ las palabras generales de ofrecimiêtos no obligan a nadie. No tégas por amigo fiel al q̄ te alaba en presencia/ q̄ este es officio de secreto engañador. z quâdo tu amigo te pidlere cõsejo/ procura de le dezir lo q̄ cõuiene ala razon/ z no a su volûtad: z auisote q̄ no digas haz esto q̄ es dezir peligroso/ mas di le: yo assi lo baria si en tal caso me viesse. por que del buen cõsejo te daran pocas gracias: y del malo luego seras reprehendido. ¶ Si tuuieres enemigo procura de andar acõpañado con personas conocidas. E ay n que sea de baxa fuerte: no lo tengas en poco ni te descuydes que el tener en poco al enemigo/ a saltado a muchos buêos a traycion: ni te asegures si fuere flaco z callare/ que su dissimulacion: es mas de tregua que de paz.

¶ La mujer q̄ tienes: si es virtuosa: onrra la como discreto q̄ la tal es corona de su marido. E mpo si no es tal/ y supieres su traycion: este saber es berida incurable: mitigar se ba tu dolor: quâdo supieres q̄ ay otra peor q̄ la tuya en fama/ vida z cõdicion. z si la tuya es cõsuelo para otros: mas te valiera no ser nascido que casado. La pena justâ dela puerca mujer era que biua la enterrassen. Si la quisieres corregir/ digo que mejor se castiga con rifa q̄ con palo/ que si esta endurecida/ el castigo piêso la harâ peor.

¶ Las vestiduras ricas declarâ la pobreza del feso. la ropa muy p̄ciada/ es causa d' murmuraciõ y embidia: a los vezi-

Regimiento de las cosas

nos procura ser estimado por la bondad/ y no por el vestido: la virtud permanece: el vestido acaba con vejez. Grande infamia tuya es que se diga con verdad/ que vale mas lo q traes a cuestras que el merecimiento de tu persona.

¶ Si la fortuna te subiere en estado prospero/ sacude de ti la soberuia/ y sobre la humildad ala prosperidad: porq no digan que las riquezas te dió merecimiento. piélsa q vale mas q ellas: q la humildad: en las personas de estado/ es vna buena criança q sin dineros cõtra voluntades ajenas/ y eres mas onrrado/ y no menos estimado: de lo qual da testimonio verdadero el santo euãgelio/ diciendo. *Que quié se humillare sera enalçado/ y por el cõtrario zc.* Si quieres ser amado de todos en general/ sey paciente cõ los mayores/ z cõ los yguales: z cõ los menores: y si la yra vieres q sobra ala paciẽcia: da le vna sofrenada/ dexa passar la alteracion y toznar en ti: porq seria tomar vengança de ti mesmo/ aun que vengasses tu yra: y quedarias mas arrepentido que vengado.

¶ Si fueres visitado de trubanes: auiso te q estos son intercessores y medianeros: pa casar te con vna señora q se llama pobreza: cuyos hijos son necesidad/ y abatimiento: no des audiencia a sus palabras: q te cegaran por tal manera: q la medicina cõ q has de sanar: es peor q la dolẽcia: prudẽte serias si les pagasses el salario: en la moneda de su seruiçio.

¶ El criado altiuo/ desuergõçado/ y parlador: despide le de tu casa: q del tal no se spera sino ser tu enemigo: y el seruo q procura de cõtẽtarte cõ lisonjas y de seguir tu apetito. apartale de ti q no te quiere biẽ: ni te dira verdad. ¶ Dizeua lo en dia q baga gran calor: o y q haze frio: y veras luego como se cõcertara cõ tu palabra. ¶ El seruo q tiene verguẽça: en el rostro humilde z diligẽte/ q procura de te dezir verdad: ama le como a hijo: porq el tal es fiel y cierto en tu seruiçio. ¶ El seruidor q te viniere cõ parlerias mãda le castigar cõ dar le audiencia desdenosa q si le oyes cõ buena cara: dara ocasion de

turbar y alterar toda tu casa y el escudero q̄ en tu p̄sencia te alabare: guardate d̄l q̄ d̄ere cō palabras cōp̄rar tu baziêda. procura q̄ tus criados oyã missa/alomenos los dias d̄las fiestas/z cōfiessen z comulguẽ en los tiẽpos ordenados por la yglia. y el q̄ esto no biziere trabaja d̄ emedar le/o le d̄spide: q̄ quiẽ a dios no teme no puede hazer cosa buena. Castiga en tus criados el pecado d̄la blasfemia/q̄ si esto no fazes: la yẽgãça q̄ auias de hazer enillos d̄las offensas d̄ dios: el la tomara d̄ ti/y cūplir se ba lo q̄ dize el psalmista en ti/ q̄ el d̄bre q̄ mucho jura sera lleno d̄ iniq̄dad: y d̄ su casa nũca se leuẽtara plaga.

¶ Si quieres edificar/mira q̄ a este exercicio te fuerce necesidad z no codicia/que no sabe poner termino en su inclinacion: el desordenado d̄esseo de edificar acarrea en breue la venta de lo que has edificado: la torre acabada y la arca vazia: en este estudio se aprende prudencia ayn que tarde: y a mucho daño de los que estudian en el.

¶ Si viueres de vender/no vendas el patrimonio q̄ heredaste. mejor es sufrir la hãbre/que vender lo de tus passados: vendiẽdo lo infamas a ti z a ellos: a ti de pdigo y perdido/z a ellos de codicia desordenada: q̄ como se dize: nũca d̄e hacienda mal ganada/gozo el tercerd beredero. Quando oviereš de cōp̄rar/ no cōp̄res en cōpañia de ombre poderoso que te porna en sujecion/o en discordia: q̄ son incōuenientes conosciados. y si en compaña de pobre tuuiereš alguna possessiõ o heredad: trata le biẽ: porq̄ no la veda a otro mas poderoso q̄ tu. z pagues tu culpa en la manera q̄ offendiste.

¶ En el v̄so del vino deues tener tẽplança/escusa la embriaguez q̄ impide el officio d̄ razõ. El bo:racho sola vna cosa ha ze biẽ q̄ es caer en lodo: pena justa d̄ su pecado. Digo tẽq̄ la abstinẽcia d̄l vino es prudẽcia singular/y el q̄ entre muchos vinos z banq̄tes se muestra tẽplado en el beuer/puede se dezir dios terrenal segũ siciõ d̄ poetas. z si en algo ecediste/z te siẽtes algo alegre bu yẽ d̄la cõuersaciõ z p̄pañia: porq̄ no sea

Regimieto de las casas de los caualleros.

conocido tu desorden. procura el sueño antes que hables: que este vicio muy mal se enmienda con palabras: las mesmas le condenã/ y con razõ: sea cosa es ser juzgado de vino el hõbre moço/ y muy peo: es en el gusto de la mujer.

¶ Quando estuuieres èfermo: no llames al físico q̄ tiene mucha sciencia z poca esperiencia: q̄ en este officio d̄ curar: matado a vnos se aprède el sanar a otros: procura medico prudente: es perimétado y atetado: mas amigo de esperar q̄ de cõcluir. y si q̄ quiere hazer en ti nueuo esperimieto: no lo ofertes: ni cures mucho d̄ q̄ anda muy vestido con joyas y anillos. q̄ aq̄llas cosas no son pa sanar/ sino pa mas ganar: y vergença seria para ti dar pequeño salario/ a quien trae tantas riquezas.

¶ Visita algũas vezes tus cauallõs z mulas: z no te cõfies de tus criados: que enojados con tigo: secura en las bestias su vengança: el descuýdo de los señores baze descuýdados los seruidores: bien es q̄ los hõbres hagan cõfiança de los buenos criados: mas no descuýdar se dellos por no los bazer descuýdados: porque como dicen el hõbre aperebido medio cõbatido/ los cuerdos hã d̄ ser recelosos z no celosos.

¶ Los perrillos de halda dexalos alas reyrias: y señoras de estado para q̄ cõellos tengã su passa tiẽpo. los perros de caca/ mas enojo trabẽ z dãnõ q̄ no dan prouecho ni placer.

¶ Llegada la vejez/ q̄ es cercana al morir/ ordena tu vida/ z cosas como persona q̄ anda de camino: acuerda te de dios porque no te desampare: aparta de ti el cuydado de hijos y mujer/ que es muy peligroso para este viaje: y para tu salud: ordena tu testamieto: no esperes la enfermedad: q̄ muchas vezes priua el sentido: p̄mero mãda pagar lo q̄ debes: especialmẽte a tus criados: y de lo que q̄dare has mãdas pias como catolico. y elige por albacea de tu aia/ a q̄n supieres q̄ tiene cuydado de la suya: no cures de piẽtes ni amigos: en este passo: saluo de aq̄llos q̄ siruẽ a dios: aq̄n te dues enco medar. z procura d̄ d̄rar tus hijos y herederos tã pacifcos: q̄

despues de tus dias: no se bagan enemigos: por el repartir de tu bazienda. Esto se me offrecio q̄ dezir/ en respuesta de tu pregunta: lo q̄ fuere puechoso recibelo como de amigo/ y lo que no es tal reprehede mi ignoraria/ y no mi coracon.

¶ **A**qui se acaba el regimiêto z gouernacion delas casas de los caualleros z personas de medianos estados. Agora toz no a mi pposito pilmero: que comence: z hablare en la arte dela cozina q̄ es el fin mas principal para q̄ fue becho: z ordenado este libro: z dare algũas doctrinas d̄ bazer muchas lasas: z manjares: z primero diremos d̄ las especias delas lasas comunes como se han de bazer/ z pimiêtas de clarea/ poluozas de duq̄/ y salsa de pauto/ z otras cosas: z deueys saber q̄ de quantos manjares ay enel mũdo son la flor estas tres z mas principales/ y son estas. Salsa d̄ pauto. Birrauste: z manjar blanco: las quales deuê ser coronadas de vna cõrona real cada vna por sí/ porq̄ comunmête son la flor de todas las otras: z primeramente dela salsa comun.

¶ **E**specias de salsa comun. Enmendado.

¶ **C**anela tres partes: clauos dos partes: gígibre vna parte: pimienta vna parte/ y vn poco de culantro seco bien molido/ y vn poco de açafrañ si quieress sea todo bien molido y cernido.

¶ **E**specias de salsa de pauto. Enmendado.

¶ **C**anela quatro onças: clauos vna onça: gígibre vna onça: açafrañ lo q̄ bastare para teñir bien la salsa: sea bien molido y cernido: algũos añaden granos de parayso.

¶ **E**specias de clarea. Enmendado.

¶ **C**anela tres partes: clauos dos partes: gígibre vna parte/ todo molido z passado por sedaço/ z para vna açũbre de vino blãco/ pon vna onça de especias con vna libra de miel bien mezclado/ y passado por su mãga biê espesso el liẽso/ z passado tantas vezes basta q̄ salga claro el vino.

¶ **C**larea de agua. Añadido.

De salsas.

A Una açumbre de agua quatro onças de miel: ban sele de echar las mesmas especias dela otra clarea ban le de dar vn feruor: con la miel en el fuego/ y fuera del fuego le ban de echar las especias.

¶ Especias de y pocras. Añadido.

Q Anela cinco partes: clauos tres partes: gingibre vna parte/ la meataç de vino ha de ser blanco: z la meataç tinto/ z para vna açumbre seis onças de açucar/ mezclar lo todo/ z echar lo en vna ollica vidriada/ z dar le vn beruor: qn= to alce el beruor: no mas/ z colar lo por su manga tantas ve= zes basta que salga claro.

¶ Poluora de duque. Enmendado.

Q Anela media onça: clauos media quarta z para los señores/ no se echa sino sola canela/ y açucar vna libra/ si la quieres bazer aguda de sabor/ y para passiones del esto mago/ echar le vn poco de gingibre.

En los pesos de las especias en las boticas son desta ma= nera/ vna libra es doze onças: vna onça ocho dragmas: vna dragma tres escropulos: o otra manera mas clara pue des entèder esto/ la dragma pesa tres dineros/ el escropulo es peso de vn dinero/ z vn escropulo son .xx. granos o trigo.

¶ Para hazer salsa de pauo.



A Ra cinco escudillas tomar vna libra de almendra= dras tostadas: z majalas bien en vn mortero: z tomar los higados de los pauos/ o capones/ o gallinas que seá cozidos en olla/ z majar los as con las almendras: z despues toina vn migajon de pan que sea remojado en suco de naranja o vinagre blã= co: y el pan a de ser tostado: y despues majarlo as todo jun to cõ los higados/ z cõ las almendras: z desque sea todo ma jado deste mplar esta salsa cõ dos yemas de bueros por ca= da escudilla: z despues passarla as por estameña con las di= ebas salsas finas/ z desque sea passado / ponerlo as dentro

de la olla cõ el açucar / z assaborirlo as / o catarlo as de agro / que sea de buena manera / z despues cozerlo basta que este en buen punto: z desque sea cozida hazer escudillas / z sobre la salsa poner açucar z canela.

¶ **Mirrauste.**

La salsa de mirrauste se haze desta manera. Tomar vna libra de almendras / z quatro onças solamente para cinco escudilla / z despues tostaras las almendras: z majarlas / z despues tomar vn migajõ de pan que sea remojado cõ buen caldo: z despues majarlo as con las almẽdras: z pasarlo as q sea bien espeso: z despues va ya al fuego con vna onça de canela / mas la canela se a de poner quando passaras las almendras: z despues tomaras los palominos / z assarlos as: z desque seã quasi medio assados quitarlos as del fuego: z corta los a pedaços: y despues baras cozer la salsa cõ media libra de açucar dentro de la salsa: empo traer lo as siempre con vn palo de madera o cucharõ de palo: z desque sea cozida pornas en esta salsa los palominos con las otras aues / o pollas / o gallinas / sea hecho todo desta manera: y despues toma de la gordura de la olla: z pornas la de la salsa cõ los palominos: z despues puedes hazer escudillas: y de las tajadas de las aues puedes poner quatro en cada escudilla: y encima poner açucar z canela de buena manera: z assi se haze el mirrauste perfeto.

¶ **Manjar blanco.**

Para manjar blãco: tomar vna gallina / z ocho onças de harina de arroz / z media libra de agua rodada: z vna libra de açucar fino: z ocho libras de leche de cabras: z fino la viere tomaras quatro libras de almendras blancas: z despues tomar la gallina que sea buena z gorda z tallosa: z quando quisieres hazer el manjar blanco / mataras la gallina / z pelar la

De manjarcs.

es en seco: z lauala biẽ / z cuezela en vna olla nueua que no se aya cozido nada en ella: z desque la gallina sea mas d medio cozida / tomaras las pechugas della / z dñbilar las as como hebras de açafrà: z despues ruciar estas pechugas desbiladas con la agua rosada de rato en rato a menudo: despues vaya todo esto dentro la olla / mas no sca de cobre ni estañada de nueuo / porq̃ tomara el sabor del estaño: avn q̃ comũmẽte lo hazen los mas cozineros en caços sin estañar muy luzios / mas si fuere rezien estañado / hazer beruir en el mucho pan: z sudarlo muy biẽ porq̃ salga todo el sabor del estaño: z despues pomas la gallina / z tomaras el caldo della mesma / y pomas lo jũtamẽte sobre la gallina: z cõ vn cucharon de palo desatarlo / batiẽdolo muy biẽ porq̃ no tome el sabor dela leña: z tomar la mitad dela leche: z pomas la dẽtro dela olla cõ la dicha gallina / z despues pomas la harina dẽtro de buena manera poco a poco: z meneãdolo siẽpre porq̃ no se pegue en la olla: z pomas ocho dineros d açucar q̃ son doze maravedis dẽtro d la olla: z põlo a cozer: z traelo siẽpre cõ su palo de vna manera sin jamas repobar: z quãdo faltare dela leche añadir della poco a poco / z no toda jũta: z guardate biẽ d el humo: y desq̃ el mãjar blãco tomara el rorõ ralo la gallina es buena: z sino guarda q̃ en ningũa manera no põgas mas leche: z quãdo el mãjar blãco tomare cõmo queso assadero entõces es seña q̃ esta cozido: z puedes poner entõces la agua rosada: z despues la gordura de la olla / empo q̃ sea limpio q̃ no aya en el tocino: z sepas q̃ de vna gallina sacarás seys escudillas: z sacalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube bien: y despues baras escudillas d l: z pomas encima açucar fino. y de esta manera se haze el manjar blanco perfecto: z bueno.

Manjar real.

El manjar real se haze de pierna de carnero cozido: y desbilado: z por la orden del manjar blanco: salvo que

Dan color de açafrañ porq̄ sea amarillo: en lo demás siga
 por la orden ya dicha en el manjar blanco.

Manjar imperial.



Para media doçena de escudillas: tomar media
 açúbze de leche: y media libra de arroz molido y
 cernido: y media doçena de bueuos las yemas
 solas: z poner la leche z la harina d' arroz a cozer
 en vn caço: z traerlo siempre a vna mano hasta q̄
 este bien batido fuera del fuego y deshecho: y esto antes de
 poner lo a cozer al fuego: y despues echar le la media lib: a
 de açucar dentro: z poner lo a cozer al fuego de brasas apar
 tado de la llama porq̄ no le alcáçe humo: y desque vaya es
 pessando se sacarlo fuera d' fuego: z tomar las yemas d' los
 bueuos bien batidos: y echarles vna cucharada de leche: y
 desatarlas bien y echar las en el májar poco a poco echádo y
 trayédolo todo via a vna mano: z tornar lo alas brasas q̄ se
 acaba bien de espessar: y despues de hecho sacarlo fuera del
 fuego: y dexarlo allí a reposar: z si quierẽ comer/ escudillar
 luego: y echar sobre las escudillas açúcar/ z canela.

Manjar de angeles.

Para doze escudillas tomar vna açúbze de leche en tiẽ
 po de los req̄sones: z tomar los requesones y echarlos
 dentro en la leche. z tomar .ix. onças de açucar/ y echarlo de
 dentro z tomar vn quarteron de queso añejo q̄ son quatro on
 ças castellanas: y rallarlo: y rallar otro tanto de pan duro.
 z tomar doze yemas de bueuos/ z batirlas con el queso ra
 llado z con el pan: y echar vn poco de leche con ello para de
 satarlo/ y echarlo en el caço abuelta de la leche y de los req̄
 sones. y despues de rebuelto batirlo muy bien. y tomar vn
 poco de yerua buena/ z majarla muy bien. y echar con ella
 dos maravedis de açafrañ. y desbazerlo cõ vna poca de le
 che. y echarlo en el caço con lo otro. y desque este d' buẽ color
 ponerlo encima d' las brasas muy desuiado del fuego porq̄

De manjares.

no le toq̄ bumo z traerlo toda via a vna mano: z desq̄ veays que esta bien espesso catarlo de sabor: z si veys q̄ esta bueno apartarlo a fuera/z cobijarlo/z ponerlo a reposar miētra le adereça el comer. z majar vn quarteron de açucar/z moler la cātidad de canela q̄ os parecera/z mezclarla molida cō el açucar en el mortero para echar sobre las escudillas.

¶ Banjar principal.



¶ Para media dozana de escudillas tomar media açúbre de leche colada/z seys yemas de buenos z quatro onças de q̄lo anejo rallado: z otro tãto de pan duro rallado/z mezclar inuy bien el q̄so/ y el pan rallado con las yemas de los buenos y batirlo muy bien: y desatarlo con vna poca de leche: y despues tomar media libra de açucar: z sacar dos onças deste açucar para moler con la canela para echar sobre las escudillas: y el otro q̄ queda que seran seys onças echaras cō la leche: z ponerlo a calentar en sus brasas apartadas del fuego: y desque este caliente apartarlo del fuego: y echarle los buenos sobredichos batidos dentro: trayendo lo toda via a vna mano hasta que este bien espesso: z catarlo de sabor: z si esta bueno apartarlo a reposar miētra se adereça la comida. y escudillar con su açucar z canela encima.

¶ Banjar lento o suave.

¶ Para media dozana de escudillas tomar media açúbre de leche colada: z media dozana de yemas de buenos: y batirlos biē y desatarlos con vna poca de leche z poner la otra leche a calentar sola por si en fuego de brasas apartadas del fuego y desque este caliente apartarlo del fuego: z echarle las yemas de los buenos batidos dentro: z tres o quatro onças de açucar: z tomarlo alas brasas z si quereys darle color echarle vn poco de açafrañ: z despues tornalo alas brasas: z trayendo lo siēpre a vna mano hasta que este espesso que os parezca que esta bueno: y entōces catarlo de

sabor: z si esta bueno apartarlo del fuego a reposar: z moler açucar z canela para echar sobre las escudillas.

Salsa blanca.



Tomar gengibre blanco que sea fino z mondarlo dela corteza de manera q̄ quede blanco: z bazer de ello pedacitos assí como medio dado: z pôlos a remojar de parte de noche en agua rosada que sea fina: z mañana tomaras almédras biẽ mō dadas z blancas z majalas bien en vn mortero: z despues destemplalas con caldo de gallina/ q̄ este bueno de sal z passarlo as por estameña: y despues ponas la leche en la olla a donde a de cozer: z toma canela entera que sea larga z atala con vn hilo z aquella escaldarla con caldo de gallina que este hirviendo con clauos de girof escaldados dela mesma manera: y desque la salsa sea mas de medio cozida pō la canela y los clauos en la olla: z gengibre remojado en la agua rosada: z fino sabe barto al gengibre echale vn poco molido porque esta salsa quiere saber al gengibre vn poco z ala agua rosada: mas la agua rosada no se deue echar hasta que todo sea cozido/ y desque sea cozida la salsa bazer escudillas y poner sobre ellas açucar fino.

Tomada.

Tomar mançanas que sea agras z dulces: z baras de ellas quatro quartos de cada vna: z para las: z quita les el coraçõ: z despues pôlas en agua fria/ z si fueren muy agras dales vn heruor: z despues toma almédras mondadas: y majalas biẽ: y ponlas mançanas dentro del mortero y majalas en vno cõ las almédras muy reziamẽte y desq̄ sea biẽ majado todo destéplarlo as cõ buen caldo de gallinas y passarlo as todo por estameña: z pôlo todo en la olla q̄ a de cozer: y toma gengibre q̄ sea fino: mondalo dela corteza hasta que este blanco: z baras de ello pedacicos del tamaño de medio dado: z ponlos de parte de noche en remojo en

De salsas y potages.

agua rosada que sea buena hasta la mañana: despues toma canela que sea entera: z atarla con vn hilo jutamente con clauos z escaldarlo con caldo caliente y despues esten escaldados los clauos z la canela pon la olla al fuego con las mançanas: z pon buena cantidad de açucar dentro y despues sea mas de medio cozido tomaras el gingibre z los clauos: z la canela remojados: z ponas lo todo èla olla / z si no sabe barro al gingibre ponas vn poco molido hasta que la salsa sepa al gingibre: z despues sea cozida echaras agua rosada en la olla: z baras escudillas: encima de ellas echaras açucar: z canela si quieres.

Limónada.

Toma almendras blancas z paralas: z majalas en vn mortero z destemplalas con buen caldo de gallinas: y despues toma passas nueuas: z limpialas bien de los granos: z majalas por su parte / z passalas por estameña: z despues de passadas mezclalas con las almèdras: z ponlo todo en la olla a dõde a de cozer: z pon açucar / z alli mesmo vn poco de gingibre: z ponlo a cozer siempre trayendolo cõ vn palo ò madera. z despues sea cozido ponas vn poco de çumo de limones: z despues traelo vn poco cõ el mençador de palo porq se mezcle bien el suco de limones dentro. z despues escudilla y echa sobre las escudillas açucar fino.

Potage de manos de carnero.

Toma almendras mondadas: z majalas bien en vn mortero: z despues destemplalas con buen caldo de carnero: z despues passalas por estameña. z pon esta leche de almendras en vna olla: y ponas gingibre molido dentro de manera que sepa al gingibre: y despues toma manos de carnero que seani biẽ cozidas: z cortalas como para hazer platos dellas: z despues seã cozidas con la leche ponlas en la olla del caldo del carnero mas gordo: z buẽ pedaço de açucar: z alli se haze la salsa bollida.

Potage de cañonada.



Tomar almendras que sean tostadas: e majarlas bien en vn mortero: e tomar vn migajon de pan tostado: e remojado en vinagre bláco: e espreñirlo bié con la mano: e majarlo cõ las almendras todo junto: e despues de todo majado destemplarlo con vinagre bláco que sea dulce: e antes que lo desates pon en el mortero juntaméte dos o tres razimos de de vuas blácas/ e otros dos de negras: e despues passalo todo por estameña: e pólo en la olla: e ponias en ella açucar e canela molido. e esta salsa a de saber vn poco al vinagre/ e cozerla: e desque sea cozida bazer escudillas: e sobre cada vna poner açucar.

Potage de carnero adobado que se dice janete de carnero.

Tomar pechos de carnero cozido en olla: e cortar los a pedaços del tamaño de nuezes: e tomar bué tocino gordo: e freylo cõ vna poca de cebolla: e desque sea soffreydo mezclaras cõ ello mēbullos: e peras bechas en conserua con miel/ o cozidos e sera mejor: si quieres: e despues toma el carnero cõ la cebolla todo mezclado en la olla: e soffreylo todo junto: e tomar almēdras: e tostarlas: e majarlas en vn mortero con vn migajon de pan tostado: e remojado en vinagre blanco: e majar cõ esto buena quántidad de bigado de eabrito/ o de carnero: e majar todo esto juntaméte con las almēdras e despues de bien majado destemplarlo con buen caldo de carnero. e despues passarlo todo por estameña: e desque todo sea passado ponerlo en la olla dõde ha de cozer la salsa: e echale de todas salsas finas en la olla: e esta salsa quiere saber vn poco a agro: e desque sea cozida echarle vn poco de perexil deshojado: e hazer escudillas.

Potage de adobado de gallina que se dice janete de gallinas.

De potajes.



Tomar vna gallina q̄ sea mas de medio cozida y cortala toda como para hazer platos : z tomar buen tocino q̄ sea gozdo: z soffreylo con vna poca de cebolla. y despues soffrey la gallina cortada cōello. z tomar almendras tostadas: z majarlas: z mezclar con ello mēb:illos / o peras q̄ sean cozidas en miel z tomar los bigados delas gallinas : z assarlos en las brasas. y desque esten biē assados ponlos en el mortero dlas almēdras: z majarlo as todo junto: y despues toma vn migajon de pan tostado z remojado en vinagre blanco/ majarlo as en el mortero con lo otro. y despues de bien majado destemplalo con caldo de gallinas q̄ este bueno de sal: z passar lo todo por vn sedaço: y echarlo en su olla: y echar tambien la gallina: y echarle de todas salsas finas: z buena cantidad de açucar. y esta salsa quiererefer algũ tanto agrilla. y desque sea cozida la salsa echarle as vn poco de perexil dētro deshojado menudo. z hazer sus escudillas. y despues sobre ellas açucar z canela.

¶ Potaje de cabrito adobado que se dize janete de cabrito.

Tomar vn quarto de cabrito delãtero: z cozerlo en vna olla: y despues d cozido sacarlo: z cortarlo a pedaços tan grandes como vna nuez: z toma tocino gozdo: z soffreylo con ello con vna poca de cebolla: z despues tomar almendras tostadas: z majadas en vn mortero con vn pedaço de bigado de cabrito assado en las brasas cō vn migajon de pan remojado en vinagre blanco: z todo esto sea juntamēte majado con vn par de yemas de bueuos por cada escudilla: z desque todo sea bien majado destemplalo con buen caldo. z despues passarlo as por chameña: y desque sea passado ponlo en la olla dōde a de cozer. y echale de todas salsas finas: z ponle el cabrito en la olla con la salsa juntamente. z cueza: y desque sea cozida echa vn poco de perexil cozido

en la olla. z açucar: z haz de manera q̄ esta salsa sepa vn poco a vinagre. y echale dela grassa dela olla de dōde fuere cozido el cabrito primero: y echarle as harta.

¶ Potaje que se llama frexurate que es potaje de assadura.

Toma assaduras de cabrito / o de carnero / o de cabron: z cuezan en vna olla a parte: y desque sean cozidas cō su sal sacralas dela olla: z cortarlas a pedaços d̄ tamaño de vn dedo: y redondas: z soffreyzlas con vn poco de tocino gordo con cebolla. z ponlo todo junto: despues tomar almendras bien tostadas: z majadas en vn mortero con bigado de carnero assado en las brasas: z vn migajon de pan tostado remojado en vinagre blanco: z malarlo todo junto. y despues de bien majado defatarlo con buen caldo de carnero. y despues passarlo por estameña todo. y despues mezclara la con la assadura la salsa. y vaya al fuego a cozer. y echar en la olla de todas salsas finas: y echarle as vn par de huevos por cada escudilla: z haz que el potaje sepa vn poco a vinagre: y es becho.

¶ Potaje que se dice salsa cozida.

Toma almendras que sean bien tostadas: z majalas bien en vn mortero con buena cantidad de bigados de gallinas / o de cabrito / o de carnero assado en las brasas con vn migajon de pan tostado y remojado en vinagre blanco z malalo todo juto en vn mortero. y despues de bien majado pon vn huevo por cada escudilla en el mortero donde estan las otras cosas. z majarlo todo juto. y desque sea majado destéplalo con buē caldo de carnero que este bueno de sal. y passalo por estameña. y desque sea passado ponlo en la olla dōde se a de cozer: z pon en ella de todas salsas finas: z ponlo a cozer: y echa su agro en la salsa. y despues baras tus escudillas. z sobre ellas echar granos de granadas agras.

¶ Potaje que se dice salsa pardilla.

De potajes.



Tomar almédras bien tostadas: z majarlas muy biē en vn mortero. y despues d' mada poner conellas bigadillos de gallinas assados en las brasas cō vn migajon de pñ tostado: y remojado en vinagre blāco: z majalo todo junto. y despues desatarlo as cō buen caldo de gallina q̄ este bueno de sal. z despues passar lo por estameña o por sedaço: y d'spues ponerlo en su olla a cozer: y echar cōello vn poco de vnto de puerco q̄ sea claro: y biē soffreydo. y tãbiē pomas d' todas salsas finas sino açã frã. y echaras tãbien vn par de yemas de hucuos por cada escudilla. y sobre las escudillas echar açucar: z cãnela: cõpero a de saber vn poco agro q̄ sea de çumo de granadas.

¶ Potaje llamado gratonada.

