



# **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 dlas casas dellos cada vno  
como an de seruir su officio. **E**y enesta  
segunda impressiõ se ha añaadido vn re-  
gimientõ delas casas delos caualleros y  
gentiles hombres y religiosos de digni-  
dades y personas d medianos estados /  
y otros que tienen familia z criados en  
sus casas: z algũos mãjares de doliêtes  
y otras cosas enel añaadidas: todo nue-  
uamente reuisto añaadido y emendado  
por su mismo autor.

**Con preuilegio  
Imperial.**



# Prologo del presente

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



**A**lhas 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 harto 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 volúdad como yo/q lo se por la pratica d tãtos años/assi en tiẽpo dela prospera salud de vuestra real persona/ como enel tiẽpo de vuestras enfermedades: z por esto sentiria mas este dolor que la mesma muerte: por el mucho amor 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: enel qual libro/o tractado: se cõtine alguna manera de doctrina acerca del serui-

cio: z de los seruidores/ z oficiales delas casas de los reyes z grãdes señores: z caualleros: z otras personas de menos estados: z la manera del guisar delas viandas z potages: z salsas: assi del tiẽpo del carnal como dela quaresma: z algunos guisados para enfermos de mucha sustancia: lo qual todo remito: z pongo debaro dela enmienda de los q mas q yo alcãca en esta arte. Aun que esto que yo aqui escriuo sea experimentado z bueno: el artifice discreto/ teniẽdo buẽ su yzio puede inuẽtar muchas maneras de manjares z guisados de su fantasia y buena extimatiua: z pues yo hize lo a mi possible segun lo que mis fuerças alcançan z flaco saber: por obedecer el mandamiẽto de vuestra magestad ala qual muy humilmẽte suplico reciba en seruicio mi desseo: cuya muy alta z serenissima psona: z real z alto estado: guarde z prospere nuestro señor por muchos años a su santo seruicio. Fue sacado este tractado de lẽgua catalana en nuestra lẽgua materna z vulgar castellano: en la ciudad de Toledo estando en ella el Emperador don Carlos nro señor. Dode se acabo a ocho dias del mes de Julio. Año de mil. z quinientos: z veynete z cinco. y fue enmẽdado en la ciudad de Logroño por el mesmo q lo hizo imprimir en Toledo. Año de. M. d. xxix.

Introducion dela presente obra.



Como sea cosa muy necessaria a los moços de tierna edad aprẽder el camino delas virtudes: mayormente a los que se deleytan en querer seruir a los señores z personas de estado: z caualleros: z otros de menor estado z cõdiciõ. para tomar criãça z aprẽder otras cosas de gẽtileza. q cõuiene q sepã los hijos dalgo: para ser mas valerosos. z saber como an de tratar a qualqer estado z cõdiciõ de gẽtes: y se muestrẽ a sufrir trabajos. y pues he acordado d hazer algũa mẽciõ en este libro dela manera del seruir: tentare primero de

De cortar.

¶ Corte del lechon.



Lechon se quiere cortar de esta manera: comēcar por la oreja derecha: con la espalda juntamēte cortar el cuero hasta la cadera: y aquello cortar ala voluntad del señor o del que lo a de comer: si lo quiere menudo/ o tajadas medianas/ o grandes. y lo mesmo haras dla otra parte yzquierda: de manera que quede bien parado de todo el cuero: y servir platos. Despues cortarle la cabeza con el pescueço todo junto despues quitarle las caderas hasta los riñones a manera de cabrito. y despues cortarlo ala volúntad del señor: si lo quiere menudo picado o a pedaços de buena manera: medianos/ o grandes z hazer piezas de buen tamaño delas costillas y espinazo. Despues partir la cabeçuela por medio: y sacar de ella los sesos tanto quāto pudieredes/ y sembrar sobre ellos vn poco de sal pimienta.

¶ Corte de vaca.



La vaca se quiere cortar menudo z muy delgado que parezca cepillado/ o rallado: parando miētes al corte que no sea al reues z gordo: y magro mezclado: y toda carne q̄ esta mas cerca del hueso es mas tierna q̄ la otra saluo la carne del lechon q̄ es mejor el cuero que la carne: z sobre la vaca cortada y hechos platos de ella sembrar sal con vn cuçbillo y echar del mesmo caldo sobre la carne: si la carne es magra sea el caldo gordo: z si fuere la carne gorda echarle el caldo magro q̄ no téga gordura: y si la carne dela vaca fuere gorda a se de cozer en su olla sin echar cosa ningūa cōella ni tocino/ ni otra carne algūa/ ni espumar la olla. Lo q̄ se le puede echar es si quieres algūas yeruas como son perexil/ yerua buena/ mayorana: y axedrea: z yfopo: y especias.

Corte de liebre y de conejo. Es desta manera cortar las espaldillas dela yna parte y dla otra: y despues cortar

De cortar.

le la cabeza: y d̄l resto hazer pedaços de dos en dos dedos: y partir la cabeza por medio.

El corte de espalda d̄ carnero es de esta manera: parar la d̄los cueros toda enderredor: y servir platos destes cueros por su cabo: despues hazer vn corte por medio: y cortar aq̄lla carne bien menuda basta que no aya carne q̄ cortar despues boluerla y darle otro corte mesmo sobre aq̄l corte: y assi mesmo sobre la espalda darle otro corte: y d̄la otra parte otro: y desque sea toda biē descarnada: haras del hueso dela espalda tres pedaços: y d̄l hueso mediano dos y d̄l braçuelo/ sacar la aguja: y sepas que a todo animal d̄ quatro pies: se quita la espalda toda primera.

La pierna se coza de esta manera. No a de ser muy cozida porq̄ no se podria biē cortar ni seria tan sustāciosa ni tā sabrosa la carne: puede se cortar menuda como la carne dela vaca: cortandole la carne del derredor del hueso d̄l murejillo. Primero para poderla tomar cō vn paño de mesa para poderse biē cortar z d̄tarle la verga si la trae. y puede se cortar tajadas anchas y d̄lgadas: y tiene la pierna detras vn hueso q̄ se dize dela yza z quitandole este hueso rēdira otro corte de carne: hazer dos pedaços o tres d̄l hueso mayor: y d̄l otro si d̄sieres: puedes cortar esta carne muy menuda y mezclar con ella cebolla cortada muy menuda y echarle encima pimiēta molida y echar sobre esta carne puesta en vn plato del caldo dela olla y tornar lo a echar dentro dela olla/ y tornar a echar d̄l caldo/ y tornar lo a vaziar dentro en la olla tantas vezes hasta que conozcas q̄ la cebolla a perdido la viscosidad/ y desta manera es muy sabrosa la carne dela pierna del carnero con la cebolla/ y pimienta.

El lomo o agujas de carnero se coza desta manera quitar las agujas/ y la espalda si fuere cubierta/ y despues de parte de d̄tro hazer tajadas anchas / y muy d̄lgadas: y despues las costillas/ y los huesos del espinazo descoyuna

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/ z para fuera.

**E**l 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/ z hazer otro tanto. Despues cortarle la cabeza cō el pescueço todo jūto/ y despues partirlo por los riñones/ z hazer pedaços dello de buena manera cortados/ o menudos si q̄sieres/ y las piernas lo mesmo: y despues los q̄rtos del áteros cō el lomo cortar los de dos en dos costillas/ y despues ptir la cabeza por medio de manera q̄ se puedā comer los sesos echādoles su salpimieta.

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

Corte de las aues: y primeramēte del Pāuo.



**P**āuo se corta de esta manera: q̄tarle el pescueço cō la cabeza/ y despues arrācar le la cola/ y q̄tar le los pies y despues el alon: y despues la pierna derecha/ y sea cortada menudo. Despues dar vn corte en la tetilla derecha/ y sacar tajadas anchas/ y delgadas: avn que algūos cortan la pechuga menuda como la vaca mayor: mēte quādo 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 pāuo quede todo el corpanço sano/ y bien descarnado.

**E**l capon se corta de la manera del pāuo/ salvo que las piernas y las pechugas/ no se an de cortar menudo

De cortar.

fo. v.

fino sus tajadas anchuelas/ y delgadas: z lo mesmo se an de cortar assi las gallinas assadas salvo: el corpanço/ y pecho q̄ se quiere partir: despues de cortadas las pechugas cō tajadas anchas/ y delgadas/ y desta mesma manera el ansarō/ y la anade q̄ sean assados: q̄ las cozidas se quiere cortar sacādo la tetilla entera/ y hazer della tres/ o quatro pedaços/ o tajadas al traues: y toda aue q̄ sea grāde/ y assada se quiere cortar assi como el pāuo/ o capon. Avn que algunos hazen alguna differēcia en el corte del pāuo al del capon/ y de la gallina/ que cortā primero los alones/ z primero el derecho/ y despues la pierna partida por medio en dos partes/ z cortar la pechuga a tajadas anchas y delgadas: y despues sacar el braōcico/ y hazer otro tanto del otro cabo: y despues sacar los ombritos por la coyuntura/ y descoyuntar las caderas q̄ q̄den enteras/ z sacar el corpanço jūto al pescueço: metiendo la punta del cuchillo por entre el pescueço/ y el pecho/ y sacar el corpanço/ y quebrar por medio del lomo las caderas/ y sacar las por su cabo/ y el pescueço cō lo restante por otro cabo/ y las gallinas t̄bien desta mesma manera: algunos cortā las gallinas sobre el tenedor sin llegar la aue al plato en el ayre: quitādo primero el alon/ y despues dar vn golpe cō la punta del cuchillo sobre la coyuntura de la pierna derecha/ z sacar la media pierna: despues sacar el muslezillo dādo vn corte por arriba/ z otro por debaxo/ y meter el cuchillo por medio/ z botar fuera el muslezito/ y despues la pechuga dādo le vn corte ala larga/ y sacar sus tajadas: y despues descoyuntar el ombrito/ z sacarlo/ y el hueso del pecho/ y otro tanto de la otra parte/ y el pescueço cō lo al por otro cabo/ y esto se entiende quāto a los capones/ y gallinas assadas.

**L**as perdizes se cortā desta manera: cortar los alones despues las piernas/ y no del todo sino abzir las solamente para meterles sal con el cuchillo/ z comenzādo por la derecha. Despues la pechuga derecha/ z meter le su sal/ y ha

### De cortar.

zer otro tãto dela otra parte/ y el hueso encima del pecho abirlo enchandole sal/ y abrir las caderas con el cuchillo/ y poner la perdiz entera en cada plato/ y echar sobre las coyunturas çumo de naranja. y as de saber q̄ toda volateria assada assi como es capon/ o gallina/ o ansaron/ o anade/ o otra manera de aues se an de començar siempre de cortar començando por la pierna z pechuga derecha.

**E**l corte de palomas torcazas a de ser como el capon/ o gallina cortando la pierna derecha/ z haciendo vn corte ala larga en la pechuga / z sacar tajadas anchas / z otro tanto dela otra parte: y despues despedar lo/ y quebrantar le los huesos como si fuesse gallina/ z tomar todo lo cortado/ y meter lo entre dos platos hõdos/ y echar encima vino blanco dulce/ y çumo de naranja/ y pimienta/ y sal todo junto/ y mezclar lo entre los dos platos batiendo lo muy biẽ/ y desque sea biẽ batido servir lo en la mesa a tu señor / y esto basta quanto al cortar delas aues/ y dela carne.

**A**riba dire q̄ la doctrina del cortar 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 cõviene 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 corta mal quando es muy cozida. Tres officios ay en las casas õ los señores 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 dize el cozinero q̄ no sabe cõprar/ ni es suficiente para despensero: pues no trae buena carne/ ni gorda/ ni sabe escojer buenas pieças/

### De cortar.

fo. vi.

z alas vezes vienen a reñir. Dize assi mesmo el trinchãte al cozinero que no sabe guisar de comer/ ni tiene habilidad para cozinero/ ni cõcierto/ ni tiento en su officio: porq̄ cueze demasiadamẽte la carne: z no se puede cortar/ z q̄ lo haze por hazerle caer en verguença/ z porque su señor riña con el/ z lo aborrezca. 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 buẽ 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 preciañdose 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 õl officio õ 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 con ello 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 buẽgo. 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 seruidor: z lo primero diremos como se deuen aguzar los cuchillos para cortar la carne.

**Como se deuen aguzar los cuchillos.**



**L** buen trinchâte 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 siẽpre enclauada en parte q no la puedã quitar. y esto se entiende si el seõor estuuiere en su casa de assiento. E si anduuiere camino a se de traer en las arcas dela plata a cargo del repostero cõ los cuchillos que corta el trinchante ala mesa/ y tener cõ la aguzadera vna bolsa de cuero cõ tierra dela que cae delas muelas delos barberos para aguzar z limpiar los cuchillos con ella y quãdo 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 dẽtro/ porque sirue para vna cosa: y el cuchillo para otra.

**Como se deue dar a beuer a los seõores.**



**A**s de tomar la copa/o taça muy biẽ lauada en la mano derecha cõ el mejor ayze z gracia q pudieses. y as de traer la mano mas alta q las narizes: y esto porq podrias esternudar/ y esternudando caer algo dẽtro dela taça/o copa. z lo mesmo hablando: lo qual deue escusar el que da a beuer a su seõor: porq no deue hablar avn que le pregunten. y el jarro a de traer en la mano yzquierda. z becha la reuerẽcia cõ la mas gracia q puedas dar la copa a tu seõor. y echar la agua sobre ella mudando el jarro ala mano derecha. y despues de echada la agua/ tornar el jarro ala mano yzquierda: avn q

**De dar a beuer.**

fo. vij.

algũos no mudan el jarro sino echan la agua en la copa cõ la mano yzquierda. y desque aya tomado la copa a tu seõor haras otra reuerẽcia. y esta manera de seruicio es ala comũ costũbre. z por no ser prolixo he hablado liuiamete en este seruir dela copa. y agora hablare del seruicio ala real de los grãdes seõores 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/despues q a dado la copa a su seõor/ antes que beua. y derramar lo q queda en la salua. z passar la ala mano derecha poniendola debaxo dela copa/ porq el vino q cayere della lo recoja en la salua: la qual despues que aya beuido tu seõor: 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 q viene con el copero. y esto antes q 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 q aya el seõor la taça: passe el copero la salua ala mano derecha. y eche agua en la taça al seõor. z ponga debaxo la salua para coger lo q se derramare dela taça. z beua del vino dela salua el copero antes que el seõor comience de beuer: el qual a de estar puesta la rodilla en tierra hasta q acabe de beuer el seõor. y tomele la taça leuantãdose. z haziẽdole su muy graciosa reuerencia: z muy baxa. y esta doctrina es tan comun a todos los criados delos grandes seõores que no puedo explicar/ ni escriuir lo medio dello que se haze: segũ los primores y gentilezas que de cada dia se hazen y se hallan en el seruicio. y as realmente z en verdad que los grãdes seõores

### Del seruir ala mesa.

no deuriã en ningũa manera beuer sino en vasos de vidro: Mayormente en vn vidro muy fino q̄ se dize de selicornio: porq̄ enste tal vidro no se puede dar en ningũa manera a beuer p̄coña: por quãto no es posible q̄ la suffra el buẽ vidro sin q̄brarse. E por esta razõ los grãdes señores ðuriã beuer antes en vasos de vidro/q̄ no en los de oro ni plata.

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



¶ Seruido: ha de dar agua manos a su señor ðsta manera. Poner vn jarro lleno ð agua sobre vna fuente/o vn plato grande de plata: z vnas touajas muy bien cogidas sobre el dicho jarro q̄ lleguen a los cantos/o balda dela fuente: z vaya el maestre sala delante con vna touaja en el ombro. z llegado delãte la mesa de su señor. y becha su reuerẽcia: tome el maestre sala la touaja que esta sobre las fuẽtes. z tiendala sobre la mesa delante del señor. z assiente sobre las tonajas la fuẽte de encima. z cõla fuẽte debaxo en que viene la agua/bee agua manos a su señor. z desque se aya lauado leuante luego las fuentes/pomendo la vna sobre la otra. y el maestre sala tienda sobre las manos del señor la touaja que trae sobre el ombro. z quite las otras que tendio sobre la mesa para assentar las fuentes.

¶ Esto mesmo puede el copero dar la agua manos/trayendo vna fuente/o plato grãde de canto para arriba en la mano derecha. z la touaja sobre el canto dela fuente/o del plato/o sobre el ombro derecho. y el jarro dela agua en la mano yzquierda. 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 manera. A se de poner de rodillas el copero q̄ trae las fuẽtes vna sobre otra. y enllas la agua q̄ abaltare para lauar el señor

### De seruir ala mesa.

fo. viij.

las manos: z descubrir las fuẽtes besando primero la touaja: y tediẽdola sobre la mesa ante el señor: y echar vna poq̄ta de agua en la orilla dela fuente de arriba. z bagã la salua el copo primero: y el maestre sala ðspues. z põga la fuẽte delãte de su señor. z cõla fuẽte debaxo bõde viene la agua/echar agua en medio dela fuẽte q̄ esta sobre la mesa. y despues q̄ su señor se aya lauado/leuãte las fuẽtes el copero como dicho es: poniẽdo la vna fuẽte sobre la otra: z haga su reuerẽcia. Despues q̄ el maestre sala aya tediẽdo la touaja sobre las manos del señor: z tẽga siẽpre auiso el copero: z tãbiẽ el maestre sala/de reconocer las fuẽtes si tienen agua: z no se descuyde en esto/porq̄ alas vezes van vazias: z llegã ala mesa z q̄dã 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 tiẽda sobre las manos. z lo mesmo bese la otra q̄ tiẽde sobre la mesa al tiẽpo q̄ la pone: puesto el de rodillas.

¶ De como se an de poner las viãdas en la mesa.



¶ Ala mesa lo primero q̄ se deue poner es el salero. y luego los paños ð mesa. z los cuchillos: y esto acabãdo de lauar el señor: z q̄tada la touaja en q̄ se enxugo las manos cõ vna muy gẽtil reuerẽcia ð rodilla biẽ fecha/en vn plato poner el pã. y el paño de mesa. y vn cuchillo besando le si es señor de titulo aq̄en se deue hazer salua. z si comẽ otros caualeros a su mesa/poner a cada vno su paño de mesa: z pã sin hazer reuerẽcia a ningũo dellos sino solo al señor: saluo si comiẽsse cõ el algũ hijo/o hijos mayores z gcos ð algũos grãdes: porq̄ a estos tales seles ðue hazer reuerẽcia: y seruir los platos cubiertos. Al señor se le a de mudar paño de mesa cada vez q̄ beue/trayẽdo el plato cubierto. y al tpo q̄ le da el paño: ðscubrir el plato. z besar el paño de mesa. z dargelo. Zã biẽ se suele dar paño ð mesa cõ cada potaje. z dar las viãdas de grado en grado: es a saber. ¶ Primeramente la fruta. z


### Delos officios de casa.

tras ella vn potage. z luego lo assado. Despues otro potage. z lo cozido tras el potage: saluo si es manjar bláco: que este potage se suele dar al principio tras la fruta. Algũos señores ay que comē al principio lo cozido: y despues lo assado: si ay fruta de sarten sea de dar ala poitre 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. ¶ Por que ay tãtas nouedades cada dia en la manera del seruicio de la mesa por esto hago sin enlo 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 / podrã tomar algo delo que aqui escriuo: si bien les pareciere / que no les puede dañar saber muchas cosas.

### Delos officios.

**D**elos officios necesarios que comunmēte ay en casa de los señores para el regimiento dela casa de los grãdes 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. zc.

### 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 desacatamiēto 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: assi como regir z poner regla en los criados dlla: z darles a cada vno la ley en que an 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 barta onrra: z por ser de otra calidad q̄ los otros officios no tiene supior

### Delos officios de casa.

Fo. ix.

sino solo el señor / y el mayor domo ha de saber del veedor lo q̄ gasta el despensero en el gasto ordinario / z informarse del precio de todas las cosas del veedor / y a de tener en paz los criados del a casa q̄ no aya entre ellos differēcias / ni q̄stiones zc.

### Del officio de maestre sala.



Maestre sala es vn officio muy bueno / y de grãde leyte q̄ no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada / y en honestidad / y en tanto cõcierto q̄ lo q̄ en ella estuuiere: este de muy buena gracia / y tan luzido que baga gozo a todos los que a ella viniēren / y este todo asseado z limpio: a de tener cuydado de los pajes de doctrinar los en cosas de gentileza / y de buena criança que no hagan cosa mal hecha / y tēgan inclinaciones virtuosas / y aprendan a leer y escreuir z latin: z a caualgar de todas sillas: z jugar de todas armas: z todas las cosas q̄ conuienen a hijos dalgo: porq̄ sepã dar razon de todo. Si la casa lo suffre / a de ver sobre los reposteros dela plata / y reposteros destrado / y de mesa: z porq̄ la persona del maestre sala a de andar bien adereçada / z luzida deue el señor hazer le merced entre año de ayudas de costa / z paño / y seda para que ande siēpre luzido / y atauiado / y se precie de si y el partido crecido.