Tomar pollos q̄ esten medio assados en assador y despues cozarlos por sus coyunturas como para seruir en platos. z despues soffrey los con buē tocino gozdo. y despues tomar almédras biē tostadas: z majarlas cō los bigadillos de los pollos assados en las brasas: y desque seã bien majados d'itẽplarlo cō buē caldo de gallinas q̄ este bueno d' sal: y echaras vn par de hucuos por cada escudilla. z passar lo por estameña: z desq̄ sea passado echarlo en la olla: z cueza cō los pollos: y echarle de todas salsas finas. z catarlo de sabor de agro d' manera q̄ este vn poco agro. y d'spues echar le estas yeruas en la olla yerua buena: z perexil: z mayorana q̄ es albahaca morisca de vnas ojas anchas. y despues echarle açucar. y es buena esta salsa para cabrito: o para pechos de carnero.

¶ Potaje dicho morteruelo.

Rallar pan q̄ sea biē duro: z tostarlo en vna sartē: o çaçuela: y despues tomar muy buē queso de aragō: z rallo: z mezclarlo cō el pan q̄ ruiere tostado: y despues poner a cozer vna pierna d' carnero en vna olla a parte con vn pedaço de tocino entreuerado: y desque sea cozida la pier-

na y el tocino: sacarlo de la olla: z cortar lo menudo: y despues
 majarlo en vn mortero. y desque sea majado mezclar la car
 ne con el queso: y el pan tostado: z tomarlo a majar todo jū
 to. y despues poner por cada escudilla vn hucuo en el moz
 tero. y hecho esto desatarlo con leche de cabras: z fino la ay
 con leche de almédras que valdra tanto. y desque lo ayas
 destemplado poner lo a cozer en la olla. y echarle de todas
 salsas finas: z a vn canela: z açucar en la olla: z pôlo a cozer.
 y desque el potaje este cozido quitalo del fuego: z dexalo re
 posar vn poco. z baras escudillas: z echaras encima culan
 tro verde: z perexil verde deshojado.

¶ Potaje de culantro llamado primo.



Qulantro seco z verde tomaras: z majarlo to
 do jūto en vn mortero. y despues tomar al
 médras biē tostadas: z majarlas biē cō el cu
 lantro todo junto: z vn migajō de pã tostado:
 z mojado en vinagre blāco: z majarlo todo
 jūto: y despues de majado toma vna gallina
 q̄ sea cozida en olla: z toma de la gallina las pebugas: z ma
 jalas cō las otras cosas todo jūto: z desque sea todo majado
 passarlo todo por estameña y desq̄ sea todo pasado ponerlo
 en la olla dōde a de cozer y echarle buena q̄ntidad d açucar:
 y de todas salsas finas q̄ seā biē passadas cō las otras cosas
 z cueza al fuego: z pō en la olla nuezes molcadas: z flor d ma
 cis y canela z gingibre z clauos: y desq̄ sea cozido q̄tarlo del
 fuego: y cubrirlo como si fuesse arroz: y d̄rarlo reposar. y des
 pues hazer escudillas: z sobre ellas echar açucar: z canela.

¶ Otro potaje de culantro llamado ce
 liandrate segundo.

Tomar culantro seco en grano: y limpiarlo: z molerlo
 bien en vn mortero: y despues tomar almendras bien
 paradas: z majarlas bien con el culantro: y desque sea todo
 bien majado. poner con ello todas estas salsas molidas. ca-

De manjares.

nela/gingibre: z clauos: y delque sea bien molido destem-
plarla salsa con zumo de naranjas agras: z vuas dulces: z
blancas por que no sea mu y agro: z ponlo al fuego a cozer:
z catarlo de sabor que a de ser entre agro z dulce: z el color
dela salsa a de ser como color de gris. y esta salsa es buena
para perdizes: z pollos asados: z sobre la salsa açucar: z
canela.

¶ Otro potaje de culantro llamado tercio.

AS de tomar culantro verde: z cortar lo menudo: z ma-
jarlo en vn mortero sítamete con culantro seco: z des-
pues tomar almendras tostadas: y auellanas tostadas: z
majar las a parte en vn mortero: z desque seã bien majadas
mezclarlas cõ las almẽdras: z tornarlo a majar todo sũto: y
desque sea bien majado passarlo por estameña: z ponlo a co-
zer en la olla: y echale de todas salsas finas cõ açafran: z vi-
nagre: z açucar z ponlo a cozer con poco fuego hasta tanto
que este solamete vn poco espesso: z quitarlo del fuego: z ha-
zer escudillas: z sobre ellas echar açucar: z canela.

¶ Potaje que se dice auellanate.

AS de tomar auellanas tostadas: z blancas monda-
das: z almendras tostadas z mondadas z blancas.
majarlo todo en vn mortero poco a poco: de manera que
no se hagan azeite. z si lo hazen mojar a menudo la mano
del mortero en agua rosada que sea muy fina. y despues
de majadas desatarlo as con caldo de gallinas. y despues
passarlo por estameña. y desque lo ayas passado ponlo en
la olla a cozer: y hechale buena cantidad de açucar en la
olla: z vaya a cozer todo junto. z traer lo siempre con vn pa-
lo hasta que sea bien cozido z tomado bien espesso: z des-
pues catalo que sepa a agua rosada: z desque sea bien cozi-
do dexarlo reposar vu poco: y escudillar: y echar sobre las
escudillas açucar fino.

¶ Potaje que se dice almendrate.

AS de tomar almédras paradas z blancas: z majarlas biẽ cõ vn migajon de pan. y desque sea todo muy bien majado: tomar vn par de yemas de bucuos por cada escudilla: y destemplarlo todo con las almédras: z toma buen caldo de carne: z passarlo as por estameña por que sea bien espesso con los hueuos: z pon esta salsa dentro de vna olla: z ponas en la olla vn poco de agro: z açucar: y canela entera: z vn poco de gingibre z cueja: z catarlo que sea de agro: y de dulço: de buena manera.

¶ Gallina armada.

Assar vna buena gallina. y desque sea cerca de medio assada enlendarla con tocino. despues tomar yemas de bucuos muy bien batidos: despues con vna cuchar/o cõ el cabo de vn cucharon de palo vntar la gallina cõ estas yemas poco a poco. y despues sembraras sobre los hueuos harina de trigo bien cernida con sal molida boluiendo siẽpre: z aprieta la gallina: z valdra mas la coraça que la gallina.

¶ Capon armado.

Emboçoçar vn capon: z assarlo: y desq sea medio assado quitarle el embo:roçamiento. z tomaras yemas de bucuos batidos con perexil: z açucar: z sean muy bien batidos. z ponas estos buessos sobre el capon a todas partes: z tomar piñones: z almédras paradas: z miẽtre pusieres las yemas de los bucuos ponas los piñones: z almédras poco a poco de manera que se tẽga sobre la salsa. y despues tomaras el embo:roçamiento sobre los bucuos y el capon. y este al fuego basta que sea del todo assado.

¶ Calabacinate que es simiẽte de calabacas.

Lal simiẽte de las calabacas tomaras: z mōdalas q̄ q̄dẽ blancas como las almédras: z majarlas en vn mortero cõ otras tãtas almédras mondadas todo mezcladas. z desq sea biẽ majado desatarlo cõ buẽ caldo de gallinas: z passarlo por estameña: z ponlo en vna olla: y ecbale açucar lo que

De potajes.

te parecera: y cueza hasta q̄ este bien espesso. y entōces b̄aras escudillas. y echaras açucar sobre ellas. Este potaje se puede bazer con sola la simiente delas calabazas. y es muy bueno para las passiones delos riñones: con açucar.

¶ Vinagre que es bigado adobado.

Cebollas tomaras: z cortaras las muy menudas como dados. y soffreyrlas as cō tocino gozdo. y despues toma bigado de cabrito / o de carnero / o de cabron z bazerlo tajadas del tamaño de media nuez z soffreylo con la cebolla basta q̄ el bigado pierda el color. despues toma vn migajon de pã tostado remojado en vinagre blãco. y majarlo muy biã. y defatarlo cō vino blãco q̄ sea dulce. y despues passarlo as por estameña. y despues echalo sobre la cebolla: z el bigado todo junto en la caçuela: y echale canela molida: z cueza basta q̄ sea bien espesso: z desque sea cozido. bazer escudillaẽ.

¶ Potaje que se dize piñonada.

Tomar piñones buena quãtidad que seã bien mondados: z limpios. z otras tantas almendras. z majarlo todo junto en vn mortero despues de bien majado defatarlo con caldo de gallinas. z passarlo por estameña. y despues ponlo en vna olla limpia: z cueza: y echa dentro açucar meneando siempre con vn palo y desque sea cozido apartarlo del fuego y dexarlo reposar vn poco cobijado con vn trapo. z sobre las escudillas echar açucar.

¶ Almidon.

Almidõ tomaras que sea muy blanco: y limpio: z molerlo en vn mortero. y despues tomar almẽdras blãcas biẽ mōdadas: z majarlas as por si: y despues de biẽ majadas destẽplalas cō caldo d̄ gallinas: z passalo por estameña: y desq̄ la leche de almẽdras sea passada lo q̄ q̄dara de la leche destẽplarlo cō el amidõ: z ponerlo en su olla: z cozerlo: y echale açucar: y desque sea mas de medio cozido echa le la leche delas almendras la que es mas espessa: z cueza

hasta q̄ este bien espesso. ⁊ desque sea cozido quitalo del fuego. ⁊ dexalo reposar vn poco cubierto con vn trapo: ⁊ sobre las escudillas echaras açucar.

¶ En estada.



Tomar arroz: ⁊ hazer del harina: ⁊ cerner la por vn sedaço: ⁊ tomar leche de cabras/ o de ouejas/ ⁊ si esta no se balla tomar leche de almedras ⁊ destemplar esta harina de arroz en la leche de almedras o de cabras/ de manera q̄ sea bien claro: ⁊ despues ponla a cozer en la olla: ⁊ en la olla echaras estas cosas. açucar: ⁊ dantiles mondados: ⁊ piñones: ⁊ auellanas enteras limpias: ⁊ blãcas: ⁊ los dantiles cortados: del tamaño de bados: ⁊ echarle de todas salsas finas en la olla: ⁊ traerlo siẽpre con vn palo: ⁊ si quieres hazer la gineclada blãca assi lo puedes hazer: ⁊ assi mesmo podras poner en lugar de açucar canela sobre las escudillas: ⁊ granos de granadas agras: ⁊ es menester que antes repose vn poco la olla que se hagan escudillas.

¶ Potage de farro.

El farro tomaras ⁊ lauarlo con agua fria dos o tres vezes: ⁊ desque lo ayas bien lauado põlo en la olla de a de cozer: ⁊ echale buen caldo de gallina con el farro todo junto: ⁊ cozerlo al fuego desque sea mas de medio cozido/ tomaras buena leche de almedras/ ⁊ echar la dentro en la olla: ⁊ despues porras en la olla açucar q̄ sea bueno mientras cueze la olla ⁊ desoue sea bien cozido apartarlo del fuego embuelto en vn trapo. ⁊ desque aya reposado bien hazer escudillas: ⁊ echar sobre ellas açucar ⁊ canela. ¶ Si lo quieres hazer salsa se puede hazer assi mesmo. ⁊ si quiza quisieres hazer alguna escudilla de farro q̄ sea delicada/ hazer lo as desta manera. Tomar el farro ⁊ cozerlo en buen caldo de gallinas o de carnero: ⁊ desque sea mas de medio cozido/ passarlo por estameña: ⁊ con aq̄l liquo: colado que sale/ se a

De potajes.

de acabar de cozer con la leche de las almédras: y cuezga tanto basta q̄ sea espesso: y despues sobre las escudillas echar açucar: y esta escudilla es buena para los doliètes / porq̄ es muy delicada.

¶ Potage de semola.



Se de tomar la semola z lauarla con dos o tres aguas basta q̄ sea bien limpia / z passa la semola entre dos escudillas passandola d̄ vna escudilla ala otra: y esto se haze por si tiene alguna tierra: y hecho esto ponla en la olla: y cuezga cō su caldo trayendola siẽpre con vn palo basta q̄ sea cozida: y despues majaras almédras blancas z mondadas: y destẽplalas con buẽ caldo de gallinas: z passalo por eitameña: y despues echalo en la olla d̄ la semola / y manear lo siẽpre rezio basta q̄ sea cozido: z despues poner en la olla açucar q̄ sea molido: z traelo no mas de dos o tres bueltas: z hazer escudillas / z sobre ellas echar açucar que sea fino.

¶ Cada nota vna cosa que quãdo quisieres guisar semola o farro / o estas semejantes viandas con caldo de gallinas / haz quel caldo sea bueno / y bien gozdo: y desta manera no sera menester echarle la leche de almendras sino cozerlo solamente con el caldo: ni es menester açucar en la olla / ni en las escudillas sino lo quieres echar que no lo a menester / z si la quieres amarilla / haz que el caldo con que la echaras a cozer sea destemplado con açafrañ molido: z ponlo a cozer / z hazer se a de muy gentil color: amarillo.

¶ Cada vez que destemplares alguna manera de salsa con qualquier natura de caldo mira que el caldo sea siempre bueno de sal: y desta manera siẽpre haras buenos guisados z potajes.

¶ Almodrote q̄ es capiroxada.

¶ Tomaras perdizes / z despues de bien peladas poner las as entrel rescaldo: z desque ay an estado vn espacio de vn Pater noster: sacarlas z limpiarlas de todo: z assarlas: z darles su lardo abastadamẽte: y despues q̄ esten assa-

das cortarlas como para hazer platos bellas: z despues rallar buē queso de aragon q̄ sea fino: z tomar dos cabeças de ajos assados entrel rescaldo: z despues mōdarlos muy biē z limpiamente: z majarlos en vn mortero: z despues poner el q̄ so enel mortero: z tomarlo a majar todo junto: z miētra que lo majares/echaras enel mortero vna buena cūcharada de mātēca cō algūas yemas de hueueos: z majarlo todo junto: y desque sea todo bien majado desatarlo con buē caldo de carnero q̄ este medio frio/porq̄ si fuesse muy caliēte baria tomar el queso: y despues hazer reuanadas de pan: y tuestalas/ z raelas dela quemadura: z despues escaldar o reinojar estas reuanadas de pan tostadas cō buen caldo de carnero en vna aljafana o plato bōdo: y despues sacarlas z ponerlas en vn grā plato al derredor: d̄l desta manera vn lecho de reuanadas / z otro de pdizes: y desta manera hēcbir el plato vn estrado de reuanadas/ z otro de pdizes: y d̄sque este lleno el plato/echaras almodrote encima de todo: z despues tomar mātēca derretida/ y esparirla sobre el plato.

Chiladea que se dize gelatina.



Seis de ternera tomaras biē peladas z limpias y blācas q̄ no sean desolladas: z q̄brātalarlas por medio: z lauarlas biē: z ponerlas a cozer cō otros dos pares de manos de carnero: z si para cozerse an menester q̄tro o seys escudillas de agua no se eche sino la mitad: z lo demas en lugar de agua echar vino blāco muy fino z oloroso: z cozerlo todo en vna olla hasta q̄ sea biē cozido: y echar enla olla: gincib: e: anis: canela cortada menudo: z pimēta: z nuezes nofcadas: z flor de macis: z açafran todo entero: y segū la q̄ntidad q̄ q̄sieres hazer/ as de echar el vino blanco enla olla: y desque sean biē cozidas sacalas dela olla: y haz pedāços tā largos como el dedo: z despues tomar gallinas que seā cozidas en vna olla a parte: z cortalas como para hazer pla-

De potajes.

tos: y despues toma vn gran plato/ z pon aq̃llas gallinas cortadas z las manos cortadas enel plato: y echa sobre ello el caldo delas manos/ de manera que no cayga enel plato ninguna gordura: passandolo por vna estameña: z desque sea medio passado/ pon al derredor enel plato hojas de laurel: y deralo estar alli z cōgelarse ha luego: z si por caso no se cōgelasse tan presto echale vn poco de garāgal o espica nar-di: z luego sera cōgelado sin duda: z alli se baze la buena gelada o gelatina.

¶ Potaje de merritoche.

Tomar almendras mondadas limpias z blancas z majarlas bien en vn mortero: y desatarlas con buē caldo de carnero o de gallinas: y passarlo por estameña: y desque sea todo passado echalo enla olla con vn pedaço de açucar: z ponlo a cozer meneandolo siēpre con vn palo: z quando sea mas de medio cozido/ toma saluia y de cada hoja hazer quatro partes: y en vna libra de almendras podras echar diez hojas de saluia: y despues toma la saluia que es menester/ vale vn heruo: y despues echala enla olla conla leche de las almēdras y cuezga todo junto/ z miētra cueze echa mucha gordura dela olla enla salsa/ y echa tābien nueyes de tarq̃ molidas: y despues de cozido hazer escudillas: z sobre ellas echar açucar z gingibre molido todo mezclādo.

¶ Salsa de anfarones.

Tomaras almendras mondadas limpias z blancas/ z majalas en vn mortero/ y despues de biē majadas/ toma bigadillos de los anfarones/ o de gallinas q̃ sean cozidos en olla/ z majalos conlas almādras/ y despues de bien majado y mezclādo todo/ desatarlo con buen caldo de gallinas/ z passarlo por estameña: y desque sea passado echarlo enla olla con açucar: z traerlo siēpre con vn palo: y echarle de todas salsas finas enlla/ salvo açufrā: z la salsa a de q̃dar vn poco entre agra z dulce: y echar sobre las escudillas açu

car e canela.

¶ Potaje de cebollas que dicen cebollada.

Cebollas paradas tomaras y bien lauadas e limpias: e corralas en gruesas tajadas: y ebalas en vna olla d'agua q' este biruiendo: y desque ayandado vn heruo: en la olla o dos / sacalas dela olla y esprimer las entre dos tajaderos de palo: y despues soffrey las con buẽ tocino gordo derretido / o con la gordura del tocino: trayendo con vna paleta: y meneado en la sarten cõ la dicha paleta q' sea de madera. y si las cebollas algo se secarẽ echarles buẽ caldo de carnero q' sea gruesso hasta que sean bien cozidas las cebollas. y despues tomar almendras q' sean bien mondadas: e blancas. e majarlas biẽ en vn mortero: y despues desatarlas cõ buen caldo de carnero: e passarlas por estameña. y despues echar la leche delas almendras en la olla cõ las cebollas. y mezclar lo bien. y despues cozerlas biẽ hasta q' las cebollas seã cozidas cõ la leche e las almẽdras. y echar en la olla buẽ queso de aragon rallado. y menarlo biẽ como si fuesen calabacas cõ vn harauillo. y desque esten bien mezcladas cõ el queso: y veas q' esta cozido hazer escudillas echãdo primero en la olla por cada escudilla vn par d' yemas de bueuos y sobre las escudillas echar si q're y es açucar: e canela: y es buẽo.

¶ Relleno de cabrito.

Las baldas de carnero tomaras: y assaduras de cabrito. e cozerlas en la olla con vn buen pedaço de tocino q' sea entreuerado. y desque sea cozido picarlo en vn tajadero de palo bien menudo: e ponle vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado. e mezclarlo bien: e tornar a picar muy bien con vn poco de perexil q' sea biẽ menudo. y despues mezclaras con ello algũos hueuos cõ las claras: y las yemas todo jũto. y echale de todas salsas finas. y açáfran barto / porq' este potaje quiere ser muy amarillo y mezclarlo bien q' quede en gran manera picado e menudo que



De maneras de guisar.

parezca masado. z despues soffreyr el cabrito / o lechon / y si fuere lechon no se le sule echar perexil.

Pastel de cabrito.

Y Si por caso fueré muy gordos los cabritos para assados. pueden hazer dellos pedaços: z hazerlos pastelles / o empanadas. z puedes tomar salsa fina y perexil cortado: z ponlo en empanadas con vn poquito de azeyte dulce z vaya esta vianda al horno: y vn poco antes que la saque del horno. batir vnos buenos con agraz / o zumo de naraja / y ponerlo dentro de la empanada por el espiradero del cobertor: o la empanada. y despues tornarlo al horno por espacio de tres paternostres. y despues sacarlo: z ponerlo este pastel delante del señor: en vn plato: z abirlo: z dargelo.

Embrozamiento de pautos o capones.

Desque los pautos / o capones fueren medio assados en su assado: tomar buen tocino gordo: y hazerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pauto / o capon: y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas de manera que no se puedan caer. y desque esten bien atadas tornarlo al fuego a assar: y antes que lo pongas al fuego pon la cabeza del capon de manera que no se queme. z la cabeza con el pico ponerlo dentro del corpanço / puedes cubrirlos de papel blanco los pautos o capones / bien atado sobre el tocino.

Berengenas en caçuela.

Tomar berengenas z mondarlas de la corteza muy bien z cortarlas en tres / o quatro pedaços cada vna: y cozer las en buen caldo de carnero con vn par de cebollas: z cozer las hasta que esten bien cozidas: z siendo cozidas sacarlas de la olla: z picarlas en vn tajadero muy menudas: z despues echarles buen queso de aragon rallado z algũas yemas de buenos. z tornarlo todo a picar con su cuchillo como si fuese para relleno de cabrito: z echarle salsa fina: z poner todas estas salsas en la caçuela bien mezcladas / gtt=

gibre/floz de macis/nuezes noscadas/ z culãtro verde: z pe
 rril: y despues llevar la caçuela al borno: z desque sea cozi
 do bechar encima açucar: z canela.

¶ Berengenas espessas.

Limpia las berengenas dela corteza: z ponerlas en
 agua fria: z despues ponerlas a cozer en vna olla con
 vn par de cebollas limpias en caldo de carne q̄ sea gorda. z
 miẽtra cuezẽ menearlo siẽpre cõ vn meneador d̄ palo: z des-
 pues tomar almẽdras mõdadas: z blancas: y mãjarlas biẽ
 en vn mortero: z destẽplarlas cõ buẽ caldo de carnero/ o de
 gallinas: z passarlas por estameña. z quãdo sea passado las
 berẽgenas serã cerca d̄ cozidas: entõces echarles la leche ha-
 sta q̄ seã cozidas. y echarle buẽ q̄so d̄ aragõ rallado. d̄spues
 tornarlas cõ vn harauillo assi como calabças. y desq̄ esten
 biẽ trayda cõ el harauillo echarles yemas d̄ hueuos: z mas
 estas cosas. culantro seco molido. z sobre el culantro echar
 en la olla nuezes noscadas/alcarauea z canela: z clauos. to-
 do molido: z echarlo en la olla: z despues hazer escudillas: z
 sobre cada vna echar q̄so rallado de aragõ q̄ sea muy buẽo.

¶ Berengenas ala mozilla.

Mõdar las berẽgenas: z hazerlas quatro quartos:
 z mõdadas dela corteza ponlas a cozer: z desque
 sean bien cozidas: quitarlas as del fuego: z entõces espre-
 mir las entre dos tajaderos d̄ palo que no les quede agua.
 y despues picarlas con vn cuchillo. z vayan ala olla z sean
 muy bien soffreydas con buen tocino/ o con azeyte que sea
 dulce porque los mozos no comen tocino. y desque seã bien
 soffreydas ponlas a cozer en vna olla. y echarle buen caldo
 gruesso: z la grassa dela carne. y queso rallado que sea fino.
 z a todas culantro molido. y despues tornarlas con vn ha-
 rauillo como calabças. y desque sean cerca de cozidas por-
 nas yemas de hueuos batidos con agra: como si fueren ca-
 labças.

De potajes.

¶ Potaje de junglada o lebrada.

Vna liebre tomaras : z desollarla as : z bien limpia z lauada echarla as en la olla : z darle vn beruoz d'pues sacarla : z ponerla a assar en vn assador. y desque sea mas de medio assada sacarla del assador : z cortarla a pedaços q seã grãdesillos. z despues tomar cebolla cortada biẽ menuda : z soffreyrla con buẽ tocino q sea gordo. y despues soffreyrla liebre tambien : z tomar almẽdras tostadas : z majarlas biẽ con vn migajon de pan remojado en vinagre blanco : z majarlo todo junto : z despues majar cõ todo esto higadillos de gallinas / o de cabuto / o de carnero / o baços assados en las brasas : z majarlo todo junto : z despues de bien masedo echarle vn par de huevos por cada ecludilla. z despues destẽplarlo cõ buẽ caldo d' carnero o de gallinas : z passarlo por estameña : z desq sea passado ponerlo a cozer : z põ buena quãtidad d'gingibre z canela encima. z a de saber vn pocoja vinagre : z si qdieres poner açucar o miel sera a tu yolũtad.

¶ Calabaças espessas con caldo de carne.

Tomar calabaças : y raerlas mu y biẽ que quedẽ mu y blãcas : z limpias. y despues cortarlas a tajadas mu y delgadas z luengas : z toma buen tocino gordo : z vn pedaço de carnero : z juntamente con el tocino : y desque sea todo mu y bien derretido passarlo por vn sedaço : y echarlo en la olla dõde an de cozer las calabaças cõ el tocino gordo : z menearlo siẽpre con vn palo : y echale vna cebolla : z soffreyrla con las calabaças : y desque sean biẽ soffreydas tomar vna buena risonada de carnero : z ponerla a cozer a parte juntamente cõ vn par o dos de palominos : z haras buen caldo q sea bueno de sal : z quãdo el caldo fuere becho / poco a poco echarlo sobre las calabaças : z siẽpre tomar d' l mas gordo y desque las calabaças sean bien cozidas : y bien desechas / tomar leche de almendras / o de cabras / o de ouejas sino la leche de las almendras no puede faltar : y echa la leche en la

olla: y desque la leche sea cozida con las calabazas/ toñar las as bien con vn harauillo/ de manera que no quede ningun pedacillo delas calabazas que no este deshecho: y echa le buen queso de aragon rallado: z muy fino dentro con las calabazas: y esto hecho tomaras dos yemas de buevos por cada vna escudilla biê batidos con agraz: despues mezclar los con las calabazas: despues hazer de manera que sepan vn poco al agraz: z despues hazer escudillas: y bechar sobre ellas açucar z canela.

¶ Calabazas ala morisca.

Rer muy biê las calabazas basta q̄ estê muy limpias z blâcas: y despues haz tajadas âchas z cortalas como dados redôdos: z toma cebolla: z cortala dela manera dela calabaza. z a cada calabaza ponias dos cebollas: y desq̄ seâ cortadas echalas en buen caldo de carnero que este biê ber uiendo: y desque sean cozidas echales leche de cabras/ o de ouejas/ o si esto no ay echa leche de almêdras: z cuczga biê la leche con las calabazas: y desque sea cozida la leche/ toñar las bien con su harauillo: y echarles buen queso rallado: z salsas finas: z tambien cominos: z alcarauca: z vn par de buevos por cada escudilla: z toñarlo todo junto: z hazer escudillas: z sobre ellas echar açucar z canela.

¶ Otra manera de calabazas.

Tomar las mas tiernas calabazas que se puedâ auer: z limpiarlas que queden biê blancas: z cortarlas a tajadas que sean muy delgadas: z soffreyrlas con buen tocino gordo: z despues de bien soffreydas echales buen caldo de carnero que sea muy gordo donde se aya cozido vna salda de buena vaca gorda: z con este caldo cozerlas muy biê: y desque sean cozidas echarles leche de almendras/ o de cabras: y con la leche acabarlas de cozer: z toñarlas mucho con su tornillo o harauillo/ de manera que no quede ningû burujô: y esta es buena manera de calabazas que no entra

De manjares.

queso enellas/ni hueuos/ni cebollas: empero al cozer es de echar yn poco de agraz porq̄ de otra manera no valē nada.

¶ Arroz con caldo de carne.

AS de tomar arroz y bazerlo lauar con agua fria tres o quatro vezes/ o con agua tibia : y desque sea biē lauado ponerlo a enxugar en yn tajadero o palo al sol/ o fino lo ay/ cerca del fuego: z quādo fuere enxuto limpiarlo bien delas piedras z suziedad: despues poner vna ollā muy limpia al fuego cō caldo de carne q̄ sea gruesso/ z bueno de sal: z ponlo al fuego: z quādo comēçare de heruir el caldo echa el arroz en la olla: z desque el arroz sea mas o medio cozido/ echale leche de cabras o de ouejas: z a falta desto echarle leche de almēdras: z cueza todo en la olla/ meneādolo de quādo a quādo porq̄ no se pegue en la olla o se queme/ cō yn cubaron. y desq̄ sea cozido quitarlo del fuego: z poner la olla bien cubierta dētro de vna espuerta/ o cesta de saluados : y dexarlo alli reposar yn rato que sea espacio de vna ora/ o a lo menos media. despues tomar yemas de hueuos: z bātirlas bien quando quisieres hazer escudillas: y ecbalos en la olla mezclandolos con el arroz: z dandoles algunas bueltas con el cucharon. despues hazer escudillas: y echar sobre cada vna açucar: z canela. ¶ **A** las nota vna cosa como dixen en el capitulo dela semola que en ningun potaje de estos como son: arroz/ semola/ farro z fideos: quādo se cueze con caldo de carne. no ay necesidad de poner ningūa condicion de leche: pero todo esta en los apētitos o los ombres q̄ lo comē. y en este potaje no ay necesidad de echar sobre las escudillas açucar: empero nunca el açucar daña la viande. y en esto esta el primo: que cada vno haze segun su gusto.

¶ Arroz en caçuela al horno.

Lmpiar biē el arroz o las piedras. z suziedad: z lauar lo con dos o tres aguas frias. y despues con agua caliente. y despues de bien lauado ponerlo a enxugar en yn

tafadero de palo al sol / o al calor del fuego. y desque sea enxuto tomarlo a limpiar de manera que quede muy limpio despues tomar vna caçuela muy limpia: y echarle caldo de carne / q̄ sea bien grueso z ponerlo a beruir al fuego: z quando començare de beruir ponle dos o tres hebras de açafra de manera que el caldo se pare biẽ amarillo. y desque el caldo estuuiere biẽ amarillo echar el arroz poco a poco mençandolo con vn palo / o con vn cucharon: z quãdo el arroz estuuiere dentro en la caçuela echarle es tanta quãtidad de caldo como te pareciere que sera menester para que se cueza no mas. z catalo que este bueno de sal: z bien grueso: z ponerlo a cozer en el horno: z vn poco antes que se acabe de cozer facarlo del horno: z echar le algunas yemas de bueuos enteras que sean frescos sobre el arroz. y despues tomar la caçuela al horno para que se acabe de cozer: z cozido que sea veras que el arroz aura hecho encima vna corteza que es muy buena: y despues hazer escudillas: y en cada vna va yã de aquellas yemas de los bueuos que estan sobre el arroz vna o dos: z si por caso el horno no estuuiere aparejado / poner la caçuela sobre fuego de carbon z ponerle su cobertera de hierro llena de brasas: y desta manera saldra de alli como si fuesse cozida en el horno: z quiza mejor / porq̄ la serna mas acerca para reconocerla: y este es buen arroz.

¶ Potaje de fideos.

Limpiar los fideos de la suiedad que tuuieren: y desque esten bien limpios poner vna olla muy limpia al fuego con caldo de gallinas / o de carnero bueno: z gordo: z que este bueno de sal: z quando començare de beruir el caldo echar en la olla los fideos con vn pedaço de açucar: z desque seã mas de medio cozidos / echar en la olla cõel caldo de las gallinas o de carnero leche de cabras / o de ouejas: o en lugar dello leche de almendras / que esta nõca puede faltar: y cuezga bien todo junto: z desque sean cozidos los fideos

De potajes.

apartar la olla del fuego: y dexarla reposar un poco: e hazer escudillas hechando açucar e canela sobre ellas: mas como tengo dicho en el capitulo del arroz / muchos ay q̄ cō potages desta calidad que se guisan con caldo de carne / bizen que no se deue echar açucar ni leche: mas esto es en el apetito de cada vno: y en la verdad con fideos / o con arroz guisado cō caldo de carne mejor es echar sobre las escudillas queso rallado que sea muy bueno.

¶ Potage que se dize de porriol.

Tomar cebollas cortadas biē menudas: y picarlas cō un cuchillo sobre un tajadero e mientras las picares echarles as sal e agua fria encima: y esto haras muchas vezes: e cada vez apretarlas entre dos tajaderos para q̄ salga toda la viscosidad: y esto echo cozer las con buena cantidad de gordura de tocino / o azeite comū q̄ sea muy dulce: y bueno: y despues echarle vino blanco e dulce: tēplado cō vinagre. y desq̄ aya heruido un poco echarle pimienta / y sal molido: e catarlo as: e si te pareciere muy fuerte echarle una poca de agua: e tornalo a catar si es bueno de fortaleza y de sal: y despues echale perdizes cortadas / o enteras / o otras aues.

¶ Potage que se dize porriola.

Tomar la cātidad de las rebollas segun lo q̄ quisieres hazer del potage: e picarlas mucho en un tajadero: y echarles su sal molida: e agua fria: y espremlas entre dos tajaderos porq̄ salga la viscosidad dellas: e tornarles hazer lo mesmo / apretandolas entre sus dos tajaderos bien q̄ no quede viscosidad en ellas: y despues escaldarlas bien tres o quatro vezes: e cada vez sean bien espremidas: porq̄ salga toda la viscosidad: y despues soffrey la cebolla muy bien cō gordura de puerco poco a poco: despues echarle as buenas especias: y echalas en el mejor caldo que tengas: e ponlas a cozer: y despues puedes echar yemas de huevos: e bigados de gallinas bien majados si quisieres.

Potaje que se dice nerricoque.

Tomar carne de carnero: e hazerla pedaços menudos de tres dedos en largo: e põla a cozer en vna olla limpia con su sal/ e su recaudo: e espumarla muy biẽ: e desque sea bien espumada: tomar pexil: e yerua buena: e mayorana. e axedrea e yfopo: e otras buenas yeruas: e cebollas cortadas menudas e ecbalo todo en la olla: e cueza biẽ: e des puec majar almẽdras bien mõdadas e blãcas: e desque seã bien masadas ecbales bigadillos de gallinas/ o de cabrito q̃ sea tierno q̃ tanto vale: e cueza en su olla. e majarlo todo jũto con las almẽdras: e despues de majado deslẽplalo cõ caldo de gallinas que sea bueno: e passalo por estameña: e despues de passado tomar vn par de buenos por cada escudilla: e deslẽplalos cõ la leche mesma: e passalos por estameña: e despues mezcla lo todo: e desq̃ la carne sera cozida echar leche dentro en la olla: e desque ayã tomado espeso sera cozido: e paramiẽtes que as de echar muchas yeruas: e puec des escudillar ecbando carne dentro en las escudillas.

Boete de madama.

Tomar almẽdras que no sean paradas: e piñones q̃ sean muy blancos e limpios: e majalo todo junto: e despues de majado desatarlo con buen caldo de gallinas: e passarlo por estameña: e ecbalo en su olla limpia donde a de cozer: e ecbale estas especias gingibre/ piñiẽta luenga: e galangal todo molido puesto todo en la olla con perexil/ e orzãgano: e vn poco de poleo: e cuezga todo junto con açafran: e desque ayã bien heruido que conozcas que se deve quitar del fuego: toma vna doçena de buenos batidos cõ vinagre: e ponlos en la olla: e haz que el caldo quede vn poco agro: e no mucho: e quãdo le echaras el caldo as de mirar que no sea muy caliente porque no se endurezã los buenos luego: e menearlo toda via con vn palo quando esten alli los buenos en el caldo porque luego se cuajarian.

De broetes.

Buen broete con caldo de carne.

Si quieres hazer el dicho broete con polla o con pollos ya sera mejor. Toma los pollos z hazlos cozer en vna olla muy bien limpia con muy buen carnero z tocino: z catar la olla que este buena de sal: y despues toma del mejor caldo dela olla: z passarlo por estameña: z ponerlo luego en vna olla limpia: z dexalo bien esfriar: y echale de todas sal-
sas finas: z açafran que sea molido: z toma dos yemas de huevos por cada escudilla: z desatarlas conel caldo frio: z agraz por q̄ no se cuagen: y despues passarlas por estameña que sea bien rala: z despues de passada echarlas enla olla del caldo: y echarle gingibre catando la olla de sabor de sal y de agro antes de ponerla enel fuego: y despues ponerla a cozer al fuego: y traerlo siẽpre con vn palo hasta que sea cozido: z si quieren añadir leche por la mearad del caldo/ em-
pero q̄ sea de almẽdras: ya sera mejor el broete: y d̄sque sea cozido del todo el dicho broete/ echa los pollos dentro coz-
tados a pieças como para seruir platos: y desque ayan vn poco heruido enla olla sacarlos d̄lla: z p̄los en vn plato: z antes que se bagã escudillas echarle vn poco de perexil des-
hojado/ o cortado enla olla: y despues hazer escudillas.

Otro broete bueno que se dize de yerines.

Leches de almẽdras tomaras: z ponerla as a parte/ des-
pues tomar perexil/ y muy bien majado passarlo por estameña: y despues mezclarlo cõla leche d̄ almẽdras/ la q̄l auras desatado conel caldo delas gallinas/ o del carnero q̄ sea bien gordo: y echaras tãbien gingibre molido: despues ponerlo al fuego a cozer: y menearlo siẽpre cõ su palo hasta que hierua: y desque hieruz menearlo poco a poco hasta q̄ este espesso. Ay tãbien algũos que echan el perexil deshoja-
do z no lo majã: y hazer escudillas vn poco antes q̄ se lleuẽ
ala mesa: z veras d̄entro dela escudilla que sera verde: y en-
cima sera blanco: z por esto se llama broete de yerines.

Buen broete con caldo de carne que se dize de esponja.

AS de tomar vna olla limpia/ y echaras enella el me-
 lor caldo z mas gordo de la olla/ que este bueno de sal:
 y este caldo passarlo as por estameña: y echarlo en su olla: z
 dexarlo alli enfriar hasta que aya perdido el calor: z al tiem-
 po q se va enfriando echa en la olla canela z gingibre: z aça-
 fran todo molido: y despues tomar dos yemas de buecos
 por cada escudilla: z batirlos con agraz: z con vn poco de vi-
 nagre blanco/ solamente que el caldo sea vn poco agrillo: y
 despues ecbalo en la olla z ponerlo a cozer/ trayendolo siem-
 pre hasta que bierua/ que sino se meneasse luego se cuajaria:
 y desataria: y desque aya bien cozido quitarlo del fuego: z
 hazer escudillas: z si quisieres puedes echar despues en ca-
 da escudilla vn poco de caldo z parecera vna poca de espon-
 ja amarilla: z por esto se llama broete de esponja.

Potaje de grassa.

Para seys escudillas tomar media libra de queso ralla-
 do con medio pa duro rallado todo mezclado: z tomar
 seys yemas de buecos batidos muy bien por su cabo: z to-
 mar hasta quatro escudillas de grassa de la olla muy bien
 espumada: z poner este caldo a beruir sobre brasas dõde no
 le de humo: z moler tres madres de clauos/ z pimieta/ z aça-
 fran. y echarlo dentro del caldo: y echar en el quatro onças
 de acucar/ o en lugar del otra tanta miel: y echar vnas gotas
 de vinagre para dar sabor: z ponerlo a beruir: y desque aya
 beruido apartarlo fuera: z batir el pan con los buecos: y el
 queso/ y echar a bueltas caldo hasta q este ralo: y echarlo de-
 tro en la olla: trayendolo con vn cucharon de palo/ por q no
 se corte: y esto ecbandolo poco a poco dentro: y desque sea
 todo ecbado tomarlo alas brasas hasta que sea espesso: z co-
 tarlo de sabor: z si esta bueno apartarlo del fuego.

El mesmo potaje de leche.

De potajes.

Para feys escudillas tomar media açumbre de leche: y media libra de harina de arroz: y tomar media libra de pierna de carnero sin hueso: z cozerlo con agua z sal: hasta q̄ este mucho cozido: y despues sacarlo de alli: z majarlo: z andádo majádo: y echando del caldo dela mesma carne: y despues de biẽ majado echar la meañad dela leche en ello: y colarlo por su estameña / o por sedaço de cerdas / o con paño de lino limpio. y despues de bien colado traerlo con vn cucharon de palo toda via a vna mano: y hazerlo as en aço / o en olla nueva vidriada. z tomar la harina: y echarla dẽtro poco a poco trayẽdolo a vna mano: z si vieres que esta mucho espesso echaras la otra leche toda: y echar despues de esto media libra de açucar dẽtro. y ponerlo a cozer en brasas dõ de nole õ humo trayẽdo lo siẽpre a vna mano al derredor: y a todas partes porq̄ no se pegue: y desq̄ este espesso catarlo de sabor: y si esta bueno apartarlo a fuera: y escudillar: y sobre las escudillas echar açucar. z canela.

Buena salsa francesa.

AS de tomar almẽdras q̄ sean mondadas: y muy limpias: z blãcas: y piñones: z majalo muy biẽ cõ ginguibre y pimiẽta: z ponle mucha canela: y desatalo con vino õ granadas agras que quede de sabor entre agro z dulce: z assi mesmo puedes hazer salsa cõ çumo de granadas agras: y con canela sola mezclada y echada encima.

¶ Salseron para aues saluajes como son palomas saluajes: z torcaças: y anades saluajes.

AS de tomar palomas torcaças z saluajes / o anades saluajes q̄ en valencia llamã sotjas: z assar las dichas palomas q̄ no estẽ muy assadas sino poco mas õ medio assadas: z cortarlas como se corta vna gallina: y echarlas en dos aljafanas / o en dos platos hõdos grãdes: y echales encima sal molida: z viagre pimiẽta: y çumo õ narãjas todo mezclado en vno: z batir lo mucho entre dos platos buẽ rato õ manera

q̄ los çumos o falserõ se mezcle: y enco:pozẽ cõ las auescor-
tadas. z pomas esto en sus platos cõ su falserõ: y es bueno.

¶ Potaje llamado falseron blanco.

AS de tomar almédras paradas: y majarlas/ bien des-
pues deslêplarlas cõ çumo de naranjas/ o otro agro/
o cõ agua: y echale açucar blâco sufficiêtemête: esta salsa no
se a de passar por estameña saluo que sea biẽ majada: y agre-
dulce. y este falseron puedes dar a toda volateria.

¶ Falseron para palominos assados.

Tomar los bigadillos õ los palominos: z assarlos en-
las brasas q̄ no seã muy assados: y puedes añadir bi-
gado de cabrito vn poco/ o de carnero: y majarlo todo jũto
cõ vn migajon de pan tostado remojado en vinagre blâco:
y desque sea todo biẽ majado desatarlo cõ caldo/ o cõ agua
que sea buena de sal: z passarlo por estameña: y despues po-
nerlo en vna olla: y cueza alli y echarle pimienta: z gingibre
molido: z dale vn beruoz.

¶ Otro falseron para palominos assados.

Assar los bigadillos õ los palominos sobre las brasas
z majarlos en vn mortero: z tomar queso rallado: z
vinagre z majarlo cõ los dichos figadillos õ los palominos
todo junto/ y despues de majado desatarlo con caldo/ o agua
caliente: z passarlo por vn sedaço: y echalo en la olla donde
ba de beruir z echale estas salsas molidas: pimienta/ z gra-
nos de parayso y hierua poco a poco trayendo cõ vn palo
siempre de vna manera sino costarse ya el falseron.

¶ Falseron para volateria assada.

La volateria as de tomar: z assaras los bigadillos de
ella en olla cõ buen caldo de carnero/ o de gallina si lo
viterẽ: z desq̄ seã assados majarlos: z despues de majados
echarles vn poco de gingibre molido/ q̄ sea fino porq̄ sepa el
falserõ al gingibre vn poco: y echarle en el mortero vn peda-
ço de açucar: z tomarlo a majar todo jũto: z desq̄ sea maja-

De potajes.

do de templar la salsa cō algũ agro assi como agras/o vinagre blanco q̄ sea aguado o tēplado con vino/porq̄ no q̄de muy fuerte/o con çumo de naranjas:mas mira que no lo destem-
ples basta q̄ tu señor este en la mesa porq̄ no sea frio.

¶ Salseron para perdizes o gallinas assadas.

Majar almendras que esten limpias mondadas z blancas:z desatarlas con çumo de granadas agras despues echar açucar enel mortero poluorizado: z canela: z gingibre porque su color:z sabor quiere tirar quasi a canela:z no ay necesidad de passarla por ningun sedaço.

¶ Potaje q̄ se dize bigate porq̄ se haze de bigos.

Tomar bigos blancos z negros: z ponerlos en agua fria o tibia/q̄ sera mejor: z cō aq̄lla agua lauaras lo z bigos muy biē:z q̄tales los peçones:z desq̄ estē biē limpios z lauados pōlos a soffrey: cō buen tocino biē gorido. y desq̄ lo ayas soffreydo vn rato tomar buē caldo de gallinas/o d̄ carnero: y echalo poco a poco de manera q̄ se pueda cozer vna hora z media. z q̄ndo cueja echale todas estas salsas ēla olla q̄ seā biē molidas. açucar/gigibre/canela: z pimiēta: z otras buenas especias: z si todo el potaje fuere de bigos negros echale vn poco de açufrā porq̄ tēgā color de amarillo:z q̄ndo fuere medio cozido menearlo as con vn harauillo como quiē tornea calabças de manera q̄ sea espesso:z no partas de ellas la mano hasta q̄ seā biē espessas catādolo de sal: z d̄ agro: z d̄ dulço: y desq̄ sea apartado d̄l fuego d̄rarlo vn poco reposar: z hazer escudillas: y echarles açucar z canela.

¶ Salseron de çumo de granadas agras.

Tomar vna taça de granos de granadas agras: z saca el çumo de ellas muy biē: z despues tomar vn biga dillo de gallina assado. z majalo biē en vn mortero cō ocho yemas de huevos: y desque todo sea bien majado passarlo por estameña: y desque sea passado ponerlo en la olla/o caçuela de tierra. z tomar vna onça de canela/o echar segũ la

cantidad que quisieres hazer dela salsa: z sea molida: z destēplada conel dicho çumo: z echale quatro onças de açucar: y despues ponlo a fuego de brasas. z cueja hasta q̄ comiēce de espesarse: y esta salsa es buena para toda volateria en lugar de salsa de pauto. y es echa muy presto.

Potaje de alideme de bueuos.

Tomar vna caçuela q̄ este muy limpia: y echarle as cebollas: y perexil: y yerua buena: z mayorana q̄ llamã moradux en los reynos de aragõ cõ sal y azeite: todo mezclado cõ agua: z põlo todo a cozer: z d̄sque sea cozido majar vn poco de estas yeruas q̄ seã cozido en la olla: o caçuela cõ vna poca de aq̄lla cebolla. z d̄spues de q̄ seã majadas destēplarlas cõ el caldo mesmo: z desque sea destēplado ponlo a cozer en vna olla limpia. y despues tomar yemas de bueuos: z batirlas muy biẽ cõ agraç: o cõ ymagre blãco: y echa en la olla de todas salsas finas: z açufrã molido mas q̄ menos: y desque aya vn poco cozido d̄tarlo del fuego: z dexarlo vn poco reposar: o resfriar: y d̄spues echarle los bueuos poco a poco: d̄spues tomarlo al fuego. z desque aya cozido otro poco quitarlo del fuego z menearlo siẽpre biẽ: z de vna manera a nũca cessar miẽtra hierue. y despues escudillar.

Torta de bueuos que se dice saluate.

Tomar algunas hojas de salua: z majarlas biẽ rezo: z tomar huevos buena cãtidad: z batidos z mezclados con la salua: z despues tomar vna farten: y echarle mãteca: de manera que despues de derretida aya vn dedo en la farten: o mas: z sino ay manteca: tomar azeite comũ que sea dulce: z muy bueno la mesma quãtidad. z quãdo hierue re la mãteca: o azeite echarle los bueuos con la salua: z hazer de ello vna tortilla que sea bien cozida: z tenga dos dedos de gordo esta tortilla: o mas. y desque sea bien cozida: o frita echala en vn buen plato con mucho açucar arriba z a baxo: y esta tortilla se quiere comer caliente.

De potajes.

Leche mal cozida.

Masar almédras blancas con vn migajon de pan: y desque sea bien majado passarlo as por estameña: z desque sea todo passado ponlo en vna olla limpia: z pólo al fuego: z quãdo ayã beruido quitalo ðl fuego: z toma algunas yemas de hieuos batidos: z echalos enla olla meneandolo vnã quãtas vezes: z ðspues hazer escudillas: z si pudieses el migajon de pan en remojo en agua rosada / no pue de ser sino mejor: a vn que basta lo otro: la agua rosada siempre es buena en muchos manjares.

Jussello con caldo de carne.

Tomar buen caldo de carne q̄ sea gozdo: z passarlo por estameña: y poner este caldo en vna olla limpia: z ponerlo a cozer al fuego: z desque ayã beruido toma vna buena manada de perçil z limpialo bien: z majalo muy biẽ en vn mortero: z desatalo cõel caldo dela olla dela carne: z passalo por estameña: z ponlo en su olla: z toma media libra de muy buen queso de aragon q̄ sea fino: z rallarlo muy bien: z desque sea rallado ponerlo en vna escudilla grande: z toma vn par de hieuos por cada escudilla cõ sus claras: z todo bairlo muy mucho: z echarlo enel queso: y sea todo junto bien bairdo con buena salsa fina enla escudilla grãde: z desque todo sea muy bien batido echalo enla olla donde esta el caldo: z haz que de vn beruo: z quãdo hiruiere dale dos / o tres bueltas con vn cucharõ / o cuchar. z despues q̄ta la olla del fuego: z corta / o delhoja vn poco ð perçil. z echa lo enla olla. z despues haz escudillas de este jussello.

Potaje como el mesino sobredicho / z algo añadido que es dicho jussello.

En sobre dicho potaje de jussello se puede hazer de menos cosa añadiẽdo al queso rallado pan duro bien rallado: z mesclado todo junto con sus hieuos: z su salsa fina: z es tambien bueno. z de menos cosa.

¶ Para hazer buen agraz confortatiuo.

Quando masares el agraz para sacar el zumo masar cõello vn tallico/o vnas hojas d' albahaca. z es muy bueno para confortar el coraçon. z de buen sabor.

¶ Potaje moderno.

Tomar espinacas: z bledas: z borrajas: z muy biẽ limpiadas: z lauadas dales vn heruor con caldo de carne que sea bueno de sal. z mira que no cueza mucho sino q̄ sean medio cozidas. z sacarlas dela olla. z espremir biẽ estas yeruas ètre dos tajaderos de palo. z d'spues picarlas muy bien. y desque seã bien picadas tomar buen tocino gordo: z soffreylo que salga toda la gordura del: y echa la gordura de este tocino en vna olla muy limpia: z soffreyz con esta gordura las dichas yeruas. y desq̄ esten soffreydas echar ala olla buena leche de cabras/o de ouejas colada/ o leche d' almédras: z cuezã en su olla: z a vn q̄ la leche sea cozida no se rã por: esso cozidas las yeruas a vn. y d'spues echa en la olla canela/gingibre: z pimieta bien molida: z assi mesino buẽ tocino entenerado cozido en la olla: z hazer escudillas.

¶ Otro potaje moderno.

Tomar las pencas d' las bledas que son acelgas z limpiar las muy bien: z darles vn heruor con agua z sal: q̄ne quedẽ como medio cozidas. y despues quitarlo del fuego: z quitarle mas dela mead del caldo: z tornarlo a cozer al fuego cõ vn poco de azeyte dulce y bueno: y desque sean cozidas catarlas de sal: z despues hazer escudillas y echar sob: ellas buen queso rallado: y debaro tambien echarles de este queso: z son buenas para quaresma teniẽdo bulda.

¶ Espinacas picadas.

As de tomar espinacas z limpiarlas z lauirlas muy bien: z darles vn heruor cõ agua z sal: despues espremir las muy bien entre dos tajadores: y despues picarlas muy menudas. y despues soffreyz las en gordura d' tocino:

¶ Para dolientes:

z desque sean biẽ soffreydas poner las en vna olla al fuego: z cuezan: z echar en la olla buen caldo de carnero: z de tocino q̄ sea muy gordo z bueno: solamente la flor de la olla: z si por ventura quierẽs en lugar de caldo echarles leche de cabras/ o de ouejas/ o sino de almẽdras: z tomaras del tocino y cortarlas a pedaços tamaños como dados: y echarlos en la olla con las espinacas: z segũ fuere el tiempo si quierẽs echar queso fresco ya lo puedes bazer assi mesmo como las tajadas del tocino sobre dichas: z si pusiẽres mucho no lo pũgas hasta q̄ las espinacas sean del todo cozidas: y echaras esto yn poco antes de escudillar: z si quierẽs echar passas tiernas que sean cozidas tãbien lo puedes bazer a bueltas de las espinacas: z sino q̄ tierẽs poner estas cosas/ ni tocino/ ni q̄so de aragon rallado echar con ello perexil: z yerua buena alh mesmo: z seran mejores las espinacas.

¶ Para enfermos caldo de dilado: z para debilitados muy singular.

Tomar vna gallina bien pelada z limpia: z cortarla a pedaços de manera que puedã caber por el cuello de vna redoma: z quebranta bien los huesos de manera que pueda bien salir la sustancia de ellos. z desque sea dentro de la redoma echaras a cada vna gallina yn vaso de agua rosada: z quinze o veynete clauos de girof: z echarlo todo dentro en la redoma: y despues ataparia muy biẽ de manera q̄ no pueda salir ningũa cosa de la sustancia de las gallinas cõ su massa hecha cõ agua rosada: y despues as de tomar vna caldera llena de agua cõ yn manojo de pajas de ordio/ o de beno al suelo de la caldera: z sobre la paja poner la redoma z ponla a cozer al fuego: z hirviendo la agua de la caldera hervira tambien la redoma: z no sea resio el hervor: sino manso: z cueza de esta manera tres oras z media gruẽssas: z quedara en la redoma razonable cantidad de caldo: y este caldo es muy singular cosa para los que estan enfermos: z la

¶ Para enfermos. Fo. xxiiiij.

paja sea de poner en la caldera porque la redoma no toque en el suelo de la caldera porque de otra manera hiruiendo la caldera correria mucho peligro la redoma de quebrarse: z sino se quebrasse tomaria el sabor de la caldera el caldo.

¶ Si este caldo quierẽ hazer de mayor sustancia para dolientes muy debilitados: y eticos puedenle echar zumo de pierna de carnero assada: z no mucho sino algo mas de medio assada dandole algunos cortes hasta q̄ le lleguẽ al hueso con vn cuchillo: z apretarla reziamente entre dos tajadores porque salga todo el suco de la dicha pierna: z caya sobre la escudilla del caldo sulfido: z echale vn poco de agraz bien majado con vnas hojas de albahaca. z es muy maravillosa cosa este caldo: y de muy grandissima sustancia: z si le quereys hazer de muy mayor sustancia que resuscite los cuerpos medio finados: z que estan muy al cabo de la vida/ echar en las brasas o carbones biuos/ cinquenta piezas de oro que sea muy fino: z quando estuuieren muy encẽdidas las dichas piezas sacarlas con vnas tenazas bin limpias: y echarlas en el caldo: z si dos vezes lo hizieres o tres/ sera el caldo de mayor virtud: z quãto mas se haga se multiplicara la virtud del: z este caldo es de tanta excellencia que no tiene precio ni se puede estimar su valor.

¶ Otro sulfido de gallinas o de carne ro/o capones.

AS de tomar vna gallina/o capon: z p̄lo en ordẽ assi como si lo vuiesses de assar: z hazerlo pedaços: z con vna mano de moxtero quebrãtarle muy bien los huesos de manera que pueda salir la sustancia de ella: z ponla en vna olla nueua muy limpia: z poner en la olla canela entera: z clauos enteros: z vn poco de açafran porque alegra el coracon: z todo atado dentro de vn paño de lino limpio: z muy lauado: z puesto en la olla colgado el trapillo de vn hilo que sea muy limpio/o suelto si quiera: z atapar muy biẽ

¶ Para dolientes.

la olla cō su cobertera: y ata par las jūturas de entre la olla z la cobertera cō massa y agua: y vn trapo mojado al derredor dela massa/ de manera q̄ no pueda salir ningūa sustācia/ o vapor dela olla: z sea la olla setiada sobre brasas y cubierta de ellas hasta la meata de la olla: z cueza de esta manera buenas tres oras: y de que sea cozida saca el trapo delas salvas: y hazer escudillas. y este caldo tornaria vn ombre quasi muerto biuo por ser tan singular y de tanta sustancia.

¶ Torta destilada para dolientes.

AS de tomar vna gallina bien pelada: z bien limpia z cortala a pedaços: z picarla sobre vn tajadero con los huesos z todo: y desque sea bien picada mezcla con ella vn quarto de onça de canela: z otro quarto de onça de clauos: z vn quarto de onça de sandalos blācos: z muscatellinos. z mas de vn vaso de agua de endiua: y de buglossa: y de bō: rajas. z todo esto bien mezclado z picado: sea puesto en vn alambique de barro vidriado/ o de vidrio z destile a fuego manso. z saldra vna agua muy clara. esta es tan cordial: z tā singular/ que tornaria vn ombre d̄ muerto biuo. y esta torta no se fuele dar sino a los que no pueden comer.

¶ Adanjar blāco para dolientes q̄ no comēnada.

Hazer solfido d̄ vna gallina: y despues poner vna olla al fuego: z quando hiruiere echale vna polla dentro: y este solfido se haze desta manera: tomar vna gallina: z quebrātarle bien los huesos: y despues pon vna olla al fuego: z cueza hasta tāto q̄ hierua mucho: z nūca pierda el beruor. y d̄sque veas q̄ ay dos escudillas de caldo quitar la olla del fuego. y despues tomar vnās pocas de almēdras blācas: z majarlas. y desque sean bien majadas passalas con aq̄l caldo. y despues tomar vna polla q̄ sea muerta de parte de noche. z quitarle las pechugas y ponla assar: z desque sea medio assada sacarla del assador z majarla: z bien majada passarla por: aq̄lla leche q̄ hiziste: z passar lo espesso por: q̄ delas

pebugas de la polla no se aya de quitar nada: z pon açucar por medida: z cueza sobre vnas pocas de brasas: y desque torne espesso derarlo cozer vn poco mas: z si quisieres hazer alguna salsa para el doliente: tomar vnas pocas de almendras tostadas z majarlas con vn bigadillo de gallina asfado: z assi mesmo desatarlo con el solido de gallina: z poner aquellas almendras que sean bien espessas. y despues pon buena cãtidad de açucar: z canela: z vn par de clauos: z vaya a cozer al fuego. z desque sea cozida echarle vn poco de la entundia de la gallina derritida porque terna mayor licor: z sabor: y escudillar con su açucar: z canela.

Maçapanes para dolientes que pierden el comer muy buenos: z de gran sustancia.

Tomar vn capon muy gordo/ o gallina que sea muy gorda: z cozerlo cõ su sal solamete basta que este muy biẽ cozido: tomar despues las pebugas de: z todo lo blãco sin el cuero: z pesar aquella carne: z tomar otras tantas almendras mondadas: z juntar la carne: y las almendras: z tomar tanto açucar blanco fino como todo aquello: z majar las almendras mucho: z despues la carne con ellas: z luego el açucar: y despues majarlo todo junto: y tender aquella massa sobre vna oblea: z hazer maçapanicos del tamaño q̃ quisieren: z hazer alticas las orillas: z que este vn poco bõdo en el medio: z mojarlo con agua de azahar con vnas plumas. z despues poluozizar sobre aquella agua açucar fino molido z cernido: y despues mojar otra vez: y poluozear como antes. z despues cozerlos en el horno en vnas caçuelas llanas: z papel debaro: z sea el fuego del bono templado: z al sacarlo de la caçuela a de ser tirando del papel de cada parte de manera que no se quiebre el maçapã. y este es vn muy singular manjar y de gran mantenimiento para los dolientes q̃ an perdido el comer/ porq̃ lo poco de esto q̃ comen es de mas sustancia que otra ningũa cosa mayormente beuien

¶ Para dolientes.

do tras ello del sulfido delas gallinas becho en la redoma: y esto no se puede estimar. ¶ **C**azuela para doliētes.

Tomar vna polla/ o vn pollo: z matarlo d̄ pte d̄ noche/ z coztarlo a pedaços. y despues tomar çumo de narājas: z agua rosada porq̄ no sea muy fuerte el çumo. y despues tomaras vna caçuela peq̄ña: z echar dentro el pollo/ o la polla cō buena enxúdia de gallina/ o gordura de ella cō el dicho çumo z despues ponerla en el horno: y desq̄ sea q̄si cozida tomar vn par d̄ huevos frescos: y basirlos cō çumo de narājas: y agua rosada: y echarlo dentro la caçuela: y despues tomarla al horno: y dexarla estar alli por espacio d̄ vn credo: z sacarla: z darla al doliente que a perdido el comer.

¶ Relleno para dolientes.

Vna polla tomaras que sea muerta de parte d̄ noche: z bien pelada: y limpia: z tomar vnas pocas de almēdras blācas: z vnas pocas de passas: z gordura de gallina: z vn pedaçuelo de canela entera: y vn clauo d̄ giroli: z mezclarlo todo: z poner lo todo dentro d̄ la polla: z coserla por que no salga el relleno: y d̄spues assarla en vn assado: y en lardarla con vnto de gallina: y desta manera sea de bazer el relleno delas aues para dolientes.