### Del officio de camarero.



Camarero es vn 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 acostarse a destar siēpre con el sin hazer falta ningũa vez: sino fuesse embiando le su señor / o entendiendo en cosas de su seruicio necesarias: a destar siempre al acostar y leuantar del señor teniendole su ropa limpia: z las ropas que no se viste poner las a ozear en bias q̄ no haga sol / y esto de quando a quãdo / tener la cama muy bien hecha: z de ropa muy limpia / z cada vez que se le



### Delos officios de casa.

mudan fauanas: z almoadas bazer las perfumar: z las camisas que se viste z los paños de narizes ruciando la ropa con agua almizcada: z perfumada cō pastillas de beniu y y estoraq z ambar z almizque: porq los señores biuen delicadamēte: 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 saezes: z cosas d'la ginetta a otra parte: z las del adereço d'la brida por el suyo: a de ser muy atauia do/ y de buena memoria: porq se acuerde donde tiene cada cosa/ y siēpre tener vn libro adonde assiente todo lo q tiene a su cargo: z cada cosa escruir en q arca esta por no andar trastornādo las arcas z la ropa/ a de ser honesto/ z secreto/ y tener mucho acatamiēto a su señor/ a vn q burle conel/ y le de mucha parte de si/ no se descu y de d' acatarle entōces mas/ y de humillarse/ 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 q se diga/ ni murmurar de cosa que haga su señor/ a vn q le parezca mal hecha/ z quādo la biziesse con mucho acatamiēto z palabras dulces dezir le su parecer: porq desta manera el señor siempre lo tomara biē/ y se holgara que se lo diga/ z conocera que le tiene amor y le echara cargo para bazer le bien/ z a vn que el señor lea rezio de condicion/ z aspero siempre les parece bien quādo 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 delas cosas del señor q le fueren encomendadas en su apartamiento q se dize en españa recamara/ no deue dexar entrar ningū hombre estrangero/ ni muchas vezes a los de casa sino bien pocas vezes/ y alas de tener a muy buen recaudo/ y tábien guardadas/ y

### Delos officios de casa.

fo. r.

puestas por memoria q qndo el señor pidiere algo q ala mesma ora lo balle luego/ z dar siempre buena razō de si mesmo de todo lo q le fuere encomēdado/ y dado a guardar y tengalo todo muy limpio z atauia do. A de ser ombre muy verdadero porq podria dezir algo que le redūdaria en daño. z si fuesse hallado en alguna falta por poca que fuesse perderia 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 condiciō/ no liuiano ni muy risueño/ sino muy reposado z discreto/ porq en tal tiempo podria dar algūa risada o hablar/ q caeria en verguença si la tuuiesse: assi como trayēdo la copa a su señor que en tal tiēpo a de traer el rostro mesurado z onesto. y su persona muy limpia z luzida. E traer la copa con mucha gracia. 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 cubillos bien aguzados z limpios para cortar la carne. z deue estar siēpre sobre el cortar: es a saber q corte presto/ y menudo dōde es menester/ z limpio/ y desuiar el cuerpo todo lo q pudiere del plato sobre q corta/ q quāto mas lexos del estuuiere muy mejor pa recera: y cō tātā destreza deue cortar q no se enfuzie d'la gōz dura o çumo dela carne. y esto basta pues arriba es dicho.

### Del officio de veedor.



Edor es officio de mucha cōfiança/ y de onrra en casa de vn señor: y de mucha fidelidad. Su cargo es sobre el d'spensero porq a de ver lo que compra si vale al precio que el lo trae: z

### Delos officios de casa.

saber el precio de todas las cosas a como vale cada vna: y hazer buscar lo mejor y mas barato: y saber los lugares conmarcanos donde valen barato los bastimentos: y cosas necessarias: y mādarlo traer de alla: y tener siempre bastecida la despēsa y botilleria: de todas las cosas/porq̄ quando cōbidados se recreieren no falte nada: y lo que sobzare repartir lo por las despensas de los señores prestado porq̄ de esta manera no se pierden las viandas: y tienen las quando las an menester: a de tomar cada dia cuenta al despēsero: y nunca anejar cuētas conel: porq̄ no ay a barajas nuevas y cada semana ver las cuentas dela despensa juntamēte conel mayordomo porque dee razón de lo que se gasta cada dia: y cada semana: y cada mes: y cada vn año: escusar gastos de fordenados y gastar honestamente lo necessario: y no mas: y esto basta quanto a este officio.

### Del officio de despensero.



El despensero se dize assi porq̄ despiende/o gasta la haciēda de su señor para las viandas necessarias: y mantenimientos para comer: assi para la mesa de su señor como para la de la gente y compañía dela casa: y para tener bastecida la despensa delas mejores viandas q̄ se hallarē a de ser ombre rezio: y diligente: y discreto: y muy sabio en saber sufrir importunidades de algūos q̄ ay en casa de los señores terribles de cōdicion: y de mal cōtentamiēto: deve ser gracioso/ no soberuio ombre sin vicios cuydadoso en lo q̄ a de hazer/ sollicito/ casto enemigo de juegos: no tirano sino fidelissimo: pro ueydo de buena cōciencia: cōtētā la gente con buenas obras: y palabras graciosas: y darles algūos potajes de poca costa: y cozido ala mañana: y ala tarde porq̄ da mucho cōtentamiēto ala gente las sopas y caldo ay n̄ q̄ les den menos carne lo suffren/teniēdo el vientre lleno delas sopas/darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa: y teniendo

### Delos officios de casa.

fo. xj.

harta no hurtaran lo que no an menester: traer siempre escriuania: y papel para escreuir todo lo que cōpra: porque de otra manera olvidarse le a mucha parte de ello. El buen despensero merece ser onrrado: y mejorado en el partido: y q̄ se le hagan ayudas de costa: porque es razón que se yguale el gualardon conel trabajo: y porque de esta manera tratado no terna ocasion de hurtar ni de encargar la conciencia no deve dar lugar el señor ni el mayordomo: que ninguno se atreua a maltractar le d̄ palabra ni de obra: y castigar le bien y 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 en los capitulos passados que es officio de grandissima confianza: y deve ser muy biē tratado: y bechas ayudas de costa y mercedes porque sirua cō amor. y a de ser biē aposentado: y primero que ningun officio dela casa el y la despensa: a de ser muy limpio: y paciente: y esto basta con lo que del se dixo arriba.

### Del officio de cauallerizo.



El officio de cauallerizo es de barta onrra en casa de los señores: y a de ser madrugador para dar en xēplo ala gente q̄ tiene a cargo para que madruguen a sacar los cauallos: y mulas que son a su cargo: y las enfrenē: y almoacen haciendoles dar antes colacion de su ceuada/o saluado: y desque ayā comido sacarlas como dicho es a almoazar: y estregar y limpiar en parte donde passe gente segū en el tiēpo que fuere: y despues de muy bien almoaçadas y limpias: tenerlas assi hasta q̄ beuan: y despues tornarlas a su lugar donde suelen estar: apartādoles antes el estiércol podrido porq̄ las bestias esten siempre limpias q̄ ningūa cosa les haze nacer y criar sarna en los pies tanto co-

### Regimiento de las casas.

mo estar sobre estiercol podrido/porq̄ les escalfa las manos y los pies: y les daña los calcos: z ala noche hazer les hazer sus camas de buē estiercol limpio: z desque ay an bien beuido/hazerles su piēso de ceuada z paja/muy limpio: z q̄ tengā harto pa comer toda la noche: z si antes se almoaçafsen z estregassen biē: seria mejor: z no consiēta el cauallerizo dar a cauallo ni mula pan a comer porq̄ engēdra muermo: ni que los q̄ tienen cargo de curarlas comā pan cerca de los pesebres por las migajas q̄ puedē caer del pan: z req̄rirlas cōrino de agua y tener muy limpias las bestias z los pesebres/q̄ la limpieza las baze ēgo: dar mucho: z parāse luzias z gētiles y sanas: deue tener el buē cauallerizo vna lampara encēdida en la caualleriza d̄ noche porq̄ si los cauалlos/ 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 seņor q̄ es esta: q̄ puede cauалgar en la mejor bestia q̄ viere en el establo y en todas las q̄ q̄siere: z a de ayudar a cauалgar z aprear a su seņor: z mādā en fillar la bestia que el q̄siere: z adereçarla y atauiarla muy biē: z a se de preciar de su officio y traer muy bien su psona: z tener ombres que seā buenos pēfadores porq̄ se pueda d̄scuydar 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 seņores 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 seņores: 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.

Añadido.

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

### de caualleros y hombres ricos. Fo. xij.

se han de tratar cō su familia segū dize sant 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 hombres cuerdos puedan biuir con buen concierto y razon: y esten proueydos con remedios prouechosos para se defender cōtra las beldichas que pueden acontecer.

Consejos del mesmo santo doctor.

**E**l gasto de tu persona z casa: sea menor que tu renta y facultad que si son yguales: pueden acaescer casos sin pensar z infortunios por dōde te pierdas/ y biuas penado z 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 te 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 liuidad que de honoz. en este articulo tē por costumbre de conferir z cotejar la ansia del gastar con el trabajo del ganar.

**L**a 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. z no desordenado: por manera q̄ satisfagas ala necesidad/ y no ala fantasia.

Aviso singular.



**R**ocura quanto pudieres que aya pleito entre la bolsa y la gula/ z quando algo te pidiere la gula: dile que esta embaraçado a pedimiento de la bolsa/ y si por ventura fueses compelido a sentenciar en esta 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 raez condición: y de ponē: no jurados ni llamados: salvo ingeridos/ o metidos por su propia voluntad: los que son golosina/ epicurea voracidad/ o tragonia inhumana: sed artificiosa: apetito desordenado. Quanta auctoridad tengā estos testigos: es muy notorio: que son parientes propincos de brutos animales: los de la bolsa son de mas credito: la arca vazia: la troxe sin pã: la despena sin prouision: los sieruos hambrientos: los moços desnudos. Estos deponē de vista/ y con mas aparēcia? 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: y tu deues admitir la apelacion: porque codicia es rayz de muchos males/ que haze al hombre homicida de si. Auaricia es vn temor de ser pobre: y este temor haze al auariento que siempre biua en pobreza como cuytado y mezquino. Para vna cosa sola es vtil el auaro: para adquirir con pena/ y guardar con sollicitud lo que otro ha de gastar en disolucion y desorden.

¶ Diligēcia en el señor es virtud muy estimada. Sey sollicito en saber: que voluntad te tienē tus huidores. y por que manera te siruē. si es de amor/ o de temor/ o de puro interesse: ca el desuydo en el gouernador es vn fuego cruel que quema la casa por quatro partes. El estado del negligente es vn alcaçar viejo que en breue dara consigo en tierra. muy pocas vezes diligēcia y desdicha se assientan a vna mesa. Los infortunios y pereza suelen andar en compañía. Nunca oy mas vana esperança que la del negligente perezoso / espera que dios bara sus negocios estando se el dormiēdo en ociosidad: y no mira lo que dize la escriptura. yo os mando que esteis apercebidos con vigilancia. Assi que se ciega y biue angañado: contemplando lo que puede dios/ y no lo que manda.

de caualleros y hombres ricos. fo. xiiij.

¶ Si tuuieres mucho pan en tus silos o troxes/ no desees carestia dello: que seras omicida de los pobres: veder lo has quando estuviere en tal precio que el pobre lo pueda comprar: de lo que da por el te haze gracia: lo que compra de ti su yo es/ lo qual se le deue por titulo de necesidad. Si tus amigos y parientes dar lo as por menos precio: que la amistad mejor se conserua con buenas obras/ que con dulces palabras: y conosce por muy cierto/ que mas cierto amigo es el que te focorre callado con parte de sus bienes: que el que hablado te ofrece toda su hacienda: por que las palabras generales de ofrecimiētos no obligan a nadie. No tengas por amigo fiel al que te alaba en presencia/ que este es officio de secreto engañador. y quando tu amigo te pidriere consejo/ procura de le dezir lo que conuiene a la razon/ y no a su voluntad: y auisote que no digas haz esto que es dezir peligroso/ mas di le: yo assi lo haria si en tal caso me viesse. por que del buen consejo te daran pocas gracias: y del malo luego seras reprehendido. ¶ Si tuuieres enemigo procura de andar acompañado con personas conocidas. E ayn que sea de baxa suerte: no lo tengas en poco ni te descuydes que el tener en poco al enemigo/ a salteado a muchos buēos a traycion: ni te asegures si fuere flaco y callare/ que su dissimulacion: es mas de tregua que de paz.

¶ La mujer que tienes: si es virtuosa: onrra la como discreto que la tal es corona de su marido. E mpo si no es tal/ y supieres su traycion: este saber es herida incurable: mitigar se ha tu dolor: quando supieres que ay otra peor que la tuya en fama/ vida y condición. y si la tuya es consuelo para otros: mas te valiera no ser nacido que casado. La pena justa de la puerca mujer era que biua la enterrassen. Si la quisieres corregir/ digo que mejor se castiga con risa que con palo/ que si esta endurecida/ el castigo piēso la hara peor.

¶ Las vestiduras ricas declaran la pobreza del sefo. la ropa muy preciosa/ es causa de murmuración y embidia: a los vezi-

### Regimiento de las casas

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 que 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: por que no digas que las riquezas te dieron merecimiento. piensa que vales mas que ellas: que la humildad: en las personas de estado/ es vna buena crianca que sin dineros compra voluntades ajenas/ y eres mas onrrado/ y no menos estimado: delo qual da testimonio verdadero el santo euangelio/ diciendo. Que quien se humillare sera enalzado/ y por el contrario etc. Si quieres ser amado de todos en general/ sey paciente con los mayores/ y con los yguales: y con los menores: y si la yra vieres que sobra ala paciencia: da la vna sofrenada/ dexa passar la alteracion y tornar en ti: por que seria tomar venganca de ti mesmo/ aun que vengasses tu yra: y quedarias mas arrepentido que vengado.

¶ Si fueres visitado de truhanes: auisalo te que estos son intercessores y medianeros: para casar te con vna señora que se llama pobreza: cuyos hijos son necesidad/ y abatimiento: no des audiencia a sus palabras: que te cegaran por tal manera: que la medicina con que has de sanar: es peor que la dolencia: prudete ferias si les pagasses el salario: en la moneda de su seruicio.

¶ El criado altiuo/ de suergoçado/ y parlador despide le de tu casa: que del tal no se espera sino ser tu enemigo: y el seruo que procura de contentarte con lisonjas y de seguir tu apetito. apartale de ti que no te quiere bien: ni te dira verdad. Pruueua lo en dia que haga gran calor/ o que haga frio: y veras luego como se concertara con tu palabra. El seruo que tiene verguenca: en el rostro humilde y diligete/ que procura de decir verdad: ama le como a hijo: por que el tal es fiel y cierto en tu seruicio. El seruido que te viniere con parlarias mada le castigar con dar le audiencia desdeñosa que si le oyes con buena cara: dara ocasion de

### de caualleros y hombres ricos. fo. xiiij.

turbar y alterar toda tu casa y el escudero que en tu presencia te alabare: guardate del que dize con palabras comprar tu hacienda. procura que tus criados oyen misa/ alomenos los dias de las fiestas/ y confiesse y comulgue en los tiempos ordenados por la yglia. y el que esto no hiziere trabaja de emendar le/ o le despide: que quien a dios no teme no puede hazer cosa buena. Castiga en tus criados el pecado de la blasfemia/ que si esto no haces: la venganca que auias de hazer en ellos de las ofensas de dios: el la tomara de ti/ y cumplir se ha lo que dize el psalmista en ti/ que el hombre que mucho jura sera lleno de iniquidad: y de su casa nunca se leueta raga. ¶ Si quieres edificar/ mira que a este exercicio te fuerce necesidad y no codicia/ que no sabe poner termino en su inclinacion: el desordenado deseo 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 a un que tarde: y a mucho dano de los que estudian en el.

¶ Si vuieres de vender/ no vendas el patrimonio que heredaste. mejor es sufrir la hambre/ que vender lo de tus passados: vendiendo lo infamas a ti y a ellos: a ti de perdigo y perdido/ y a ellos de codicia desordenada: que como se dize: nunca de hacienda mal ganada/ gozo el tercero heredero. Quando ouieres de comprar/ no compres en compania de ombre poderoso que te ponga en sujecion/ o en discordia: que son incouenientes conocidos. y si en compania de pobre tuuieres alguna posesion o heredad: trata le bien: por que no la venda a otro mas poderoso que tu. y pagues tu culpa en la manera que offendiste. ¶ En el uso del vino deues tener templanca/ escusa la embriaguez que impide el officio de rason. El borracho sola vna cosa haze bien que es caer en lodo: pena justa de su pecado. Digo te que la abstinencia del vino es prudencia singular/ y el que entre muchos vinos y banquetes se muestra templado en el beber/ puede decir dios terrenal segun ficio de poetas. y si en algo excediste/ y te siertes algo alegre huuye de la conuersacion y compania: por que 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 mismas le condenan / y con razón: fea cosa es ser juzgado de vino el hombre moço / y muy peor es en el gusto de la mujer.

¶ Quando estuviere enfermo: no llames al físico que tiene mucha ciencia y poca experiencia: que en este oficio de curar: matado a unos se aprende el sanar a otros: procura medico prudente: es perimietado y atetado: mas amigo de esperar que de concluir. y si quisiere hazer en ti nuevo experimento: no lo pñetas: ni cures mucho de lo que anda muy vestido con joyas y anillos. que aquellas cosas no son para sanar / sino para mas ganar: y verguença seria para ti dar pequeño salario / a quien trae tantas riquezas.

¶ Visita algunas vezes tus cauallos y mulas: y no te cõfies de tus criados: que enojados con tigo: secutã en las bestias su vengança: el descuydo de los señores haze descuydados los seruidores: bien es que los hombres hagan confiança de los buenos criados: mas no descuydar de ellos por no los hazer descuydados: porque como dizen el hombre apercebido medio combatido / los cuerdos han de ser recelosos y no celosos.

¶ Los perrillos de halda dexalos a las reynas: y señoras de estado para que cõellos tengã su passa tiempo. los perros de caça / mas enojo traben y dãn que no dan prouecho ni plazer.

¶ Llegada la vejez / que es cercana al morir / ordena tu vida / y cosas como persona que andas 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 testamento: no esperes la enfermedad: que muchas vezes priua el sentido: primero manda pagar lo que debes: especialmẽte a tus criados: y de lo que quisiere dar has mandas pias como catolico. y elige por albacea de tu aia / a quien supieres que tiene cuydado de la suya: no cures de piẽtes ni amigos: en este passo: salvo de aquellos que sirven a dios: a quien te dves encomendar. y procura de criar tus hijos y herederos tan pacificos: que

De salsas.

fo. xv.

despues de tus dias: no se hagan enemigos: por el repartir de tu hacienda. Esto se me ofrecio que decir / en respuesta de tu pregunta: lo que fuere puechoso recibelo como de amigo / y lo que no es tal reprehede mi ignorancia / y no mi coracon.

¶ Aqui se acaba el regimieto y gouernacion de las casas de los caualleros y personas de medianos estados. Agora toz no a mi proposito primero: que comence: y hablare en la arte de la cozina que es el fin mas principal para que fue hecho: y ordenado este libro: y dare algunas doctrinas de hazer muchas salsas: y manjares: y primero diremos de las especias de las salsas comunes como se han de hazer: y pimiẽtas de clarea / poluoras de duque / y salsa de pavo: y otras cosas: y deueys saber que de quantos manjares ay en el mundo son la flor estas tres y mas principales / y son estas. Salsa de pavo. Abirraute: y manjar blanco: las quales deuen ser coronadas de una corona real cada una por si / por que comunmẽte son la flor de todas las otras: y primeramente de la salsa comun.

¶ Especias de salsa comun. Enmendado.

¶ Anela tres partes: clauos dos partes: gígibre una parte: pimienta una parte / y un poco de culantro seco bien molido / y un poco de açafran si quieres sea todo bien molido y cernido.

¶ Especias de salsa de pavo. Enmendado.

¶ Anela quatro onças: clauos una onça: gígibre una onça: açafran lo que bastare para teñir bien la salsa: sea bien molido y cernido: algunos añaden granos de paraíso.

¶ Especias de clarea. Enmendado.

¶ Anela tres partes: clauos dos partes: gígibre una parte: todo molido y pasado por sedaço / y para una açuibre de vino blanco / pon una onça de especias con una libra de miel bien mezclada / y pasado por su maga bien espesso el lieço / y pasado tantas vezes basta que salga claro el vino.

¶ Clarea 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 ypocras. Añadido.

**Q** Anela cinco partes: clauos tres partes: gingibre vna parte / la meatad de vino ha de ser blanco z la meatad 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 vezes hasta que salga claro.

¶ Poluora de buque. Enmendado.

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

**E**n los pesos dlas especias en las boticas son desta manera / vna libra es doze onças : vna onça ocho dragmas : vna dragma tres escropulos : d otra manera mas clara puedes entèder esto / la dragma pesa tres dineros / el escropulo es peso de vn dinero / z vn escropulo son .xx. granos d trigo.

¶ Para hazer salsa de pauo.



**E**tra cinco escudillas tomar vna libra de almendras tostadas: z majalas bien en vn mortero : z tomar los bigados de los pauos / o capones / o gallinas que seã cozidos en olla / z majar los as con las almendras: z despues toma vn migajon de pan que sea remojado en suco de naranja o vinagre blanco: y el pan a de ser tostado: y despues majarlo as todo junto cò los bigados / z cò las almendras: z desque sea todo mado destemplar esta salsa cò dos yemas de bueos por cada escudilla: z despues passarla as por estameña con las dichas salsas finas / z desque sea passado / ponerlo as dentro

De salsas.

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

¶ Birrauste.