¶ Coadiute para dolientes.

Laceuada tomaras: z cozer la as de parte de tarde segū la cantidad q̄ quisiere bazer. Despues tomar vna polla o pollo: z quebrantarle los huesos: y despues bazer beruir vna olla cō agua q̄ sea limpia: z medidamēte: de manera q̄ quādo echares la polla/ o pollo haz que solamēte lo cubra la agua: z si es poca/ de fuerça le aurās de echar mas agua si la polla es mayor: y es menester q̄ cueza mas: y haz que cuezga/ o hierua siēpre: y que nūca pierda el hervor. z no le eches sal hasta la postre que conozcas que no ay mas de vna escudilla de caldo: porq̄ sera mas sabroso. ¶ hecho esto desque aya cenado el paciente tomaras vnas pocas de

Para dolientes. fo. rrrvj.

almendras mondadas: e majalas con vn poco de lo blanco de la polla en vn mortero: e destemplarlas con el caldo del pollo/o polla: e desque lo ayas pasado: pon esta leche en vna ollica: e si le quierēs echar vn poquito de almidon lo puedes echar juntamēte con la leche: e despues tomar la ceuada/o orzido desque sea cozido: e tomar vn cañamazo q̄ no sea muy ralo: e poner en el aquel orzido / o ceuada: e apretar muy bien el cañamazo: de manera q̄ salga todo el licor de la ceuada: despues tomar aq̄lla leche q̄ facaste: e passarla por vn sedaço: de manera que passe aquel poco de almidon: e despues tomarlo todo a passar/la ceuada e todo: e haz que sea vn poco claro/o ralillo. porq̄ en repofandose en la noche tornara espesso. e esto quiero yo agora dezir que cuezga de parte de noche con açucar: e en la mañana quando el paciente lo viere de tomar haz lo heruir vn poco: e desque lo dēra tomar a de ser vn ora antes del dia: e duerma sobre ello vn rato: e hazerle a mucho prouecho: e desque le dieres este orzido echar sobre la escudilla vn poco de açucar: e sino dēres echar almidon no lo echēs que no va en ello nada.

¶ Almendrada para dolientes. Añadido:

Para dos escudillas tomar vna libra de almendras/ e peparar las que queden blancas: no con agua hiruiendo por que pierden la virtud e el sabor: sino que este caliente: e dexarlas alli vn rato basta que se pelen. e majarlas en vn mortero de piedra: dos o tres vezes: facando cada vez la leche: e saldran tres escudillas de leche: e despues de cozida quedaran en dos escudillas: e al cozer echenle vna poquita de sal: e su açucar e vna poca de agua rosada/ e cuezga a parte del fuego sobre las brasas donde no le de humo: e si el doliente tuuiere gran fiebre/ e ardoz en los riñones: se le puede echar: pepitas de melon o de calabaza: e si tiene algũna estrechura de pechos: facar la leche de las almendras cõ agua de saluados cozidos que se dize taluina.

Para dolientes.

Contra almédrada pa dolientes muy débilitados. Añadido:

Para vna escudilla tomar media libra de almédras blācas z majar las en vñ mortero cō vña pechuga d capō o de gallina assado o cozido: z y: mojādo la mano d l mortero en agua rosada/ y desq̄ este biē majado d̄fatar la cōel mesmo caldo del capō/ o gallina/ y colar la por estameña y dēle vn heruor o dos cō media onça d açucar/ z vna poca d agua rosada/ puedes añadir cōlas almédras simiēte d melō sijo.

Contra almédrada para dolientes q̄ tienen grā calentura z grandes ardores. Añadido:

Cozer vna calabaza muy tierna cō agua z sal hasta que este quasi cozida: y despues espremir la entre dos taja dores o platos de plata: hasta q̄ salga el agua dellas/ y vaziar la agua en q̄ fuerō cozidas: y tornar las ala olla: z y: les echādo poco a poco: leche de almédras: y meneādo siēpre cō vn palo o cuchar: hasta q̄ este espessa/ z muy deshecha la calabaza/ y echar le media onça d açucar trayēdo lo siēpre/ y echēle vna poca de agua rosada para cōfortar el coraçon.

Letuario de guindas para los enfermos que han perdido la gana del comer. Añadido.

Toma quātas guindas quisieres z pōlas en vna caça al fuego y echarā agua de si: y deralas cozer en esta agua/ hasta q̄ se tomē muy tiernas z parecē blācas: y despues echa a mal aq̄lla agua suya en q̄ se cozieron: despues toma vn cedaço d cerdas muy ralo q̄ se puedā colar/ y fregarlas tāto cōlas manos q̄ passen todas. despues toma para cada vna libra d̄stas guindas assi p̄paradas media libra d açucar z mezclalo en su caça al fuego manso: siēpre trayēdo lo con vna caña hasta q̄ seā cozidas: y despues apartala/ z pon este letuario en vaso vidriado bien atapado: puedes si quisieres: poner algun clauto z vn poco de canela ciuel.

Para hazer venir el frio al que tiene fiebres agudas: ayn que sea fuera de proposito.

Sacar el zumo de las granadas agraes dulces quãto q̃pa
 Sen vn buẽ bucuo: y echarle vn poco de açucar: z poner
 lo a serenar de parte de noche: y en la mañana dargelo a be-
 uer: z tomar le a el frio dẽde a poco: z si le tomare el frio: el
 doliente no tiene peligro: y esto se haga basta siete/ o nueue
 mañanas: y es singular esperiẽcia. otros muchos guisados
 se puedẽ bazer para dolientes q̃ dexo de escreuir por no ser
 prolixo: y esto basta quãto a los manjares de los dolientes.

Comer bigos ala francesa.

Tomar bigos passados los mas melados que pudie
 res auer negros/ z blancos: z quitarles el peçon z la-
 uarlos con buen vino blanco que sea dulce: y desque esten
 muy biẽ limpios: toma vna caçuela que sea algun tãto grã
 de y de tierra/ que tenga el suelo llano: y echa los dentro me-
 neãdolos vn poco: y despues pon esta caçuela sobre las bra-
 sas: z bien atapada de manera que se estusen alli. z quando
 esten estofadas: z se aura embeuido en ellas toda la humi-
 dad del vino menearlas vn poco: y echales salsa fina enci-
 ma: z tornalas a menear de manera q̃ se incorpore en ellas
 aquella salsa. y despues comer este manjar: y es gentil cosa:
 z quierese comer al pũncipio de mesa.

Salseron blanco.

Tomar tres libras de almendras: z mondarlas: z ma-
 jarlas bien en vn mostero: despues destemplarlas cõ
 caldo el mas magro: z sin gordura que sea de gallinas/ o de
 carnero: z passarlas por estameña: y despues pon esta leche
 a parte: z toma vna olla: y echale el mejor caldo: z mas goz-
 do en ella: z ponlo a cozer: z quando biruiere echaras deu-
 tro vna onça de canela/ o la que te pareciere entera: z atala
 con vn hilo juntamente con vn manogito de yerua buena:
 z desque aya bien beruido sacar dela olla la canela: z la yer-
 ua buena. y despues echar en la olla vna onça de açucar si-
 no: z la leche de las almendras. z bierua vn poco: y desque

De salſas.

ſea cozido hazer eſcudillas: z an de quedar de eſte ſalſeron quatro eſcudillas cabales.

¶ Buſcate para doze eſcudillas que ſe haze de higado de cabrito: z de baço.

Dos libras de almendras as de tomar toſtadas: z majarlas bien en vn mortero: z tomar tres baços de carnero: z vn higado de cabrito: z vn manojo de eſtas yeruas q̄ ſon moradur q̄ en caſtilla llamã mayorana: y axedrea: z yerua buena: z perexil atado todo cō vn hilo: z põlo todo a cozer en vna caçuela: y deſq̄ ſea cozido de aq̄l caldo haras la leche d̄ almēdras cōel higado jūtamēte: z las yeruas: y majarlo todo cō doze huevos todo jūto cō vn poco de vinagre blāco: z deſq̄ todo ſea majado deſtēplarlo as conel caldo: z paſſalo por eſtameña: y deſq̄ ſea paſſado mezlalo cōla leche de las almēdras: y deſpues vaya al fuego a cozer: z hiruiēdo: z meneādolo: poznas ēla olla vna onça d̄ ſalſa fina o media: z traerlo ſiempre cō vn palo haſta q̄ eſte eſpeſſo: z ſino ſe bizieſſe eſpeſſo echale vn poco de almidon: z haz de manera que tenga buen colo: la ſalſa: y deſpues hazer eſcudillas.

¶ Salſa biza para diez eſcudillas.

As de tomar tres libras de almēdras mōdadas z majarlas biē en vn mortero: y d̄spues deſatar las cō buē caldo de gallinas: z haz q̄ paſſe por vn ſedaço de manera q̄ ſalga biē la leche deſpues poner la aparte. y d̄spues tomar los higadillos d̄las anades o gallinas: z majarlos ē vn mortero deſpues toma tres/o quatro cabeças de ajos aſados en las brasas: z majalos cōlos higadillos. y deſpues de bien picado todo: diſtēplalo cōel caldo: z paſſalo por eſtameña: y deſpues ponlo en vna olla cōla leche jūtamēte: z echa en la olla gingibre: z canela: z pimiēta todo molido: z de cada coſa vn dinero: z vna yema de huego por cada eſcudilla biē batidos z dos onças d̄ açucar echarlo as d̄etro en la olla.

¶ Salſa que ſe dize piñonada de ajos.

Vna libra de piñones tomaras: z otra d' almédras mō dadas: z majarlas muy biē cada vna por si: z d'spues todo junto. z cozer dos cabeças de ajos en vna ollica cō caldo de gallinas/ o de carnero: y desque esten biē cozidos los ajos majarlos cō los piñones y cō las almédras biē mōdadas primero los ajos: z d'spues de biē majado todo: majar tambiē cō ello vn poco de queso rallado q̄ sea muy bueno/ con ocho o nueue yemas de bueuos duros cozidos: y des- pues de biē majado todo d'fatarlo cō el caldo d' las gallinas: z carnero. z ponerlo a cozer en vna olla muy lipia: y echarle d'etro vna o dos onças de açucar: z vn poquito de vinagre rosado tēplado con agua rosada en que aya estado en reino jo vna noche clauos machacados: z gingibre: z canela: z pi- mienta: z cuezga basta que este cozido: y bien espesso: z ha- zer escudillas y echar sobre ellas açucar z canela.

¶ Potaje de porrada.

As de tomar puerros biē mondados/ z lauados z lim- pios/ de parte de noche ponlos a remojar en vn cuen coleno de agua al sereno: y esten asli toda la noche basta la mañana: y despues dales vn beruoz de buena manera/ por que son muy malos de cozer: y desque esten bien beruidos esprimelos entre dos tajaderos mucho: z soffreyz los cō goz dura de buen tocino: z no les echen sal: y desque esten bien soffreydos ponlos a cozer en buē caldo que sea gozdo: z po- co. y despues toma leche de almendras: y echala en la olla: z cuezga bien hasta que este bien espesso: y desque este espes- so catarlo de sal: z si le saltare sal echargela: y despues bazer escudillas: z sobre ellas açucar z canela.

¶ Buen mēbrillate que es potaje de membrillos.

As de tomar rātos mēbrillos quantas escudillas qui- sieres hazer: z hazlos quartos: z quitarles el coraçon: z las pepitas: z para los dela corteza: y desque sean bien mōdados/ lauarlos cō agua tibia: despues quitar los desta

De salsas.

agua: y pon los a cozer con agua fria: z quando se començaren a desbazer/entonces seran cozidos: z sacarlos del caço: y majarlos bien en vn mortero: y desatarlos con vna poca dela mesma agua dellos: z passarlos por estameña: y despues tomar tres libras de almendras sin mondar sino solo lauarias con agua fria/o tibia que sera mejor: z majalas biẽ en vn mortero: y desque sean biẽ majadas passalas por esta meña: y destẽplada con agua tibia: y si es dia de carne/destẽplarlo con caldo de carne: y echale la leche con los membrillos: y despues echar en la olla de todas maneras de salsas finas: que son buen gingibre/ z buena canela/ y açafrà: z granos de paraýso: z nuezes noscadas: z flor de macis: z si fuere dia de carne echaras dos yemas d hueuos por cada escudilla: z si es dia de pescado no es menester: y desque este biẽ espesso bazer escudillas: z sobre ellas açucar z canela.

¶ Salsa girofina.

DE carnero tomaras tres baços: z cozerlos en la olla: y despues de cozidos majarlos biẽ en vn mortero: y despues toma vna buena cantidad de pan tostado: y sea mucho tostado/ y remojado en el caldo de los baços: z majarlo con los dichos baços: y echa en el mortero vna dozena o media de buenos: z majalo con los baços: z con el pan: y desq̃ sea bien majado echarle as buena salsa fina soluo açafran: z majalo todo junto y desque todo sea bien majado desatalo con el caldo del baço: z passarlo por estameña: despues põlo a cozer en su olla y cueza poco a poco con muy poco fuego meneandolo siempre con vn palo hasta que sea bien espesso: y despues hazer escudillas.

¶ Salsa camellina.

Tomar dos o tres granadas albares: y desgranarlas sobre vn trapo de lino muy lipio: y desq̃ esten desgranadas esp:unirlas mucho de manera q̃ salga todo el çumo y despues tomar vn poco de pan tostado: y remojado cõ el

De salsas z dobladura de carnero. Fo. xxxix.
dicho suco: y despues toma buena quãtidad de canela molida: y ecbala conel pan z majarlo bien en vn mortero: y despues de majado destẽplarlo cõ buẽ caldo delas granadas/ o con vinagre que no sea muy fuerte: y despues ponerlo al fuego a cozer trayendolo siẽpre basta que este espesso: y antes que bierua poner enla olla vn pedaço de açucar fino.

¶ Salsa blanca camellina.

AS de tomar almendras blãcas bien mondadas z majarlas en vn mortero: y destemplarlas cõ buen caldo de gallinas q̃ este bueno de sal: y despues passarlo por estameña: z poner a parte esta leche delas almẽdras: y despues toma los higadillos dlas gallinas: z majalos biẽ en vn mortero: y despues destemplarlo cõ la leche delas almendras: z ponlo al fuego a cozer: y echar enla olla açucar/ y çumo de granadas agras: z vinagre blanco: z clãuos/ z nuezes noscadas/ z canela/ z gingibre: z pimiẽta luenga: z açucar blãco: z todo esto sea bien molido: y echado enla olla porq̃ bierua: y menearlo siẽpre cõ vn palo: z desque este espesso sera cozido: mas a se de catar de sal z de sabor: y de salsa/ y d dulcor/ y agroz: z antes que sea cozido echarle de buen caldo delas gallinas que sea bien gordo enla olla: z a de ser del suco que cae delas gallinas assadas sobre alguna caçuela.

¶ Dobladura de carnero.

VA migajon de pan tomaras: z quitarleas la corteza: z tostarlo as q̃ no sea q̃mado: z ponerloas a remojar enel caldo dela carne: z despues tomar tocino q̃ sea gordo z soffrey: lo bien basta q̃ salga toda la gordura: y despues soffrey: conello vna cebolla muy limpia: z cortada menuda: z tomar buena quãtidad de auellanas tostadas: z majar las cõel pan tostado remojado enel caldo: y despues de biẽ majado desatarlo cõel caldo dela carne: z passar lo por estameña. y despues tomar la carne: z bazerla pedaços tan grandes como dos dedos y soffreylos con la gordura d l tocino:

De bobladura.

z despues de soffreyda mezclarla conla cebolla: y despues tomar quatorze yemas de hucuos: z de todas salsas finas. z vn poco de açafrañ porq̄ tenga color de flor de biniesta/ o retama. y batir muy biẽ los hucuos conla salsa. y echarlos enla olla para que cueza conel tocino z conla cebolla: z cueza tanto hasta que tome bien espesso. y desque sea cozido hazer escudillas: z sobre ellas canela molida: z sobre la canela granos de granadas dulces.

De bobladura de ternera.

Assar buena ternera. y desque sea mas de medio assada sacarla del fuego: y del assador: z costarla a pedaços tamanos como los dos dedos: z a vn mēores: y despues tomar vna cebolla biẽ mōdada z limpia: z costarla muy menuda: z soffreyrla con buẽ caldo de carne que sea gruesso z desque sea soffreyda de buena manera tomar tocino entruerado: z costarlo assi como la ternera. y despues echar la ternera y el tocino enla caçuela dela cebolla: y soffreyrlo todo junto. y despues de soffreydo poner enla caçuela gingibre z canela y clauos todo bien molido: z darle tres/ o q̄tro bueltas: y tomar despues vna poca de maluaña/ o vino de sant martin: y vn poquito de vinagre: y echarlo enla caçuela. y despues hazer leche de almendras sin pararlas sino solo fregadas con vn cañamazo bien aspero: y majarlas cō vn migajon de pan tostado remojado en vinagre: z aguado cō caldo de carne: y desque la canela sea cerca de cozida echarle la leche delas almendras y dexarlo cozer hasta q̄ este biẽ espesso. z ponlo despues por platos. Muchos ay q̄ le echã perexil: z yerba buena z mayorana enla caçuela: mas sino lo echares no va mucho enello.

De Salsa lisa para volateria de olla.

Poner a cozer gallinas/ o capones en su olla: z desq̄ seã cozidos tomaras dos/ z quitarles as las pechugas: y todo lo blanco de los pechos: z majalo bien/ de manera q̄ no

se pierdanada bla sustãcia: y despues tomar almédras mō-
dadas z majarlas a parte en vn mortero: y despues passar
las por estameña: y distēplar la carne majãdola cōla leche: y
despues passa la otra vez: z pōla en la olla a bōde a de cozer:
z desq̄ aya vn poco beruido echarle as agraz o çumo de na-
rãja/ o de limones/ o vinagre blãco: z gēgibre blãco molido:
z puedes tãbiē poner raeduras de gēgibre a pedaços tama-
ños como vn dado remojados vn rato en caldo/ o en los su-
cos agros bla olla: y despues tomar cañela: z clauos ēteros:
z pōlos en la olla atados cō vn hilo de manera q̄ desq̄ ayan
perdido el sabor lo puedas sacar: y as de saber q̄ cōlos blã-
cos de dos gallinas: z cō vna libra de almédras puedes ha-
zer diez escudillas: y esta salsa se da cō gallinas o capones co-
zidos: z haz q̄ q̄de alta de color: z no a de auer açafra en ella
porq̄ seria amarilla.

¶ Salsa granada.

Cozer los bigadillos blas gallinas en olla: z desq̄ seã co-
zidos majarlos en vn mortero cō yemas de bueuos: y
desfatarlos cō buē caldo q̄ este bueno de sal: y despues echa-
le vn poco de çumo de narãja: y despues vnas pocas d̄ sal-
sas de pauo biē molidas: z biē desfutado ya ya a cozer al fue-
go basta q̄ se baga espesso/ meneãdo lo siēpre cō vn palo: de
manera que la olla este medio llena: z hazer escudillas.

¶ Salsa bruna para perdizes y palomas.

Las bigadillos delas perdizes/ o palomas tomaras: y
assarlos as en las brasas: y despues de assados majar
los as cō vn migajō de pan tostado y remojado en vinagre
blãco tēplado cō vino tinto: despues cozer bueuos en agua
basta que esten bien duros: z sacarles las yemas: z majar-
lo todo junto con los bigadillos y el pan: y despues desfatar
lo con vn poco de vino tinto: z vn poco de vinagre: y des-
pues passarlo por estameña: y despues poner todas estas
cosas en la olla: z vna poca d̄ miel/ z pimiēta/ z cañela/ z gin-
gibre/ z clauos: z nuezes noscadas todo bien poluorizado: z

De salsas.

hierua con poco fuego hasta que torne espesso: porq̄ el vino no suffre mucho fuego que euapora y vasse en humo: y esta salsa se da con perdizes/ o con palomas assadas.

¶ Romerate para quatro escudillas.

Vna libra de almédras tomaras y fregarlas as muy rezio con vn cañamazo q̄ sea aspero: y despues majar las en vn mozttero cō vn migajon de pan tostado remojado en vinagre blanco: pero mejor es en agua de romero: despues destemplarlo con buen caldo de carne: z passarlo por estameña: y despues catarlo d̄ sabor si sabe al romero: z si no sabe ponerle vn poco en yerba que sea bien molido y seco: mas guarda que no echas mucho/ que por poco que echas tomara el sabor: y despues ponerlo al fuego hasta q̄ torne espesso: z despues apartalo del fuego: y dexalo reposar: y hazer escudillas: z sobre ellas açucar z canela.

¶ Salsa agalura para vna escudilla.

Tomar almédras tostadas en brasas vn puño dellas: z majarlas biē en vn mozttero: y echarle vna yema de huego enel mozttero: y despues canela molida tres blancas o dos marauedis: z vn marauedi de salsa molida: z vinagre aguado cō vino dulce: y desatarlo todo enel mozttero. y despues passarlo por vn sedaço: y esta salsa se puede hazer en la quaresma no echādole huegos pero en su lugar puedes poner vn migajon de pan tostado remojado en vinagre: y tres blancas de passas menudas: z majadas cō el pan. despues ponerlo a cozer al fuego: y desque este espesso hazer escudillas: y esta salsa a de tener color de salsa de pauto.

¶ Trigo cozido o guisado.

Tomar trigo gruesso candial: z ponerlo en mozttero de marmol/ o de piedra: z machacarlo dando de continuo de vna manera cō la mano que sea debor en mediō del mozttero: empero tener tiento q̄ no se muela el trigo sino q̄ se pare. z al machacar echale poco a poco agua q̄ la agua es la q̄

le haze parar: y desque el trigo sea bien parado ponlo en vn cascamaço bien aspero: y estregalo con el muy rexió de manera que el hollejo/ó saluado se le quite todo. desque este limpio lauarlo con dos/ó tres aguas que sea caliète la agua de buena manera. despues la noche antes echar el trigo a cozer: z cueza tâto basta q̄ los granos esten rebêtados/ó estrujados: y despues quitarlo del fuego: z ponerlo dentro de vn cuenco de palo/ó en vn plato bondo: z cubirlo bien: y este assi toda la noche basta la mañana: z venida la mañana mudar lo de vna olla a otra: z ponerlo a cozer al fuego: y desq̄ sea cozido echarle la leche de las almêdras passada por vn pedaço. p̄ as s̄ saber q̄ dos escudillas s̄ trigo an menester tres libras de almêdras: z tres onças alomenos de trigo grosal /ó candial: z sobre las escudillas açucar: z canela.

¶ Auenate: y ordiate.

Tomar almêdras mondadas: z majarlas en vn mortero despues deslêplarlas con buen caldo si lo vuiere sino cõ sal: z agua: z azeite: despues passarlo por estameña que sea rala: despues tomar la auena: z hazer de ella harina: despues ponla a cozer por si: y desque sea mas de medio cozida passarla por estameña que sea espessa: z la auena este algo rala porque pueda mejor passar: y desque la ayas pasado mezclala con la leche de almêdras: z ponla a cozer al fuego con vn pedaço de açucar dentro que sea blanco en la olla: z cueza vna buena ora z media basta que este biẽ espesso: z catarlo de sal: z hazer escudillas: y echar açucar sobre ellas: z de esta mesma manera se haze el ordiate.

¶ Açuela mori.

Tomar las berengenas no muy grandes ni muy peq̄ñas si no medianas: z abrir las por medio y echarlas a cozer cõ su sal: y desque esten bien cozidas escurrirlas cõ vn paño que sea basto: z despues picarlas mucho: y echarlas en vna sartén/ó caço y ecbale buena cosa de azeite: z tomar

De potajes.

pan z rallarlo z tostado echarse alli dentro y echarle q̄so añejo rallado: y desq̄ este buen rato traydo sobre la lúbre tener molido culátro seco: z alcauaca: z pimieta: z clauos: y vn poquito de gingibre: z traerlo sobre la lúbre: y ecbale allí vnos hueuos: z traerlo sobre la lúbre basta q̄ este duro: y despues tomar vna caçuela: y echarle vn poquito de azeite: z assentarlo en ella: z batir vnos hueuos cō pimieta: z açafra/ z clauos: z del mismo pan tostado q̄ lleua dētro la caçuela/ y de q̄so rallado/ z hazerlo espesso/ z assentarlo encima a manera de haz: z ponerle sus yemas: z quajarlo en el horno cō vna quajadera: que es cobertera d̄ hierro cō brasa encima. y desque este quajada quitarla d̄ la lúbre: y echarle vn escudilla de miel q̄ sea muy buena por encima z su poluora dulce. Esta misma caçuela se puede hazer de acelgas/ o de zanabonias. ¶ Para berēgenas en escabeche.

Las berēgenas pequeñas tomaras: z hazerlas as quatro quartos como para echar en la olla: y echarlas en agua z sal en cosa q̄ sea de barro: z no de hierro: y estē allí basta tercer dia: z vaziarles aq̄lla agua: y echarle otra agua z sal: y esten otros tres dias/ z vaziarles aq̄lla agua/ y echarlas en agua clara otros tres dias: y despues de passados los tres dias echarlas a cozer atapadas con vnas hojas de parras: y echarles dentro vna manada de cominos/ z cuezgan biē cozidas/ y echarlas en vna canasta: z atapallas con ropa: y d̄ que sea ydo todo el baho ponellas en vna tabla a clar: z moler clauos/ z canela: z gingibre. Desque este muy bien molido echarse lo dentro como quando echan sal en las berengenas para la olla: z assentallas en vna jarra hasta q̄ este llena: z tomar para cien berēgenas dos libras de miel/ y echarle vinagre muy fuerte/ z darle vn beruo: y despues ponerlo a enfriar en cosa de barro/ z no de hierro y desq̄ este frio echarlo encima de las berengenas hasta que estē cubiertas: z ataparlas: z guardarlas para todo el año.

¶ Pencias de berças.

Las pēcas delas berças tomaras q̄ sean limpias z ponerlas as a cozer con buen caldo gordo: z toma vnto de puerco/o lardo que es tocino derretido: z toma dos cebollas: z corta las a manera de cruz: z ponlas a cozer cō las pēcas delas berças: z quādo se comencarē a desbazer las berças: tomealas cō vn barauillo hasta que tomen amarillas: z seā bien desbechas/ y esten espessas. Entōces quitarlas del fuego: y dexalas repolar antes de hazer escudillas.

¶ Ajete para ansarones.

Assar tres o quatro cabeças de ajos entre el rescaldo/o ceniza caliente: y despues de assados mōdarlos delas cascarras: z hollejos: z catar vn grano: z si te pece fuerte cozerlos en vna olla con agua solamēte: z darles vn beruor: z tomar despues vna libra de piñones z media de almēdras mondadas z majarlas en vn moxtero: y desq̄ seā mas de medio majadas / majar cō ellas aquellos piñones z ajos muy reziamēte: y despues deste plarlo con buen caldo que sea gruesso: z passarlo por estameña: y despues ponerlo en la olla a cozer: y echarle quatro onças de açucar / z canela entera atada con vn hilo z remojada en agua rosada. z ponerlo todo junto en la olla. z dexarlo cozer hasta q̄ este biē espesso: y es menester que cuezga vna buena ora.

¶ Bato assado como se quiere comer.

El gato q̄ este gordo tomaras. y d̄gollarloas. y despues de muerto cortar le la cabeça. y echarla a mal porq̄ no es para comer/ que se dize que comiēdo delos sesos podria perder el seso z juyzio el q̄ la comiesse. Despues desollarlo muy limpiamēte: z abzirlo: z limpiarlo biē: y despues emboluerlo en vn trapo de lino limpio. y soterrarlo debaxo de tierra donde a de estar vn dia z vna noche: y despues sacar lo d̄alli z ponerlo a assar en vn assadoz. y assarlo al fuego. z començādose de assar vntarlo cō buē ajo z azeyte. y en aca-

De potajes.

bádolo de yntar açotarlo bié cõ vna verdasca: y esto se a de hazer hasta q̄ este bien assado yntandolo: z açotádolo. y desque este assado cortar lo como si fuesse conejo/ o cabrito: z ponerlo en vn plato grãde: z tomar del ajo/ y azeýte desatado con buen caldo de manera q̄ sea bien ralo. y ecbalo sobre el gato. y puedes comer del/ porq̄ es muy buena vianda.

Caçuela de carne.

AS de tomar la carne : y cortar la a pedaços tamaños como vna nuez: y soffrey la cõ gordura d buē tocino: y despues de bien soffrey da echarle buen caldo: z cueza en vna caçuela: z echarle de todas salsas finas: z açafrañ: y vn poco d çumo de narāja/ o agraz: z cueza muy bié hasta q̄ la carne se comiēce a desbazer y q̄ quede solamēte vn poco de caldo: z tomar entõces tres/ o quatro hueueos batidos cõ çumo de narājas/ o agraz y ecbalo en la caçuela : z quãdo q̄ liere comer darle quatro o cinco bueltas cõ vn cucharõ: z luego se espesara: y desque este espesso apartarlo del fuego: y hazer escudillas: y sobre cada vna echar canela. Empero al gũos ay q̄ no quierē echarle hueueos ni salsa sino sola canela y clauos z cuezã en la carne como arriba dixē: y echale vinagre porq̄ tenga sabor: z assi mesmo ay otros q̄ toda la carne ponē entera en vna peça llena de canela: y de clauos enteros: y en el caldo salsas molidas: y esto a se de boluer d rato en rato porq̄ no cueza mas de vn cabo q̄ de otro. z assi no es menester sino clauos/ y canela/ y esto de buena manera.

Costrolas de bigados que es fruta de farten.

AS de tomar los bigadillos delas gallinas/ o de capones/ o de cabrito q̄ es muy bueno: z assarlos en las brasas. y despues majarlos en vn mortero. y despues segun la cantidad que fueren tomar otro tanto pan tostado remojado en vinagre blanco que sea bien aguado con vn poco de agua rosada que sea fina porque no sea muy fuerte. y despues majarlo todo jũto cõ los bigadillos: z para dos biga-

dos pozas vn buéuo enel mozttero jutamente conel pan: z queso q̄ sea tanto el pan y el queso. como es la quãtidad de todos los bigadillos. z majarlo todo juto. y despues tomar vna poca de yerba buena seca: z tostarla vn poco/porque se pueda moler. y desque sea molida mezclarlo todo junto en vn mozttero. y desq̄ sea biẽ mezclado. tomar salsa q̄ sea fina. y ecbale la quãtidad que te pareciere. y despues tomar vna sartén z poner enella mãteca o vnto d̄ puerco sin sal z azeý te si quierēs q̄ sea muy dulce: z ponerlo al fuego: z quãdo beruere echarle vna cucharada del dicho potaje. z freylo as assi de cucharada en cucharada. z quãdo tuuiere color d̄ oro sacarlo dela sartén porq̄ estan cozidos. y bechos todos los platos echar sobre ellos canela molida q̄ sea fina. z açucar si quierēs avn que no es mucho menester. Pero nunca por el se daña la vianda. Mas a se de echar con tiento.

Burnia de bigos.

Muy buenos bigos passados tomaraš biẽ melados: z allanarlos biẽ vno a vno: z quitarles lo duro de los peçones: z tomar vna aljafana o plato bõdo q̄ seã nueuos/z muy limpios. z pon al suelo dela aljafana vn lecho d̄ rosas coloradas q̄tado el blãco dellas cõ vnã tiferas: z sobrelas rosas vn poco de açucar: y despues vn lecho de los bigos y desta manera haziẽdo vn lecho delas rosas/z açucar. z otro d̄ los bigos hẽchir el aljafana/o plato. y becho esto atapar bien la aljafana. porq̄ este assi quinze/o veynte dias. y despues comer de estos bigos: y es muy gentil manjar.

Torta ala genouefa.

Vna libra de almẽdras biẽ mondadas: z otra de piñones. z otra de auellanas tostadas: z majarlo todo juto en vn mozttero: y despues de majado dexarlo a parte. z tomar vna olla cõ agua z sal/z azeýte. y esto sea en dia d̄ carne: z catalo q̄ este bueno de sal: z tomar media libra de passas sin los granillos: z tres onças d̄ daules mõdadas d̄ los

De manjares.

cuecos: y bechos quatro partes z tres/o quatro mãçanas
agras dulces/o dulces: z hazerlas quartos z quitarles el
coraçõ: z las pepitas: y echarlo en la olla porq̃ cueza. z des-
que aya bien heruido las mãçanas serã cozidas. y despues
facarlas dela agua: z majarlas cõ los datiles z passas z al-
mêdras z con las auellanas z piñones. y despues de bien
majado todo desatarlo cõ el dicho caldo: z si es dia de carne
puedes echar en el mortero vna doçena õ bueuos majados
cõ las sobredichas cosas. y despues passarlo por vn sedaço:
y echo esto tomar massa q̃ sea buena: z biẽ souada: z haz de
ella vn tajadero tan grande como fuere el suelo dela sartén
q̃ tuuieres: z hazerle sus orillas como a vna empanada sin
coberto: empero que sea del tamaño dela sartén ni mas ni
menos: z ponla dentro dela sartén: y desque este dẽtro echa
le vn poco de azeite debaxo porq̃ la massa no se pegue en
la sartén: y despues echaras toda aq̃lla salsa/o manjar den-
tro dela empanada: z ponla sobre buenas cenizas caliẽtes: z
despues tomar vna cobertera que sea tan grande como la
sartén que la cubra bien: z ponle buen fuego de carbon arri-
ba z abaxo z al derredor. z desque este assi vn poco quitar-
le sotilmente la cobertera de encima: y echar dentro en la tor-
ta dos onças de açucar: z vna de canela molida: y despues
tomala a cobrir cõ su cobertera: z cueza dos oras hasta q̃ la
massa se aparte dela sartén: y entonces es cozida: z sacala en
vn plato assi como si fuesse vna tortilla de bueuos: z ponla
en la mesa assi como empanada.

¶ Finxanella ala veneciana.

Tomar queso q̃ sea gruesso: z rallar vna buena almue-
sta de ello: y pan rallado que sea vn panecillo de tres
blancas: z tres marauedis de salsa fina: z vn maruedi de
açufrã: z ocho bueuos: z todo esto sea biẽ mezclado: z amas-
sado todo junto: y desque todo sea bien majado tomar el
rallo del queso buuelto del reues: z poner esta pasta sob: e el

Y desque el caldo estuviere muy biruiendo y biẽ gordo: tu
baras passar aq̃lla pasta por los agujeros del rallo sobre la
olla de manera q̃ lo que passare vaya dentro la olla: y desq̃
todo sea passado dexarlo cozer como fideos/ o como moxer
uelo: z quãdo fuere cozido hazer escudillas. pero q̃ sean ra-
las mezcladas con vn poco de caldo porq̃ no sea tan espesso
como los fideos. empero q̃ el caldo sea bien gruesso: z si fue-
re caldo de vaca muy gruesso sera muy mejor viande: y de
las mejores del mundo: z con las quantidades que arriba
dixere se puedẽ hazer cerca de ocho escudillas.

Quevanadas/ o tajadas de queso fresco
que es fruta de farten.



Qomar el queso fresco: z hazer del vnã tajadas
tan gordas como el dedo: z tomar massa que sea
bien leuda: z de buena barina: z sea amassada ra-
lilla: z tomar algunas yemas de bueos: z mez-
clarlas biẽ cõla massa: z las tajadas del q̃so arri-
ba z abaxo/ y despues ponerlas a frey: en vna sartẽ cõ muy
buena mãteca: z boluerlo muy p̃sto porq̃ no se pueda q̃mar.
mas si lo cuezes cõ gordura alli como los buñuelos. ya val-
drã muy mucho mas. y desq̃ seã cozidos echarles encima
azucar. z comerlo caliẽte q̃ d̃ otra manera no vale nada este
manjar.

Empanada de carne o de pescado.

Has d̃ tomar la carne/ o el pescado. z darle vn beruor.
mas si fuere carne/ bierua mas q̃ el pescado. y desque
aya biẽ beruido quitarlo del fuego z ponerlo en agua fria.
y despues hazer la empanada. z ponerle la carne/ o el pesca-
do cortado a pedaços pequẽos tan grãdes como los dos
dedos. y avn menores. y p̃olos en la empanada. y despues
vaya al horno y hazer vn agujero encima del coberto: dela
empanada por que pueda respirar. que de otra manera re-
bẽtaria en el horno. z quãdo puffieres la carne en la empana-
da poner tambien la salsa fina con ella. z si fuere de pescado

De frutas de farten.

carga la mano en la pimieta. z si de carne cargar la mano en la salsa: z vn poco antes que sea hora de sacar la empanada del horno. poner por el agujero buellos batidos en vna escudilla con agraz/o cõ çumo de naranja/o vinagre blãco rofado. y despues tomarla al horno por espacio de vn Water noiler z vna Rue maria. z sacarla z poner la en la mesa.

Empanadas de açucar fino.

HAs de tomar vna libra de almendras mondadas z majarlas en seco sin echarles ninguna agua ni caldo/ de manera q tornen muy azeytosas: porq quanto mas azeytosas fueren serã muy mejores. y despues tomar libra z media de açucar blãco bien poluorizado. z mezclarlo biẽ cõ las almẽdras. y desque todo sea biẽ mezclado. z majado si fuese muy duro. abladarlo con vna poca de agua rosada. y desque este vn poco ablandada la massa/ poluorizar sobre ella vn poco de gingibre a tu discrecion bien molido. z despues tomar massa q sea de harina. z amassarla con buenos buellos z azeyte dulce q sea fino. y desta massa hazer vnas tortillas/o empanadillas/o rosquillas. z bẽchirlas dela dicha massa. y despues ponas vna caçuela al fuego cõ muy buẽ azeyte dulce. z quãdo heruiere echarle dentro de aquellas empanadillas. z curegan hasta que tornen amarillas de color de oro. z quãdo las quitares del fuego echarles encima miel derretida. y sobre la miel açucar z canela.

Queso assadero.

Qualquier manera de queso que sea mãtecoso/o assadero es bueno lo que se haze en la Lombardia/ o en Parma/o Bufalino/o Cascauallo/o queso de Aragon z Auarra. y de algũas partes de Castilla que se haze muy bueno. Tomar este qso z rallarlo biẽ si suffre rallarse. z fino cortarlo menudo/o como quisieres. z toma caldo de carne que sea muy gruesso. z ponlo en vna caçuela. y echa cõello el qso. z põlo al fuego trayẽdolo siẽpre cõ vn palo. Despues

tomar por cada escudilla de caldo vna yema de hueno bien batida. y echarlos dentro del q̄so siēpre trayēdolo cō vna cubar. y echarle dentro vn pedaço de açucar al cozerlo. z quando el q̄sobiziere cozrea es hecho echar sobre ello açucar molido.

¶ **C**oronjas de Xatiua que son almojuauanas.

HAs de tomar quesos frescos / y requesones. z majarlos en vn moxtero con huenos juntamente. Despues tomar massa: z amassar aq̄llos quesos con los req̄sones juntamente cō la massa. y desque todo sea encozporado. z amasado tomar vna caçuela muy limpia. y echar en ella buena quātidad de gordura de puercos dulce / o azeyte dulce q̄ sea muy fino. y desque el vnto de puercos / o azeyte beruere: hazer dela dicha massa vnās pellas como pelotas / o naranjas redondas. y echarlas dentro en la caçuela. De manera q̄ la pelosa vaya nadādo por la caçuela. z puedes hazer dela massa tābiē buñuelos / o las formas z gentilezas q̄ quisieres. y desque tengan color de oro sacarlas. y echar otras tātas. y desq̄ todo sea frito ponerlo en platos. y echar sobzello miel z sobre la miel açucar: z canela molidos. Empero nota vna cosa q̄ en los quesos: y en los huenos as de poner vna poca de leuadura: y en lo otro pornas harina. y desq̄ bagas las pelotas vntar te as las manos con vn poco de azeyte q̄ sea fino: y despues vayan ala caçuela. y desque esten dentro si la massa cluxe es señal q̄ es muy blāda: z a se le de echar mas harina hasta q̄ este mas dura. y echa la fruta: z frita echarle sumiel z açucar: z canela encima como es dicho arriba.

¶ **R**osquillas de fruta que llaman caçuetas
en Valencia y en Barcelona.

Hazer vna rosca de biscocho en el horno que sea biē biscochada: y al tiempo del amassarla ponerle vn poco de azeyte porque sea mejor de cozar y de moler: y desque sea todo rallado molerlo bien menudo. y despues tomar otras tantas frutas como fuere el biscocho ralladas z mol-

De frutas de lanten.

das / q̄ son auellanas z almendras tostadas: y algunos piñones majados. z majarlo todo juto. y desque se bien majado mezclar la harina en vno con el biscocho molido. y desq̄ todo sea bien mezclado z majado / tomar salsa fina. z lo mas sea pimienta. z mezclarlo muy reziamente cõ la pasta / de manera que se enco: paze bien la salsa con la pasta: y despues tomar miel. y ponerla a cozer. z quando rebentarẽ vxi gas / o heruor despumar la bien. y despues heruirla vn poco / empero no mucho porq̄ si fuesse muy cozida no se dexaria bien mezclar con la pasta porque seria muy dura / de manera q̄ es mejor poco cozida que mucho. y becho esto quitar lo del fuego porq̄ se enfrie vn poco: y despues echa la fruta sobre la miel: z quando pudieres sufrir las manos souarla y amassarla muy biẽ sobre vna tabla lisa. z amassarla tan reziamente como la massa bien souada. z sobre cada rosquilla de aquellas puedes bincar piñones antes de cerralla.

¶ Empero as de tener antes de todo esto massa hecha de muy buena harina bien souada con azeite. z bien dura. la qual amassaras con agua que sea defatado vn poco de açafra en ella: porque la massa tenga color. mas empero no le echas mucho açafra. y desque sea bien souada tomaras pedacitos della: z con vna caña redonda z lisa adelgazar la as mucho de manera que quede muy delgada. z con vn cuchillo cortarla a tiras yguales. z cada tira seruirá para vna cañeta. y despues cada tira bencirás de tu pasta / o ponas tus piñones bincados entre la pasta dela fruta como tẽ go dicho / y becho esto cubrirás las rosquillas con su cubierta de massa. z cubiertas pintarlas con sus tenajicas muy bien pintadas. y despues ponlas en el horno es a saber despues que an sacado todo el pan del ya suso dicho horno. porque no quede sino el calor que de necessidad es menester para cozer esta dicha fruta. z assi no se podran quemar / ni es posible que se quemem mas de quanto cuezgan bien. y

desque sean muy bien cozidas sacarlas as con mucho tien-
to: porque no se quiebren.

¶ Si las queres hazer reales en lugar de pasta de fruta po-
ner pasta de maçapan. de almêdras o de pasta real. y estas
tales pueden se dar a qualquier rey/o gran señor.

¶ Maçapanes.

Tomar almendras escogidas z sanas z bien mōdadas
en agua heruiendo. z majarlas muy biē/ mojàndola
mano del mortero en agua rosada porq̄ no se hagan azeýto
sas. y despues de bien majadas echar tãto açucar exaropa-
do como seran las almêdras: z sea muy molido: z pasado
por tamiz de seda: z hazer buena pasta enco:porãdole poco
a poco el açucar: z no con grandes golpes porq̄ no se haga
viscosa la pasta: y estienelos muy biē. ¶ La manera de co-
zerlos: z darles lustre. ¶ Tomar açucar fino muy molido:
z pasado por tamiz de seda z por vna xaropa: ponerlo as:
z destemplarlo as con agua rosada q̄ este razonable espesso.
¶ Es menester q̄ el horno no este muy fuerte sino tēplado z
toma la tabla en que se an de cozer los maçapanes: z calen-
tarla as al horno: y desque este caliēte echa harina enella de
baxo delos maçapanes porque no se peguen: z ponlos enel
horno hasta que veas que tocando conel enues dela mano
no lo puedes sufrir: z si la parte de fuera no estuuiere cozi-
da boluelo as al cãto dela tabla lo de fuera para dentro. y
despues sacarlos z con vna cucharita echarles del lustre: z
con algũas plumas estendiendolo por todo. despues tomar
los al horno muy passito hasta que se congele el lustre a tu
pensar segun por pratica lo auras visto hazer.

¶ Flaones que se fruta de sarten.

Quesos frescos tomaras: z requesones que sean bien
enrutos: z majarlos bien en vn mortero cō otros tã-
tos bueuos: z tãbien puedes poner vn poco de q̄so gruesso
mãtecoso que sea rallado z majarlo cō los quesos frescos: y

Frutas de sarten.

requesones todo frito con vna poca de yerna buena seca: y echa poluos: y despues echar enl mortero vna poca de agua rosada: z no sea mucha sino medidamente: y despues hazer massa de muy buena harina: z massarla cō azeyte dulce que sea muy fino de manera q̄ sea muy biē souada: y q̄ quede z torne muy dura: y despues hazer d̄la dicha massa vnas empanadillas para poner los quesos: pero antes que los pongas z las ayas de hinchar calétar vn poco la massa: empero que este tiesta: z despues hincharlas d̄l dicho potaje: z átes q̄ estē d̄l todo llenas las empanadillas/ o flacones tomar vnas tenazitas: z fronzir las orillas. y despues vayan al fuego a cozer. y desque sean cozidas que auran ya perdido el color de encima z ternan color vn poco: entonces assi como estuuieren calientes echales miel derretida/ o xaraue de açucar fino becho cō agua rosada: y desque se ayan beuido la miel/ o xaraue echarles encima açucar z canela.

Fruta de sarten.

Queso asiejo rallado tomaras z harina: y echarlo en vn caço: z moler açucar: z batirlo muy biē cō sus huevos. y despues tomar buena manteca y echarla en vna sarten: y despues yz echando dela fruta.

Fruta de manjar blanco.

Vn poco de harina tomaras que sea muy bien cernida: z amassarla con dos huevos: z con vn poco de manteca de vacas z vino blanco: z souarlo muy bien: y despues tomar vn palillo de hojaldrar: z hazer vnas torticas: y despues tomar el manjar blanco: y echarlo encima delas torticas en medio: z hazer de manera que vaya cubierto: y despues poner vna sartē a calentar con manteca que este muy bien caliente: z despues echarlas tortillas.

Fruta de maçapan.

Tomar almendras blancas muy bien majadas: z como se fueren majando yz echando açucar: z para vna

libra de almēdras otra libra de açucar: z majarlo todo juto y como se va y a majando y:lo ceuando con agua rosada: z sea lo mas molido que pueda: y despues tomar harina muy cernida: y amassarla con huevos: z mâteca: z vn poco de vino blanco: z hazer vnas tortillas: y echar aquella pasta en ellas: z poner vna sarten con manteca: y despues de bien caliente echar la fruta dentro: z friase de su espacio: y despues en el plato echenle miel: z açucar: z canela.

¶ Fruta de queso fresco.

Queso fresco tomaras que sea de ouejas: z majarlo en vn mortero. y despues de majado echarlo en vn barreñon: y echarle vna poca de harina bien cernida: y echada dentro: tomar huevos z batirlo todo junto: y despues poner vna sarten a calentar con manteca: y desque este bien caliente hazer vnas torticas: y echarlas dentro: z freyrlas de su espacio: z tener miel: z agua rosada: z como se va y an freyendo echelas en la miel: y despues sacarlas en vn plato: y echar les açucar: z canela.

¶ Fruta llamada robioles ala catalana.

Leche de cabras tomaras: y leche de almēdras: y despues tomar flor de harina de trigo: z agua rosada: y açucar: y yemas de bueuos: z todo esto sea biē mezclado: z hazer de ello pasta q̄ ni sea muy blāda ni muy dura sino de buena manera: y despues hazer de ella tortillas: z tomar auellanas: z piñones: z yemas de bueuos duros: z majarlo todo junto: y despues tomar bueuos crudos: y destēplarlos con las dichas auellanas: z piñones: y esto de buena manera q̄ no sea muy rala ni muy espessa. y despues tomar açucar: z agua rosada: z canela: y vn poco de gingibre: z hazer tortillas de todo esto mezclado todo con aquella pasta: z frey estas tortillas cō mâteca: z cō gordura de puerco fresca deritida en vna caçuela de alābre estañada: y desq̄ esta mâteca estuviere biē caliente echar dentro las tortillas: y despues q̄

Frutas de farten.

esten fritas sacarlas con vna espumadera: z ponerlas en vn plato: y echarle dētro agua rosada z miel: z quādo se vviere de comer echarles açucar z canela encima.

¶ Fruta llamada garbias ala catalana.

Tomar borrajas y bledas: z limpiarlas muy biē z pō las a cozer con agua z sal: z desque sean cozidas sacar las de aquella agua a donde fueron cozidas: z pōlas entre dos tajaderos porq̄ salga toda la agua: y despues tomar buē queso fresco: y de todas especias buenas z finas: y despues tomar vna poca de flor de harina de trigo: z toma vn to de puerco sin sal z amassa esta harina con la gordura del puerco: z vna poca de agua tibia: y despues tomar las borrajas z bledas y el q̄so: z las especias: z todo junto picarlo muy bien en vn tajadero/o tabla lisa. y despues tomar muchas yemas de bueuos que sean biē duros: z tornarlo a picar todo junto. y despues hazer la massa que sea bien delgada: z toma q̄so fresco: z mezclalo con todas las otras cosas picadas. y despues hazer de aq̄lla massa vnas tortillas tan grandes como la mano: z poner esta pasta dentro delas tortillas: z cubrir las muy biē: z despues tomar vna caçuela de alambre estañada: z despues calentar el vnto del puerco fresco/o mâteca: y desque este caliente poner las tortillas dentro z cuezan: z sacarlas en vn plato: z ponle agua rosada: z miel: z al tiēpo del comer echarles açucar z canela encima.

¶ Manjar blanco en mas breue sumia.

As de tomar vna libra de arroz: z molerla: z passarla por vn sedaço: z tomar vna pechuga d̄ gallina q̄ sea rezien muerta: z cozerla: y despues desbilarla y echarla en vn caço: z tomar vn poco de leche: y desbazerla muy bien: despues tomar el arroz molido y echarlo dētro z batirlo mucho z pa vna libra d̄ arroz vna pechuga de gallina: y vn açūbre de leche: y vna libra de açucar. y echarlo todo dētro en el caço: z poner lo a cozer q̄ le de el fuego en medio: y desque

sea espesso echenle dela grassa dela olla muy apurada: z cō la grassa batirlo mucho: y despues apartarlo en vn poquito de rescaldo: y despues echar le su açucar en las escudillas.

¶ Potaje que se dize yjada.

AS de tomar vna yjada de carnero z cozerla: z despues de cozida picarla muy bien. y echar miel en vn caço: y echarle basta tres dozenas de almédras blâcas: y estêse vn poco en la miel: y despues echar la carne mājada: y echarle del caldo dela olla mas go:do: z cueza con ello: y despues echar açafrañ/clauos z canela: z su sabor de vinagre: z cueza con ello despues echar le pan rallado basta que sea bien espesso: z despues apartar lo al amor del fuego.

¶ Pastel embote.

Tomar vna pierna de carnero: z picarla muy bien fin go: dura: z tomar vn poco de tocino go:do: z picarlo todo junto: y despues de bien picado echarlo en vna olla: y echarle la grassa dela olla: z cueza se bien: z como se fuere coziêdo le vayan echando òla grassa dela olla: y despues echê le açafrañ: y pimiêta/ z clauos/ y cueza vn poco cō las especias despues echarle pan y queso rallado: basta que espesse: y despues de espesso apartarlo.

¶ Carnero adobado.

Tomar vn pedaço de carnero: z hazerlo pedacitos z echarlo a cozer en vna olla ò tierra cō el caldo òla olla. y despues ò biê cozido tomar açafrañ z clauos z pimiêta: y del hazerlo cō vn sabor de vinagre/ z cueza vn poco con açqillo/ y despues tomar yemas de huevos sin las claras: z batir las muy bien y echarlas dêtro: z traerlo a vna mano basta que espesse: z echarle su sabor de miel: y despues apartarlo.

¶ Estatonada de otra manera.

Tomar vn conejo cortado en pieças: y despues freylo en mâteca: y despues ò biê freydo echarlo en vna olla: y echar del caldo dela olla: y desque aya bien heruido con

De manjares.

ello tomar vn poco de percxil: y clauos: z açafran: z pímiẽta: z vn migaion de pan z molerlo todo junto: y echarle yemas de bueuos enel mozttero: z majarlo todo junto: y despues echarlo dentro: y echarle su sabor de vinagre: y cueza vn poco basta que espesse: y apartarlo.

Escabeche de conejos.

ASar los conejos: z cortarlos por las cuyturas z tomar en vna sartén dos partes de vinagre si fuere el vinagre flaco: z vna de agua z si fuere fuerte y gualcs partes: y echarle sal basta que vea que tiene sabor: z echar la sal en vezes: z no toda junta porq̃ no se haga salado: y echar azeite que sea dulce la cantidad que os pareciere porq̃ vnos quieren poco: z otros mucho: z darle vn heruor sin los conejos: y echarlo despues todo junto en vna olla: z ponerlo en parte que se enfrie: y echarle gengibre/ clauos/ z açafran: y este escabeche se conserua muchos dias.

Chirrauste de otro modo.

Cozer vna gallina: y despues cortarla: z tomar almenbras sin mondar algo tostadas: z majarlas: z sacar la leche de ellas: y echarla en vn caço: y echarle açucar: z canela molidos: z cozer la leche vn poco. y despues tomar la gallina: y echarla dentro: z cueza vn poco. y despues tomar vn poco de pá rallado bláco: y echarlo dentro: y despues q̃ sea espesso apartarlo: y en las escudillas echar açucar: y canela.

Oruga buena.

Tomar vna libra de los panes dela oruga limpios z molarlos bien en vn mozttero: y despues de bien molidos ponerlos dentro de vn trapo q̃ sea blanco: z muy limpio: z atarlo bien: y despues poner agua al fuego en vna caça: z quando començare a heruir põla oruga dentro dela agua assi atada como estuuiere enel trapo: y desque aya dado vn heruor: sacarla: z apretarla entre dos tajaderos hasta que salga bien la agua: y desque sea bien espremita sacarla del trapo

Y destéplarla con buen vinagre blanco: z miel ocho libras: z apurarla al fuego despumádola siépre: y desq̄ este clarificada la muel echarla sobre la oruga: y mezclarla bié cō vn palo: despues tomar vn quarto de canela: z vn quarto de açafra: z tres quartos de gengibre todo bié molido: y echarlo encima de la oruga meneádolo quatro/o cinco bueltas al derredor porq̄ la salsa se pueda bien mezclar: y enco:porar: z si fuere muy espessa aclararla con vn poco de vinagre bláco.

Oruga de otra manera buena.

Tomar vna libra de oruga muy bien rayda cō vn cuchillo: z molerla muy bien: z sotilméte: z passarla por vn tamiz: despues ponerla a remojar en buen vinagre tinto que este mas rala que espessa por seys/o ocho dias: despues toma diez libras de miel: y derritela quánto dee vn heruo: z sacarla del fuego: y echarle tres maravedis de buen vino tinto: z toma la oruga remojada: z vaziala en el caço donde se a de hazer la oruga: y encima de ella vaziar la miel derritida passandola por vn sedita de cerdas meneando otro la oruga cō vn palo muy bié: z ponerla a cozer hasta q̄ este espessa como deue: z sacarla del fuego: z tomar dos ariecos de açafra muy molido: y desatado cō vino tinto echarlo dentro de la oruga hecha. zc. Otra oruga buena pa de presto.

Toma el panecillo de la oruga: y raele lo de encima que vieres que esta suzio: y canela la quántidad que quisieres hazer: z tostar vn migajon de pan z remojado en vinagre majar lo con la oruga y echarle su miel: z vn poco de vino tinto o bláco cōello z calentarlo al fuego de de brasas en vn caço: z darle vn heruo: cito porq̄ la miel se enco:porre cō la oruga z con las otras cosas: y es hecha. ¶ Puedes le añadir vna poca de canela z clauos z gengibre si quieres.

Mostaza.

As de tomar mostaza en grano: z limpiarla del polvo: y de la tierra: y de las piedras: z molelar bien en vn

De falsas.

mo:tero y desque sea molida passar la por vn sedaço. y despues tomar del poluo dela mostaza z ponerlo en el mo:tero con vn migajon de pan remojado en caldo de carne : z mazarlo todo junto: y desque sea todo biẽ majado destẽplarlo con vn poco de caldo magro sin gordura q̃ sea bueno de sal: y desque sea destẽplado de buena manera q̃ no sea muy rala tomar miel que sea buena: z derritida al fuego: y echarla en el mo:tero: z traerla bien hasta q̃ sea bien mezclada: z bax escudillas. Algũos echã vn poco de vinagre en el caldo. pue des le añadir almẽdras moadas majadas con la mostaza tostadas.

Mostaza francesa.

AS de tomar vn cantaro de mosto de vino tinto/o blãco: z moler vna escudilla de mostaza q̃ sea escogida z muy buena: z moler si quieres con ella despues de passada por sedaço o tamiz/ vna poca de canela/ z clauos/ z gingibre/ y echarlo todo muy bien mezclado en el mo:tero dentro del cantaro/o tinajuela del vino: z cõ vna caña traerlo gran rato al derredor porq̃ se mezcle con el mosto: z cada dia se a de traer cõ la caña siete o ocho vezes: z beruira el vino con esta mostaza z acabado que aya beruido el vino podeys comer de esta mostaza. z quãdo la quisieres sacar para echar en la escudilla para comer menearla antes con la caña vn poco: y esta es muy buena mostaza: z conseruase todo el año.

Otra mostaza francesa muy buena: y dura ra todo el año. Añadido.

Toma vna caldera en que quepan dos cãtaros/ y bincbir la de granos de vna tinta z poner la a cozer al fuego hasta que mengue la meatad y quede en media caldera que serayn cantaro: y quando cuezen los granos quitar la espuma con vna cuchar de palo: z menearlo de quando a quãdo cõ vn palo: y colar este mosto por vn trapo limpio/ y echarlo en vn cantaro: z luego echar la mostaza que sea hasta vna escudilla bien molida poco a poco meneando

la con el palo, z cada dia se deue menear con el quatro o cinco vezes al dia / z si quereis podéis moler con la mostaza / ca nela tres partes / clauos dos partes / z gingibre vna parte. esta mostaza francesa es muy buena z dura todo el año / y es de color morado.

¶ Perexil.

AS de tomar el perexil: z quitarle la aramitas: z deshojarlo muy bien z limpiarlo: z majar aqllas hojas en vn mortero mucho. y despues de bien majado tostar vn migajon de pan: z remojarlo en vinagre bláco: z majarlo cō el perexil: y despues de bien majado echar vna poca de pimiēta en el mortero: z mezclarlo bien cō el perexil y el pan. y despues echarle miel q̄ sea derritida en el mortero trayendolo siēpre de vna manera basta q̄ la miel se encozpoze cō la salsa en el mortero: z si fuere muy espessa la salsa / aclararla cō vn poco de vinagre aguado porque no sea muy agra: y hecho esto tomar dos piedras guijas de mar / o de rio: y echalas en el fuego: z quándo estuuieren bien coloradas z rojas: echalas con vnhas tenazas en el mortero de manera que se amaten alli. y desque todo esto sea hecho catarla de sabor: z hazer de manera q̄ sepa vn poco a pimiēta: z agrito dulce: z al perexil: y si algũa de estas cosas falta tēplara con ello.

¶ Salsa de rauano vaxisco y de gallo cresta.

Dela mesma manera del perexil se puede tambien hazer salsa de la rayz del rauano vaxisco. y de hojas de gallo cresta lo mesmo.

¶ Sopas ala Lombarda.

Hazer caldo de buena carne que sea biē gorda: z echar en el mucho açafra que sea bien amarillo z muy alto de color: z que sea bueno de sal el caldo: y despues tomar reuanadas de pan quitada la corteza: z tostarlas: z raerles lo quemado: y escaldar estas sopas cō el dicho caldo: y desq̄ seā escaldadas assentarlas en vna caçuela de bierro haziendo

De potajes.

vn lecho de sopas z otro lecho de queso mâtecoso de Par= ma/o de Aragon/o de Nauarra: z assi binchir toda la caçue la: desq̄ sea llena ponerla al fuego a cozer sobre buenas bra= sas/o al horno: z cueza poco a poco: z andãdo coziẽdo echar le de aq̄l caldo de rato en rato go:do: z amarillo a cucharas de dẽtro en la caçuela sembrandolo sobre las sopas: y des= que sea mas d̄ medio cozido cubrir la caçuela/o sartẽ cõ vna cobertera de bierro q̄ sea cargada de brasas encima: z cueza assi vna hora: mirãdo z reconociẽdo de rato q̄ no se enxugue mucho: z que sean socorridas del dicho caldo que sea de lo mas go:do: z quando las pusieres en la mesa hazer de ma= nera q̄ vayan entutas. y hecho esto hazer escudillas/o si qe= res hazer de ellas platos como quisieres.