**E**l 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 cò buen caldo: z despues majarlo as con las almèdras: z passarlo as q sea bien espesso: 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 haras cozer la salsa cò media libra de açucar dentro dela salsa: empo traer lo as siempre con vn palo de madera o cucharon de palo: z desque sea cozida pornas en esta salsa los palominos con las otras aues / o pollas / o gallinas / sea becho todo desta manera: y despues toma dela gordura dela olla: z pornas la dentro d la salsa cò los palominos: z despues puedes hazer escudillas : y delas tajadas delas 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.



**E**tra manjar blaco: 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 vuiere 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 manjares.

as en seco: z lauála 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 dẽspilar las as como hebras de açafra: z despues ruciar estas pechugas debiladas con la agua rosada de rato en rato a menudo: despues vaya todo esto dentro la olla / mas no sea de cobre ni estañada de nueuo / porq̃ tomara el sabor del estaño: a vn q̃ comũmẽte lo bazen los mas cozineros en caços sin estañar muy luzios / mas si fuere rezien estañado / bazer beruir en el mucho pan: z sudarlo muy biẽ porq̃ salga todo el sabor del estaño: z despues pomas la gallina / z tomaras d̃l 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 marauedis dẽtro d̃la olla: z põlo a cozer: z traelo siẽpre cõ su palo de vna manera sin jamas reposar: z quãdo faltare dela leche añar de ella poco a poco / z no toda jũta: z guardate biẽ d̃l humo: y desq̃ el mājtar blãco tornara claro o ralo la gallina es buena: z sino guarda q̃ en ningũa manera no põgas mas leche: z quãdo el mājtar blãco tornare como queso assadero entõces es seña q̃ esta cozido: z puedes poner entõces la agua rosada: z dẽspues la gordura de la olla / empo q̃ sea limpio q̃ no aya en el tocino: z sepas q̃ de vna gallina sacaras seys escudillas: z sacalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube bien: y despues haras escudillas d̃l: z pomas encima açucar fino. y de esta manera se baze el manjar blanco perfecto: z bueno.

### Manjar real.

**E**l manjar real se baze de pierna de carnero cozido: y desbilado: z por la orden del manjar blanco: saluo que

### Manjares.

fo. xvij.

le dan color de açafra porq̃ sea amarillo: en lo demas siga se por la orden ya dicha en el manjar blanco.

### Manjar imperial.



**P**ara media dozena de escudillas: tomar media açũbre de leche: y media libra de arroz molido y cernido: y media dozena de bueuos las yemas solas: z poner la leche z la harina d̃ arroz a cozer en vn caço: z traerlo siempre a vna mano hasta q̃ este bien batido fuera del fuego y del becho: y esto antes de poner lo a cozer al fuego: y despues echar le la media libra de açucar dentro: z poner lo a cozer al fuego de brasas apartado dela llama porq̃ no le alcãçe humo: y desque vaya espessando se sacarlo fuera d̃l fuego: z tomar las yemas d̃ los bueuos bien batidos: y echarles vna cucharada de leche: y desatarlas bien y echar las en el mājtar poco a poco echãdo y trayẽdolo todo via a vna mano: z tornar lo alas brasas q̃ se acabe bien de espessar: y despues de becho sacarlo fuera del fuego: y dexarlo allı a reposar: z si quierẽ comer / escudillar luego: y echar sobre las escudillas açucar / z canela.

### Manjar de angeles.

**P**ara doze escudillas tomar vna açũbre de leche en tiepo de los req̃sones: z tomar los requesones y echarlos dentro en la leche. z tomar .ix. onças de açucar / y echarlo dẽtro. z tomar vn quarteron de queso anejo q̃ son quatro onças castellanas: y rallarlo: y rallar otro tanto de pan duro. z tomar doze yemas de bueuos / z batirlas con el queso rallado z con el pan: y echar vn poco de leche con ello para desatarlo / y echarlo en el caço abueltas dela leche y de los req̃sones. y despues de rebuelto batirlo muy bien. y tomar vn poco de yerua buena / z majarla muy bien. y echar con ella dos marauedis de açafra. y desbazerlo cõ vna poca de leche. y echarlo en el caço con lo otro. y desque este d̃ buẽ color ponerlo encima d̃ las brasas muy desuiado del fuego porq̃



De manjares.

no le toq̄ humo 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 se adereça el comer. z majar vn quarteron de açucar/z moler la cātidad de canela q̄ os parecera/z mezclarla molida cōel açucar enel mo:terolo para echar sobre las escudillas.

¶ Banjar principal.



Para media dozana de escudillas tomar media açūbre de leche colada/z seys yemas d̄ huevos z quatro onças de q̄so anejo rallado:z otro tātō de pan duro rallado/z mezclar muy bien el q̄so/ y el pan rallado con las yemas de los huevos 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 cōla leche: z ponerlo a calentar en sus brasas apartadas del fuego: y desque este caliente apartarlo del fuego: y echarle los huevos 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 açūbre de leche colada:z media dozana de yemas de huevos: 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 huevos batidos dentro: z tres o quatro onças de açucar: z tornar lo alas brasas z si quereys darle color echarle vn poco de açafra: z despues tornarlo alas brasas: z trayendo lo siēpre a vna mano hasta que este espesso que os parezca que esta bueno: y entōces catarlo de

De salsas.

fo. xviii.

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

¶ Salsa blanca.



Tomar gingibre blanco que sea fino z mondarlo de la corteza de manera q̄ quede blanco: z hazer de ello pedacitos assi como medio dado: z pôlos a remojar de parte d̄ noche en agua rosada que sea fina: en la mañana tomaras almēdras biē mō dadas/z blancas z majalas bien en vn mo:terolo: z despues destemplalas con caldo de gallina/ q̄ este bueno de sal z pasarlo as por estameña: y despues pornas 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 biruiendo con clauos de girof escaldados de la mesma manera: y desque la salsa sea mas de medio cozida pô la canela y los clauos en la olla: z gingibre remojado en la agua rosada: z fino sabe barto al gingibre echale vn poco molido porque esta salsa quiere saber al gingibre 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 hazer escudillas y poner sobre ellas açucar fino.

¶ Pomada.

Tomar mançanas que seā agras/z dulces: z baras de ellas quatro quartos d̄ cada vna: z para las: z quitarles el coraçō: z despues pôlas en agua fria/ z si fueren muy agras dales vn heruor: z despues toma almēdras mondadas: y majalas biē: y ponlas mançanas dentro del mo:terolo y majalas en vno cōlas almendras muy reziamēte y desq̄ sea biē majado todo destēplarlo as cō buen caldo de gallinas y passarlo as todo por estameña: z pôlo todo en la olla q̄ a de cozer: y toma gingibre q̄ sea fino: mondalo de la 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 bilo jütamête con clavos z escaldarlo con caldo caliente y desque esten escaldados los clavos z la canela pon la olla al fuego con las mançanas: z pon buena cantidad de açucar dentro y desque sea mas de medio cozido tomaras el gingibre z los clavos: z la canela remojados: z pomas lo todo èla olla / z si no sabe bar to al gingibre pomas vn poco molido hasta que la salsa sepa al gingibre: z desque sea cozida echaras agua rosada en la olla: z baras escudillas: encima de ellas echaras açucar: z canela si quieres.

Limónada.

**T**oma 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 assi mesmo vn poco de gingibre: z ponlo a cozer siempre trayendolo cõ vn palo ò madera. z desque sea cozido pomas vn poco de çumo de limones: z despues traelo vn poco cõ el meneado: 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.

**T**oma 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 pomas gingibre molido dentro / de manera que sepa al gingibre: y despues toma manos de carnero que seam biè cozidas: z cortalas como para hazer platos dellas: z desque seã cozidas con la leche ponlas en la olla del caldo del carnero mas gordo: z buè pedaço de açucar: z assi se haze la salsa bollida.

De potages.

fo. xix.

Potage de cañonada.



**D**omar almendras que sean tostadas: z majarlas bien en vn mortero: z tomar vn migajon de pan tostado: y remojado en vinagre blãco: y espremirlo biè con la mano: z majarlo cõ las almèdras todo junto: y despues de todo majado destemplarlo con vinagre blãco que sea dulce: y antes que lo desates pon en el mortero juntamête dos o tres razimos de de vuas blãcas / z otros dos de negras: y despues passalo todo por estameña: z põlo en la olla: z pomas en ella açucar z canela molido. y esta salsa a de saber vn poco al vinagre / z cozerla: y desque sea cozida hazer escudillas: z sobre cada vna poner açucar.

Potage de carnero adobado que se dize janete de carnero.

**T**omar pechos de carnero cozido en olla: z cortar los pedaços del tamaño de nuezes: z tomar buè tocino gordo: y freylo cõ vna poca de cebolla: y desque sea soffrey do mezclaras cõ ello mèbullos: y peras bechas en conserua con miel / o cozidos y sera mejor si qsieres: z despues toma el carnero cõ la cebolla todo mezclado en la olla: z soffreylo todo junto: z tomar almèdras: y tostarlas: z majarlas en vn mortero con vn migajon de pan tostado: y remojado en vinagre blanco: z majar cõ esto buena quãtidad de bigado de cabrito: o de carnero: z majar todo esto juntamête con las almèdras y despues de bien majado destemplarlo con buen caldo de carnero. y despues passarlo todo por estameña: y desque todo sea passado ponerlo en la olla dõde ha de cozer la salsa: y echale de todas salsas finas en la olla: y esta salsa quiere saber vn poco a agro: y desque sea cozida echarle vn poco de perexil deshojado: y hazer escudillas.

Potage de adobado de gallina que se dize 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 gordo: z soffreylo con vna poca de cebolla. y despues soffreyz la gallina cortada cōello. z tomar almendras tostadas: z majar las: z mezclar con ello mēbrillos / 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 blas 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 passarlo 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 quiere ser algū 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 d̄ cozido sacarlo: z cortarlo a pedaços tan grandes como vna nuez: z toma tocino gordo: z soffreyz lo con ello con vna poca de cebolla : despues tomar almendras tostadas: z majadas en vn mortero con vn pedaço de bigado de cabrito assado en las brasas cō vn migajō de pan remojado en vinagre blanco: z todo esto sea juntamēte majado con vn par de yemas de buevos por cada escudilla: z desque todo sea bien majado destemplalo con buen caldo. z despues passarlo as por estameña: 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 cortado

De potajes.

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.

Tomar assaduras de cabrito / o de carnero / o de cabron: z cuezan en vna olla a parte: y desque sean cozidas cō su sal sacarlās dela olla: z cortarlas a pedaços d̄ tamaño de vn dado : 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 majarlo todo junto. y despues de bien majado desatarlo con buen caldo de carnero. y despues passarlo por estameña todo. y despues mezclarala 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 buevos por cada escudilla: z haz que el potaje sepa vn poco a vinagre: y es becho.

¶ Potaje que se dize salsa cozida.

Tomar 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 majalo todo jūto 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 jūto. y desque sea majado destēplalo 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 haras tus escudillas. z sobre ellas echar granos de granadas agras.

¶ Potaje que se dize salsa pardilla.

De potajes.



Tomar almédras bien tostadas: z majarlas muy biē en vn mortero. y despues d̄ majadas poner conellas bigadillos de gallinas assados en las brasas cō vn migajon de pã 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 passarlo por estameña o por sedaço: y despues ponerlo en su olla a cozer: y echar cōello vn poco de vnto de puerco q̄ sea claro: y biē soffreydo. y tãbiē pomas d̄ todas salsas finas sino açafra. y echaras tãbien vn par de yemas de huevos por cada escudilla. y sobre las escudillas echar açucar: z canela: empero a de saber vn poco agro q̄ sea de çumo de granadas.

¶ Potaje llamado gratonada.

Tomar pollos q̄ esten medio assados en assadoz y despues cortarlos por sus coyunturas como para seruir en platos. z despues soffreyzlos con buē tocino gorzo. y despues tomar almédras biē tostadas: z majarlas cō los bigadillos de los pollos assados en las brasas: y desque seã bien majados d̄stēplarlo cō buē caldo de gallinas q̄ este bueno d̄ sal: y echaras vn par de huevos por cada escudilla. z passarlo 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 d̄ manera q̄ este vn poco agro. y despues echarle 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.

Reallar pan q̄ sea biē duro: z tostarlo en vna sartē/ o casuela: y despues tomar muy buē queso de aragō: z rallarlo: z mezclarlo cō el pan q̄ vieres tostado: y despues poner a cozer vna pierna d̄ carnero en vna olla a parte con vn pedaço de tocino entreuerado: y desque sea cozida la pier-

De potajes.

na y el tocino: sacarlo d̄ la olla: z cozarlo menudo: y despues majarlo en vn mortero. y desque sea majado mezclar la carne conel queso: y el pan tostado: z tomarlo a majar todo jūto. y despues poner por cada escudilla vn huego en el mortero. 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 vn canela: z açucar en la olla: z pôlo a cozer. y desque el potaje este cozido quitalo del fuego: z dexalo reposar vn poco. z baras escudillas: z echaras encima culantro verde: z perexil verde deshojado.

¶ Potaje de culantro llamado primo.



Ullatro seco z verde tomaras: z majarlo todo jūto en vn mortero. y despues tomar almédras biē tostadas: z majarlas biē cō el culantro 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 dela gallina las pebugas: z majalas cō las otras cosas todo jūto: z desque sea todo majado passarlo todo por estameña y desq̄ sea todo passado ponerlo en la olla dōde a de cozer y echarle buena çntidad d̄ açucar: y de todas salsas finas q̄ seã biē passadas cō las otras cosas z cueza al fuego: z pô en la olla nuezes noscadas: z flor d̄ macis y canela z gingibre z clauos: y desq̄ sea cozido q̄tarlo del fuego: y cubrirlo como si fuesse arroz: y d̄xarlo reposar. y despues 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 conel culantro: y desque sea todo bien majado. poner conello todas estas salsas molidas. ca-

De manjares.

nela/gingibre: z clavos: y desque sea bien molido destemplarla salsa con zumo de naranjas agras: z vuas dulces: z blancas porque no sea muy 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 esbuena para perdizes: z pollos assados: z sobre la salsa açucar: z canela.

¶ Otro potaje de culantro llamado tercio.

**A**S de tomar culantro verde: z cortarlo menudo: z majarlo en vn mortero jutamente con culantro seco: z despues 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 juto: y desque sea bien majado passarlo por estameña: z ponlo a cozer en la olla: y echale de todas salsas finas cõ açafran: z vinagre: z açucar z ponlo a cozer con poco fuego hasta tanto que este solamente vn poco espesso: z quitarlo del fuego: z bazer escudillas: z sobre ellas echar açucar: z canela.

¶ Potaje que se dize auellanate.

**A**S de tomar auellanas tostadas: z blancas mondadas: 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 bechale buena cantidad de açucar en la olla: z vaya a cozer todo junto. z traer lo siempre con vn palo hasta que sea bien cozido z tornado bien espesso: z despues catalo que sepa a agua rosada: z desque sea bien cozido dexarlo reposar vn poco: y escudillar: y echar sobre las escudillas açucar fino.

¶ Potaje que se dize almendrate.

De manjares.

fo. xxij.

**A**S de tomar almẽdras 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 almendras: z toma buen caldo de carne: z passarlo as por estameña porque sea bien espesso con los bucuos: z pon esta salsa dentro de vna olla: z pomas en la olla vn poco de agro: z açucar: y canela entera: z vn poco de gingibre z cueza: z catarlo que sea de agro: y de dulzor de buena manera.

¶ Gallina armada.

**A**ssar vna buena gallina. y desque sea cerca de medio assada enlardarla 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 bolviendo siẽpre: z apriessa la gallina: z valdra mas la coraça que la gallina.

¶ Capon armado.

**E**mbozroçar vn capon: z assarlo: y desq sea medio assado quitarle el embozroçamiento. z tomaras yemas de bucuos batidos con perexil: z açucar: z sean muy bien batidos. z pomas estos buessos sobre el capon a todas partes: z tomar piñones: z almendras paradas: z miẽtre pusieres las yemas de los bucuos pomas los piñones: z almẽdras poco a poco de manera que se tẽga sobre la salsa. y despues tornaras el embozroçamiento sobre los bucuos y el capon. y este al fuego hasta que sea del todo assado.

¶ Calabacinate que es simiẽte de calabças.

**L** simiẽte de las calabças tomaras: z mõdalas q qdẽ blãcas como las almẽdras: z majarlas en vn mortero cõ otras rãtas almẽdras mondadas todo mezclado. z desq sea biẽ majado desatarlo cõ buẽ caldo de gallinas: z passarlo por estameña: z ponlo en vna olla: y echale açucar lo que

De potajes.

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

¶ Vinagre que es bigado adobado.

**C**ebollas tomaras: y cortarlas muy menudas como dados. y soffreyrlas as cō tocino gordo. y despues toma bigado de cabrito/o de carnero/o de cabron y hazerlo tajas del tamaño de media nuez y soffreylo conla cebolla hasta q̄ el bigado pierda el color. despues toma vn migajon de pã tostado remojado en vinagre blãco. y majarlo muy biẽ. y desatarlo cō vino blãco q̄ sea dulce. y despues passarlo as por estameña. y despues echalo sobre la cebolla: y el bigado todo junto enla caçuela: y echale canela molida: y cueza hasta q̄ sea bien espesso: y desque sea cozido. hazer escudillas.

¶ Potaje que se dize piñonada.

**T**omar piñones buena quãtidad que seã bien mondados: y limpios. y otras tantas almendras. y majarlo todo junto en vn mortero despues de bien majado desatarlo con caldo de gallinas. y passarlo por estameña. y despues ponlo en vna olla limpia: y 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. y sobre las escudillas echar açucar.

¶ Almidon.

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

De potajes.

fo. xxiii.

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

¶ Ginestada.



**G**omar arroz: y hazer del harina: y cerner la por vn sedaço: y tomar leche d̄ cabras/o de ouejas/ y si esta no se halla tomar leche de almẽdras y destẽplar esta harina de arroz enla leche de almendras o de cabras/ d̄ manera q̄ sea bien claro: y despues ponla a cozer enla olla: y enla olla echaras estas cosas. açucar: y dattiles mondados: y piñones: y auellanas enteras limpias: y blãcas: y los dattiles cortados: del tamaño d̄ dados: y echarle de todas salsas finas enla olla: y traerlo siẽpre con vn palo: y si quieres hazer la ginestada blãca assi lo puedes hazer: y assi mesmo podras poner en lugar de açucar canela sobre las escudillas: y granos de granadas agras: y es menester que antes repose vn poco la olla que se bagan escudillas.

¶ Potage de farro.

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

tos: y despues toma vn gran plato/ z pon aqllas 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 assi z cògelarse ha luego: z si por caso no se cògelasse tan presto echale vn poco de garágal o espica nardi: z luego sera cògelado sin duda: z alli se haze la buena geladea o gelatina.

¶ Potaje de merritoche.

**T**omar almendras mondadas limpias z blãcas z majarlas bien en vn mortero: y desatarlas con buê 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 siêpre con vn palo: z quãdo sea mas de medio cozido/ toma saluia y ð 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 ð las almêdras y cuezga todo junto/ z miêtra cueze echa mucha gordura dela olla enla salsa/ y echa tãbien nuezes de xarqmolidas: y despues de cozido hazer escudillas: z sobre ellas echar açucar z gingibre molido todo mezclado.

¶ Salsa de anfarones.

**T**omaras almendras mondadas limpias z blancas/ z majalas en vn mortero/ y despues de biê majadas/ toma bigadillos de los anfarones/ o de gallinas q sean cozidos en olla/ z majalos conlas almâdras/ y despues de bien majado y mezclado todo/ desatarlo con buen caldo de gallinas/ z passarlo por estameña: y desque sea passado echarlo enla olla con açucar: z traerlo siêpre con vn palo: y echarle de todas salsas finas enlla/ saluo açufrã: z la salsa a de qdar vn poco entre agra z dulce: y echar sobre las escudillas açu

car z canela.

¶ Potaje de cebollas que dizen cebollada.

**C**ebollas paradas tomaras y bien lauadas z limpias: z cortalas en gruesas tajadas: y ebalas en vna olla ð agua q este hiruiendo: y desque ayan dado vn heruo: enla olla o dos / sacalas dela olla y esprimer las entre dos tajaderos de palo: y despues soffreyzlas con buê tocino gordo derretido/ o conla gordura del tocino: trayendo con vna paleta: y meneãdo enla sartén còla dicha paleta q sea de madera. y si las cebollas algo se secarê echarles buê caldo de carnero q sea grueso hasta que sean bien cozidas las cebollas. y despues tomar almendras q sean bien mondadas: z blancas. z majarlas biê en vn mortero: y despues desatarlas cò buen caldo de carnero: z passarlas por estameña. y despues echar la leche delas almendras enla olla còlas cebollas. y mezclar lo bien. y despues cozerlas biê hasta q las cebollas seã cozidas còla leche ð las almêdras. y echar enla olla buê queso de aragon rallado. y menearlo biê como si fuessen calabacas cò vn harauillo. y desque esten bien mezcladas còel queso: y veas q esta cozido hazer escudillas echãdo primero enla olla por cada escudilla vn par ð yemas de bueuos y sobre las escudillas echar si qreys açucar: z canela: y es buêo.

¶ Relleno de cabrito.

**L**as baldas ð carnero tomaras: y assaduras de cabrito. z cozerlas enla olla con vn buen pedaço de tocino q sea entreuerado. y desque sea cozido picarlo en vn tajadero de palo bien menudo: z ponle vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado. z mezclarlo bien: z tomarlo a picar muy bien con vn poco de perexil q sea biê menudo. y despues mezclaras conello algúos bueuos còlas claras: y las yemas todo juto. y echale de todas salsas finas. y açufrã barto/ porq este potaje quiere ser muy amarillo y mezclarlo bien q quede en gran manera picado z menudo que

**De maneras de guisar.**

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

**Pastel de cabrito.**

**Y** Si por caso fuerē muy gordos los cabritos para assados. pueden hazer dellos pedaços: z hazerlos pasteles / 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 saq̄s dei horno. batir vnos buenos con agraz / o çumo de narāja / y ponerlo dētro dela empanada por el espiradero del cober tor d̄la empanada. y despues tornar lo al horno por espacio de tres paternostres. y despues sacarlo: z ponerlo este pastel delante del señor en vn plato: z abirlo: z dargelo.

**Embroçamiento de pauos o capones.**

**D**Esque los pauos / o capones fueren medio assados en su assador: tomar buen tocino gordo: y hazerlo tajadas anchas del tamaño delas pechugas d̄l pavo / o capon: y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas de manera q̄ no se puedan caer. y desque esten biē atadas tornar lo al fuego a assar: y antes q̄ lo pongas al fuego pon la cabeça del capon de manera que no se queme. z la cabeça con el pico ponerlo d̄ largo dentro del corpanço / puedes cubrirlos de papel blanco los pauos o capones / bien atado sobre el tocino.

**Berengenas en cacuela.**

**T**omar berengenas z mondarlas d̄la corteza muy biē z cortarlas en tres / o quatro pedaços cada vna: y cozer las en buen caldo de carnero cō vn par de cebollas: z cozer las hasta que esten bien cozidas: z siendo cozidas sacarl̄as d̄la olla: z picarlas en vn tajadero muy menudas: z despues echarles buen queso de aragon rallado z algũas yemas de buenos. z tornar lo todo a picar con su cuchillo como si fuesse para relleno de cabrito: z echarle salsa fina: z poner todas estas salsas en la cacuela bien mezcladas / gitt=

**De manjares.**

fo. xxvj.

gibre / flor de macis / nuezes noscadas / z culantro verde: z perexil: y despues llevar la cacuela al horno: z desque sea cozido bechar encima açucar: z canela.

**Berengenas espesas.**

**L**impia 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 miētra cuezē menearlo siēpre cō vn meneador d̄ palo: z despues tomar almēdras mōdadas: z blancas: y majarlas biē en vn mortero: z destēplarlas cō buē caldo de carnero / o de gallinas: z passarlas por estameña. z quando sea pasado las berēgenas serā cerca d̄ cozidas: entōces echarles la leche hasta q̄ seā cozidas. y echarle buē queso d̄ aragō rallado. d̄spues tornarlas cō vn haravillo assí como calabças. y desq̄ esten biē traydas cō el haravillo echarles yemas d̄ huevos: z mas estas cosas. culantro seco molido. z sobre el culantro echar en la olla nuezes noscadas / alcaraua z canela: z clauos. todo molido: z echarlo en la olla: z despues hazer escudillas: z sobre cada vna echar queso rallado de aragō q̄ sea muy buē.

**Berengenas ala morisca.**

**M**ondar las berēgenas: z hazerlas quatro quartos: z mondadas dela corteza ponerlas a cozer: z desque sean bien cozidas: quitarlas as del fuego: z entōces espremir 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 moros no comen tocino. y desque seā bien soffreydas ponerlas 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 haravillo como calabças. y desque sean cerca de cozidas poner yemas de huevos batidos con agraz como si fuesen calabças.



De potajes.

¶ Potaje de junglada o lebrada.

**V**na liebre tomaras : z desollarla as : z bien limpia z lauada echarla as en la olla : z darle vn heruoz d'pues facarla : z ponerla a assar en vn assador. y desque sea mas de medio assada sacarla del assador : z cortarla a pedaços q̄ sea grãdezillos. z despues tomar cebolla cortada biẽ menuda : z soffreyzla con buẽ tocino q̄ sea gordo. y despues soffreyz la 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 con todo esto bigadillos de gallinas / o de cabrito / 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 escudilla. z despues destẽplarlo cõ buẽ caldo d' carnero o de gallinas : z passarlo por estameña : z desq̄ sea passado ponerlo a cozer : z põ buena quãtidad d'gingibre z canela encima. z a de saber vn poca vinagre : z si q̄sieres poner açucar o miel sera a tu voluntad.

¶ Calabaças espessas con caldo de carne.

**T**omar calabaças : y raerlas muy biẽ que quedẽ muy blãcas : z limpias. y despues cortarlas a tajadas muy delgadas z luengas : z toma buen tocino gordo : z vn pedaço de carnero : z juntamente con el tocino : y desque sea todo muy 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 soffreyzla 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 q̄ sea bueno de sal : z quãdo el caldo fuere becho / poco a poco echarlo sobre las calabaças : z siẽpre tomar el mas gordo y desque las calabaças sean bien cozidas : y bien desechas / tomar leche de almendras / o de cabras / o de ouejas fino la leche de las almendras no puede faltar : y echa la leche en la

De potajes.

fo. xxvij.

olla : y desque la leche sea cozida con las calabaças / tornear las as bien con vn harauillo / de manera que no quede ningun pedacillo de las calabaças que no este deshecho : y echa le buen queso de aragon rallado : z muy fino dentro con las calabaças : y esto hecho tomaras dos yemas d' huevos por cada vna escudilla biẽ batidos con agraz : despues mezclalos con las calabaças : despues hazer de manera que sepan vn poco al agraz : z d'pues hazer escudillas : y hechar sobre ellas açucar z canela.

¶ Calabaças ala morisca.

**R**er muy biẽ las calabaças hasta q̄ estẽ muy limpias z blãcas : y d'pues haz tajadas anchas z cortalas como dados redõdos : z toma cebolla : z cortala dela manera dela calabaça. z a cada calabaça por mas dos cebollas : y desq̄ sea cortadas echalas en buen caldo de carnero que este biẽ heruendo : y desque sean cozidas echales leche de cabras / o de ouejas / o si esto no ay echa leche de almẽdras : z cuezga biẽ la leche con las calabaças : y desque sea cozida la leche / tornearlas bien con su harauillo : y echarles buen queso rallado : z salsas finas : z tambien cominos : z alcauaca : z vn par de huevos por cada escudilla : z tornearlo todo junto : z hazer escudillas : z sobre ellas echar açucar z canela.

¶ Otra manera de calabaças.

**T**omar las mas tiernas calabaças que se puedã auer : z limpiarlas que queden biẽ blancas : z cortarlas a tajadas que sean muy delgadas : z soffreyzlas con buen tocino gordo : z despues de bien soffreydas echarles buen caldo de carnero que sea muy gordo donde se aya cozido vna falda de buena vaca gorda : z con este caldo cozerlas muy biẽ : y d'que sean cozidas echarles leche de almendras / o de cabras : y con la leche acabarlas de cozer : z tornearlas mucho con su tornillo o harauillo / de manera que no quede ningun burujõ : y esta es buena manera de calabaças que no entra

### De manjares.

queso en ellas / ni huevos / ni cebollas: empero al cozer as de echar vn poco de agraz porq̄ de otra manera no valē nada.

#### Arroz con caldo de carne.

**A**S 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 vn tajadero d̄ palo al sol / o sino lo ay / cerca del fuego: z quādo fuere enxuto limpiarlo bien delas piedras z suziedad: despues poner vna olla muy limpia al fuego cō caldo de carne q̄ sea grueso / z bueno de sal: z ponlo al fuego: z quādo comēçare de beruir el caldo echa el arroz en la olla: z desque el arroz sea mas d̄ 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 vn cucharon. y desq̄ sea cozido quitarlo del fuego: z poner la olla bien cubierta d̄tro de vna espuerta / o cesta de saluados: y dexarlo alli reposar vn rato que sea espacio de vna ora / o alomenos media. despues tomar yemas de huevos: z batirlas bien quando quisieres hazer escudillas: y echalos 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**mas nota vna cosa como dixere 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 necessidad de poner ningūa condicion de leche: pero todo esta en los apetitos d̄ los ombres q̄ lo comē. y en este potaje no ay necessidad de echar sobre las escudillas açucar: empero nunca el açucar daña la vianda. y en esto esta el primor que cada vno haze segun su gusto.

#### Arroz en caçuela al horno.

**L**mpiar biē el arroz d̄ las piedras. z suziedad: z lauarlo con dos o tres aguas frias. y despues con agua caliente. y despues de bien lauado ponerlo a enxugar en vn

### De potajes.

fo. xxviii.

tajadero 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 comēçare de beruir ponle dos o tres hebras de açafra de manera que el caldo se pare biē amarillo. y desque el caldo estuuiere biē amarillo echar el arroz poco a poco meneādolo con vn palo / o con vn cucharon: z quādo el arroz estuuiere dentro en la caçuela echarle as tanta quātidad 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 sacarlo del horno: z echar le algunas yemas de huevos enteras que sean frescos sobre el arroz. y despues tornar la caçuela al horno para que se acabe d̄ cozer: z cozido que sea veras que el arroz aura hecho encima vna corteza que es muy buena: y d̄spues hazer escudillas: y en cada vna vayā de aquellas yemas delos huevos que estan sobre el arroz vna o dos: z si por caso el horno no estuuiere a parejado / 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 ternas mas acerca para reconocerla: y este es buen arroz.

#### Potaje de fideos.

**L**mpiarlos fideos dela suziedad que tuuieren: y desque esten bien limpios poner vna olla muy limpia al fuego con caldo de gallinas / o de carnero bueno: z gorro: z que este bueno de sal: z quando comēçare de beruir el caldo echar en la olla los fideos con vn pedaço de açucar: z desque seā mas de medio cozidos / echar en la olla cō el caldo de las gallinas o de carnero leche de cabras / o de ouejas: o en lugar dello leche d̄ almēdras / que esta nūca puede faltar: y cuezga bien todo junto: z desque sean cozidos los fideos

De potajes.

apartar la olla del fuego: y dexarla reposar vn poco: z hazer escudillas hechando açucar z canela sobre ellas: mas como tēgo dicho en el capítulo 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 esta 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.

**T**omar cebollas cortadas biē menudas: y picarlas cō vn cuchillo sobre vn tajadero z mientras las picares echarles as sal z agua fria encima: y esto haras muchas vezes: z 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 z dulce: tēplado cō vinagre. y desq̄ aya heruido vn poco echarle pimiēta / y sal molido: z catarlo as: z si te pareciere muy fuerte echarle vna poca de agua: z tornalo a catar si esta bueno de fortaleza y d̄ sal: y despues echale perdizes cortadas / o enteras / o otras aues.

¶ Potage que se dize porriola.

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

De potajes.

fo. xxix.

¶ Potaje que se dize nerricoque.

**T**omar carne d̄ carnero: z hazerla pedaços menudos de tres dedos en largo: z põla a cozer en vna olla limpia con su sal / y su recaudo: y espumarla muy biē: y desque sea bien espumada: tomar peril: z yerua buena: y mayorana. y axedrea z ysopo: z otras buenas yeruas: y cebollas cortadas menudas y echalo todo en la olla: z cueza biē: z des pues majar almēdras bien mōdadas z blācas: y desque seā bien majadas echales bigadillos de gallinas / o de cabrito q̄ sea tierno q̄ tanto vale: z cueza en su olla. z majarlo todo jūto con las almēdras: y despues de majado destēplalo cō caldo de gallinas que sea bueno: z passalo por estameña: y despues de passado tomar vn par de huevos por cada escudilla: y d̄stēplalos cō la leche mesma: z passalos por estameña: y despues mezcla lo todo: y desq̄ la carne sera cozida echar leche d̄tro en la olla: y desque aya tornado espesso sera cozido: z paramiētes que as de echar muchas yeruas: z puedes escudillar echando carne dentro en las escudillas.

¶ Boete de madama.

**T**omar almendras que no sean paradas: y piñones q̄ sean muy blancos z limpios: z majalo todo junto: z despues de majado desatarlo con buen caldo de gallinas: z passarlo por estameña: y echalo en su olla limpia donde a de cozer: y echale estas especias gingibre / pimiēta luenga: z galangal todo molido puesto todo en la olla con perexil / y orégano: z vn poco de poleo: z cueza todo junto con açafran: z desque aya bien heruido que conozcas que se deue quitar del fuego: toma vna dozena de huevos batidos cō vinagre: z ponlos en la olla: z haz que el caldo quede vn poco agrio: z no mucho: z quādo le echaras el caldo as d̄ mirar que no sea muy caliente porque no se endurezcan los huevos luego: z menearlo toda via con vn palo quando esten alli los huevos en el caldo porque luego se cuajarian.

### De broetes.

#### ¶ Buen broete con caldo de carne.

**S**i 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 defatarlas conel caldo frio: z agraz porq̄ no se cuagen: y despues passarlas por estameña que sea bien rala: z despues de passadas echarlas enla olla del caldo: y echarle gengibre 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 mead del caldo/ empero 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 p̄olos en vn plato: z antes que se bagã escudillas echarle vn poco de perexil deshojado/ o cortado enla olla: y despues hazer escudillas.

#### ¶ Otro broete bueno que se dize de verines.

**L**eche de almẽdras tomaras: z ponerla as a parte/ despues tomar perexil/ y muy bien majado passarlo por estameña: y despues mezclarlo cõla leche d̄ almẽdras/ la q̄l auraz defatado conel caldo delas gallinas/ o del carnero q̄ sea bien gordo: y echaras tãbien gengibre molido: despues ponerlo al fuego a cozer: y menearlo siẽpre cõ su palo hasta que hierua: y desque hierua menearlo poco a poco hasta q̄ este espesso. Y tãbien algũos que echan el perexil deshojado z no lo majã: y hazer escudillas vn poco antes q̄ se lleuẽ ala mesa: z veras d̄tro dela escudilla que sera verde: y encima sera blanco: z por esto se llama broete de verines.

### De manjares.

fo. xxx.

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

**A**s de tomar vna olla limpia/ y echaras enella el mejor caldo z mas gordo d̄la 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 tiempo q̄ se va enfriando echa enla olla canela z gengibre: z açafran todo molido: y despues tomar dos yemas de huevos por cada escudilla: z batirlos con agraz: z con vn poco de vinagre blanco/ solamente que el caldo sea vn poco agrillo: y despues echalo enla olla z ponerlo a cozer/ trayendolo siẽpre hasta que hierua/ que sino se meneasse luego se cuajaria: y defataria: y desque aya bien cozido quitarlo del fuego: z hazer escudillas: z si quisieres puedes echar despues en cada escudilla vn poco d̄ caldo z parecera vna poca de esponja amarilla: z por esto se llama broete de esponja.

#### ¶ Potaje de grassa.

**P**ara seys escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pã duro rallado todo mezclado: z tomar seys yemas de buenos batidos muy bien por su cabo: z tomar hasta quatro escudillas de grassa dela olla muy bien espumada: z poner este caldo a beruir sobre brasas d̄de no le de humo: z moler tres madres d̄ clauos/ z pimiẽta/ z açafran. y echarlo dentro del caldo: y echar enel quatro onças de acucar/ o en lugar del otra tãta miel: y echar vnaz gotas de vinagre para dar sabor: z ponerlo a beruir: y desque aya heruido apartarlo fuera: z batir el pan con los huevos: y el queso/ y echar a bueltas caldo hasta q̄ este ralo: y echarlo d̄tro enla olla: trayendolo con vn cucharon de palo/ porq̄ no se corte: y esto echandolo poco a poco dentro: y desque sea todo echado tomarlo alas brasas hasta que sea espesso: z catarlo de sabor: z si esta bueno apartarlo del fuego.

#### ¶ El mesmo potaje de leche.

De potajes.

**P**ara 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: basta q̄ este mucho cozido: y despues sacarlo de alli: z majarlo: z andado majado: y echando del caldo dela mesma carne: y despues de biẽ majado echar la meatad 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 caço/ 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.

**A**S de tomar almẽdras q̄ sean mondadas: y muy limpias: z blãcas: y piñones: z majalo muy biẽ cõ gingibre y pimiẽta: z ponle mucha canela: y defatalo 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.

¶ Salsẽron para aues saluajes como son palomas saluajes: z torcazas: y anades saluajes.

**A**S de tomar palomas torcazas z saluajes / o anades saluajes q̄ en valencia llamã fortjas: 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 e dos aljafanas/ o e dos platos hõdos grãdes: y echales encima sal molida: z viagre pimiẽta: y çumo õ narãjas todo mezclado en vno: z batir lo mucho e tre dos platos buẽ rato õ manera

De potajes.

fo. xxxj.

q̄ los çumos o salserõ se mezcle: y encozpoze cõ las aues coztadas. z pornas esto en sus platos cõ su salserõ: y es bueno.

¶ Potaje llamado salseron blanco.

**A**S de tomar almẽdras paradas: y majarlas/ bien des despues destẽplarlas cõ çumo de naranjas/ o otro agro/ o cõ agua: y echale açucar blãco sufficiẽtemẽte: esta salsa no se a de passar por estameña saluo que sea biẽ majada: y agre dulce. y este salseron puedes dar a toda volateria.

¶ Salseron para palominos assados.

**T**omar los bigadillos õ los palominos: z assarlos en las brasas q̄ no seã muy assados: y puedes añadir bigado de cabrito vn poco/ o de carnero: y majarlo todo jũto con vn migajon de pan tostado remojado en vinagre blãco: y desque sea todo biẽ majado defatarlo cõ caldo/ o cõ agua que sea buena de sal: z passarlo por estameña: y despues ponerlo en vna olla: y cueza alli y echarle pimienta: z gingibre molido: z dale vn beruoz.

¶ Otro salseron para palominos assados.

**A**Ssar los bigadillos õ los palominos sobre las brasas z majarlos en vn mortero: z tomar queso rallado: z vinagre z majarlo cõ los dichos bigadillos õ los palominos todo junto/ y despues de majado õfatarlo con caldo/ o agua caliente: z passarlo por vn sedaço: y echalo en la olla donde ha de beruir z echale estas salsas molidas: pimienta/ z granos de para yso y hierua poco a poco trayendo cõ vn palo siempre de vna manera sino coztarse ya el salseron.

¶ Salseron para volateria assada.

**L**a volateria as de tomar: z assaras los bigadillos de lla en olla cõ buen caldo de carnero/ o de gallina si lo viiere: z desq̄ seã assados majarlos: z despues de majados echarles vn poco de gingibre molido/ q̄ sea fino porq̄ sepa el salserõ al gingibre vn poco: y echarle en el mortero vn pedaço de açucar: z tozmarlo a majar todo jũto: z desq̄ sea maja-

De potajes.

do de tēplar la salsa cō algū 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 su señor este en la mesa porq̄ no sea frio.

¶ Salseron para perdizes o gallinas assadas.

**M**ajar 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 dice bigate porq̄ se haze de bigos.

**T**omar 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:z cō buen tocino biē gordo. y desq̄ lo ayas soffreydo vn rato tomar buē caldo de gallinas/o d̄car nero:y echalo poco a poco de manera q̄ se pueda cozer vna hora z media. z q̄ndo cueza 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 q̄n- do fuere medio cozido menearlo as con vn harauillo como quiē tornea calabças de manera q̄ sea espello:z no partas de ellas la mano hasta q̄ seā biē espessas catādolo de sal: z d̄ agros z d̄ dulçor:y desq̄ sea apartado d̄l fuego d̄xarlo vn po- co repolar:z hazer escudillas:y echarles açucar z canela.

¶ Salseron de çumo de granadas agras.

**T**omar vna taça de granos de granadas agras: z sa- ca 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 ca- çuela de tierra. z tomar vna onça de canela/o echar segū la

De potajes

fo. xxxij.

cantidad que quisieres hazer dela salsa:z sea molida:z destē- plada conel dicho çumo: z echale quatro onças de açucar: y despues ponlo a fuego de brasas. z cueza hasta q̄ comiēce de espellarle:y esta salsa es buena para toda volateria en lu- gar de salsa de pauo. y es echa muy presto.

¶ Potaje de alideme de huevos.

**T**omar vna caçuela q̄ este muy limpia:y echarle as ce- bollas:y perexil:y yerua buena:z mayorana q̄ llamā moradux en los reynos de aragō cō sal y azeyte: todo mez- clado cō agua/z pōlo todo a cozer:z d̄ique sea cozido majar vn poco de estas yeruas q̄ seā cozido en la olla/o caçuela cō vna poca de aq̄lla cebolla. z d̄spues desq̄ seā majadas destē- plarlas cōel caldo mesmo: z desque sea destēplado ponlo a cozer en vna olla limpia. y despues tomar yemas de hue- uos:z batirlas muy biē cō agras/o cō vinagre blāco: y echa en la olla de todas salsas finas: z açufrā molido mas q̄ me- nos:y desque aya vn poco cozido q̄tarlo del fuego: z dexar lo vn poco reposar/o resfriar:y d̄spues echarle los huevos poco a poco:d̄spues tomarlo al fuego. z desque aya cozido otro poco quitarlo del fuego z menearlo siēpre biē:z de vna manera a nūca cessar miētra hierue. y despues escudillar.

¶ Torta de huevos que se dice saluiate.