¶ Salsa gualatina buena.

Mañanas que sean agras tomaras: z tambiẽ delas dulces: y despues hazer leche de almẽdras de parte de noche. z parar las mançanas de parte de noche: z cortarlas menudas assi como vn dado: z an se de defatar las almẽdras con buẽ caldo de carne: z ponlas mançanas a remojar con la dicha leche de parte de noche: z tomar canela: z clauos: z gingibre segũ la cantidad q̄ quisieres hazer: z pon estas especias en remojo de parte de noche en agua rosada: y en la mañana tomar vna poca d̄ harina d̄ arroz: z põ la a cozer con la leche delas almẽdras empero no echas las mançanas hasta q̄ sea medio cozido: z las especias assi mes= mo: z quãdo la salsa tornare espessa echarle del mejor caldo que tuuieres: y dexalo cozer del todo z las especias seã atadas cõ vn hilo. ¶ Adobado de carnero.

As de tomar pechos d̄ carnero: z cozerlos en vna olla con su sal: y desq̄ sea quasi medio cozido sacarlos de la olla. z cortarlos a pedaços del tamaño de dos dedos: y despues soffreç: los cõ go:dura d̄ tocino. y despues tomar miel: y de todas especias: z ponerlo en vna ollica: z tomar pã du=

ro rallado y echarlo dentro de aquella miel y las especias: y ayá mas cántidad de canela q̄ de las otras especias: y después tomar del mejor caldo de la olla: y echarlo dentro: y después de la grassia lo q̄ sea menester según la quántidad del pan y de la carne: después echarle vna buena taça de vinagre blanco porq̄ la salsa de este potaje q̄re ser agra dulce: y esto todo cueza. z miétre bien echarle la carne con vn poco de açafra porq̄ esta salsa q̄re ser alta de color. después bazer escudillas del dicho potaje: z sobre ellas canela. cempo deues echar peras: y mébullos q̄ seá cortados: z ayá dado vn hervor primero: z pōlos en la carne.

¶ Pebrada para saluagina.

Has de tomar vnas pocas de almendras z piñones y auellanas. z q̄ sea todo tostado z majado bien en vn mortero: y después de majado majar cō ello vn migajō de pan remojado en vinagre de manera q̄ no sea muy agro. y después pasarlo z ponerlo dentro de la olla: z tomar vn pedaço de saluagina z majarla en vn mortero muy bien. y desque sea bien picada echarla dentro de la dicha salsa z ponerle pimienta. Mas quando passares las almendras: z las otras cosas: passa tambien muchos huevos duros solas las yemas. z todo esto ponerlo a cozer al fuego. y en dādo vn hervor quitarlo del fuego: y es cozido. y esta salsa quiere ser fortezuela de pimienta. z assi mesmo el color. z no se pone otra cosa. porque poniendole otra cosa no se llamaria pebrada.

¶ Bastarda camelina.

Vnas pocas de almendras tostadas tomaras. z majar las as bien con vna tostada de pan con los bigadillos de alguna volateria que comieren. z todo esto sea bien majado. z pasado con çumo de granada agra: z caldo. z con mucha canela. z con vn poco de las otras especias saluo açafra: y desque todo esto sea pasado vaya al fuego. y esta salsa ha de ser agra dulce. y desq̄ sea cozida echarle harta grassia. y encima açucar z canela.

De manjares.

Caldo lardero de puerco saluase.

Vna pieça d' puerco saluage/o jauali tomaras. z corta lo a tajadas como dos dedos: z bazer tajadas de tocino go:do delgadas. z atreuessarlas por las pieças del puerco jauali tantas quãtas quisieres. z poner lo en vna olla sobre las brasas a soffrey: y desque sea quasi medio cozida cõ vna cebolla cortada echarle d' todas especias saluo açafrà. z canela todo mezclado con la cebolla: z despues echarle vn poco de vino tinto. z vn poco d' vinagre. y dexalo cozer muy bien. y echale de todas yeruas picadas. z assi se baze el caldo lardero. z quãdo quisieres bazer algũa pieça de puerco cozida. y el señor quisiere comer caldo lardero: bazerlo desta manera. Desque la pieça estuviere escaldada z que este bien limpia de los pelos ponerla a cozer en la agua que sea la meytad vino. z la meytad de agua: z tãbiẽ puedes echar de todas especias enteras porq̃ de sabor: z olor al caldo: z assi mesmo echarle de todas yeruas: z sea bueno de sal z de todo. z algunos le echan cebolla: z no dije mal.

Caprotadas de toferas o criadas de tierra/o turmas.

Las turmas/ o criadas de tierra tomaras: y escaldar las biẽ cõ agua hiruiẽdo: z darles vn beruoz cõ aq̃lla agua mesma: y despues pararlas d' la primera holleja/ o tela: z cortar las a tajadas redõdas. z soffrey: las cõ buẽ tocino go:do. y despues tomar vnas pocas d' almẽdras/ z piñones: z auellanas: z vna tostada de pan: z majar todo esto: z con'caldo del mas go:do passarlo biẽ espesso: y desq̃ sea pasado põio d'entro de vna olla: y echale de todas especias molidas: z põle vn poco de açucar: z ponerlo a cozer: z quãdo hiruiere pornas le las turmas de tierra porq̃ se acabẽ de cozer cõ esta salsa: y desq̃ las turmas/o criadas fuerẽ cozidas bazer escudillas: y echar açucar/ z canella/ z vn poco d' caldo q̃ sea gruelfo d' la olla. z si las quierẽ comer frcydas sin la

falsa. haras assi: desq̄ las ayas soffreydo echales vn poco de pimieta z vinagre: z assi se guisan las turmas pero toda via son mejores quando son assadas entre dos cenizas calietes: y remojadas en vinagre: y ellas son las criadas de tierra.

¶ Botaje llamado persicate.

Los duraznos tomaras parados: z cortados a tajadas: z cozerlos en buē caldo gordo: y desq̄ seā cozidos tomar vnas pocas de almēdras blācas z majarlas: z desq̄ seā biē majadas passarlas cō aq̄l caldo biē espesso. y despues cozer esta salsa cō açucar: z vn poco d̄ gingibre: y desq̄ sea cozida echarle harto caldo dela olla/ o del q̄ cae del assado: z dexarlo estouar biē vn poco: z hazer despues escudillas: z sobre cada vna echar açucar: z assi mesmo puedes hazer esta salsa de mēbillos de esta manera: mas los mēbillos q̄eren ser passados cō almēdras: z no quierē ser agros z assi mesmo los duraznos.

¶ Sopas dozadas.

Tomar vn pã: z hazer lo reuanadas: z tostarlas d̄ buena manera q̄ no se q̄men: z tomar buē caldo: z cozerlo en vna olla aparte cō todo su recaudo: y despumarlo biē: z despues tener aparejado q̄so rallado: z quando quisiere comer tomar algūas yemas de huevos: z d̄fatarlas cō el mejor caldo de vaca gordo dela olla: y echarle vn poco de gingibre: y despues tomar aq̄llas tostadas: z remojarlas con el caldo: y desque sean acabadas de remojar quitarlas de aq̄l caldo: z hazer escudillas de aq̄llas tajadas d̄ pan/ o reuandadas: y echar sobre ellas d̄l caldo d̄ los huevos despues echar les el queso. y estas se llaman sopas dozadas.

¶ Busaque de conejos.

El conejo tomaras desollado: z bien limpio de los pelos: z abierto ponerlo a assar: y desq̄ sea assado cortarlo a pedaços: z soffreyrlo vn poco/ z tomar pã tostado biē quemado: y almēdras tostadas: y majarlas biē: z passar las cō el çumo del conejo: z pornas de todas especias comunes:

De manjares.

z hazer que esta salsa sea vn poco agrilla z cozerla: y desq ue sea cozida echarle el conejo y dexarlo acabar de cozer: z situ quisieres echarle algunas cebollas/ todo esta en tu plazer z voluntad . pero an se de cozer primero con los conejos : y despues passar las cebollas con las otras cosas : y dexarlo acabar de cozer.

¶ **A**rrauste de peras: y puede se dar a enfermos.

Tomar delas peras mas tiernas : z mondarlas dela corteza: z cortarlas en quatro quartos: z qtarles las pepitas y el coraçon : y despues cozerlas en buen caldo de carne que este bueno d sal: z majar almendras mondadas: y desque sean bien majadas desatar las con el caldo de las peras: z si este caldo no bastare tomar del caldo d el carnero: z passarlo bien espesso por estameña: y desque sea passado poner esta leche dentro en la olla: y despues tomar vna poca de harina de arroz: y desatar la con aquella leche: z ponerla a cozer al fuego con buena cantidad de açucar : z tomar vna poca de canela fina entera: z atarla con vn hilo : z ponerla dentro en la olla. z vaya todo a cozer: y desque torne espesso: z no tuuieres leche para echarle : echale del mejor caldo y mas gozdo de la olla: y dexarlo cozer vna buena ora: y desque conozcas que la harina sea cozida quitarla d el fuego. **E** si por caso supiere al humo/ o a cbamoscado/ o a qmado : tomar vna poca de leuadura que sea bien agr: y atarla en vn trapo de lino: z hazer que la olla hierua siẽp: y echarla dentro por que hierua todo junto : y sepas que si la olla no hiruiesse no se le quitaria tã presto el sabor del humo ni delo socarrado: y esto puedes hazer en todas las salsas z potages: y desque la salsa/ o potaje fuere hecha pon en aquellas peras que son cozidas en el dicho caldo vna poca de agua rosada: z hazer escudillas: z sobre ellas echar açucar fino. y esta salsa es buena para dolientes.

¶ **A**mbillos cozidos en olla.

Tomar vna caçuela/ o olla: z la cobertera q̄ tenga muchos agujeros pequeños: z sea la olla nueua porq̄ la vianda no tome otro sabor: y echarle los membrillos dētro bien limpios: y despues henchirla de alimēdras: y vino coçido porq̄ torne a manera de miel espessa como vnguento: z con estos mēbillos pornas ciertas ragitas de canela z clauos de girof: z nuez noscada: z flor de macis: z granos d̄ para yso: z cō todo esto ponerla sobre las brasas cō poco fuego basta al cuello: z cueza a plazer: y este cubierta: y desq̄ este coçido cortar los limpiamēte: z q̄tarles el coraçō: y despues ponerlos en vn plato: y sobre ellos açucar/ z canela/ z clauos de girof.

¶ Perexilada.

Has de tomar gran cantidad de perexil: z clauos z biē mezclado majarlo muy rezio con vn migajon de pan blanco: z passarlo de manera q̄ salga todo el çumo biē espesso: y echar grā fuerça de gingibre: y de canela: z majarlo todo junto: z si quierēs echarle açucar sea a tu volūtad: z haz que sea bien espesso: z bien verde: z no a de beruir porq̄ perderia la verdura: y despues echarle açucar o miel.

¶ Çumo de granadas.

Los granos d̄ las granadas tomaras: z machacarlos en vn mortero: de manera que no q̄cb: en los granos: z colarlos por vn trapo de lino limpio: z poner en el çumo al mendras z piñones tostados. z puedes echarle vna poca de agua rosada: y deste çumo puedes hazer camalina dulce. z si la quierēs hazer agra echale vino tinto/ z vinagre: z de todas especias: z canela mas que de otra especia: z cozer la antes que la passes.

¶ Batonada dorada de assadura de cabrito.

Tomar la assadura z la cabeça d̄l cabrito: z ponerlo todo a cozer. z partir la cabeça d̄ manera q̄ no se pierd̄ los sesos: y desq̄ sea coçido sacarlo d̄ la olla: z cortar la assadura menuda a manera de vnos dados: z tomar ynto d̄ puer

De manjares.

co fresco: z la cabeça partida en dos partes soffrey: la : z todo ello con aquel vnto: z tomar yemas de bueuos. z flor de gingibre/ z canela/ z yeruas buenas : z picarlo todo junto muy bien. y despues apartarla grassa dela sartē a vn cabo: y echaras todo esto ala otra parte dila sarten: y de ratico en ratico vntarlo con dos plumas : y desque sea bien frito sacarlo fuera y entonces echarle la assadura assi como esta picada menuda z soffrey: la as .z si quieres echar vna dozena o dos de bueuos batidos con hieruas buenas . ya seria mejor : y echarlo dentro dela sarten: y despues menear lo trayendolobien con vna cuchar. z si quieres soffrey: garuã ços todo es bueno: y despues tomar las yemas de buenos batidos: z vn poco de gingibre mezclado con los bueuos: y biē batido en vna escudilla: y despues ponlo dētro dila sartē sobre la otra vianda. z menealo todo despues. de manera que se mezcle todo muy bien : y desque este cozido sacarlo dela sarten: z ponerlo en vn plato grande: y encima dila viã da açucar. y canela.

¶ Salsa que se llama canela de mosto.

AS de tomar passas y vuas negras: z todo el migajõ d vn panecillo: z tomaras las vnas segun la quãtidad dela salsa q̄ quisieres hazer: y poner los en vna olla a cozer con vino tinto dulce que sea bueno/ z fino/ z muy fuerte/ z muy tinto/ z templarlo assi como te pareciere z hierua rezio barta q̄ las passas : z las vuas seã todas cõsumidas: y tornadas caldo: y despues passar todo esto por estameña: z despues de passado ponerlo a cozer vn poco en vna olla peq̄ña porq̄ se torne espesso z tēga color: de oro: y despues tomar açucar z canela : y baz q̄ sienta vn poco ala noscada: z a los clauos: z al gignbre: y esto sirue pa volateria assada/ o freyda

¶ Enpanada en assado: de gallina assada.

AS de tomar vna gallina muy gorda: z quitarle los a lones: y los pies : y el pescueço: z rellenarla toda de

Yemas de buevos buros que sean cozidos/ z canela/ z clavos hincados en las yemas de los buevos/ y passas/ z almendras blancas: z carne de ternera/ o de cabrito cozida: z bien picada menudo: z yerua buena z perexil: tambien yemas de buevos crudos. y especias finas z açafranadas: z todo esto mezclado con las passas: z almendras rellena la gallina dentro: y despues coserla que no salga nada de lo relleno: y despues ponerla en su assado: z assarla. y desque sea quasi assada tomar vn gran plato: y echarle vna poca de barina de arroz que sea muy fina: y leche de cabras z yemas de buevos crudos/ z açucar/ z canela/ z otras especias finas açafranadas: z batirlo todo esto juto muy rezio. y destemplar con la leche la dicha massa: z si no tienes leche toma agua rosada: z vn poco del caldo de la olla: z mezclarlo todo. y despues con vnas plumas de gallina degotar la dicha massa sobre la gallina: z fregarla con ella. z vntarla z guarda que no la desates mucho porque no podria asir en la carne de la gallina. z vntarla tantas vezes de esta massa/ o salsa que se haga vn cortezo tan grueso sobre la gallina como vn cortezon de empanada: z si le quieres poner yeruas sanas como son perexil/ mayorana z yerua buena: biẽ lo puedes bazer: z traer el assado: de manera que la dicha massa se sostenga sobre la gallina.

Treballa q̄ se dize salsa blanca para anfarones.

AS de tomar almendras blancas: z lo blanco de vn poco z vn grano de ajo: que solamente sienta al ajo: z vn migajon de pan remojado con caldo: z mazarlo rezio. y despues passarlo todo por estameña: z tomar yemas de buevos buros que seã cozidos y ecbale gingibre/ z canela/ z açucar: z vn poco de agras solamente q̄ sienta a ello: y despues pon assar los anfarones y desque sean medio assados pon debajo de ellos vna caçuela para recojer el suco de los anfarones: y desque todo sea salido mezclalo con la dicha salsa/ o

De potajes.

massa en vna olla: z desque tome espesso hazer escudillas: z quando ya yá ala mesa echarles açucar: z canela encima.

¶ Broete lardero de muy buena facion.

Los pechos de carnero tomaras/o las bijadas: z darles as vn heruo: porq pierdá el color de sangre: y despues hazerlos pedaços tan grâdes como el dedo pulgar: z tomar tocino muy gordo: z hazer d'ello tajadicas menudas z delgadas como vna pluma y echa a cada pedaço metido ala luenga de aq̄l tocino cortado. y despues toma el tocino: z derritelo: y desque ayas sacado toda la gordura soffrey: cõello la dicha carne: y despues põla d'entro de vna olla cõel caldo de otra olla: y despues tomar vn higadillo de gallina z vn poco de carne de carnero z haz que hierua todo juto. y despues tomar pan tostado: z majarlo todo junto: z passar lo por estameña todo: y despues desleplarlo con buen caldo de la olla mezclado con agraz: z vinagre: z cõ especias menudas: z darle color de liebre: z esta es muy buena salsa.

¶ Potaje de buen modo.

Tomar vna buena gallina gorda: z cozerla solamente que dee vn heruo: z cortarla a pedaços: y despues tomar tocino gordo derritido: z soffrey: la de manera q̄ no pierda la blancura: z despues echarle buen caldo: z cucza de su espacio eneste caldo: z despues tomar yemas de buesos buros: z almêdras blâcas majadas con vn migajon de pan remojado con caldo: z passar lo todo junto: z despues cozerlo en vna olla a parte de manera que no se desate/o se corte: z vn poco de agraz/mas no vinagre: y especias dulces. z desq̄ sea quasi cozido tomar yemas de buesos deslepladas cõ agua rosada: z mezclarlo todo junto.

¶ Potaje llamado jota.

Bledas z peretil tomaras: z yerua buena z bo: rajas: z ponlo todo a cozer que dee vn heruo: y despues ponerlo sobre vn tajado: z picarlo bien menudo cõ especias: z

desq̄ sea biẽ picado passarlo por estameña: z ponerlo en vna olla: z haz q̄ dee vn beruor d̄ manera q̄ no pierda la verdor. z no lo cubras hasta la hora del comer: z si ala noche lo q̄eres guisar haz lo dela mesma manera: pero as de poner vn poco de tocino d̄ puerco fresco: z freylo para sacarle el çumo: z con aq̄l çumo soffreyz las sobre dichas cosas: z cõ caldo de la olla a manera de espinacas: y despues hazer escudillas: z sobre cada escudilla poner vn pedaço de aq̄l tocino q̄ as soffreydo.

¶ Salsa de Emperador.

Haz gadillos d̄ gallinas tomaras assados en las brasas: z tomar almendras tostadas: z majarlas con los bigadillos. z con vn migajon de pan: z destẽplarlo todo cõ buen caldo de gallinas: y desq̄ sea bien majado: tomar diez zochos o veynete yemas de bueuos çrudas: z majadas con las dichas almẽdras q̄ serã cerca de vn puño: y tres bigadillos d̄ capones o de gallinas z majar lo todo jũto en vn mortero: z passarlo por vn sedaço assi como salsa de pãu. despues de passado ponerlo a cozer en vna olla limpia con poco fuego mengãdolo siẽpre cõ vna cuchar: y echarle copia de açucar: z vna poca d̄ mostaza: z vnos cinco o seys clauos molidos: z gengibre segũ tu voluntad: z haz que sea agrilla de çumo de naranjas/ o de agras/ o de granadas, y q̄ sepa todas las dichas salsas vn poco: z mas al gengibre. z a d̄ ser espessa como salsa de pãu/ z que tenga color pardillo: y hazer escudillas: y echarles açucar z canela encima.

¶ El qui se fenecẽ las viãdas del tiẽpo del carnal.

¶ Tratado para guisar z aparejar las viandas del tiempo quaresmal.



Ablado auemos: z lo mas breue que auemos podido dela arte dela Cozinha en quãto toca a las viandas z manjares del tiẽpo de carnal. puesto que son infinitas las viandas q̄ se pueden hazer en dia de carne q̄ muchas de ellas se

Viandas de quaresma!

podian hazer en quaresma porq̄ donde digo en algunos capitulos de las viandas que se desatan con caldo de carne. Estas salsas o potajes se pueden desatar con sal/ z azeyte/ z agua: empero a de dar vn beruor: y de esta manera es tan bueno como caldo de carne si es biẽ tẽplado de sal: z que el azeyte sea muy fino. y de esta manera de muchas viãdas q̄ estan puestas para dias de carne se puedẽ hazer en la quaresma, y esto no es sino costumbre de los bõbres mudarlas viãdas d̄ vna cosa en otra. z por esto me parece q̄ he hablado harto en esta materia de los manjares de carnal: y es cosa razonable de hablar en las viãdas del tiẽpo de quaresma lo mejor: z mas breuemẽte q̄ dios nos guiare y endereçare para la vtilidad de los cuerpos humanos: z onrra d̄ las casas de los principes z grãdes señores z caualleros y psonas de qualquier otro estado z cõdiciõ q̄ sean: segũ veran por el processo deste siguiẽte tractado: z pũerãmẽte de aparejar empanada de lãprea/ o de otro qualq̄er pescado pa cozer/ o assar/ o pa caçuela: z otros guisados segũ adelãte diremos.

De lamprea en pan.

La lamprea quiere ser biua: y escaldarla con agua caliente: z assi la baras limpia z blãca: y despues tomar pan tostado z tanto que este todo negro: z raele la q̄madura. z tomar la lãprea y abrir la. z cozer aq̄lla sangre. z guardarla: z quitarle vna tripa q̄ tiene. z por la boca atrauessar le vn cuchillo de manera que no le haga ningun corte sino q̄ la punce: z quitarle la hiel por medio de la cabeça. y dexarle que cuele bien aq̄lla sangre: z lo mesmo colar la sangre de los agujeros q̄ tiene la lamprea. z guardar bien toda la sangre. z con esta su sangre mesma vntarla toda. y despues tomar sus especias q̄ son pimiẽta luenga. z galãgal. z nuezes noscadas. z todo esto sea bien molido. z mezclado con aq̄lla sangre. y despues tomar a vntar con ella la lãprea. z ponerle en la boca vna nuez noscada. y en cada vn agujero de los q̄

Triãdas de quaresma. fo. lvi.

tiene meterle vn clauo ò girof d'etro. y despues tomar la lã pica. z ponerla en vna empanada a modo d'vna rosca. z darle vn corte por medio òl espinaço porq̃ de otra manera podria reventar la empanada. z puelta en su empanada bien yntada de su mesma sangre con las especias z todo cubrir la empanada. z cozerla en el horno. y despues tomar el pan tostad con vinagre z vino tinto. z su mesma sangre que quedo. z mezclarlo todo: z passarlo muy bien. y esta salsa no quiere ser muy agra sino solo vn poqto z por esto se pone el vino. y desque la empanada sera cozida/ tomar esta salsa y echarla dentro en la empanada. y estas empanadas de lampreas mejores son para comer frias que no calientes. z si es fria no le echas salsa. y las lampreas no son buenas para comer hasta el mes de benero.

Salmon empanado.

AS de tomar el salmon bien limpio. z lauado. z tomar sus especias que son pimieta luenga/ galangal: z gimbibre. z todo esto bien molido cõ sal/ de manera que no aya demasiadas especias sino de buena manera: despues hazer las empanadas. z poner d'etro el salmon. y echarle las especias encima. z debaxo. z a todas partes. y despues cubrir la empanada. z vaya al horno a cozer: y desq̃ sea cozida si q̃sieres comer frio el salmon hazer vn agujero en la empanada debaxo òl suelo porq̃ salga el caldo/ porque con el no se puede bien conseruar. y deues saber que el salmon se quiere comer en el mes de octubre que comienza de hazer frio.

Caçuela de salmon.

AS de tomar el salmon limpio. z bien lauado. z ponerlo en vna caçuela con sus especias que son galangal: z vn poco de pimienta/ z gimbibre/ z açafrañ: z todo esto bien molido. y echado sobre el pescado cõ sal. z vn poco ò agras/ o de çumo de narajas. y vaya al fuego de brasas. y despues tomar almendras blancas/ z passas/ z piñones/ z de todas

Triadas de quaresma.

yerbas. Es saber moradux que se dixe mayorana z perexil z yerba buena. y desque la caçuela sea cerca de medio cozida echarle todo esto dentro.

Trucha en pan o assada/o cozida.

LA trucha se a de escamar: z si la quieres hazer en pan echarle pimieta. z vn poco de gingibre. Si la quieres guisar de otra manera: assi como assada o cozida: hazer beruir agua en vna caçuela. y echarle la trucha. y desque sea quasi medio cozida echarle vn poco de sal porq̄ tenga buen sabor. y despues echarle media taza de vinagre en la caçuela porq̄ el vinagre la entestece q̄ no se q̄ebre: z comerla cō pimienta. z con vn poco de caldo dela olla/o caçuela en esma.

¶ Si la q̄eren comer assada a de ser comida cō çumo de naranjas/z agua y sal z vn poco de azeyte. z de todas las buenas yerbas: z aparejar el plato dela trucha assada. y echarle encima todo este çumo. ¶ Sepas q̄ el mejor bocado dlla es el hocico.

Barbo en pan.

Tomar especias q̄ sea pimieta/gingibre/z sal bien molido todo. z hazer las empanadas. z poner enellas el barbo bien limpio: z lauado cō las dichas especias: z llevar las al horno. z si le quisieres echar vn poco de çumo de naranja/o de agua rosada no se perdera nada: z antes que la empanada vaya al horno echarle vn poco de azeyte.

Barbo en caçuela.

Despues de bien limpio z lauado el barbo cortar lo a troços redondos como los dos dedos de gordo: z tomar las especias q̄ son pimieta/gingibre/z açafra/z sal todobien molido: z pon el barbo en la caçuela cō las especias z la sal z vn poco de azeyte: z vaya al fuego sobre buenas brasas: y despues tomar passas z almendras/z vn poco de culatro seco y d̄ todas las buenas yerbas: z todo esto vaya dentro dela caçuela: z cueza hasta que este bien cozido.

¶ Si q̄eres comer el barbo cozido tomar vna olla cō agua:

z quando bierua echar el barbo dētro: z hazerle su salseron q̄ es vinagre z de todas especias: y d todas buenas yerbas: y desq̄ el barbo sea cozido tener aparejado el plato cōla vianda y echarle el dicho çumo ĩcima cōlas dichas yerbas: y hazer la de manera q̄ sea vn poco agrilla z colorada d açafrā.

¶ Saboga en pan.

Quiere ser la saboga fresca z muy biē escamada z limpia. z despues ponerla en pan. z tomar las especias dela saboga: q̄ son pimiēta z vn poco de gingibre z sal: todo bien molido: y echado sobre la saboga: z puesta en su empanada con azeite vaya al borno a cozer. z si la quieres comer fria sacarle el caldo porq̄ qualq̄er empanada para comer se fria es menester quitarle el caldo porq̄ cōel no se puede biē conseruar. ¶ E si la quieres comer cozida o assada. empero no se quiere comer en ninguna manera cozida sino en pan o assada. y si la quisieres assar no le as de q̄tar la escama sino aburla/ z ponerla en sus parrillas: z antes que la pōgas al fuego vntar las parrillas con azeite porque no se pegue a ellas. z ponla al fuego/ z no le des mucho fuego al principio/ mas boluer la de rato en rato: z cada vez q̄ la boluieres vntarlas parrillas con azeite. y despues hazerle su salseron cō çumo de narāias z azeite/ z vn poco d agua z sal: z de todas las yerbas bien menudamēte cortadas: z ponerla en su plato: z su salsa sobre ella. z dsta manera se guisa el pescado de agua dulce.

¶ Emperador en pan.

Tomar el emperador: z bien limpio: z lauado costarlo a troços/ o ruedas: z hazer las empanadas dla manera que quisieres: z tomar las especias que son pimienta luega/ z gingibre z sal/ todo molido biē: y echarlo sobre las ruedas d el emperador. z puesto en sus empanadas cō sus especias z su aparejo. vaya al borno a cozer. z quando quisieren comer echarle vn poco de suco de narāja/ o agraz mez=

Uindas para quaresma.
dado con agua rosada: z antes de ponerla en el horno echar
le yn poco de azeyte.

Emperador en caçuela.

Despues de biẽ limpio z lauado el empador: hazerlo ta
jadas/o ruedas tã gordas como dos dedos: z tomar
las especias biẽ mezcladas con buenas yerbas q̃ son mora-
duz q̃ es mayorana/z perexil/z yerba buena: z ponerlo a co-
zer sobre las brasas/o al horno: y desque comẽçare a beruir
echarle almendras blãcas: z passas. y dexarlo cozer todo jũ
to: y echarle yn poco de agraz o çumo de narãjas. **A** las an-
tes que la pongan en el horno echenle yn poco de azeyte.

Emperador en parrillas.

Cortar el emperador assi como si lo vudieses de assar: z
quitarle lo dentro todo: z ponerlo a assar en las par-
rillas vntandolo con azeyte de rato en rato. **D**espues hazer
le su salçilla que es çumo de naranja/z pimienta/z azeyte/z
sal: z yna poca de agua: z todo esto porras en yna olla pe-
queña: z quando quisieren comer ponerlo en yn plato: y
echar sobre el la dicha salsa con las otras yerbas/perexil/z
yerba buena: z mayorana.

Esturion en pãn: que es follo.

Despues de bien limpio: z lauado el esturiõ hazerlo pe-
daços redõdos del gordo de dos dedos: z ponerlo en
pãn con las especias suyas que son pimienta luẽga. z yn po-
co de gingibre: z sal todo molido. y echado sobre el esturion:
z poner las dichas pieças en sus empanadas con todo su
aparejo: z vayan al horno. y si lo quisieren comer frio sacar
le el caldo. y si caliẽte lo quisieren comer echarle yn poco de
çumo de naranja z yn poco de pimienta. **E** antes q̃ vaya al
horno echarle yn poco de azeyte.

Esturion/o follo en caçuela

Lmpiar muy biẽ el esturiõ: z cortarlo a ruedas tã grã
des como yna mano: y despues tomar las especias q̃

Viandas de quaresma. Fo. lviij.

Son pimieta/gingibre: z vn poco de açafra: z tomar d todas yerbas/perexil/z mayorana/z yerba buena: z vn poco d culatro seco: z todo esto sea biẽ mezclado. y despues poner el esturiõ en la caçuela con las dichas especias/z sal/z azeite y las yerbas: z vayan al fuego sobre brasas: empero la caçue la sea bien cubierta/o sino vaya al horno: y echale azeite.

Esturiõ/que es follo en parrillas o cozido.