**T**omar algunas hojas de saluia:z majarlas biē rezio: z tomar huevos buena cātidad:z batidos z mezcla- dos con la saluia:z despues tomar vna sarten:y echarle mā- teca:de manera que despues de derretida aya vn dedo en- la sarten/o mas:z sino ay manteca:tomar azeyte comū que sea dulce:z muy bueno la mesma quātidad. z quādo hirue re la māteca/o azeyte echarle los huevos con la saluia: z ha- zer de ello vna tortilla que sea bien cozida:z tenga dos de- dos 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.

**M**ajar 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 põlo al fuego: z quãdo aya beruido quitalo õl fuego: z toma algunas yemas de huevos batidos: z echalos enla olla meneandolo vnas quãtas vezes: z õspues hazer escudillas: z si pusieres el migajon de pan en remojo en agua rosada/ no puede ser sino mejor: a vn que basta lo otro: la agua rosada siempre es buena en muchos manjares.

¶ Jussello con caldo de carne.

**T**omar buen caldo de carne q̄ sea gordo: z passarlo por estameña: y poner este caldo en vna olla limpia: z ponerlo a cozer al fuego: z desque aya beruido toma vna buena manada de perexil 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 huevos por cada escudilla cõ sus claras: z todo batirlo muy mucho: z echarlo enel queso: y sea todo junto bien batido 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 heruor: 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 õ perexil. z echa lo enla olla. z despues haz escudillas de este jussello.

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

**E**n sobre dicho potaje de jussello se puede hazer de menos costa añadiẽdo al queso rallado pan duro bien rallado: z mesclado todo junto con sus huevos: z su salsa fina: z es tambien bueno. z de menos costa.

¶ Para hazer buen agraz confortatiuo.

**Q**uando majares el agraz para sacar el çumo majar cõello vn tallico/ o vnas hojas õ albahaca. z es muy bueno para confortar el coraçon. z de buen sabor.

¶ Potaje moderno.

**T**omar 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 õspues picarlas muy bien. y desque seã bien picadas tomar buen tocino gordo: z soffreyzlo 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 õ 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 õspues echa enla olla canela/ ginguibre: z pimiẽta bien molida: z assi mesmo buẽ tocino entrenorado cozido enla olla: z hazer escudillas.

¶ Otro potaje moderno.

**T**omar las pencas õ las bledas que son acelgas z limpiar las muy bien: z darles vn heruor con agua z sal: que quedẽ como medio cozidas. y despues quitarlo del fuego: z quitarle mas dela meadad del caldo: z tornar 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 sobre ellas buen queso rallado: y debaxo tambien echarles de este queso: z son buenas para quaresma teniẽdo bulda.

¶ Espinacas picadas.

**A**s 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 õ 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 gorzo z bueno: solamente la flor dela olla: z si por ventura quierẽ 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 echalos en la olla con las espinacas: z segũ fuere el tiempo si quierẽ echar queso fresco ya lo puedes bazer allí mesmo como las tajadas del tocino sobre dichas: z si pusieres mucho no lo pũgas hasta q̄ las espinacas sean del todo cozidas: y echaras esto vn poco antes de escudillar: z si quierẽ echar passas tiernas que sean cozidas tãbien lo puedes bazer a bueltas delas espinacas: z sino q̄ quierẽ poner estas cosas/ ni tocino/ ni q̄ so de aragon rallado echar con ello perexil: z yerua buena asĩ mesmo: z seran mejores las espinacas.

**¶ Para enfermos caldo destilado: z para debilitados muy singular.**

**T**omar vna gallina bien pelada z limpia: z cortarla a pedaços de manera que puedã caer 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 vn vaso de agua rosada: z quinze o ve ynte clauos de girof: z echarlo todo dentro en la redoma: y despues ataparla muy biẽ de manera q̄ no pueda salir ningũa cosa dela sustancia delas gallinas cõ su massa hecha cõ agua rosada: y despues as de tomar vna caldera llena de agua cõ vn manojo de pajas de ordio/o de beno al suelo dela caldera: z sobre la paja poner la redoma z ponerla cozer al fuego: z hiruiendo la agua dela caldera hervira tambien la redoma: z no sea rezio el hervor sino manso: z cueza de esta manera tres oras z media gruesas: 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. §o. xxxiiij.**

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

**¶** Si este caldo quierẽ hazer de mayor sustancia para dolientes muy debilitados: y eticos puedenle echar çumo 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 tajaderos porque salga todo el suco dela 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 quierẽs bazer de muy mayor sustancia que resuscite los cuerpos medio finados: z que estan muy al cabo dela vida/ echar en las brasas o carbones biuos/ cinquenta pieças de oro que sea muy fino: z quando estuuieren muy encẽdidas las dichas pieças 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.**

**A**s de tomar vna gallina/o capon: z põlo en ordẽ assĩ como si lo vuiesses de assar: z hazerlo pedaços: z con vna mano de mortero quebrãtarle muy bien los huesos de manera que pueda salir la sustancia de ella: z ponerla en vna olla nueva muy limpia: z poner en la olla canela entera: z clauos enteros: z vn poco de açafrañ 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 quierã: z atapar muy biẽ



Para dolientes.

la olla cō su cobertera: y ata par las sūturas de entre la olla z la cobertera cō massa y agua: y vn trapo mofado 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 d̄ la olla: z cueza de esta manera buenas tres oras: y de que sea cozida saca el trapo delas salfas: y hazer escudillas. y este caldo tornaria vn ombre quasi muerto biuo por ser tan singular y de tanta sustancia.

Ⓒ Torta destilada para dolientes.

**A**S 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 endiuiā: y de buglossa: y de borrajas. 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 suele dar sino a los que no pueden comer.

Ⓒ Manjar blāco para dolientes q̄ no comē nada.

**H**azer solfido d̄ vna gallina: y despues poner vna olla al fuego: z quādo hiruiere ecbale vna polla dentro: y este solfido se haze desta manera: tomar vna gallina: z quebrāt̄arle 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 d̄l fuego. y despues tomar vn̄as 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

Para dolientes.

fo. xxxv.

pechugas d̄ la polla no se aya de quitar nada: z pon açucar por medida: z cueza sobre vn̄as pocas de brasas: y desque tome espesso dexarlo cozer vn poco mas: z si quisieres hazer alguna salsa para el doliente: tomar vn̄as pocas de almendras tostadas z majarlas con vn bigadillo de gallina assado: z assi mesmo desatarlo con el solfido de gallina: z poner aquellas almendras que sean bien espessas. y despues pon buena cātidad de açucar: z canela: z vn par de clauos: z vaya a cozer al fuego. z desque sea cozida echarle vn poco dela enrundia dela gallina derritida porque terna mayor licoz: z sabor: y escudillar con su açucar: z canela.

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

**T**omar vn capon muy gordo/ o gallina que sea muy gorda: z cozerlo cō su sal solamēte hasta que este muy biē cozido: tomar despues las pechugas d̄l: z todo lo blāco 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 q̄ quisieren: z hazer alticas las orillas: z que este vn poco hōdo en el medio: z mojarlo con agua de azahar con vn̄as plumas. z despues poluorizar sobre aquella agua açucar fino molido z cernido: y despues mojar otra vez: y poluorear como antes. z despues cozerlos en el horno en vn̄as caçuelas llanas: z papel de baro: z sea el fuego del bono templado: z al sacarlo d̄ la caçuela a de ser tirando del papel de cada parte de manera que no se quiebre el maçapā. y este es vn muy singular manjar y de gran mantenimiento para los dolientes q̄ an perdido el comer/ por q̄ lo poco de esto q̄ comen es de mas sustancia que otra ningūa cosa mayormente beuien

Para dolientes.

do tras ello del sulfido delas gallinas hecho en la redoma: y esto no se puede estimar. ¶ Caçuela para doliētes.

**T**omar vna polla/o vn pollo: z matarlo d pte d noche/ z cortar lo 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 enxidia de gallina/o gordura de ella cō el dicho çumo z despues ponerla en el horno: y desq̄ sea q̄ si cozida tomar vn par d huevos frescos: y batirlos cō çumo de narājas: y agua rosada: y echarlo dentro la caçuela: y despues tomarla al horno: y dexarla estar alli por espacio d vn credo: z sacarla: z darla al doliente que a perdido el comer.

¶ Relleno para dolientes.

**V**na polla tomaras que sea muerta de parte d noche: z bien pelada: y limpia: z tomar vnas pocas de almēdras blācas: z vnas pocas de passas: z gordura de gallina: z vn pedaço de canela entera: y vn clauo d girofl: z mezclarlo todo: z poner lo todo dentro d la polla: z coferla por: que no salga el relleno: y despues assarla en vn assador: y en lardarla con vnto de gallina: y desta manera sea de hazer el relleno delas aues para dolientes.

¶ Ordiate para dolientes.

**L**aceuada tomaras: z cozer la as de parte de tarde segū la cantidad q̄ quisierē hazer. Despues tomar vna polla o pollo: z quebrantarle los huesos: y despues hazer 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 auras 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 herno: z no le echas 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. xxxvj.

almendras mondadas: z majalas con vn poco de lo blanco dela polla en vn mortero: y destemplarlas con el caldo del pollo/o polla: y desque lo ayas passado: pon esta leche en vna ollica: z si le quieres echar vn poq̄to de almidon lo puedes echar juntamēte con la leche: z despues tomar la ceuada/o ordio desque sea cozido: z tomar vn cañamazo q̄ no sea muy ralo: z poner en el aquel ordio /o ceuada: z apretar muy bien el cañamazo: de manera q̄ salga todo el licoz dela ceuada: despues tomar aq̄lla leche q̄ sacaste: z passarla por vn sedaço: de manera que passe aquel poco de almidon: y despues tornarlo todo a passar/la ceuada z todo: z haz que sea vn poco claro/o ralillo. porq̄ en reposandose en la noche tornara espesso. y esto quiero yo agora dezir que cuezga de parte de noche con açucar: y en la mañana quādo el paciente lo viuere de tomar haz lo beruir vn poco: y desque lo q̄era tomar a de ser vn ora antes del dia: z duerma sobre ello vn rato: z hazerle a mucho prouecho: y dsque le dieres este ordiate echar sobre la escudilla vn poco de açucar: z sino q̄eres echar almidon no lo echas que no va en ello nada.

¶ Almendrada para dolientes. Anadido:

**P**ara dos escudillas tomar vna libra de almendras/ y aparar las que queden blancas: no con agua biruendo por que pierden la virtud y el sabor: sino que este caliēte: y dexarlas alli vn rato basta que se pelen. z majarlas en vn mortero de piedra: dos o tres vezes: sacando cada vez la leche: z saldran tres escudillas de leche: y despues de cozida quedaran endos escudillas: z al cozer echenle vna poquita de sal: z su açucar y vna poca de agua rosada/ z cuezga a parte del fuego sobre las brasas donde no le de humo: y si el doliente tuviere gran fiebre/ y ardoz en los risonos: se le puede echar: pepitas de melon o de calabaza: y si tiene algūna estrechura de pechos: sacar la leche delas almendras cō agua de saluados cozidos que se dize taluina.

Para dolientes.

**C**ontra almédrada pa dolientes muy débilitados. Añadido:  
P ara vna escudilla tomar media libra de almédras blācas z majar las en vn mortero cō vna pechuga d capō o de gallina assado o cozido: z yr mojado la mano d mortero en agua rosada/ y desq̄ este biē majado d̄fatar la cōel mes mo caldo del capō/o gallina/ y colar la por estameña y dēle vn heruor: o dos cō media onça d açucar/ z vna poca d̄ agua rosada/ puedes añadir cōlas almédras simiēte d̄ melō fino.

**C**ontra almédrada para dolientes q̄ tienen grā calentura z grandes ardores. Añadido:

**C**ozer vna calabaza muy tierna cō agua z sal hasta que este quasi cozida: y despues esp̄mir 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 yr 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 d̄ açucar trayēdo lo siēpre/ y echēle vna poca de agua rosada para cōfortar el coraçon.

**L**etuario de guindas para los enfermos que han perdido la gana del comer. Añadido.

**T**oma quātas guindas quisieres z pōlas en vna caça al fuego y echarā agua de si: y dexalas cozer en esta agua/ hasta q̄ se tornē muy tiernas z parecē blācas: y d̄spues echa a mal aq̄lla agua suya en q̄ se cozieron: despues toma vn cedaço d̄ cerdas muy ralo q̄ se puedā colar/ y fregarlas tātō cōlas manos q̄ passen todas. despues toma para cada vna libra d̄stas guindas assi p̄paradas media libra d̄ 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 quieres: poner algun clauo z vn poco de canela enel.

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

Para dolientes. Fo. xxxvij.

**S**acar el çumo d̄las granadas agras dulces quātō q̄pa sen vn buēbueuo: y echarle vn poco de açucar: z poner lo a serenar de parte de noche: y enla mañana dargelo a beuer: z tomar le a el frio dēde a poco: z si le tomare el frio: el doliente no tiene peligro: y esto se haga hasta siete/ o nueue mañanas: y es singular esperiēcia. otros muchos guisados se puedē hazer para dolientes q̄ dero de escreuir por no ser prolixo: y esto basta quātō a los manjares delos dolientes.

**C**omer higos ala francesa.

**T**omar higos passados los mas melados que pudie res auer negros/ z blancos: z quitarles el peçon z lauarlos con buen vino blanco que sea dulce: y desque esten muy biē limpios: toma vna caçuela que sea algun tātō grā de y de tierra/ que tenga el suelo llano: y echalos dentro meneādos vn poco: y despues pon esta caçuela sobre las brasas: z bien atapada de manera que se estufen alli. z quando esten estofadas: z se aura embeuido enellas toda la humidad del vino menearlas vn poco: y echales salsa fina encima: z tornalas a menear de manera q̄ se incorpore enellas aquella salsa. y despues comer este manjar: y es gentil cosa: z quiere se comer al principio de mesa.

**S**alseron blanco.

**T**omar tres libras de almendras: z mondarlas: z majarlas bien en vn mortero: despues destemplarlas cō 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 d̄l mejor caldo: z mas gordo enella: z ponlo a cozer: z quando biruiere echaras dentro 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 yerua buena. y despues echar enla olla vna onça de açucar fino: 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.

**Escusate para doze escudillas que se haze de higado de cabrito: z de baço.**

**D**os 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 moradux q̄ en castilla llamã mayorana: y axedrea: z yerua buena: z perexil atado todo cō vn hilo: z pôlo todo a cozer en vna caçuela: y desq̄ sea cozido de aq̄l caldo haras la leche d'almêdras cōel higado jūtamête: 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 mezclalo cōla leche de las almêdras: y despues vaya al fuego a cozer: z hiruiendo: z meneádolo: pomas éla olla vna onça d' salsa fina o media: z traerlo siempre cō vn palo hasta q̄ este espesso: z sino se hiziesse espesso echale vn poco de almidon: z haz de manera que tenga buen color la salsa: y despues hazer escudillas.

**Escusa biza para diez escudillas.**

**A**s de tomar tres libras de almêdras mōdadas z majarlas biē en vn mortero: y despues defatar 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 despues tomar los higadillos d'las anades o gallinas: z majarlos é vn mortero despues toma tres/o quatro cabeças de ajos assados en las brasas: z majalos cōlos higadillos. y despues de bien picado todo: d'stēplalo cōel caldo: z passalo por estameña: y despues ponlo en vna olla cōla leche jūtamête: 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 d' açucar echarlo as bētro en la olla.

**Escusa que se dice piñonada de ajos.**

**De potajes.**

**Fo. xxxviii.**

**V**na libra de piñones tomaras: z otra d'almêdras mōdadas: z majarlas muy biē cada vna por si: z despues 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 cōlos piñones y cōlas almêdras biē mōdadas primero los ajos: z despues de biē majado todo: majar tambiē cōello vn poco de queso rallado q̄ sea muy bueno/ con ocho o nueue yemas de bueuos duros cozidos: y despues de biē majado todo d'fatarlo cōel caldo d'las gallinas: z carnero. z ponerlo a cozer en vna olla muy lipia: y echarle dētro vna o dos onças de açucar: z vn poquito de vinagre rosado tēplado con agua rosada en que aya estado en remojo vna noche clauos machacados: z gingibre: z canela: z pimienta: z cuezga basta que este cozido: y bien espesso: z hazer escudillas y echar sobre ellas açucar z canela.

**Potaje de porrada.**

**A**s de tomar puerros biē mondados/ z lauados z limpios/ de parte de noche ponlos a remojarse en vn cuenco lleno de agua al sereno: y esten assi toda la noche hasta la mañana: y despues dales vn beruoz de buena manera/ por que son muy malos de cozer: y desque esten bien beruidos exprimelos entre dos tajaderos mucho: z soffreyzlos cō gordura de buen tocino: z no les echen sal: y desque esten bien soffreydos ponlos a cozer en buē caldo que sea gordo: z poco. y despues toma leche de almendras: y echala en la olla: z cuezga bien hasta que este bien espesso: y desque este espesso catarlo de sal: z si le faltare sal echargela: y despues hazer escudillas: z sobre ellas açucar z canela.

**Buen mēbrillate que es potaje de membrillos.**

**A**s de tomar tātos mēbrillos quantas escudillas quisieres 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 deste

### 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 lauarlas 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 paraíso: z nuezes noscadas: z flor de macis: z si fue- re dia de carne echaras dos yemas ò huevos 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 giroflina.

**D**E 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 doçena 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 bazer escudillas.

#### ¶ Salsa camellina.

**T**omar dos o tres granadas albares: y desgranarlas sobre vn trapo de lino muy lipio: y desq̃ esten desgranadas esprimirlas 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 con el pan z majarlo bien en vn mortero: y despues de majado destẽplarlo cõ buẽ caldo de las 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 hierua poner en la olla vn pedaço de açucar fino.

#### ¶ Salsa blanca camellina.

**A**S 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 de las almẽdras: y despues toma los higadillos ò las gallinas: z majalos biẽ en vn mortero: y despues destemplarlo cõ la leche de las almendras: z ponlo al fuego a cozer: y echar en la olla açucar/ y çumo de granadas agras: z vinagre blanco: z clauos/ z nuezes noscadas/ z canela/ z gingibre: z pimiẽta luenga: z açucar blãco: z todo esto sea bien molido: y echado en la olla porq̃ hierua: 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 ò dulcor/ y agroz: z antes que sea cozido echarle de buen caldo de las gallinas que sea bien gordo en la olla: z a de ser del suco que cae de las gallinas assadas sobre alguna caçuela.

#### ¶ Dobladura de carnero.

**V**na migajon de pan tomaras: z quitarleas la corteza: z tostarlo as q̃ no sea q̃mado: z ponerloas a remojar en el caldo de la carne: z despues tomar tocino q̃ sea gordo z soffreylo bien hasta q̃ salga toda la gordura: y despues soffrey: con ello vna cebolla muy limpia: z cortada menuda: z tomar buena quãtidad de auellanas tostadas: z majar las cõ el pan tostado remojado en el caldo: y despues de biẽ majado desatarlo cõ el caldo de la carne: z passarlo por estameña. y despues tomar la carne: z bazerla pedaços tan grandes como dos dedos y soffreylos con la gordura ò el tocino:

### De dobladura.

z despues de soffreyda mezclarla con la cebolla: y despues tomar quatorze yemas de huevos: z de todas salsas finas. z vn poco de açafra porq̄ tenga color de flor de biniesta/ o retama. y batir muy biẽ los huevos con la salsa. y echarlos en la olla para que cueza con el tocino z con la 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 dobladura de ternera.

**A**ssar buena ternera. y desque sea mas de medio assada sacarla del fuego: y del assado: z cortarla a pedaços tamanos como los dos dedos: z a vn meõzes: y despues tomar vna cebolla biẽ mōdada z limpia: z cortarla muy menuda: z soffreyrla con buẽ caldo de carne que sea gruesso z desque sea soffreyda de buena manera tomar tocino entruerado: z cortarlo assi como la ternera. y despues echar la ternera y el tocino en la caçuela de la cebolla: y soffreyrlo todo junto. y despues de soffreydo poner en la 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 en la caçuela. y despues hazer leche de almendras sin pararla 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 de las almendras y dexarlo cozer hasta q̄ este biẽ espesso. z ponlo despues por platos. **A**buchos ay q̄ le echã perexil: z yerba buena z mayozana en la caçuela: mas sino lo echares no va mucho en ello.

### De salsa lisa para volateria de olla.

**P**oner 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

### De salsas.

fo. xl.

se pierdanada de la sustãcia: y despues tomar almẽdras mōdadas z majarlas a parte en vn mortero: y despues passar las por estameña: y õstẽplar la carne majãdola cō la leche: y despues passa la otra vez: z põla en la olla a dõde a de cozer: z desq̄ aya vn poco beruido echarle as agraz/ o çumo de narãja/ o de limones/ o vinagre blãco: z gingibre blãco molido: z puedes tãbiẽ poner raeduras de gignbre a pedaços tamanos como vn dado remojados vn rato en caldo/ o en los sucos agros de la olla: y despues tomar canela: z clauos õteros: z põlos en la olla atados cō vn hilo de manera q̄ desq̄ ayan perdido el sabor lo puedas sacar: y as de saber q̄ cō los blãcos de dos gallinas: z cō vna libra de almẽdras puedes hazer diez escudillas: y esta salsa se da cō gallinas o capones cozidos: z haz q̄ q̄de alta de color: z no a de auer açafra en ella porq̄ seria amarilla.

### De salsa granada.

**C**ozer los bigadillos de las gallinas en olla: z desq̄ seã cozidos majarlos en vn mortero cō yemas de huevos: y desatarlos cō buẽ caldo q̄ este bueno de sal: y despues echale vn poco de çumo de narãja: y despues vnas pocas de salsas de pavo biẽ molidas: z biẽ desatado vaya a cozer al fuego hasta q̄ se haga espesso/ meneãdo lo siẽpre cō vn palo: de manera que la olla este medio llena: z hazer escudillas.

### De salsa bruna para perdizes y palomas.

**L**os bigadillos de las perdizes/ o palomas tomaras: y assarlos as en las brasas: y despues de assados majarlos as cō vn migajõ de pan tostado y remojado en vinagre blãco tẽplado cō vino tinto: despues cozer huevos en agua hasta que esten bien duros: z sacarles las yemas: z majarlo todo junto con los bigadillos y el pan: y despues desatarlo con vn poco de vino tinto: z vn poco de vinagre: y despues passarlo por estameña: y despues poner todas estas cosas en la olla: z vna poca de miel/ z pimiẽta/ z canela/ z gignbre/ 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.

**V**na libra de almédras tomaras y fregarlas as muy rezio con vn cassamazo q̄ sea aspero: y despues majar las en vn mortero cō vn migajon de pan tostado remojado en vinagre blanco: pero mejor es en agua de romero: despues destemplantarlo con buen caldo de carne: z passarlo por estameña: y despues catarlo b̄ 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.

**T**omar almédras tostadas en brasas vn puño dellas: z majarlas biē en vn mortero: y echarle vna yema de huego en el mortero: y despues canela molida tres blancas o dos marauedis: z vn marauedi de salsa molida: z vinagre aguado cō vino dulce: y desatarlo todo en el mortero. y despues passarlo por vn sedaço: y esta salsa se puede hazer en la quaresma no echádole bueuos 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 guifado.

**T**omar trigo gruesso candial: z ponerlo en mortero de marmol/ o de piedra: z machacarlo dando de continuo de vna manera cō la mano que sea de box en medio del mortero: 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

### De potajes.

fo. xli.

le haze parar: y desque el trigo sea bien parado ponlo en vn cassamazo bien aspero: y estregalo con el muy rezio de manera que el hollejo/ o saluado se le quite todo. desque este limpio lauarlo con dos/ o tres aguas que sea caliēte la agua de buena manera. despues la noche antes echar el trigo a cozer: z cueza t̄to hasta q̄ los granos esten rebēitados/ o estruados: y despues quitarlo del fuego: z ponerlo dētro de vn cuenco de palo/ o en vn plato bondo: z cubrirlo bien: y este assi toda la noche hasta 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 bl̄as almédras passada por vn sedaço. y as b̄ saber q̄ dos escudillas b̄ trigo an menester tres libras de almendras: z tres onças alomenos de trigo grosal/ o candial: z sobre las escudillas açucar: z canela.

¶ Auente: y ordiate.

**T**omar almendras mondadas: z majarlas en vn mortero despues destēplantarlas con buen caldo si lo vuiere fino cō 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 almendras: 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 hasta que este biē espeso: z catarlo de sal: z hazer escudillas: y echar açucar sobre ellas: z de esta mesma manera se haze el ordiate.

¶ Caçuela moxi.

**T**omar las berengenas no muy grandes ni muy peq̄nas si no medianas: z abrir las por medio y echarlas a cozer cō su sal: y desque esten bien cozidas escurrirlas cō vn paño que sea basto: z despues picarlas mucho: y echarlas en vna sarten/ o caço y echale buena cosa de azeite: z tomar

### De potajes.

pan z rallarlo z tostado echarlo alli dentro y echarle q̄so añejo rallado: y desq̄ este buen rato traydo sobre la lūbre tener molido culātro seco: z alcauaca: z pimiēta: z clauos: y vn poquito de gengibre: z traerlo sobre la lūbre: y ecbale allí vnos hueuos: z traerlo sobre la lūbre hasta q̄ este duro: y despues tomar vna caçuela: y echarle vn poquito de azeyte: z assentarlo en ella: z batir vnos hueuos cō pimiēta: z açafra/ z clauos: z del mismo pan tostado q̄ lleva 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 lūbre: y echarle vn escudilla de miel q̄ sea muy buena por encima z su poluora dueque. Esta misma caçuela se puede hazer de acelgas/ o de çanaborias.

### ¶ Para berēgenas en escabeche.

**L**as 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 alli hasta 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 gengibre. Desque este muy bien molido echarse lo dentro como quādo 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.

### De potajes.

fo. xliij.

### ¶ Pencas de berças.

**L**as pēcas de las 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 de las berças: z quādo se comencarē a desbazer las berças: tornealas cō vn barauillo hasta que tornen amarillas: z seā bien desbechas/ y esten espessas. Entōces quitarlas d̄ fuego: y dexalas reposar antes de hazer escudillas.

### ¶ Ajete para anfarones.

**A**ssar tres o quatro cabeças de ajos entre el rescaldado/ o ceniza caliente: y despues de assados mōdarlos de las cascarras: z hollejos: z catar vn grano: z si te pece fuerte cozerlos en vna olla con agua solamēte: z darles vn beruo: z tomar despues vna libra de piñones z media de almēdras mondadas z majarlas en vn mortero: y desq̄ seā mas de medio majadas/ majar cō ellas aquellos piñones z ajos muy reziamēte: y despues destēplarlo 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.

### ¶ Gato assado como se quiere comer.

**E**l 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 de los sesos podria perder el seso z su yzio el q̄ la comiessa. Despues desollarlo muy limpiamēte: z abirlo: z limpiarlo biē: y despues emboluerlo en vn trapo de lino limpio. y soterrarlo de baxo de tierra donde a de estar vn dia z vna noche: y despues sacarlo d̄ alli z ponerlo a assar en vn assadoz. y assarlo al fuego. z començádose de assar vntarlo cō buē ajo z azeyte. y en aca-



### De potajes.

bádolo de vntar açotarlo biẽ cõ vna verdasca: y esto se a de bazer hasta q̄ este bien assado vntandolo: 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 azeyte 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.

**A**S de tomar la carne: y cortar la a pedaços tamaños como vna nuez: y soffreyrla cõ gordura d̄ buẽ tocino: y despues de bien soffreyda echarle buen caldo: z cueza en vna caçuela: z echarle de todas salsas finas: z açafrañ: y vn poco d̄ çumo de narãja/ o agraz: z cueza muy biẽ hasta q̄ la carne se comiẽce a desbazer y q̄ quede solamẽte vn poco de caldo: z tomar entõces tres/ o quatro huevos batidos cõ çumo de narãjas/ o agraz y ecbalo en la caçuela: z quãdo q̄liere comer darle quatro o cinco bueltas cõ vn cucharõ: z luego se espessara: y desque este espesso apartarlo del fuego: y bazer escudillas: y sobre cada vna echar canela. Empero algũos ay q̄ no quierẽ echarle huevos ni salsa sino sola canela y clauos z cuezã en la carne como arriba dixẽ: y echale vinagre porq̄ tenga sabor: z assi mesmo ay otros q̄ toda la carne ponẽ entera en vna peça llena de canela: y de clauos enteros: y en el caldo salsas molidas: y esto a se de boluer d̄ 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.

### Rozolas de bigados que es fruta de farten.

**A**S 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-

### De manjares.

fo. xliij.

dos pornas vn bueno en el mortero jũtamente con el pan: z queso q̄ sea tanto el pan y el queso como es la quãtidad de todos los bigadillos. z majarlo todo jũto. 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 mortero. y desq̄ sea biẽ mezclado. tomar salsa q̄ sea fina. y ecbale la quãtidad que te pareciere. y d̄spues tomar vna farten z poner en ella mãteca o vnto d̄ puerco sin sal z azeyte si quisieres q̄ sea muy dulce: z ponerlo al fuego. z quãdo beruiere echarle vna cucharada del dicho potaje. z freyrlas assi de cucharada en cucharada. z quãdo tuuiere color d̄ oro sacarlo dela farten porq̄ estan cozidos. y hechos todos los platos echar sobre ellos canela molida q̄ sea fina. z açucar si quierẽs avn que no es mucho menester. Pero nunca por el se daña la vianda. Mas a se de echar con tiento.

### Burnia de bigos.

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

### Torta ala genouefa.

**V**na libra de almẽdras biẽ mondadas: z otra de piñones. z otra de auellanas tostadas: z majarlo todo jũto en vn mortero: y despues de majado dexarlo a parte. z tomar vna olla cõ agua z sal/ z azeyte. 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 batiles mõdados d̄ los

### De manjares.

cuefcos: y hechos 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 desque aya bien heruido las mãçanas serã cozidas. y despues sacarlas dela agua: z majarlas cõ los datiles z passas z almẽdras 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 ð 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 sarten q̃ tuuieres: z hazerle sus orillas como a vna empanada sin cobertor: empero que sea del tamaño dela sarten ni mas ni menos: z ponla dentro dela sarten: y desque este dẽtro echa le vn poco de azeyte debaxo porq̃ la massa no se pegue en la sarten: y despues echaras toda aq̃lla salsa/o manjar dentro dela empanada: z ponla sobre buenas cenizas caliẽtes: z despues tomar vna cobertera que sea tan grande como la sarten que la cubra bien: z ponle buen fuego de carbon arriba z abaxo z al derredor. z desque este assi vn poco quitarle sotilmente la cobertera de encima: y echar dentro en la torta dos onças de açucar: z vna de canela molida: y despues tornala a cobrir cõ su cobertera: z cueza dos oras hasta q̃ la massa se aparte dela sarten: 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.

### ¶ Xinxanella ala veneciana.

**T**omar queso q̃ sea gruesso: z rallar vna buena almuesta de ello: y pan rallado que sea vn panzillo de tres blancas: z tres marauedis de salsa fina: z vn maruedi de açafrà: z ocho bueuos: z todo esto sea biẽ mezclado: z amasado todo junto: y desque todo sea bien majado tomar el rallo del queso buuelto del reues: z poner esta pasta sobre el

### Frutas de sarten. Fo. xliiij.

y desque el caldo estuviere muy hirviendo 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 morteruelo: z quãdo fuere cozido hazer escudillas. pero q̃ sean ralas mezcladas con vn poco de caldo porq̃ no sea tan espesso como los fideos. empero q̃ el caldo sea bien gruesso: z si fuere caldo de vaca muy gruesso sera muy mejor vianda: y de las mejores del mundo: z con las quantidades que arriba dixere se puedẽ hazer cerca de ocho escudillas.

### ¶ Reuanadas/o tajadas de queso fresco que es fruta de sarten.



**S**omar el queso fresco: z hazer del vnas tajadas tan gordas como el dedo: z tomar massa que sea bien leuda: z de buena barina: z sea amasada rallilla: z tomar algunas yemas de bueuos: z mezclarlas biẽ cõ la massa: z las tajadas del q̃so arriba 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 assi como los buñuelos. ya valdrã muy mucho mas. y desq̃ seã cozidos echarles encima açucar. z comerlo caliẽte q̃ ð otra manera no vale nada este manjar.

### ¶ Empanada de carne o de pescado.

**H**As ð tomar la carne/o el pescado. z darle vn beruo: mas si fuere carne/bierua mas q̃ el pescado. y desque aya biẽ heruido quitarlo del fuego z ponerlo en agua fria. y despues hazer la empanada. z ponerle la carne/o el pescado cortado a pedaços pequenos tan grãdes como los dos dedos. y avn menores. y p̃los en la empanada. y despues vaya al horno y hazer vn agujero encima del cobertor dela empanada porque pueda respirar. que de otra manera rebetaria en el horno. z quãdo pulieres la carne en la empanada poner tambien la salsa fina con ella. z si fuere de pescado

De frutas de sarten.

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 huevos batidos en vna escudilla con agraz/o cõ çumo de naranja/o vinagre blãco rofado. y despues tornarla al horno por espacio de vn Pater noster z vna Aue maria. z sacarla z poner la en la mesa.

Empanadas de açucar fino.

**H**As de tomar vna libra de almendras mondadas z majarlas en seco sin echarles ninguna agua ni caldo/ de manera q tornen muy azeptosas: porq quanto mas azeptosas 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. ablandarlo 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 huevos z azepte dulce q sea fino. y desta massa hazer vnas tortillas/o empanadillas/o rosquillas. z bẽchirlas dela dicha massa. y despues pornas vna caçuela al fuego cõ muy buẽ azepte dulce. z quãdo heruiere echarle dentro de aquellas empanadillas. z cuezgan 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.

**Q**ualquier manera de queso que sea mãtecoso/o assadero es bueno lo que se haze en la Lombardia/o en Parma/o Brusalino/o Cascauallo/o queso de Aragon z Nauarra. y de algũas partes de Castilla que se haze muy bueno. Tomar este qso z rallarlo biẽ si suffre rallarse. z sino 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

De frutas de sarten.

fo. xlv.

tomar por cada escudilla de caldo vna yema de huevo bien batida. y echarlos dẽtro del qso siẽpre trayẽdolo cõ vna cuchar. y echarle dẽtro vn pedaço d açucar al cozerlo. z qndo el q sobiziere correa es hecho echar sobre ello açucar molido.

Coronjas de Xatiua que son almojuanas.

**H**As de tomar quesos frescos/ y requesones. z majarlos en vn mortero con huevos juntamente. Despues tomar massa: z amassar aq̃llos quesos con los req̃sones juntamente cõ la massa. y desque todo sea encozporado. z amasado tomar vna caçuela muy limpia. y echar en ella buena quãtidad de gordura de puerco dulce/o azepte dulce q sea muy fino. y desque el vnto de puerco/o azepte heruiere: hazer dela dicha massa vnas pellas como pelotas/o naranjas redondas. y echarlas dentro en la caçuela. De manera q la pelota vaya nadãdo por la caçuela. z puedes hazer dla massa tãbiẽ buñuelos / o las formas z gentilezas q quisieres. y desque tengan color de oro sacarlas. y echar otras tãtas. y desq todo sea frito ponerlo en platos. y echar sobzello miel z sobre la miel açucar: z canela molidos. Empero nota vna cosa q en los quesos: y en los huevos as de poner vna poca de leuadura: y en lo otro pornas harina. y desq bagas las pelotas vntar te as las manos con vn poco de azepte q sea fino: y despues vayan ala caçuela. y desque esten dẽtro si la massa cluxe es señal q es muy blãda: z a se le de echar mas harina hasta q este mas dura. y echa la fruta: z frita echarle sumiel z açucar/ z canela encima como es dicho arriba.

Rosquillas de fruta que llaman casquetas en Valencia y en Barcelona.

**H**azer vna rosca de biscocho en el horno que sea biẽ biscochada: y al tiempo del amassarla ponerle vn poco de azepte porque sea mejor de cortar y de moler: y desque sea todo rallado molerlo bien menudo. y despues tomar otras tantas frutas como fuere el biscocho ralladas z moli-

**De frutas de santen.**

das / q̄ son auellanas z almendras tostadas: y algunos piñones majados, z majarlo todo juto. y desque sea bien majado mezclar la barina en vno con el biscocho molido. y desq̄ todo sea bien mezclado z majado / tomar salsas finas. z lo mas sea pimienta. z mezclarlo muy reziamente cōla pasta / de manera que se encozpoze bien la salsa con la pasta: y despues tomar miel. y ponerla a cozer. z quādo rebentarē verigas / 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 biē 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 barina 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 las mucho de manera que quede muy delgada. z con vn cubillo cortarlas a tiras yguales. z cada tira seruir para vna casqueta. y despues cada tira bencirras de tu pasta / o ponas tus piñones hincados entre la pasta de la fruta como tē golpicho / y becho esto cubirras las rosquillas con su cubierta de massa. z cubiertas pintarlas con sus tenazicas 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 necesidad es menester para cozer esta dicha fruta. z assi no se podran quemar / ni es possible que se quemem mas de quanto cuezgan bien. y

**De frutas de sarten.**

fo. xlvj.

desque sean muy bien cozidas sacarlas as con mucho tieneto: porque no se quiebran.

¶ Si las q̄eres hazer reales en lugar de pasta de fruta poner pasta de maçapan. de almēdras o de pasta real. y estas tales pueden se dar a qualquier rey / o gran señor.

**¶ Maçapanes.**

**T**omar almendras escogidas z sanas z bien mōdadas en agua heruendo. z majarlas muy biē / mofando la mano del mortero en agua rosada porq̄ no se bagan azeite. y despues de bien majadas echar tãto açucar exaropado como seran las almēdras: z sea muy molido: z pasado por tamiz de seda: z hazer buena pasta encozporãdole poco a poco el açucar: z no con grandes golpes porq̄ no se haga viscosa la pasta: y estielos muy biē. ¶ La manera de cozerlos: 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 calentaria as al horno: y desque este caliēte echa barina en ella de baxo delos maçapanes porque no se peguen: z ponlos en el horno hasta que veas que tocando con el enues de la mano no lo puedes sufrir: z si la parte de fuera no estuviere cozida boluelo as al cãto de la tabla lo de fuera para dentro. y despues sacarlos z con vna cucharita echarles del lustre: z con algũas plumas estendiendolo por todo. despues tornar 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.**

**Q**uesos frescos tomaras: z requesones que sean bien enrutos: z majarlos bien en vn mortero cō otros tãtos bueuos: z tãbien puedes poner vn poco de q̄so gruesso mãtecofo que sea rallado z majarlo cō los quesos frescos: y

### Frutas de sarten.

requefones todo sũto con vna poca de yerua 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 cõ azeyte dulce que sea muy fino de manera q̄ sea muy biẽ souada: y q̄ quede z torne muy dura: y despues hazer d̄la dicha massa vnas empanadillas para poner los quesos: pero antes que los pōgas z las ayas de hinchar calẽtar vn poco la massa: empero que este tiesta: z despues hinchirlas d̄l dicho potaje: z ãtes q̄ estẽ d̄l todo llenas las empanadillas/o flaones 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 ecbales miel derretida/o xaraue de açucar fino hecho cõ agua rosada: y desque se ayan beuido la miel/o xaraue echarles encima açucar z canela.

### Fruta de sarten.

**Q**ueso afiejo rallado tomaras z harina: y echarlo en vn caço: z moler açucar: z batirlo muy biẽ cõ sus huevos. y despues tomar buena manteca y echarla en vna sarten: y despues yz echando dela fruta.

### Fruta de manjar blanco.

**V**A poca de harina tomaras que sea muy bien cernida: z amassarla con dos huevos: z con vn poco de mãteca de vacas z vino blanco: z souarlo muy bien: y despues tomar vn palillo dehojaldrar: 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 sartẽ a calentar con manteca que este muy bien caliente: z despues echarlas tortillas.

### Fruta de maçapan.

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

### Frutas de sartẽ.

fo. xlvij.

libra de almẽdras otra libra de açucar: z majarlo todo sũto y como se vaya majando yzlo ceuando con agua rosada: z sea lo mas molido que pueda: y despues tomar harina muy cernida: y amassarla con huevos: z mãteca: 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 enel plato ecbenle miel: z açucar: z canela.

### Fruta de queso fresco.

**Q**ueso fresco tomaras que sea d̄ ouejas: z majarlo en vn mortero. y despues de majado echarlo en vn barreñon: y echarle vna poca de harina bien cernida: y ecbada 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 vayan freiendo echẽlas enla miel: y despues sacarlas en vn plato: y echarles açucar: z canela.

### Fruta llamada robioles ala catalana.

**L**echede de cabras tomaras: y leche de almẽdras: y despues tomar flor de harina de trigo: z agua rosada: y açucar: y yemas de huevos: z todo esto sea biẽ mezclado: z hazer de ello pasta q̄ ni sea muy blãda ni muy dura sino de buena manera: y despues hazer d̄ ella tortillas: z tomar aue llanas: z piones: z yemas d̄ huevos duros: z majarlo todo junto: y despues tomar huevos crudos: y destẽplarlos 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 freyrlas estas tortillas cõ mãteca: z cõ gordura de puerco fresca derretida en vna caçuela de alãbre estafiada: y desq̄ esta mãteca estuuiere biẽ 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 yuieren de comer echarles açucar z canela encima.

### Fruta llamada garbias ala catalana.

**T**omar borrajas y bledas: z limpiarlas muy biē z pōlas a cozer con agua z sal: z desque sean cozidas sacarlas 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 vnto 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 huevos 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 de las tortillas: z cobrirlas 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 suma.

**A**s 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 deshilarla y echarla en vn caço: z tomar vn poco de leche: y deshazerla 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

### De potajes.

xlviij.

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.

**A**s 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 docenas de almēdras blācas: y estēse vn poco en la miel: y despues echar la carne majada: y echarle del caldo dela olla mas gordo: 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.

**T**omar vna pierna de carnero: z picarla muy bien sin gordura: z tomar vn poco de tocino gordo: 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 coziēdo le vayan echando d̄la grassa dela olla: y despues echēle açafrañ: y pimiēta/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.

**T**omar vn pedaço de carnero: z hazerlo pedacitos z echarlo a cozer en vna olla d̄ tierra cō el caldo d̄la olla. y despues d̄ biē cozido tomar açafrañ z clauos z pimiēta: y del hazerlo cō vn sabor de vinagre: z cueza vn poco con aq̄llo/ y despues tomar yemas de huevos sin las claras: z batir las muy bien y echarlas dētro: z traerlo a vna mano basta que espesse: z echarle su sabor de miel: y despues apartarlo.