Tomar vna olla con agua/z sal: y de todas yerbas/perexil/z yerba buẽa/z mayorana. y desq̃ todo esto ayã beruido echaras la cabeça/o la cola d̃l esturiõ/o lo q̃ quisieres para q̃ hierua. despues echarle vn poco de azeite: y des que el pescado este cerca de cozido/quitarle la meatad de la agua: y despues tomar de todas especias: z vna buena tassa de vinagre: y echarlo todo d̃tro d̃l esturiõ: empero q̃ no tẽga mucha agua porq̃ con aquel caldo as de hazer el potage para aq̃l plato: y echar encima yerbas d̃sbojadas menudamente o cortadas: z vn poco de gingibre molido. **E** si de res comer el esturiõ assado: tomaras la parte d̃ hazia el viẽtre q̃ es lo medio del cuerpo: z vntarlo de rato en rato con azeite. y despues assarlo al fuego sobre brasas. y d̃spues hazer su çumo de narãjas/z azeite/z pimieta/z sal: z vna poca de agua: y de todas las yerbas buenas menudo cortadas: z quãdo quisieren comer poner la vianda en el plato: y echarle el çumo cõ las yerbas encima del dicho pescado.

Dentol en pan.

As de tomar el d̃etol: y biẽ lĩpio z lauado hazerlo ruedas por medio: y d̃spues hazer empanadas: z tomar sus especias/pimieta/z sal/z gingibre: z vn par de rajas de canela entera: y despues poner el pescado en la epanada cõ las especias/z rajas d̃ la canela todo jũto z cubrirla: z vaya al horno: z antes q̃ la pongas en la mesa despues de cozida/tomar vn poco de çumo de narãja. y el higado d̃l mismo d̃etol. y assarlo e las brasas cõ vna tostada d̃ pã remojada en el

Viandas de quaresma.

çumo de las naranjas. z pôlo dêtro del pastel: pero antes q̄ la empanada vaya al horno echarle vn poco de azeÿte.

¶ Dentol en caçuela.

Tomar el dentol: y despues de biç limpio z lauado hazerlo ruedas tan grandes como la mano. y despues echarle sus especias q̄ son açafrañ z pimiêta: z nuez noscada: z vna poca de sal todo bien molido: z echado sobre el pescado: z ponerlo en la caçuela cõ todo su adereço: y desque el dicho dêtol sea medio cozido: echarle de todas yerbas z vn poco de çumo de naranja. z si quisieres poner passas z almêdras despues puedes lo hazer: empero echarle vn poco de azeÿte porque estas cosas quieren siemp: e azeÿte.

¶ Dentol cozido.

Tomar el dentol: y limpio z lauado hazerlo troços z tomar la cabeça: z hazerla cozer con agua z sal: z buenas yerbas: y despues tomar el dêtol z vaya a cozer: z tomaras castañas/ z mançanas/ z almêdras/ z de su mesma carne vn buê pedaço z vn migajon de pan: z todo esto biç majoado. y desatado cõ su mesmo caldo z passar lo por estameña: pero quâdo passares las almêdras z todas estas cosas/ ponas tâbien pan remojado cõ çumo d̄ naranja/ o cõ vinagre. despues tomaras de todas especias sino açafrañ z canela: y despues cozer esta salsa: y echaras aq̄l caldo q̄ esta cõ el pescado en q̄ a cozido: z quâdo la salsa hiruiere ponasla dêtro de la olla: z quâdo quisiere comer aparejar el plato cõ la vianda: y echar le as por encima de todas yerbas bien menudamente cortadas: z si no quisieres hazer esta dicha salsa/ tomar vinagre y de todas especias: z las yerbas cortadas: z todo esto sea mezclado q̄ndo el pescado sea cozido solamête en agua z sal: z aparejar el plato: y hechar aq̄lla salsilla encima.

¶ Sepas vna cosa que todas las vezes q̄ guisares pescado cozido gruesso/ deues le echar vna taça de vinagre al cozer porque lo entestece: z lo guarda de mancharse.

C Palamida en pan.

Tomar la palamida: y despues de escamada: z limpia cortarla a pedaços redondos tan grandes como los quatro dedos: y despues hazerlas empanadas. z tomar las especias que son pimienta/ z gengibre/ z sal: z todo esto bien molido: z puedes poner açafrañ si q̄sieres: y despues echar estas especias sobre el pescado: z ponerlo en sus empanadas: z vaya al horno a cozer. y el tiempo para comer la palamida es el mes de março: z quando la vueres de embiar al horno echale vn poco de azeyte.

C Palamida en caçuela.

Sí la palamida es pequeña no cures de cortarla: z si es grande: z gruessa hazerla pedaços tan grandes como tres dedos: z despues tomar las especias es a saber pimieta/ z gengibre/ z galangal/ z açafrañ/ z sal. E todo esto bien molido echarlo encima delas tajadas de la palamida: y despues echarle de todas yerbas q̄ son mayorana/ z perexil/ z yerba buëa sobre la caçuela: z vaya al fuego cõ todo su aparejo sobre buenas brasas: y este biẽ cubierta la caçuela/ sino pōla en el horno: y despues echale vn poco de agraz/ z zumo de narāja: z azeyte.

C Palamida en parrillas.

Tomar la palamida z limpiarla/ z lauarla: z si es pequeña no cures de hazerla pedaços: pero toda via es mejor el pescado grande q̄ no el pequeño: de manera que si es gruessa cortala en pedaços redondos. z vaya sobre las parrillas vntandolas primero cõ azeyte: z puestas sobre las brasas vntarla de rato en rato con su azeyte. y hazer su salfilla cõ yerbas. z vn poco de pimieta. z cõ zumo de narāja/ z sal/ z azeyte todo bien mezclado: z quando quisierẽ comer aparejar el plato cõ uia da. y echarle aq̄lla salfilla encima. E si la q̄eres comer cozida no es tan buena como de otra manera. E si por caso tu seño: la quiere comer cozida haz desta manera. Cozerla con agua z sal: z sus especias saluo aç

Viandas de quaresma.

fran: z cō todas las buenas yerbas: y desque el pescado sea cozido: z tu seño: quisiere comer bazle esta salfilla. Tomar vinagre: z de todas las especias: y desatarlas cō el vinagre: y despues aparejar el plato: y echarle esta salsa encima: z si le quieres hazer salsa con almendras lo puedes hazer.

¶ Congrio fresco en pan.

EL congrio dhere ser escaldado: z cortarlo cō vn cuchillo porque ay muchos que lo desuellā: z vale mas escaldado que no desollado z limpio: z lauado ponle estas especias pimienta mas que delas otras: z vn poco de gingibre: z sal: z todo esto sea bien molido. y despues cortar el congrio a pedaços porque no quiebze la empanada porq̄ ay vnos grandes y otros pequeños y segun el congrio assi as de hazer la empanada: z ponlo dētro como cerco/ o rosca: y echarle as aquellas especias: z la sal encima: y despues cubirla: z vaya al horno a cozer con su azeite.

¶ Congrio en caçuela.

Tomar congrio cortado a pedaços bien limpio: z pôlo en vna caçuela con sus especias mezcladas con sal: y echar las sobre el pescado cō todas las yerbas deshojadas menudo: z con vn poco de azeite/ z passas/ z almendras/ z piñones z vaya al fuego a cozer.

¶ Congrio cozido.

EL congrio pequeño no es bueno sino para assado: z si es muy gruesso puedes hazer del vn plato cozido: y assi tomar el congrio bien limpio: y escaldarlo con agua biviendo: y despues cortarlo a pedaços gruessos: z despues poner vna olla con agua al fuego/ z quādo la agua biviere echar el congrio dētro: y echarle mucha sal porque de sabor al pescado. ¶ E para mētes no oluides que quādo cozeras pescado gruesso echarle harta sal: z vna buena taça de vinagre porq̄ el vinagre entestece el pescado: z lo haze estar siēpre duro dētro del caldo z le da sabor: y desque el congrio

Viandas de quaresma.

fo. lx.

Sea cozido hazerle la salsa del cōgrio cozido. ¶ **P**rimero tomaraš almēdras no paradas: z majalas en vn mortero cō vnas pocas de auellanas z cō vn migajō de pã: z todo esto sea biē majado y d̄sarado cō vinagre blāco: z cō caldo: z pasarlo despues por estameña bien espesso: y esta salsa q̄re ser agrilla: y despues echarle de todas especias: y d̄ todas yerbas cortadas menudas: z quādo quisierē comer hazer hervir la salsa cō todo esto: y despues echar a mal aq̄l caldo en q̄ cozio el congrio: y echar la salsa encima del pescado cozido.

Congrio en parrillas y en assadoz.

Sel cōgrio fuere pequeño: z lo quierē assar en el assadoz no es menester despedaçarlo sino pasarlo por medio: z baziendo assi como es costūbre: y despues tomar vna caña: z benderla por medio z haz que el vn pedaço sea d̄ vn cabo: y el otro del otro: z atala con vn hilo de manera q̄ no pueda caer. z vntarla as con azeite a menudo: y si lo bazes en parrillas cortar lo ala medida de las parrillas ala larga: z asse se assi a su plazer: y despues hazerle su salseron con çumo de naranjas: z cō pimiēta/ z sal/ z azeite: z de todas las buenas yerbas cortadas menudas: z todo esto sea puesto d̄etro de vna ollica pequeña: z quando q̄sieren comer echar la vianda en el plato y echarle la dicha salsa.

Mozena en pan.

Sla mozena fuere biua guarda no te muerda por que es ponçōsosa la mozedura: z açotala bien siēdo biua/ por que las espinas le abaxaran todas ala cola: y despues escaldarla assi como al congrio ni mas ni menos: y despues lauarla bien cō agua fria: z cortar la a pedaços: z tomar sus especias gingibre: z vn poco de galāgal/ z sal: z todo esto sea bien molido y echado sobre la mozena cortada: z hazer las empanadas: y echarles vn poco de azeite dentro: z cubrir las: z vayan a cozer al bozno. z siendo cozida echale vn poco de çumo de naranja.

Liandas de quaresma.

¶ Liandena en caçuela.

Adobar la morena assi como el congrio: z cortarla a pedaços: z cortarle la cola: porque las espinas siempre abaran ala cola. y despues tomar las especias q̄ son menester: z todas las buenas yerbas deshojadas menudamēte/ o cortadas/ z sal/ z almendras/ z passas/ z piñones/ z todo esto va ya dentro la caçuela cō vn poco d'azeyte: z las almēdras sean escaldadas: z vaya al horno a cozer.

¶ Liandena en parrillas.

Escaldar la morena assi como el cōgrio: z si es bitta açotarla reziamēte porq̄ abarē todas las espinas ala cola. z si q̄eres engañar a tu cōpañero dale a comer la cola: y despues q̄tale la cabeça: z cortarla a pedaços tā grādes como vn palmo: y despues vntar las parrillas cō azeyte. z pon la morena a assar: z vntar la muy biē a menudo con azeyte.

¶ E tābien ay muchos q̄ la vntan cō ajo z azeyte. Mas cada vno la guise segū fuere su apetito. Porq̄ ay muchos sefio:es q̄ no comē ajo z azeyte/ y otros lo comē. y tornādo al proposito/ hazer el salserō q̄ se suele hazer alas viādas assadas q̄ es çumo de narāia/ z gingibre/ z azeyte/ z vn poco de agua. z todo esto pornas dētro de vna ollica peq̄ña cō sal: y todas las buēas yerbas cortadas menudas: z quādo q̄erā comer poner la viāda enel plato: y echarle su salsa encima.

¶ Liandena en pan o atun.

LLiandena/ o atun quiere ser fresco: z cortarla a ruedas redōdas delgadas de tres dedos: z despues lauarla muy bien y echar sobre las ruedas pimiēta/ z sal/ z gingibre z vn poco de açafra: z todo esto sea bien molido: y despues hazer las empanadas y echar dētro vn poco de azeyte: z cobirla: z vaya al horno: z si la quisieren comer fria sacarle el caldo como dicho tengo en otros capitulos: porque cōel çumo no se pueden conseruar mucho. ¶ El atun comunmēte se come desta manera.

¶ Toton o toñina en caçuela.

Tomar los ojos dela toñina: z lo mejor dlas étrañas q se come della z ponerlo en vna caçuela cõ passas z al mēdras z piñones / z cõ vn poco de azeýte: z çumo d narāja: y tomar d todas especias: y de todas yerbas q son perexil: z yerba buena: z mayorana: z todas biē menudas cortadas vayã dētro dla caçuela cõ las dichas especias: z las almen- dras sean primero escaldadas: z vaya al borno. ¶ La salsa real se haze cõ ajo z azeýte. ¶ Toton o toñina cozida.

Tomar la cabeça z la cola dela toñina q es ppiamente para cozer: z si no: sea dela parte q quisieres: z poner vna olla grande al fuego con agua z mucha sal: z quãdo la agua beruiere echarle la toñina: y desque sea cozida echar le vna taça de vinagre enla olla porque la sostēga que no se quiebre enla olla conel caldo: z despues hazerle esta salsa.

¶ Tomar vnas pocas d almēdras q no seã paradas: z ma- farlas cõ vn migajõ de pan. z tomar del bigado dla toñina / o sino vn buē pedaço dela toñina. z desatarla cõ vinagre blã co: z passarla por estameña biē espessa: y despues tomar de todas las especias que son pimiēta / z gengibre / z vn poco de açafrañ: z todo muy bien molido: z destēplado cõ buē vina- gre blanco: y echarlo enla salsa: y esta salsa se dēre hazer con vinagre: z no mucho sino de buena manera: z desque quie- rã comer cozer esta salsa luego prestamēte: z puesta la vian- da enel plato echarle la salsa encima: empero que las yer- bas esten dentro ya enla salsa quando la quieras cozer.

¶ Toñina en parrillas.

Tomar dela toñina lo de hazia la parte del vientre biē limpio: z vntarla cõ azeýte: z vntar tãbien las parril- las: z ponerla a assar sobre vnas pocas de brasas: z vntar- las de rato en rato cõ azeýte: y despues hazer su salserõ con agua / z sal / z azeýte: z çumo de naranja: z pimiēta: z de to- das las buenas yerbas desbojadas / o cortadas menudas:

Liandas de quaresma.

z quando quierã comer poner vuestro pescado enel plato:
y echar aquella salsa encima: z si le quieros hazer otra salsa:
assi como oruga/o otra sea a tu plazer.

Liça en pan.

Despues de bien escamada z bien limpia: z lauada la
liça toma especias que sean pimieta z sal: z vn poco de
gingibre: z todo esto sea bien molido: z sembrado sobre la li-
ça: z hazer las empanadas dela hechura dela mesma liça/o
como quisieros: y hechas las empanadas con sus especias
dentro: z todo su recaudo cõ su azeyte cubrir la empanada: y
dela su agujero encima si coberto: z por el echaras el aze-
yte dentro: y lleuen la a cozer al borno.

Liça en caçuela.

Lauada muy bien la liça: z limpiada poner la en vna
caçuela con su azeyte: z de todas especias comunes: z
de todas las buenas yerbas cortadas menudamẽte/o des-
hojadas: y echar todo esto enla caçuela cõ la liça: y si la liça
fuere muy grãde: z gruessa hazer òlla pedaços: z si la quie-
res comer con arroz es muy buena: z con sus especias: z si
la comẽ con arroz echarle media cucharada de manteca.

Liça en parrillas.

Limpiada z lauada muy biẽ la liça sin escamarla/en-
tarla con azeyte: z vntar tãbien las parrillas conel: z
ponerla sobre ellas: y debaro vnã pocas de brasas: z vn-
tarla a menudo cõel azeyte: y despues hazerle su salfilla cõ zu-
mo de naranjas: z azeyte/z sal/z agua/y de todas yerbas: z
todo esto jũto ponlo en vna ollica z quãdo quisieren comer
poner el pescado en vn plato: y echarle aq̃lla salsa encima.

Liça cozida.

Lauada la liça: z biẽ limpia ponerla a cozer en vna ca-
çuela cõ agua/z sal z hazerla heruir: y echarle vn po-
co de azeyte: y desque sea cozida hazerle su salsa cõ vnã po-
ca de almẽdras: z vn migajon de pan: z todo esto sea bien

majado: z passarlo cō vinagre: z con su caldo dela liça: y des
pues echarle d todas especias comunes: y d todas yerbas
desbojadas: y cozer todo esto: y echarlo despues sobre la liça.
¶ Puedes hazer el salserō con vinagre: y especias comu-
nes z con sus yerbas desmenuzadas: y echar todo esto en
vn collica: z quādo quisieren comer aparejar el pescado en
su plato: y echarle esta salsa encima. ¶ Mas para mi os digo
que mas querria la liça en pã/o en caçuela/o en parillas q̄
no de otra manera: z ningūo creo dira lo contrario desto.

¶ Escorfeno en caçuela.

Este pescado no es bueno sino en caçuela/o cozido: z si
lo q̄stieres assar. Tomaras el escorfeno: y despues d lim-
pio z lauado cortarlo as a pedaços si fuere muy grueso/o
grande: z toma de todas yerbas: y desbojalas menudas: z
pōlo todo dētro dela caçuela cō vn poco de azeite: z vaya
al horno: despues echale passas: z almēdras/ z castañas/ z to-
do jūto vaya dētro en la caçuela: z puedes le poner algun
agro si q̄stieres. ¶ Escorfeno cozido.

Tomar el escorfeno y escaldarlo: y despues pō vna olla
al fuego cō agua z sal/ z cuezga: z q̄ndo beruiere echar
le el pescado dētro: z si le quierres hazer salsa hazla como pa-
ra la liça. ¶ Mas de saber vna cosa q̄ todas las salsas q̄ son
de pescado fresco no quieren ser dulces sino agrillas/ porq̄
el pescado ya es dulce de suyo. ¶ Mas para pescado frito
es bien hazer la salsa agra z dulce: mas para el cozido no es
bueno el dulço: y despues hazle su salserō con vinagre: z de
todas las especias comunes: z todo esto sea aparejado con
vna olla: z quādo quisieren comer aparejar el plato con el
pescado: y echarle aquel salseron sobre la salsa.

¶ Sardinias en caçuela.

As d tomar las mas gruesas sardinias frescas: z lauar
las cō muchas aguas: y despues tomar pimiēta: z vn
poco de gígibre/ z açafrà: z todo esto molido. despues tomar

¶ Tiandas de quaresma.

passas: z almendras/ z piñones: y de todas las buenas yerbas q̄ son perexil: z yerba buena. y despues tomar las sardinas: z las especias: z todo mezclado cō las yerbas z cō las almendras: z passas z piñones: echarlo todo en la caçuela con buena quãtidad d'azeyte: z vaya al fuego sobre brasas/ o sino al horno. Mas mejores sō al fuego sobre brasas: por que en el horno se cuezen arriba/ z abaxo/ z por todas partes: z las sardinas para hazerlas desta manera no suffren el calor del horno sino brasas/ y pocas: por q̄ cuezgan a su placer: z si las quieres comer de otra manera assí como fritas quieren se comer cō pimieta: z yn poco de vinagre/ o çumo de naranja: z si las quieres comer assadas: se quierē comer con çumo de naranjas/ z azeyte/ y sal: z vna poca de agua/ z pimieta: y de todas las yerbas saluo moradux q̄ es mayorana que tambien se dice malgilana.

¶ Bisoles en caçuela.

A Bir los bisoles: y biē limpios y lauados tomar dē todas especias comunes: y de todas las yerbas saluo mayorana. Despues tomar passas: z almēdras/ y piñones/ y auellanas tostadas: y todo esto junto cō las yerbas: y con las otras cosas ponerlo en la caçuela cō yn poco de azeyte: y desq̄ los bisoles fuerē medio cozidos/ tomar vnas pocas de auellanas z passas nueuas mōdadas de los granillos: y majarlo todo junto. y vaya dētro en la caçuela: y si de otra manera los quieres guisar assí como assados an se de guisar dela manera d'las sardinas: y haziendolo desta manera no puedes errar.

¶ Bogas en caçuela.

E Scamar las bogas: y limpiadas y lauadas tomar de todas especias comunes: y de todas las buenas yerbas cortadas menudas: y tomar passas y almēdras: y d'atiles cortados a quartos si los ay: y poner todo esto en la caçuela cō su azeyte: y desque sea cerca de medio cozido tomar vnas pocas de castañas: y otras sãtas de nueces: y yn

migaſon de pan: z majarlo todo muy bien: z paſſarlo cō vn poco de yinagre/z agua: y deſpues echarlo en la caçuela: z quãdo quifieren comer ponerlas bogas en el plato: y echar leſa falſa encima con todas aquellas coſas que alli eſtauã: z ſi las quierẽ comer cozidas/z aſſadas: z tambiẽ fritas/co mense con yinagre z pimienta. **A**ſas eſte peſcado mejor es en caçuela que de otra manera.

Sayton en caçuela.

El ſayton comunmẽte es amargo: z por eſto ſe le a de quitar la cabeça con las tripas todo junto: z lauarlo: z limpiarlo bien: z tomar deſpues d todas eſpecies comunes: z poner tãbien paſſas/z almẽdras/z piñones: z las almen dras an de ſer eſcaldadas/z blancas: y deſpues mezclarlas cõ las paſſas/z almẽdras/z piñones/z cõ todas las buenas yerbas: z con el peſcado. z todo vaya mezclado en la caçue la cõ vn poco de azeÿte. **E**ſtas caçuelas ſon mejores de cozer en caſa q̄ no en el horno. z por la mayor parte ſe quierẽ comer en el mes de abril. **L**obo en pan.

Lavar z limpiar el lobo: z cortarlo en piezas: de mane ra q̄ ſe pueda empanar: z tomar ſus eſpecies pimien ta luenga. z gengibre z ſal: z todo bien molido echarlo ſobre las piezas del peſcado. y deſpues acabar tus empanadas: z cubrir las z vayan al horno con vn poco de azeÿte. **E**ſte peſcado es bueno en el mes de Junio/Julio/z Agosto. **E** ſi lo quieres en caçuela: cortarlo a piezas como dicho es: z to mar vna caçuela: y eſpecies comunes: z de todas las yer bas cortadas/z ſal. z todo eſto con el peſcado vaya dentro en la caçuela cõ vn poco de azeÿte a cozer al horno. **E** ſi lo quieres comer aſſado en parillas partirlo por medio: d ma nera q̄ ſea abierto de arriba haſta baxo: z vntarlo cõ azeÿte: z ponerlo ſobre ſus parrillas z braſas de baxo: z bazerle ſu ſalſilla cõ çumo d narãja/z pimiẽta/z azeÿte: z vna poca de agua z de todas buenas yerbas bien menuzadas cõ yuas

Uandas de quaresma.

tiferas/o cucbillo/o con las manos. y desque sea cozida la caçuela/echarle esto encima.

¶ Buen escabeche.

Tomar vn migajó de pan remojado cō vinagre blāco. z tomar almēdras blācas/z auellanas tostadas/z piñones:z majarlo todo jūto hasta q̄ este muy bien majado:z desque sea majado vsatarlo cō caldo de pescado:y despues passarlo por estameña:y despues tomar vnas pocas de passas quitados los granillos:z majarlas bien cō las otras cosas. z ponerlo a cozer. z poner en la ola d̄ todas salsas finas. z açafrañ:porq̄ esta salsa quiere ser muy alta de color:y dulce de sabor: z negra:empero el dulçor qere ser de miel. y desque sea bien espesso quitarlo del fuego:y despues tomar el pescado desq̄ este frio:z ponlo en vn platō:y echarle el escabeche encima. ¶ Empto esta salsa se quiere comer cō pagel/o con dentol antes que con otro pescado:z quādo lo cuezgas echarle el escabeche. y desq̄ sea frio ponerle encima vna poca de canela molida: y despues bincarle de punta algunos piñones al derredor del plato:z perexil deshojado. ¶ Y esta salsa se da comunimēte fria:pero caliente no es mala.

Pelgeles se guisā fritos/z assados/z cozidos:mas el mejor comer dellos es fritos cō su çumo de narājas/z piñiēta/o en escabeche de su vinagre z azeyte en q̄ se friē:z vinagre/z piñiēta/z gingibre/z açafrañ/z clauos:z vnas bojas de laurel sobre el pescado: z çumo de narāja:z su miel zc.

El sollo que es esturion:es pescado grāde:z tiene la carne muy buena a manera d̄ ternera: z assi se come en adobo cō su vinagre blāco aguado/z sal/z oregano: z vn grano de ajo majado a quiē lo come:z puedēle echar vnos clavos machacados: z gingibre machacado: z cō este adobo se come con iunmēte el sollo assado en parrillas/o de otra manera/y en caçuela/ z cozido se puede comer. zc. Como arriba es dicho en su capitulo del esturion.

El besugo se come cozido con su zumo de naranja/ z su caldo/ z pimienta/ z ginsibre si quieren. También se guisa assado en sus parrillas con su azeite: y despues su zumo de naranjas: z su pimienta: z fritos cō su azeite/ z zumo de naranja/ z pimienta. **E**n escabeche tambien se guisan como los pageles.

Potage de calamares y xibias.

Los calamares: z xibias quieren ser muy biē lauados: z limpios: y despues soffrey: los: z no del todo: y desq̄ sean quasi medio cozidos sacarlos dela sartē. z ponerlos en vna olla: z despues ponle almēdras blancas/ z passas / z pifiones: z despues tomar vnas pocas de almendras tostadas: z majarlas y paissarlas con vn poco de vinagre aguada conel caldo del pescado si lo yuiere: sino echarle vn poco de agua porque no sea muy fuerte: y desque las passas: z las almendras sean vn poco freydas conlos calamares/ o xibias: tomarlos z acabarlos de soffreyz: empo an se de cortar a pedacos: y hecho esto hazer escudillas.

Pelpo es vn pescado muy duro: z por esso se açota: z se golpea mucho: y despues lauarlo bien: z ponerlo en la olla a cozer cō vna cebolla: z vn poco de azeite: y no le eches sal porque este pescado de suyo es salado barto/ ni agua tā poco: porque de suyo haze harta agua. y esta agua torna como vn caldo bermejo: z si le quierēs echar vnas pocas de especias sera muy mejor: z atapar muy biē la olla q̄ no salga en ningūa manera el vapor della: z quitale vna tripa q̄ tiene en la cabeça: y desq̄ lo pongas a cozer ponle vna poca de agua. **E** come se este pescado con salsa de perexil. **E** come se por el semejante tambien este pescado despues de biē batido: y açotado cortado a pedacos. y assado ē vn assado: yntandolo a menudo de rato en rato con ajo y azeite: y despues cō su zumo de narāja/ y agua/ y sal/ y azeite z c. **E** también bien se comen escudillas hecho potage cortado a pedacos

Viandas de quaresma.

menudos y soffryto con su cebolla/z azeyte/z miel/y especias/z su agro de vinagre:z vn migajon de pá/z sus almédras majadas cōel pan:z desatado con su caldo/z passado/z cozido en su olla:z hazer despues escudillas z c.

¶ Variables en caçuela.

LQuar bié los variables: y con todas especias: y todas yerbas d'shojadas ponerlo todo en vna caçuela cō los variables z cuezga todo cō vn poco de azeyte sobre lúbre de brasas: y estas cosas quieré siépre passas/z almédras: z pifiones: y puedeslo cozer en casa: y echarle vn poco de agua

¶ Tallinas en caçuela.

HAs de tomar las tallinas. y ponerlas d'entro de vna caçuela cō agua fria: y d'xarlo alli por vn bué rato porq̄ alli se abrirá: y saldra la tierra dellas q̄ tiené dentro del coza çon despues menearlas mucho: y ponerlas en vna ollica. y vayan sobre vnas pocas de brasas: y despues echarle tres blancas de especias o salsas comunes: y dexarlas cozer poco a poco: z guarda no le echas sal: y dexarlo cozer: y echarle vn poco de azeyte: y todas las yerbas d'shojadas: y si q̄ siépre comer las tallinas cō leche de almédra soffreydas vn poco cō las dichas yerbas: y d'spues cozer esta leche: y echarla dentro de las tallinas q̄ sean soffreydas con pimienta.

¶ Como se guisan las ostias.

Las ostias se comen fritas con azeyte/y su pimienta/ y açafrañ/y sus especias/y çumo de naranja: y echadas en su escabeche con sus hojas de laurel. ¶ Se comen assadas cō su pimienta. ¶ Se comen cozidas en su agua: y azeyte: y especias soffreydos primero con su cebolla: y azeyte en vna sartē o la cebolla sola soffreyda ēla sartē: y echada en la olla con su sabor de vinagre: y algũas buenas yerbas. ¶ Se pueden guisar en caçuela con su agua y azeyte: y especias y buenas yerbas con cebolla soffreyda en su sartē: y echada dentro: y su saborico de vinagre.

¶ Pelaya y lenguados o azedias.

Escamar muy biẽ la pelaya: z abrirla por el costado: z quando la quisieres frey: echarle vn poco de sal: z calẽtar el azeyte: y desq̃ este caliẽte echa dentro la pelaya: z assi como ella se ãcogera / o aptara: boluer la presto ala otra parte: z carga la mano sobre ella porq̃ no se tome a ãcoger: z des que este bien frey da se quiere comer cõ pimiẽta: z limones cortados: z despues tomar vn poco de su azeyte con que se freyo: z otro tãto vinagre: z ponlo encima dela pelaya: z sobre las otras cosas. ¶ Y sepas q̃ la pelaya es pescado real: y es tan bueno para comer frio como caliẽte: z son muy buenas en escabeche con sus hojas de laurel. y es especie de lenguados. z la azedia tambiẽ saluo que son mayores que los lenguados: pero no tienen tan buena carne para comer.

¶ Lampugas fritas.

Escamar la lampuga / z abrirla / z lauarla / z freyrla en azeyte: z tomar vn poco de su azeyte: z vn poco de vinagre: z calẽtarlo biẽ: y echargelo encima. ¶ Y as de saber que la pelaya: z la lâpuga no son buenas sino fritas.

Quãdo la lampuga es pescada fresca se come cozida con pimienta: z su perexil desbojado encima: z con su salsa de perexil: come se tambien frito en azeyte con su pimienta: z zumo de nãranja: z come se empanado con supimienta z azeyte: z alas vezes en caçuela con su azeyte y especias. zc.

¶ Congrio seco / o cecial.

Haz de tomar el cõgrio q̃ sea muy bueno: z muy blãco. z cortarlo a pedaços tã grãdes como vna mano. z lauarlo dos o tres vezes cõ agua caliẽte de buena manera. z despues atarlo con vn hilo. z ponerlo en remojo en agua fria q̃ sea muy limpia. z cõ esta agua mesma se a de cozer. y esto se a de hazer la noche antes que se cueza. y en la mañãna bien de mañãna ponerlo a cozer en vna olla limpia con la agua en que se remojo. y echarle en la olla vn buen rayõ de

Liandas de quaresma.

azeite que sea bueno. z vna cebolla cortada con vn manogico de perexil. z vnas q̄ntas cabeças d'ajos muy limpios dela primera holleja o cascara. y despues tomar vnas pocas de almédras. z otras t̄ntas auellanas. z otras t̄ntas nuezes que sea todo tostado. z majarlo todo junto en vn mortero cō vn migajon de pan tostado z remojado en el caldo del dicho congro. z vn pedaço del mesmo congro/ y el perexil/ z la cebolla/ z los ajos: z todo esto sea mezclado/ z majado todo jūto/ z desatado cō el caldo del cōgro: y despues passarlo por vn sedaço/ o molino q̄ es prensa. y desq̄ sea passado echarle media onça de salsa comū. y despues ponerlo a cozer al fuego. z traerlo siẽpre a vna mano sin jamas reposar. y desque sea cozido. z q̄sieres hazer escudillas: hazer las sopas muy delgadas. y eitouarlas o abaharlas con el caldo. y despues facarles aq̄l caldo. y echarles la salsa sobre las sopas: z ponerlas en la mesa: y el cōgro tambien con su plato a parte.

¶ E ay algunos que lo dan luego que es cozido: z otros q̄ le echã la salsa encima: pero mejor es como antes dixẽ.

Merluça que es pescada cecial.

AS de tomar pescada cecial dela mas dura z blanca q̄ puedas/ porq̄ es buena: z ponerla a remojar de parte de tarde sino estuuiere remojada: z despues escamarla y lauarla. z hazer tajadas della como vna mano: y despues pōla a cozer en agua fria. y desque sea quasi cozida quitarla d' aq̄lla agua en que se cozio. z sofreyrla vn poco porq̄ la pescada/ o merluça es de tal calidad q̄ quãto mas la friẽ mas dura se para: y despues tostar vnas pocas de almédras. z majarlas en vn mortero cō vn migajon d' pã remojado en vina gre: porq̄ esta salsa q̄ere ser agra z dulce: z passarlo todo: z despues d' passado echarle vnas pocas d' especias saluo açãfrã. y echarle vna poca de canela. z todo esto sea echado d' otro d' la salsa cō açucar o miel. z segū la quãtidad d' la salsa affi echaras el açucar o la miel: z ya ya a cozer al fuego: z pueita

la pescada en su plato/ echar vn poco del azeyte en q se freyo en la salsa: y despues echar esta salsa sobre la pescada &c.

Toñina salada dela yjada q dize forra en valécia.

Cozida sacala de aqlla agua. & ponla en otra agua fria. & lauála muy biẽ. E y algũos q la comẽ assi sola mẽte cõ çumo de narãja o oruga. **E** si la qsieres comer a tu plazet hazlo assi. Toma la yjada del atun. & corta la a tajadas redõdas. & põla en vna caçuela y cuezga sobre vnas pocas de brasas cõ vn poco de azeyte dentro. despues tomar passas: z almẽdras & piñones. & todo esto soffreyzlo con la toñina en la caçuela. & despues majar en vn mortero vnas pocas de passas. & almẽdras: y desque seã majadas passarlas cõ vn poco de vinagre & agua: & poner esta salsa sobre las tajadas de la toñina/ y de las otras cosas: & ponle vna buena cosilla de canela molida/ & miel/ & açucar. y despues dexar cozer todo aquesto vn buen rato con aqllas ya dichas tajadas de la toñina. **E** tã bien puedes hazer si quisieres desto escudillas: & sino hazer vn gran plato desta manera. **Q**uãdo la yjada es buena: & cozida con todo su aparejo/ puedes hazer plato della mesma sin cortar la sino sus piezas enteras: & hazer que cuezga aquella salsa: & quãdo beruiere echarsela encima. **E** si la quisieres cortada hazlo desta manera. Desque la toñina sera cozida cortarla: y soffreyzla vn poco con azeyte: y echale la salsa: y dexala cozer vn buen rato: y echale vnas pocas de yerbas deshojadas: & haz escudillas.



Arto me parece auer hablado de muchas maneras de viandas: & de las diferencias dellas: y del seruir: & aparejar de todas las maneras de guisados: y viandas assi de carnal como de quaresma: & auñ q algũos digan q las viandas quaresmales no son tan prouechosas como las del carnal. El esto digo q no es si no voluntad de personas: porque ay algunos señores que

Viandas de quaresma.

les contentan mas vnas viandas q otras: z diuersos appetitos de personas: pero como quiera q sea yo he hecho todas mis fuerças por poner en este presente libro todo lo q yo he sabido z alcanzado: z porq algunos ignorã algo quiero dezirlos la langosta/porq el manjar blanco no se puede hazer sin ella o sin los pageles: z si los pageles no fuerẽ frescos hazer lo dela langosta: q sino la vuisse no se podria hazer el manjar blanco perfecto segun dire en el siguiente capitulo.

Manjar blanco de pescado.

AS de tomar la langosta: z los pageles: z vn q son de diferentes calidades de necesidad son menester: pero la lãgosta es mucho mejor q no el pagel: y destos dos tomãdo el q mejor te parecera: z cozerlo en vna olla a parte: y desque sea quasi medio cozida sacala dela olla/o põla en remojo en agua fria: y despues tomar lo blanco dela langosta que es mejor: y a de cozer mas rejoy. z ponerlos en vn plato: y desbilarlo assi como hebras de açafrà: y echar sobre este blanco desbilado agua rosada. y despues para ocho escudillas tomar quatro libras de almẽdras. z vna libra de harina: z vna libra de agua rosada y despues tomar dos libras de açucar fino: z tomarlas almẽdras blancas: z majarlas en vn moltero: de manera q no se bagan azeyte: z para escusar esto mojar la mano del moltero a menudo en agua rosada. y desque sean niãjadas desatarlas con agua tibia q sea limpia. y desque seã passadas tomar vn caço muy limpio q no sea estañado de nueuo/ni que sea tan poco de cobre: z to malo desbilado dela langosta: z vaya dentro en la olla con aquella agua rosada. y despues echarle la leche q hejiste. z no toda sino aquella que conoceras q abastara para el principio: z antes põla leche en dos vezes q en vna: z si la echas toda junta no lo podrias bien conocer basta que el manjar blanco se to:nasse espesso: de manera que pornas la harina poco a poco: por que no se emplastre: y batirlo/ o traerlo

siempre con vn palo hasta que sea cozido. y despues hazer escudillas. z sobre ellas echar açucar fino: y desta manera se haze perfecto el manjar blanco de pescado.

¶ Manjar blanco de calabazas.

Tomar delas calabazas mas tiernas: z pararlas bien raydas con vn cuchillo hasta que quedē blācas: y despues cortarlas a pedaços tan grandes como la mano: z pō agua al fuego. z quando beruiere echarle las calabazas. y desque seā cozidas sacarlas. z ponerlas dentro de vn trapo limpio. y despues haz leche de almēdras segun la quātidad delas calabazas. y espremlas muy bien: de manera q̄ salga toda la agua. y despues ponla en la olla/ o caço donde as de hazer el manjar blāco: y echale las calabazas dentro en la leche: y echarle açucar el q̄ viere q̄ sera menester: z vaya al fuego: z ātes q̄ echas las calabazas ruciarlas cō agua rosada: y estas calabazas quierē se mucho batir: z q̄ tēgan buē fuego por q̄ hieruā biē: z maneādolas siēpre de vna manera como si fuessen calabazas espessas: z quādo veas q̄ estā biē desbechas dexarlas cozer vn poco: z despues echarles la agua rosada: z vaya defuera dl fuego: y despues hazer escudillas. z sobre cada vna echar açucar fino. ¶ Sepas vna cosa q̄ en estas viādas no se puede tener medida sino segun discreciō del q̄ lo guisa: por q̄ las calabazas de su natura son todas agua: y nadie puede dezir biē lo q̄ es menester sino el mismo q̄ lo guisa.

¶ Sinestada.

Tomar almēdras blācas: z sacar la leche dellas z con leche d̄ cabras seria meso: z tomar las especias d̄ parte d̄ noche q̄ son canela entera/ z gengibre/ z clauos entero todo: z puesto a remojar en agua rosada: y despues toma por cada escudilla dos onças de harina de arroz: z vna onça de açucar: z para cinco escudillas tomar libra z media de almēdras: y despues en la mañana tomar la leche: z ponerla dentro en la olla dōde a d̄ cozer: y echarle la harina poco a poco:

Liandas de quaresma.

Y menearlo siépre porq̄ no se emplastre la harina cō la leche: z assi vaya al fuego cō todo su recaudo a cozer: y desq̄ veas desq̄ es medio cozido/tomar almendras:mondadas:z cortarlas en quatro quartos: z tomar datiles:z cortarlos desta manera mesma: z piñones:z mezclarlo todo junto esto:y que la salsa sea medio cozida echarle todo esto dētro: y despues tomar vn poco de açafrañ:z molerlo bien:z desléplar lo con vna poca d'agua rosada: y echarlo en la olla: porque esta salsa quiere tener mucho color: y dexarlo cozer buē rato con todas estas cosas hasta que sea cozida: z sea en día de hueuos porque tomes yemas de hueos batidos. z quādo quisiere sacar la salsa del fuego echarle las yemas dentro:mas para ser llamada ginejada no ay necesidad de hueuos:z haz escudillas z sobre ellas echar açucar z canela.

Farro de harina de arroz.

Para doze escudillas tomar tres libras de almendras: z dos libras de harina de arroz:z vna libra d'agua rosada:z dos libras de açucar:z media onça de canela entera: y despues tomar las almēdras:z mōdarlas:z majarlas biē: z hazer leche espessa: y echa en la olla la meatad dela leche:z la olla sea bien estañada:porq̄ estas cosas no se puedē bien hazer sino es muy buena la olla: y despues echale la harina: z traerlo siempre porque no se emplastre: y echarle mas leche si fuere menester:y despues echarle la meatad del açucar:z la canela atada cō vn hilo:z vaya al fuego meneando siempre con vna mano:z quādo faltare leche echarfela que assi se haze esto como el manjar blanco:pero no le eches demasiado: z si quieres ver quādo es cozido sacar vn poco cō vna paleta:z ponlo a vn canto d'l plato:y desque sea frio berra vn poquito de agua:entonces conoceras que no es cozido:z por esto dexarlo cozer vn poco mas: y desque sea cozido quitarlo del fuego:z dexarlo sudar vn poco: despues hazer escudillas: y echales açucar fino.

¶ Almidon.

Almidon se haze assi. Tomar el almidon que sea fresco: y limpio: y blanco: y para seys escudillas tomar vna libra de almidon: y vna libra de açucar: y vna libra y media de almendras: y vna libra de agua rosada: y despues echar el almidon en vna olla que sea bien estafiada: y media onça de canela entera cõello: y despues echarle la agua rosada: y dexarlo remojar en aquella agua: y despues majar aqõllas almẽdras mondadas en vn mortero: y passarlas cõ agua tibia y limpia: y despues de passadas echa la meytad dela leche en la olla: y echale ocho onças de açucar: y desatar las biẽ con vna paleta de palo: y despues vaya al fuego a cozer: y traerla siẽpre a vna mano: y si a menester leche echar sela poco a poco hasta q̃ conozcas que tiene harta: y catarlo de sabor por ver si le falta algo: y si le faltare echarlelo: y catarlo de sabor de sal y de todo: y si vieres q̃ baze agua no es cozido: y quãdo no la haze entonces es cozido: y quitarlo del fuego. ¶ Y si por caso sabia a humo: tomar vna poca de leuadura biẽ agra: y atarla en vn trapo limpio: y quando coziere põle esta leuadura porq̃ hierua juntamẽte cõello reziamẽte: y con esto se quita el humo de tales viandas. &c.

¶ Baua real.

Has de tomar bauas õlas mas blancas q̃ no seã comidas de gorgojos: y quitarles las calcaras: de manera que q̃den blãcas: y limpias: y cozerlas en agua fria limpia: y desq̃ aya dado vn hervor q̃tarlas del fuego: y echar a mal la agua: y colarlas de manera q̃ no q̃de nada de agua: y despues tomar almẽdras blãcas y liptas: y sacar leche dellas: pero mejor seria leche de cabras: y pon las bauas dentro de la olla donde han de cozer: y despues echarles la leche q̃ sera menester: y açucar fino: y vayan a cozer al fuego: y cõ vn haruillo traerlas con las dos manos como quien haze cãdelas de cera entre las manos: y a manera de calabazas: y no

Triandas de quaresma.

partir la mano bellas hasta q̄ seã cozidas: z catarlas de sal z de açucar: y de todas cosas: y desque sean bien deshechas echarles dos rajas d̄ canela sana: y derarlo biẽ cozer: y desque sean biẽ cozidas: y deshechas q̄tarlas del fuego. **A**lhas quãdo echares la canela echarle vna poca de agua rosada: y despues hazer escudillas: z sobre ellas açucar fino.

Estas cosas de guisados z potages: ya te be dado auiso q̄ quãdo sabẽ al humo lo puedes quitar cõ vna poca de leuadura agra desta manera. Poner la leuadura en vn trapo de lino blãco muy li pio: z quãdo la olla bierue echarle aq̄l trapo dela leuadura dẽtro dela olla: y q̄ bierua siempre: z assi se quita el humo: z tambien si es muy salada toma vn trapo d̄ lino blãco. y mojarlo en agua fria z quãdo beruiere rebuelue el potage cõ su barauillo: y el trapo con el traerlo po: la olla rebuelto biẽ conel potage. z ponerla sobre vnas brasas. z ataparla muy bien mientras el trapo estuuiere dentro. z sobre la cobertera po: nas vna buena almuesna de sal. z assi mesmo debaro dela olla: y despues q̄tar aq̄l trapo: z tomar otro trapo mojado en agua rosada: z cubrir la olla cõ el trapo: y echa la cobertera encima d̄l trapo. z assi se q̄ta la sal destas maneras d̄ potages. y el humo y todo y esto se haga secreto que ninguno lo vea.

Erasiõnes.

AS de tomar trigo del mas blãco: z mäs escõgido que hallaras: z lauado cõ agua fria: y despues machacar lo e vn trapo grueso cõ vna mano d̄ mortero. z dale golpes reziamẽte sobre vn bãco de madera/ o sino dẽtro de vn mortero. y si mas presto lo quieres hazer echale vn poco de sal en grano/ q̄ la sal lo defollara. z mondara d̄l bollejo: y desq̄ veas q̄ esta biẽ limpio del saluado laualo muy bien: z põlo dentro de vna olla cõ agua fria a cozer al fuego. z si le falta agua añadirle siẽpre: pero mejor es no añadir la sino echar gela de vna vez z no de muchas si ser puede. z todo esto as

Viandas de quaresma. Fo. lxxx.

de hazer de parte de noche. z quando conozcas que es cozido quitalo del fuego. z ponla olla dentro de vna espuerta de saluados: z cubrirla con vn trapo: y despues en la mañana tomar almédras blācas: z facar la leche dellas: z si se puede auer leche de cabras sera mejor: y despues tomar los grafionas: z quitarles as aq̄l trigo que estuiere encima. y despues echarle la leche: z ponlo al fuego a cozer. z guarda que no se quemé: y veralo assi cozer muy bien: z si quisieres hazer alguna escudilla para tu señor a parte: tomar solamēte del licor que esta encima dela olla: porque aquello es lo mejor: z sobre la escudilla echar açucar z canela.

Abirrauste de mançanas.

HAs de tomar mançanas delas mas dulces. z mōdar las dela corteza: z hazer las quartos: z q̄tar les el coraçon z las pepitas. y despues hazer heruir vna olla cō tanta agua como conoceras q̄ sera menester: z quādo la agua berujere echarle las mançanas. y despues tomar almédras bien tostadas: z majarlas bien en vn mortero: y desatarlas con el caldo delas mançanas: z passarlas por estameña con vn migajon de pan remojado en el dicho caldo delas mançanas: z passarlo todo esto bien espesso: y despues de passado echāle buena cosa de canela molida: y açucar: y despues vaya a cozer al fuego: z quādo la salsa beruiere quitarlo del fuego: y echarle las mançanas que queden bien escorridas del caldo: pero mira que las mançanas no quieren ser escaldadas: porque puedas hazer dellas escudillas: y desque sean hechas echar encima açucar z canela. **E** aqui se acaba el presente libro.

E Deo gratias.

E Fue imprimido este libro segunda vez en la ciudad de Logroño por **A**lsiguel de eguia: a despensas de **D**iego perez batilla alcaide dela dicha ciudad. **E** se acabo el año de **A**ñil. d. xxix. a. xxiii. de nouiembre.

Tabla.

Tabla de la presente obra : segun la orde de la alfabeto.

Auguzar el cuchillo.	fo. vi.
Agua manos como se a de dar a los señores.	fo. vii.
Buellanate potage.	fo. xxj.
Almendrate potage.	fo. xxij.
Almidon potage.	fo. xxij.
Almodrote q es caprotada.	f. xxliij
Arroz co caldo de carne.	fo. xxvii.
Arroz en casuela al horno.	fo. xxvii.
Braz consofatiuo.	fo. xxxiij.
Buenate y ordlate.	fo. xli.
Biete para anfarones.	fo. xliij.
Almojananas que se dicen torons jas de ratiua.	fo. xlv.
Almidon.	fo. lxix.
Adobado.	fo. lj.

B.

Beuer como se a de dar a los señores.	fo. vi.
Berengenas en casuela.	fo. xxv.
Berengenas espesas.	fo. xxvj.
Berengenas ala morisca.	fo. xxvj.
Broete de madama.	fo. xxix.
Broete co caldo de carne.	fo. xxix.
Broete de verines.	fo. xxix.
Broete desponja con caldo de carne.	fo. xxx.
Bastarda camellina.	fo. lj.
Busaque de conejos potage.	fo. liij.
Broete lardero.	fo. liiij.
Barbo en pan.	fo. lvj.
Barbo en casuela.	fo. lvj.
Bisoles en casuela.	fo. lviij.
Bogas en casuela.	fo. lvij.
Befugos.	fo. lvvj.
Berengenas en casuela mori.	fo. xli.
Berengenas en escabeche.	fo. xli.

C.

Coctar viandas ala mesa: y pise	
Cmero del coite del tocino.	fo. iij.
Coite del lechon.	fo. liij.
Coite de vaca.	fo. liij.
Coite de liebre: y de conejo.	fo. liij.
Coite de espalda de carnero.	fo. liij.
Coite de plerna de carnero.	fo. liiij.
Coite de lomo: y de agujas de carnero.	fo. liiij.
Coite de cabrito.	fo. liiij.
Coite de pecho de carnero.	fo. liiij.
Coite de pauen.	fo. liiij.
Coite de capon: y de gallina.	fo. liiij.
Coite de perdizes.	fo. v.
Coite de palomas torcazas.	fo. v.
Calabacinate que se baze de simiente de calabazas.	fo. xxij.
Cebollada potage.	fo. xxiiij.
Calabazas espesas con caldo de carne.	fo. xxvj.
Calabazas ala morisca.	fo. xxvij.
Calabazas de otra manera.	fo. xxvij.
Casuela de carne.	fo. xxxv.
Carnero adobado.	fo. xlix.
Caldo lardero.	fo. lj.
Cumo de granadas.	fo. liij.
Longrio fresco en pan.	fo. lix.
Longrio en casuela.	fo. lix.
Longrio coyido.	fo. lix.
Longrio en parrillas y en asador.	f. lx.
Calamares y ribias en potage.	lxvj.
Longrio cecial.	fo. lxvj.

D.

Dolientes y debillados manjares y caldos.	fo. xxiij.
Caldo destillado.	fo. xxxiiij.
Dolientes caldo solido de gallinas y capones.	fo. xxxiiij.
Dolientes toza destillada.	fo. xxxiiij.
Dolientes majar blanco.	fo. xxxiiij.
Dolientes matapan.	fo. xxxvj.

Tabla.

Dolientes casuela.	fo. xxxv.	Frutas de sartén.	fo. xlvi.
Dolientes relleno.	fo. xxxv.	S.	
Dolientes oidiare.	fo. xxxv.	Gallina armada.	fo. xxv.
Dolientes de fiebres agudas hayer les venir frío.	fo. xxxvj.	Sinestada.	fo. xxiiij.
Dobladura de carnero.	fo. xxxix.	Siladea que es gelatina.	fo. xxiiij.
Dobladura de ternera.	fo. xxxix.	Sato asado como se a de guisar.	fo. xli.
Détol en pan q es pescado.	fo. lviij.	Satonada potage.	fo. xx.
Dentol en casuela.	fo. lviij.	Satonada de otra manera.	fo. xliij.
Dentol cozido.	fo. lviij.	Satonada dorada.	fo. liiij.
E.		Sinestada de quaresma.	fo. lxxviij.
Especlas de salsa comun.	fo. xv.	Sañones.	fo. lxxix.
Especlas de salsa de pauo.	fo. xv.	B.	
Especlas de clara.	fo. xv.	Bigos ala francesa.	fo. xxxvj.
Embozorar pauos y capcea.	fo. xxv.	Baua real.	fo. lxxix.
Espinacas picadas.	fo. xxxiiij.	Bigado adobado.	fo. xx.
Empanadas de carne y de pesca- do.	fo. xliiij.	F.	
Empanadas d azúcar fino.	fo. xliiij.	Funlada o lebrada.	fo. xxv.
Escabeche de conejos.	fo. xlviiij.	Fussello cõ caldo d carne.	fo. xxxij.
Empanada d gallina asada.	fo. liij.	Fussello de otra manera.	fo. xxxij.
Emperador en pan.	fo. lviij.	Fota que es potage assi llamado.	fo. lvj.
Emperador en casuela.	fo. lviij.	L.	
Emperador en parrillas.	fo. lviij.	Limonada.	fo. xviij.
Esturion en pan.	fo. lviij.	Leche mal cozida.	fo. xxxij.
Esturion en casuela.	fo. lviij.	Lamprea en pan.	fo. lviij.
Escorifeno parrillas o cozido.	fo. lviij.	Lisa en pan.	fo. lxxj.
Escorifeno en casuela.	fo. lxxij.	Lisa en casuela.	fo. lxxj.
Escorifeno cozido.	fo. lxxij.	Lisa en parrillas.	fo. lxxj.
Escabeche.	fo. lxxij.	Lisa cozida.	fo. lxxj.
F.		Lobo en pan.	fo. lxxv.
Fruta de queso fresco.	fo. lviij.	Lampugas fritas.	fo. lxxv.
Fruta llamada rubioles ala cata- lana.	fo. xlvij.	Luz q es pescada fresca.	fo. lxxviij.
Fruta llamada garblas ala cata- lana.	fo. xlvij.	M.	
Farro potage.	fo. xxj.	Mirrauste.	fo. xvij.
Fideos.	fo. xxviij.	Manjar blanco.	fo. xvij.
Fruta de sartén de higadillos que se dize rozolas.	fo. xlvj.	Manjar real.	fo. xvij.
Farro de barina de arroy.	fo. lxxviij.	Manjar imperial.	fo. xvij.
		Manjar de angeles.	fo. xvij.
		Manjar principal.	fo. xvij.
		Manjar lento.	fo. vij.
		Marsapanes.	fo. xxxv.

Tabla.

Manjar blanco breue.	fo. xxviiiij	Potage de adobado de gallina.	fo. xix.
Morruelo.	fo. xx.	Potage de cabrito adobado.	fo. xix.
Morrauste de otro modo.	fo. xlviiiij.	Potage llamado frexate que es	fo. xx.
Morrauste de peras.	fo. xlix.	de assadura.	fo. xx.
Mostaza.	fo. xlix.	Palamida en pan.	fo. lix.
Mostaza francesa.	fo. xliiij.	Potage de salsa cozida.	fo. xx.
Otra mostaza francesa.	fo. xlix.	Potage de salsa pardilla.	fo. xx.
Mebillos cozidos en olla.	fo. liij.	Potage de culatro pmo.	fo. xxj.
Mozna en pan.	fo. lx.	Potage de culatro segundo.	fo. xxj.
Mozna en casuela.	fo. lx.	Potage de culatro tercero.	fo. xxj.
Mozna en parrillas.	fo. lx.	Potage llamado piñonada.	fo. xxij
Merlusa que es pescada	cecal.	Potage llamado merritoque que	fo. xxiiij
	fo. lrv.	es como salsa.	fo. xxiiij
Manjar blanco de pescado.	fo. lxxviiij.	Potage llamado porriol.	fo. xxviiij
Majar blanco de calabazas.	fo. lxxvij	Porriola.	fo. xxviiij.
Morrauste de mansanas.	fo. lxxix.	Potage de grassa.	fo. xxx.
II.		Potage de leche con caldo de car	fo. xxx.
Herricoque potage.	fo. xxxix.	ne.	fo. xxx.
O.		Potage de higos llamado higa-	fo. xxxj.
Officios de las casas de los seño	fo. viij.	te.	fo. xxxj.
res.	fo. viij.	Potage de huevos llamado alde	fo. xxxij.
Officio de mayordomo.	fo. viij.	me.	fo. xxxij.
Officio de maestre sala.	fo. ix.	Potage moderno.	fo. xxxiiij.
Officio de camarero.	fo. ix.	Potage llamado bruscate que se	fo. xxxiiij.
Officio de guarda ropa.	fo. ix.	haze de hlgados de cabrito y ba	fo. xxxiiij.
Officio de copero.	fo. x.	tos.	fo. xxxiiij.
Officio de trinchante.	fo. x.	Potage de porada.	fo. xxxviiij.
Officio de veedor.	fo. x.	Potage de mebillos.	fo. xxxviiij
Officio de despensero.	fo. x.	Potage de pecas de berzas.	fo. xliij
Officio de costurero.	fo. xi	Pastel en bote.	fo. xlviiij.
Officio de cauallerizo.	fo. xi.	Perexil.	fo. l.
Ozuga.	fo. xlix.	Perexilada.	fo. liij.
Otra ozuga buena.	fo. xlix	Pebrada para saluaguna.	fo. li.
Ostias de mar.	fo. lxxvj.	Potage llamado persicate que se	fo. liij.
P.		haze de duraznos.	fo. liij.
Poluora de duque.	fo. xv.	Potage de buen modo.	fo. liiij.
Poluora de duque de otra mane	fo. xliij	Palamida en casuela.	fo. lix.
ra.	fo. xliij	Palamida en parrillas.	fo. lix.
Pesos de las espectas.	fo. xiiij.	Pageles.	fo. lxxiiij.
Pomada.	fo. xviii.	Pulpo.	fo. lxxiiij.
Potage de cañonada.	fo. xix.	Palaya y leguados y ayedras.	fo. lxx
Potage de carrero adobado.	fo. xlix.		

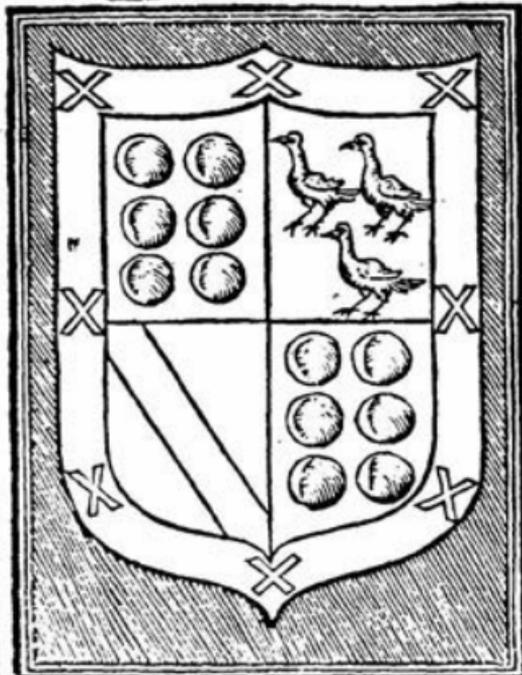
Tabla.

Q			
Queso fresco reuanado para fruta de sartén.	fo. xliiij.	Salsa agalura pa vna escudilla.	xl
Queso assadero.	fo. xlv.	Salsa de rauano vegísco: y de gaillo cresta.	fo. l.
Quarefina: tratado de gulsados de olla.	fo. ly.	Sopas ala lombarda.	fo. l.
		Salsa gualarina.	fo. l.
		Sopas doradas.	fo. liij.
		Salsa llamada canela de mosto.	fo. liij.
R		Sayton en casuela.	fo. lxy.
Relleno de cabrito.	fo. xxv.	Salsa para anfarones llamada treballa.	fo. liiij.
Romcate pa quatro escudillas.	fo. lx.	Salia de emperador.	fo. lv.
Rosquillas de fruta de casquetas que son rosquillas.	fo. xlv.	Salmon empanado.	fo. lvij.
		Saboga en pan.	fo. lviiij.
		Sardina en casuela.	fo. lxij.
S		T	
Salsa de pauo.	fo. xv.	Torta de hueuos llamada salatare.	fo. xxxij.
Salsa blanca.	fo. xviiij.	Trigo cozido o gulsado.	fo. xl.
Salsa de pauo.	fo. xliij.	Torta ala genouefa.	fo. xliij.
Seinola porage.	fo. xxiiij.	Toronjas de xatiua que son almojuanas.	fo. xlv.
Salsa de anfarones.	fo. xliiij.	Turmas de tierra en capiretada.	fo. liij.
Salsa francesa.	fo. xxx.		
Salserõ para aues saluages. f. xxx	fo. xxxij.	Truchas.	fo. lvj.
Salseron blanco.	fo. xxxij.	Tonina en pan.	fo. lx.
Salseron para palominos assados.	fo. xxxij.	Tonina en casuela.	fo. lxij.
Salseron para volateria assada.	fo. xxxij.	Tonina cozida.	fo. lxij.
Salseron de sumo de granadas assadas.	fo. xxxij.	Tonina en parrillas.	fo. lxij.
Salseron blanco de otra manera.	fo. xxxvj.	Tallinas en casuela.	fo. lxvj.
Salsa biza para diez escudillas.	fo. xxxvij.	Tonina salada.	fo. lxj.
Salsa llamada piñonada de ajos.	fo. xxxvij.		
Salsa girofina.	fo. xxxviiij.	U	
Salsa comellina.	fo. xxxviiij.	Utiãdas como se an ð poner en la mesa.	fo. viij.
Salsa blanca comellina.	fo. xxxix.	Uinagre que es bigado adobado.	fo. xxiij.
Salsa lisa para volateria de olla.	fo. xxxix.	Uariales en casuela.	fo. lxvj.
Salsa granada.	fo. xl.		
Salsa bruna para perdizes y palomas.	fo. xl.	X	
		Xixanella ala veneciana.	fo. xliij.
		Y	
		Yjada porage.	fo. xlviiij.

¶ Fin de la tabla.



Iesus Christus.



Escam dedit timētibus se.