### Estonada de otra manera.

**T**omar vn conejo cortado en pieças: y despues freylo en mâteca: y despues d̄ biē freydo echarlo en vna olla: y echar del caldo dela olla: y desque aya bien heruido con

### De manjares.

ello tomar vn poco de perexil: y clauos: z açafran: z pimiẽta: z vn migajon de pan z molerlo todo junto: y echarle yemas de bueuos enel mortero: z majarlo todo junto: y despues echarlo dentro: y echarle su sabor de vinagre: y cueza vn poco hasta que espesse: y apartarlo.

#### Escabeche de conejos.

**A**sar 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 iguales partes: y echarle sal hasta que vea que tiene sabor: z echar la sal en vezes: z no toda junta porq̃ no se baga 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.

#### Arrauste de otro modo.

**C**ozer vna gallina: y despues coztarla: z tomar almen dras 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 dẽtro: z cueza vn poco. y despues tomar vn poco de pã rallado blãco: y echarlo dẽtro: y despues q̃ sea espesso apartarlo: y en las escudillas echar açucar: y canela.

#### Oruga buena.

**T**omar vna libra dlos panes dela oruga limpios z molarlos bien en vn mortero: 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 dẽtro dela agua alliatada como estuuere enel trapo: y dẽ que aya dado vn heruor: sacarla: z apretarla entre dos tajaderos hasta que salga bien la agua: y despues sea bien espremitada sacarla del trapo

### De salsas.

fo. xlii.

y destẽplarla con buen vinagre blanco: z miel ocho libras: z apurarla al fuego despumãdola siẽpre: y despues clarificada la miel echarla sobre la oruga: y mezclarla biẽ cõ vn palo: despues tomar vn quarto de canela: z vn quarto de açafran: z tres quartos de gengibre todo biẽ molido: y echarlo encima dla oruga meneãdolo quatro/ o cinco bueltas al derredor porq̃ la salsa se pueda bien mezclar: y encozporar: z si fuere muy espessa aclararla con vn poco de vinagre blãco.

#### Oruga de otra manera buena.

**T**omar vna libra de oruga muy bien rayda cõ vn cuchillo: z molerla muy bien: z sotilmẽte: z passarla por vn tamiz: despues ponerla a remosar en buen vinagre tinto que este mas rala que espessa por seys/ o ocho dias: despues toma diez libras d miel: y derritela quãto dee vn heruor: z sacarla dẽl fuego: y echarle tres marauedis de buẽ vino tinto: z toma la oruga remosada: z vaziala enel caço donde se a de hazer la oruga: y encima de ella vaziar la miel derritida passandola por vn sedaço de cerdas meneando otro la oruga cõ vn palo muy biẽ: z ponerla a cozer hasta q̃ este espessa como deue: z sacarla dẽl fuego: z tomar dos ariẽcos de açafra muy molido: y desatado cõ vino tinto echarlo dẽtro dla oruga hecha. zc. Otra oruga buẽa pa de presto.

**T**oma el panecillo dela oruga/ y raele lo dencima que vieres que esta suzio/ y canela la quãtidad que quisieres hazer: z tostar vn migajon de pan z remosado en vinagre majar lo conla oruga y echarle su miel/ z vn poco de vino tinto o blãco cõello z calentarlo al fuego de de brasas en vn caço/ z darle vn heruorcito porq̃ la miel se encozporẽ cõ la oruga z con las otras cosas/ y es hecha. Puedes le añadir vna poca de canela z clauos z gengibre si quieres.

#### Mostaza.

**A**s de tomar mostaza en grano: z limpiarla dẽl poluo: z dela tierra: y delas piedras: z molelar bien en vn

**De salsas.**

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

**Mostaza francesa.**

**A**S de tomar vn cantaro de mosto de vino tinto/o blãco: z moler vna escudilla de mostaza q̄ 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 moftero dentro del cantaro/o tinajuela del vino: z cō vna caña traerlo gran rato al derredor porq̄ se mezcle con el mosto: z cada dia se a de traer cō la caña siete o ocho vezes: z heruire el vino con esta mostaza z acabado que aya heruido 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.

**O**tra mostaza francesa muy buena: y dura todo el año. Añadido.

**T**oma 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 serã vn cantaro: y quando cuezen los granos quitar la espuma con vna cuchar de palo: z menearlo de quando a quãdo cō 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

**De salsas.**

fo. l.

la con el palo. z cada dia se deue menear con el quatro o cinco vezes al dia/ z si quereis podeis moler con la mostaza/ canela 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.**

**A**S de tomar el perexil: z quitarle las ramitas: z deshojarlo muy bien z limpiarlo: z majar aq̄llas hojas en vn moftero mucho. y despues de bien majado tostar vn migajon de pan: z remojarlo en vinagre blãco: z majarlo cō el perexil: y despues de bien majado echar vna poca de pimiẽta en el moftero: z mezclarlo bien cō el perexil y el pan. y despues echarle miel q̄ sea derritida en el moftero trayendolo siẽpre de vna manera hasta q̄ la miel se encorpore cō la salsa en el moftero: 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 quãdo estuuieren bien coloradas z rojas: echalas con vnas tenazas en el moftero de manera que se amaten alli. y desque todo esto sea hecho catarla de sabor: z hazer de manera q̄ sepa vn poco a pimiẽta: z agrito dulce: z al perexil: y si algũa de estas cosas falta tẽplara con ello.

**S**alsa de rauano verisco y de gallo cresta.

**D**ela mesma manera del perexil se puede tambien hazer salsa de la rayz del rauano verisco. y de hojas de gallo cresta lo mesmo.

**S**opas ala Lombarda.

**H**azer caldo de buena carne que sea biẽ gorza: z echar en el mucho açafrañ 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 seã escaldadas assentarlas en vna caçuela de hierro haziendo



### De potajes.

vn lecho de sopas z otro lecho de queso mâtecoso de Barma/o de Aragon/o de Nauarra: z assi binchir toda la caçuela: desq̄ sea llena ponerla al fuego a cozer sobre buenas brasas/o al horno: z cueza poco a poco: z andâdo coziêdo echar le de aq̄l caldo de rato en rato gordo: z amarillo a cucharadas dêtro en la caçuela sembrandolo sobre las sopas: y desque sea mas d̄ medio cozido cubrir la caçuela/o sartē cō vna cobertera de bierro q̄ sea cargada de brasas encima: z cueza assi vna hora: mirâdo z reconociêdo de rato q̄ no se enxugue mucho: z que sean socorridas del dicho caldo que sea delo mas gordo: z quando las pusieres en la mesa hazer de manera q̄ vayan enrutas. y hecho esto hazer escudillas/o si queres hazer de ellas platos como quisieres.

#### ¶ Salsa gualatina buena.

**M**añanas que sean agras tomaras: z tambiē delas dulces: y despues hazer leche de almêdras de parte de noche. z parar las mançanas de parte de noche: z cortarlas menudas alli como vn dado: z an se de desatar las almêdras con buē caldo de carne: z ponlas mançanas a remosar con la dicha leche de parte de noche: z tomar canela: z clauos: z gingibre segū 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 pōla a cozer con la leche delas almêdras empero no eches las mançanas hasta q̄ sea medio cozido: z las especias assi mesmo: z quãdo la salsa tornare espessa echarle del mejor caldo que tuuieres: y dexalo cozer del todo z las especias seã atas cō vn hilo. ¶ Adobado de carnero.

**A**s de tomar pechos d̄ carnero: z cozerlos en vna olla con su sal: y desq̄ sea quasi medio cozido sacarlos dela olla. z cortarlos a pedaços del tamaño de dos dedos: y despues soffrey: los cō gordura d̄ tocino. y despues tomar miel: y de todas especias: z ponerlo en vna ollica: z tomar pã du-

### De manjares.

fo. li.

ro rallado y echarlo dêtro de aquella miel y las especias: y aya mas cãtidad de canela q̄ d̄ las otras especias: y despues tomar del mejor caldo dela olla: y echarlo dêtro: y despues dela grassa lo q̄ sea menester segū la quãtidad del pan y d̄ la carne: despues echarle vna buē taça de vinagre blãco porq̄ la salsa de este potaje quere ser agra dulce: y esto todo cueza. z miêtre bierue echarle la carne con vn poco de açafra porq̄ esta salsa quere ser alta de color. despues hazer escudillas del dicho potaje: z sobre ellas canela. empo deues echar peras: y mēbullos q̄ seã cortados: z ayã dado vn heruor p̄mero: z pōlos en la carne. ¶ Pebrada para saluagina.

**H**as de tomar vnas pocas de almêdras z piñones y Hauellanas. z q̄ sea todo tostadoz majado biē vn mortero: y despues d̄ majado majar cōello vn migajō d̄ pã remojado en vinagre d̄ manera q̄ no sea muy agro. y despues pasarlo z ponerlo dêtro dela olla: z tomar vn pedaço de saluagina z majarla en vn mortero muy bien. y desque sea bien picada echarla dentro dela dicha salsa z ponerle pimienta. Mas quãdo passares las almêdras: z las otras cosas/pasla tambien muchos hueuos duros solas las yemas. z todo esto ponerlo a cozer al fuego. y en dãdo vn heruor 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.

**V**nas pocas de almêdras 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 delas otras especias saluo açafra: y desque todo esto sea pasado va ya al fuego. y esta salsa ba de ser agra dulce. y desq̄ sea cozida echarle harta grassa. y encima açucar z canela.

De manjares.

Caldo lardero de puerco saluase.

**V**na pieça de puerco saluage/o jauali tomaras. z corta lo a tajadas como dos dedos: z hazer tajadas de toci no gordo delgadas. z atreueffarlas 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 de todas especias saluo açufrã. z canela todo mezclado con la cebolla: z despues echarle vn poco de vino tinto. z vn poco de vinagre. y dexalo cozer muy bien. y echale de todas yeruas picadas. z assi se haze el caldo lardero. z quãdo quisieres hazer algũa pieça de puerco cozida. y el señor quisiere comer caldo lardero: hazerlo desta manera. Desque la pieça estuuiere escaldada z que este bien limpia delos pelos ponerla a cozer en la agua que sea la meatad vino. z la meatad de agua: z tãbiẽ puedes echar de todas especias enteras porq̃ dee 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.

Capitotadas de toferas o criadas de tierra/o turmas.

**L**as turmas/o criadas de tierra tomaras: y escaldar las biẽ cõ agua hiruiẽdo: z darles vn heruor cõ aq̃lla agua mesma: y despues pararlas de la primera holleja/o tela: z cortar las a tajadas redõdas. z soffrey: las cõ buẽ tocino gordo. y despues tomar vnas pocas de almẽdras/z piñones: z auellanas: z vna tostada de pan: z majar todo esto: z con caldo del mas gordo passarlo biẽ espesso: y desq̃ sea pasado põio dentro 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 hazer escudillas: y echar açucar/z canella/z vn poco de caldo q̃ sea gruesso de la olla. z si las quierẽ comer freydas sin la

De manjares.

fo. liij.

falsa. haras assi: desq̃ las ayas soffreydo echales vn poco de pimiẽta z vinagre: z assi se guisan las turmas pero toda via son mejores quãdo son assadas entre dos cenizas caliẽtes: y remojadas en vinagre: y estas son las criadas de tierra.

Botaje llamado persicate.

**L**os duraznos tomaras parados: z cortados a tajadas: z cozerlos en buẽ caldo gordo: y desq̃ seã cozidos tomar vnas pocas de almẽdras blãcas z majarlas: z desq̃ seã biẽ majadas passarlas cõ aq̃l caldo biẽ espesso. y despues cozer esta salsa cõ açucar: z vn poco de gingibre: y desq̃ sea cozida echarle harto caldo de la olla/o del q̃ cae del assador: z dexarlo estouar biẽ vn poco: z hazer despues escudillas: z sobre cada vna echar açucar: z assi mesmo puedes hazer esta salsa de mẽbillos de esta manera: mas los mẽbillos q̃eren ser passados cõ almẽdras: z no quierẽ ser agros z assi mesmo los duraznos.

Sopas doradas.

**T**omar vn pã: z hazer lo reuanadas: z tostarlas de buena manera q̃ no se q̃men: z tomar buẽ caldo: z cozerlo en vna olla aparte cõ todo su recaudo: y despumarlo biẽ: z despues tener aparejado q̃so rallado: z quãdo quisierẽ comer tomar algũas yemas de huevos: z blatarlas cõ el mejor caldo de vaca gordo de la olla: y echarle vn poco de gingibre y despues tomar aq̃llas tostadas: z remojarlas con el caldo: y desque sean acabadas de remojar quitarlas de aq̃l caldo: z hazer escudillas de aq̃llas tajadas de pan/o reuanadas: y echar sobre ellas de l caldo de los huevos despues echar les el queso. y estas se llaman sopas doradas.

Busaque de conejos.

**E**l conejo tomaras desollado: z bien limpio delos pelos: z abierto ponerlo a assar: y desq̃ sea assado cortar lo a pedaços: z soffreylo vn poco/z tomar pã tostado biẽ quemado: y almẽdras tostadas: y majarlas biẽ: z passar las cõ 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.

¶ Arrauste de peras: y puede se dar a enfermos.

**T**omar 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 defatar las con el caldo delas peras: z si este caldo no bastare tomar del caldo d l 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 defatar 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 tuieres leche para echarle: echale del mejor caldo y mas gordo dela olla: y dexarlo cozer vna buena ora: y desque conozcas que la harina sea cozida quitarla d l fuego. E si por caso supiere al humo/o a chamoscado/o a qmado: tomar vna poca de leuadura que sea bien agra: y atarla en vn trapo de lino: z hazer que la olla hierua siempre: y echarla dentro porque hierua todo junto: y sepas que si la olla no hiruiesse no se le quitaría tã presto el sabor del humo ni delo focarrado: 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.

¶ Membrillos cozidos en olla.

De potajes.

fo. liij.

**T**omar vna caçuela/ o olla: z la cobertera q tenga muchos agujeros pequenos: z sea la olla nueua porq la vianda no tome otro sabor. y echarle los membrillos detro bien limpios: y despues henchirla de almédras: y vino cozido porq torne a manera de miel espessa como vnguento: z con estos membrillos pornas ciertas ragitas de canela z clavos de girof: z nuez noscada: z flor de macis: z granos d para yso: z cõ todo esto ponerla sobre las brasas cõ poco fuego hasta al cuello: z cueza a plazer: y este cubierta: y desq este cozido cortar los limpiamete: z qtarles el coraçon: y despues ponerlos en vn plato: y sobre ellos açucar/ z canela/ z clavos de girof.

¶ Perexlada.

**H**az de tomar gran cantidad de perexil: z clavos z biẽ mezclado majarlo muy rezio con vn migajon de pan blanco: z passarlo de manera q salga todo el çumo biẽ espesso: y echar grã fuerça de gingibre: y de canela: z majarlo todo junto: z si quieres echarle açucar sea a tu volûtad: z haz que sea bien espesso: z bien verde: z no a de beruir porq perderia la verdura: y despues echarle açucar o miel.

¶ Çumo de granadas.

**L**os granos d las granadas tomaras: z machacarlos en vn mortero: de manera que no qebren los granos: z colarlos por vn trapo de lino limpio: z poner en el çumo almendras z piñones tostados. z puedes echarle vna poca de agua rosada: y deste çumo puedes hazer camalina dulce. z si la quieres 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.

¶ Bratona dorada de assadura de cabrito.

**T**omar la assadura z la cabeça d l cabrito: z ponerlo todo a cozer. z partir la cabeça d manera q no se pierda los sesos: y desq sea cozido sacarlo d la olla: z cortar la assadura menuda a manera de vnos dados: z tomar ynto d puer

### De manjares.

co fresco: z la cabeça partida en dos partes soffreylla: 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 dla 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 soffreylla 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 cucbar. z si quieres soffrey z garuãcos 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 dla 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 dla viãda açucar. y canela.

¶ Salsa que se llama canela de mosto.

**A**S de tomar passas y vuas negras: z todo el migajō d vn panzillo: 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 hasta q̄ las passas: z las vuas seã todas cōsumidas: 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 gígibre: y esto sirue pa volateria assada/ o freyda

¶ Empanada en assador de gallina assada.

**A**S de tomar vna gallina muy gorda: z quitarle los alones: y los pies: y el pescueço: z rellenarla toda de

### De manjares.

fo. liiij.

yemas de bueuos duros que sean cozidos/ z canela/ z almendras blancas: z carne de ternera/ o de cabrito cozida: z bien picada menudo: z yerua buena z perexil: tambien yemas de bueuos crudos. y especias finas z açafranadas: z todo esto mezclado con las passas: z almendras rellenar la gallina dentro: y despues coserla que no salga nada delo relleno: y despues ponerla en su assador: z assarla. y desque sea quasi assada tomar vn gran plato: y echarle vna poca de harina de arroz que sea muy fina: y leche de cabras z yemas d bueuos crudos/ z açucar/ z canela/ z otras especias finas açafranadas: z batirlo todo esto jūto muy rezio. y destemplar con la leche la dicha massa: z si no tienes leche toma agua rosada: z vn poco del caldo dela 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 dela gallina. z vntarla tãtas vezes de esta massa/ o salsa que se haga vn corteçō tan gruesso sobre la gallina como vn corteçon de empanada: z si le quieres poner yeruas sanas como son perexil/ mayorana z yerua buena: biē lo puedes hazer: z traer el assador de manera que la dicha massa se sostenga sobre la gallina.

¶ Treballa q̄ se dize salsa blãca para ansarones.

**A**S de tomar almendras blancas: z lo blãco de vn poco z vn grano de ajo: que solamēte sienta al ajo: z vn migajon de pan remojado con caldo: z mazarlo rezio. y despues passarlo todo por estameña: z tomar yemas d bueuos duros que seã cozidos y echale gingibre/ z canela/ z açucar: z vn poco de agraz solamente q̄ sienta a ello: y despues pon assar los ansarones y desque sean medio assados pon debajo de ellos vna caçuela para recojer el suco de los ansarones: y desque todo sea salido mezclalo con la dicha salsa/ o

### De potajes.

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

¶ Broete ladero de muy buena facion.

**L**os pechos de carnero tomaras / o las bijadas: z darles as vn heruor 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 bigadillo 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 destẽplarlo con buen caldo dela 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.

**T**omar vna buena gallina gorda: z cozerla solamente que dee vn heruor: z cortarla a pedaços: y despues tomar tocino gordo derritido: z soffreyzla de manera q̄ no pierda la blancura: z despues echarle buen caldo: z cueza de su espacio en este caldo: z despues tomar yemas de buevos buros: z almẽdras blãcas majadas con vn migajon de pan remojado con caldo: z passarlo 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 buevos destempladas cõ agua rosada: z mezclarlo todo junto.

¶ Potaje llamado jota.

**B**ledas z perexil tomaras: z yerua buena z bozrajas: z ponlo todo a cozer que dee vn heruor: y despues ponerlo sobre vn tajador: z picarlo bien menudo cõ especias: z

### Viandas de quaresma.

fo. lv.

desq̄ sea biẽ picado passarlo por estameña: z ponerlo en vna olla: z haz q̄ dee vn heruor d' 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 d' puerco fresco: z frey zlo 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.

**H**igadillos d' gallinas tomaras assados en las brasas: z tomar almẽdras 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 z ocho o veynte yemas de buevos çradas: z majadas con las dichas almẽdras q̄ serã cerca de vn puño: y tres bigadillos d' capones o de gallinas z majarlo todo juto en vn mortero: z passarlo por vn sedaço assi como salsa de pavo. despues de passado ponerlo a cozer en vna olla limpia con poco fuego meneãdolo siẽpre cõ vna cuchar: y echarle copia de açucar: z vna poca d' mostaza: z vnos cinco o seys clauos molidos: z gingibre segũ tu voluntad: z haz que sea agrilla de çumo de naranjas / o de agraz / o de granadas. y q̄ sepa todas las dichas salsas vn poco: z mas al gingibre. z a d' ser espessa como salsa de pavo / z que tenga color pardillo: y hazer escudillas: y echarles açucar z canela encima.

¶ Qui se fenecẽ las viãdas del tiẽpo del carnal.

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



**H**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 delas viandas que se desatan con caldo de carne. Estas salsas o potajes se pueden desatar con sal/azeyte/agua: empero a de dar vn heruor: 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 hõbres 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 primeramẽte 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.

**L**a 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 raerle la q̄madura. z tomar la lãprea y abzir 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 dela cabeça. y dexarle que cuele bien aq̄lla sangre: z lo mesino 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 tornar a vntar con ella la lãprea. z ponerle en la boca vna nuez noscada. y en cada vn agujero de los q̄

### Viãdas de quaresma. fol. lvi.

tiene meterle vn clauo d̄ girof dẽtro. y despues tomar la lãprea. z ponerla en vna empanada a modo d̄ vna rosca. z darle vn corte por medio d̄l espinazo porq̄ de otra manera podria rebentar la empanada. z puesta en su empanada bien vntada de su mesma sangre con las especias z todo cubrir la empanada. z cozerla en el horno. y despues tomar el pan tostadõ 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 poq̄to 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.

**A**s de tomar el salmon bien limpio. z lauado. z tomar sus especias que son pimiẽta luenga/ galangal: z gimbire. z todo esto bien molido cõ sal/ de manera que no aya demasiadas especias sino de buena manera: despues hazer las empanadas. z poner dẽtro el salmon. y echarle las especias encima. z debarõ. z a todas partes. y despues cubrir la empanada. z vaya al horno a cozer: y desq̄ sea cozida si q̄sieres comer frio el salmon hazer vn agujero en la empanada debarõ d̄l suelo porq̄ 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 comiença de hazer frio.

#### Caçuela de salmon.

**A**s 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 gimbire/ z açafrañ: z todo esto biẽ molido. y echado sobre el pescado cõ sal. z vn poco d̄ agraz/ o de çumo de narãjas. y vaya al fuego de brasas. y despues tomar almendras blancas/ z passas/ z piñones/ z de todas

Viandas de quaresma.

yerbas. Es saber moradux que se dize mayorana z pere-  
xil z yerba buena. y dísque la caçuela sea cerca de medio co-  
zida echarle todo esto dentro.

Trucha en pan o assada/o cozida.

**L**a trucha se a de escamar: z si la quieres hazer en pan  
echarle pimieta. z vn poco de gingibre. E si la quieres  
guisar de otra manera: a ssi como assada o cozida: hazer ber-  
uir 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 taça de vinagre en la caçue-  
la porq̄ el vinagre la entestece q̄ no se q̄ebre: z comerla cō pi-  
mienta. z con vn poco de caldo dela olla/o caçuela m esma.

**C**y si la q̄eren comer assada a de ser comida cō çumo de na-  
ranjas/ z agua y sal z vn poco de azeyte. z de todas las bue-  
nas yerbas: z aparejar el plato dela trucha assada. y echar  
le encima todo este çumo. **C**y sepas q̄ el mejor bocado dlla  
es el hocico.

Barbo en pan.

**T**omar especias q̄ seã pimienta/gingibre/z sal bien mo-  
lido 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 na-  
ranja/o de agua rosada no se perdera nada: z antes que la  
empanada vaya al horno echarle vn poco de azeyte.

Barbo en caçuela.

**D**espues de bien limpio z lauado el barbo cortarlo a  
troços redondos como los dos dedos de gordo: z to-  
mar las especias q̄ son pimieta/gingibre/z açafra/z sal to-  
dobien 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 d todas las buenas yerbas: z todo esto vaya  
dentro dela caçuela: z cueza hasta que este bien cozido.

**C**y si q̄eres comer el barbo cozido tomar vna olla cō agua:

Viandas de quaresma. fo. lvij.

z quãdo bierua echar el barbo dêtro: 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 cō la viã-  
da y echarle el dicho çumo encima cō las dichas yerbas: y ha-  
zer la de manera q̄ sea vn poco agrilla z colorada d açafra.

Saboga en pan.

**Q**uiere ser la saboga fresca z muy biẽ escamada z lim-  
pia. z despues ponerla en pan. z tomar las especias  
dela saboga: q̄ son pimieta z vn poco de gingibre z sal: todo  
bien molido: y echado sobre la saboga: z puesta en su empa-  
nada con azeyte vaya al horno a cozer. z si la quieres comer  
fria sacarle el caldo porq̄ qualq̄er empanada para comer se  
fria es menester quitarle el caldo porq̄ cō el no se puede biẽ  
conferuar. **C**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  
abirla/z ponerla en sus parrillas: z antes que la pōgas al  
fuego vntar las parrillas con azeyte porque no se pegue a  
ellas. z ponla al fuego/z no le des mucho fuego al princi-  
pio/mas boluer la de rato en rato: z cada vez q̄ la boluieres  
vntarlas parrillas con azeyte. y dspues hazerle su salseron  
cō çumo de narãjas z azeyte/z vn poco d agua z sal: z de to-  
das las yerbas bien menudamẽte cortadas: z ponerla en su  
plato: z su salsa sobre ella. z dsta manera se guisa el pescado  
de agua dulce.

Emperador en pan.

**T**omar el emperador: z bien limpio z lauado cortarlo  
a troços/o ruedas: z hazer las empanadas dla mane-  
ra que quisieres: z tomar las especias que son pimienta luẽ  
ga/z gingibre z sal/todo molido biẽ: y echarlo sobre las rue-  
das d el emperador. z puesto en sus empanadas cō sus espe-  
cias z su aparejo. vaya al horno a cozer. z quando quisie-  
ren comer echarle vn poco de suco de narãja/o agraz me-  
z-

Viandas para quaresma.

dado con agua rosada: z antes de ponerla en el horno echar le vn poco de azeite.

Emperador en caçuela.

**D**espues de biẽ limpio z lauado el empador hazerlo tajadas/o ruedas tã gordas como dos dedos: z tomar las especias biẽ mezcladas con buenas yerbas q̄ son moradur q̄ es mayorana/z perexil/z yerba buena: z ponerlo a cozer sobre las brasas/o al horno: y desque comẽçare a beruir echarle almendras blãcas: z passas. y dexarlo cozer todo jũto: y echarle vn poco de agraz o çumo de narãjas. **A**has antes que la pongan en el horno echenle vn poco de azeite.

Emperador en parrillas.

**C**ortar el emperador assi como si lo vuisse de assar: z quitarle lo dentro todo: z ponerlo a assar en las parrillas vntandolo con azeite de rato en rato. **D**espues hazerle su salsilla que es çumo de naranja/z pimienta/z azeite/z sal: z vna poca de agua: z todo esto pornas en vna olla pequeña: z quando quisieren comer ponerlo en vn plato: y echar sobre el la dicha salsa con las otras yerbas/perexil/z yerba buena: z mayorana.

Esturion en pan: que es follo.

**D**espues de bien limpio: z lauado el esturion hazerlo pedacos redõdos del gordo de dos dedos: z ponerlo en pan con las especias suyas que son pimienta luẽga. z vn poco de gingibre: z sal todo molido. y echado sobre el esturion: z poner las dichas piezas 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 vn poco de çumo de naranja z vn poco de pimienta. **E** antes q̄ vaya al horno echarle vn poco de azeite.

Esturion/o follo en caçuela

**L**mpiar muy biẽ el esturion: z cortarlo a ruedas tã grãdes como vna mano: y despues tomar las especias q̄

Viandas de quaresma. fo. lviij.

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

Esturion/que es follo en parrillas o cozido.

**T**omar vna olla con agua z sal: y de todas yerbas/perexil/z yerba buẽa/z mayorana. y desq̄ todo esto aya beruido echaras la cabeça/o la cola d̄l esturion/o lo q̄ quisieres para q̄ hierua. despues echarle vn poco de azeite: y desque el pescado este cerca de cozido/quitarle la meatad de la agua: y despues tomar de todas especias: z vna buena taza de vinagre: y echarlo todo dẽtro d̄l esturion: empero q̄ no tẽga mucha agua porq̄ con aquel caldo as de hazer el potage para aq̄l plato: y echar encima yerbas d̄bojadas menudamente o cortadas: z vn poco de gingibre molido. **E** si q̄eres comer el esturion assado: tomaras la parte d̄ hazia el vientre q̄ es lo medio del cuerpo: z vntarlo de rato en rato con azeite. y despues assarlo al fuego sobre brasas. y despues hazer su çumo de narãjas/z azeite/z pimiẽta/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.

**A**s de tomar el dẽtol: y biẽ limpio z lauado hazerlo ruedas por medio: y despues hazer empanadas: z tomar sus especias/pimiẽta/z sal/z gingibre: z vn par de rajas de canela entera: y despues poner el pescado en la empanada cõ las especias/z rajas d̄ la canela todo jũto z cubirla: z vaya al horno: z antes q̄ la pongas en la mesa despues de cozida/tomar vn poco de çumo de narãja. y el higado d̄l mesmo dẽtol. y assarlo en las brasas cõ vna tostada d̄ pã remojada en el



Viandas de quaresma.

cumo de las naranjas. z pôlo d'entro del pastel: pero antes q̄ la empanada vaya al horno echarle vn poco de azeyte.

¶ Dentol en caçuela.

**T**omar el dentol: y despues de biẽ limpio z lauado hazerlo ruedas tan grandes como la mano. y despues echarle sus especias q̄ son açafran z pimiẽta: z nuez moscada: 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 d'entol sea medio cozido: echarle de todas yerbas z vn poco de cumo de naranja. z si quisieres poner passas z almêdras despues puedes lo hazer: empero echarle vn poco de azeyte porque estas cosas quieren siempre azeyte.

¶ Dentol cozido.

**T**omar 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 d'entol z vaya a cozer: z tomar castañas/ z mançanas/ z almêdras/ z de su mesma carne vn buẽ pedaço z vn migajon de pan: z todo esto biẽ majado. y desatado cõ su mesmo caldo z passarlo por estameña: pero quãdo passares las almêdras z todas estas cosas/ ponas tãbien pan remojado cõ cumo d' naranja/ o cõ vinagre. despues tomaras de todas especias sino açafran z canela: y despues cozer esta salsa: y echaras aq̄l caldo q̄ esta cõ el pescado en q̄ a cozido: z quãdo la salsa hiruiere ponasla d'entro de la olla: z quãdo quisierẽ comer aparejar el plato cõ la viãda: y echarle 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 solamente en agua z sal: z aparejar el plato: y bechar aq̄lla salsilla encima. ¶ E sepas vna cosa que todas las vezes q̄ guisares pescado cozido grueso/ deues le echar vna taça de vinagre al cozer porque lo entestece: z lo guarda de mancharse.

Viandas de quaresma.

fo. lix.

¶ Palamida en pan.

**T**omar 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 gingibre/ z sal: z todo esto bien molido: z puedes poner açafran 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 vuieres de embiar al horno echale vn poco de azeyte.

¶ Palamida en caçuela.

**S**í 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 pimiẽta/ z gingibre/ z galangal/ z açafran/ z sal. E todo esto bien molido echarlo encima de las tajadas d'la palamida: y despues echarle de todas yerbas q̄ son mayorana/ z perexil/ z yerba buẽa sobre la caçuela: z vaya al fuego cõ todo su aparejo sobre buenas brasas: y este biẽ cubierta la caçuela/ sino pôla en el horno: y despues echale vn poco d' agraz/ z cumo de narãja: z azeyte.

¶ Palamida en parrillas.

**T**omar la palamida z limpiarla/ z lauarla: z si es peq̄ña 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 vntandola primero cõ azeyte: z puestas sobre las brasas vntarla de rato en rato con su azeyte. y hazer su salsilla cõ yerbas. z vn poco de pimiẽta. z cõ cumo d' narãjas/ z sal/ z azeyte todo bien mezclado: z quando quisierẽ comer aparejar el plato cõ la viãda. y echarle aq̄lla salsilla 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 açá

### Viandas de quaresma.

fran: z cō todas las buenas yerbas: y desque el pescado sea cozido: z tu señor quisiere comer hazle esta fassilla. Tomar vinagre: z de todas las especias: y defatarlas 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.

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

### Congrio en caçuela.

**T**omar congrido cortado a pedaços bien limpio: z põlo 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 pisiones z vaya al fuego a cozer.

### Congrio cozido.

**E**L congrido pequeño no es bueno sino para assado: z si es muy grueso puedes hazer del vn plato cozido: y assi tomar el congrido bien limpio: y escaldarlo con agua biviendo: y despues cortarlo a pedaços gruesos: z despues poner vna olla con agua al fuego/ z quando la agua biviere echar el congrido dentro: y echarle mucha sal porque de sabor al pescado. ¶ Para miertes no oluides que quando cozeras pescado grueso echarle harta sal: z vna buena taça de vinagre porq̄ el vinagre entestece el pescado: z lo haze estar siẽpre duro dentro del caldo z le da sabor: y desque el congrido

### Viandas de quaresma.

fo. lx.

sea cozido hazerle la salsa del cōgrido cozido. ¶ Primero tomaras almēdras no paradas: z majalas en vn mortero cō vnas pocas de auellanas z cō vn migajō de pã: z todo esto sea biẽ majado y desatado cō vinagre blãco: z cō caldo: z passarlo despues por estameña bien espesso: y esta salsa q̄ere ser agrilla: y despues echarle de todas especias: y de todas yerbas cortadas menudas: z quando quisierẽ comer hazer hervir la salsa cō todo esto: y despues echar a mal aq̄l caldo en q̄ cozio el congrido: y echar la salsa encima del pescado cozido.

### Congrio en parrillas y en assador.

**S**i el cōgrido fuere pequeño: z lo quierẽ assar en el assador no es menester despedaçarlo sino passarlo por medio: z baziendo assi como es costumbre: y despues tomar vna caña: z benderla por medio z haz que el vn pedaço sea de 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 cortarlo ala medida de las parrillas ala larga: z esse se assi a su plazer: y despues hazerle su salseron con zumo de naranjas: z cō pimieta/ z sal/ z azeite: z de todas las buenas yerbas cortadas menudas: z todo esto sea puesto dentro de vna ollica pequeña: z quando quisieren comer echar la vianda en el plato y echarle la dicha salsa.

### Mozena en pan.

**S**i la mozena fuere biua guarda no te muerda porque es ponçosa la mordedura: z açotala bien siẽdo biua/ porque las espinas le abaxaran todas ala cola: y despues escaldarla assi como al congrido ni mas ni menos: y despues lauarla bien cō agua fria: z cortarla a pedaços: z tomar sus especias gingibre: z vn poco de galãgal/ 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 horno. z siẽdo cozida echale vn poco de zumo de naranja.

Viandas de quaresma.

Mozena en caçuela.

**A**dobar la mozena assi como el congrio: z cortarla a pedaços: z cortarle la cola: porque las espinas siempre abaxan 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 vaya dentro la caçuela cō vn poco d̄ azeyte: z las almēdras sean escaldadas: z vaya al horno a cozer.

Mozena en parrillas.

**E**scaldar la mozena assi como el cōgrio: z si es biua açotarla reziamēte porq̄ abaxē 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 mozena 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 señores q̄ no comē ajo z azeyte/ y otros lo comē. y tornādo al proposito/ bazer el salserō q̄ se suele bazer 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.

Toñina en pan o atun.

**L**a toñina/ 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 bazer 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.

Viandas de quaresma.

fo. lxi.

Atun o toñina en caçuela.

**T**omar los ojos dela toñina: z lo mejor d̄ las ētrañas q̄ se come della z ponerlo en vna caçuela cō passas z almēdras z piñones/ z cō vn poco de azeyte: z çumo d̄ narāja: y tomar d̄ todas especias: y de todas yerbas q̄ son perexil: z yerba buena: z mayorana: z todas biē menudas cortadas vayā dētro d̄ la caçuela cō las dichas especias: z las almēdras sean primero escaldadas: z vaya al horno. ¶ La salsa real se baze cō ajo z azeyte. ¶ Atun o toñina cozida.

**T**omar la cabeça z la cola dela toñina q̄ es ppiamente para cozer: z si no: sea dela parte q̄ quisieres: z poner vna olla grande al fuego con agua z mucha sal: z quādo la agua heruiere echarle la toñina: y desque sea cozida echarle vna taça de vinagre enla olla porque la sostēga que no se quiebre enla olla conel caldo: z despues bazerle esta salsa.

¶ Tomar vnas pocas d̄ almēdras q̄ no seā paradas: z mazarlas cō vn migajō de pan. z tomar del bigado d̄ la toñina/ o sino vn buē pedaço dela toñina. z desatarla cō vinagre blāco: z passarla por estameña biē espessa: y despues tomar de todas las especias que son pimiēta/ z gingibre/ z vn poco de açafra: z todo muy bien molido: z destēplado cō buē vinagre blanco: y echarlo enla salsa: y esta salsa se q̄ere bazer con vinagre: z no mucho sino de buena manera: z desque quierā comer cozer esta salsa luego prestamēte: z puesta la vianda enel plato echarle la salsa encima: empero que las yerbas esten dentro ya enla salsa quando la quieras cozer.

Toñina en parrillas.

**T**omar dela toñina lo de hazia la parte del vientre biē limpio: z vntarla cō azeyte: z vntar tābien las parrillas: z ponerla a assar sobre vnas pocas de brasas: z vntarlas de rato en rato cō azeyte: y despues bazer su salserō con agua/ z sal/ z azeyte: z çumo de naranja: z pimiēta: z de todas las buenas yerbas deshojadas/ o cortadas menudas:

### Viandas de quaresma.

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

#### Liça en pan.

**L**Espues de bien escamada z bien limpia: z lauada la liça toma especias que sean pimieta z sal: z vn poco de gengibre: z todo esto sea bien molido: z sembrado sobre la liça: z hazer las empanadas dela hechura dela mesma liça/o como quisieres: y hechas las empanadas con sus especias dentro: z todo su recaudo con su azeite cubrir la empanada: y dexa su agujero encima si corbortoz: z por el echaras el azeite dentro: y lleuen la a cozer al horno.

#### Liça en caçuela.

**L**auada muy bien la liça: z limpiada poner la en vna caçuela con su azeite: z de todas especias comunes: z de todas las buenas yerbas cortadas menudamente/o deshojadas: y echar todo esto en la caçuela con la liça: y si la liça fuere muy grande: z gruessa hazer dlla pedaços: z si la quierdes comer con arroz es muy buena: z con sus especias: z si la comen con arroz echarle media cucharada de manteca.

#### Liça en parrillas.

**L**impia z lauada muy bien la liça sin escamarla/vn-tarla con azeite: z vntar tambien las parrillas con el: z ponerla sobre ellas: y debajo vnas pocas de brasas: z vntarla a menudo con el azeite: y despues hazerle su salilla con zumo de naranjas: z azeite/z sal/z agua/y de todas yerbas: z todo esto junto ponlo en vna ollica z quando quisieren comer poner el pescado en vn plato: y echarle aquella salsa encima.

#### Liça cozida.

**L**auada la liça: z bien limpia ponerla a cozer en vna caçuela con agua/z sal z hazerla heruir: y echarle vn poco de azeite: y desque sea cozida hazerle su salsa con vnas pocas de almédras: z vn migajon de pan: z todo esto sea bien

### Viandas de quaresma.

fo. lxiij.

majado: z passarlo con vinagre: z con su caldo dela liça: y des pues echarle de todas especias comunes: y de todas yerbas deshojadas: y cozer todo esto: y echarlo despues sobre la liça.

**C**o puedes hazer el salsero con vinagre: y especias comunes z con sus yerbas desmenuzadas: y echar todo esto en vna ollica: z quando quisieren comer aparejar el pescado en su plato: y echarle esta salsa encima. **A**das para mi os digo que mas querria la liça en pan/o en caçuela/o en parrillas que no de otra manera: z ninguno creo dira lo contrario desto.

#### Escorseno en caçuela.

**E**ste pescado no es bueno sino en caçuela/o cozido: z si lo quisieres assar. Tomaras el escorseno: y despues de limpio z lauado cortarlo as a pedaços si fuere muy grueso/o grande: z toma de todas yerbas: y deshojalas menudas: z polo todo dentro dela caçuela con vn poco de azeite: z vaya al horno: despues echale passas: z almédras/z castañas/z todo junto vaya dentro en la caçuela: z puedes le poner algun agro si quisieres.

#### Escorseno cozido.

**T**omar el escorseno y escaldarlo: y despues en vna olla al fuego con agua z sal/z cuezga: z quando beruiere echar le el pescado dentro: z si le quierdes hazer salsa hazla como para la liça. **C**as de saber vna cosa que todas las salsas que son de pescado fresco no quieren ser dulces sino agrillas/ por que el pescado ya es dulce de suyo. **A**das para pescado frito es bien hazer la salsa agra z dulce: mas para el cozido no es bueno el dulce: y despues hazle su salsero con vinagre: z de todas las especias comunes: z todo esto sea aparejado con vna olla: z quando quisieren comer aparejar el plato con el pescado: y echarle aquel salsero sobre la salsa.

#### Sardinas en caçuela.

**A**s de tomar las mas gruesas sardinas frescas: z lauar las con muchas aguas: y despues tomar pimieta: z vn poco de gengibre/z açafra: z todo esto molido, despues tomar

### Viandas 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 fino 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: porq̄ cuezgan a su placer: z si las quieres comer de otra manera assi como fritas quieren se comer cō pimieta: z vn poco de vinagre/ o çumo de naranja: z si las quieres comer assadas: se quierẽ 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 mayora que tambien se dize malgilana.

### Bisoles en caçuela.

**A**bir los bisoles: y biẽ limpios y lauados tomar de todas especias comunes: y de todas las yerbas saluo mayora. Despues tomar passas: z almẽdras/ y piñones/ y auellanas tostadas: y todo esto junto cō las yerbas: y con las otras cosas ponerlo en la caçuela cō vn poco de azeyte: y desq̄ los bisoles fuerẽ medio cozidos/ tomar vnas pocas de auellanas z passas nueuas mōdadas de los granillos: y majarlo todo junto. y vaya dẽtro en la caçuela: y si de otra manera los quieres guisar assi como assados an se de guisar de la 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 almẽdras: y d' d' tiles 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 tãtas de nuezes: y vn

### Viandas de quaresma. Fo. lxxij.

migason de pan: z majarlo todo muy bien: z passarlo cō vn poco de vinagre/ z agua: y despues echarlo en la caçuela: z quãdo quisieren comer ponerlas bogas en el plato: y echar le la salsa encima con todas aquellas cosas que alli estauã: z si las quierẽ comer cozidas/ z assadas: z tambiẽ fritas/ comense con vinagre z pimienta. Mas este pescado mejor es en caçuela que de otra manera.

### Sayton en caçuela.

**E**l 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 especias comũes: z poner tãbien passas/ z almẽdras/ z piñones: z las almẽdras an de ser escaldadas/ z blancas: y despues mezclarlas cō las passas/ z almẽdras/ z piñones/ z cō todas las buenas yerbas: z con el pescado. z todo vaya mezclado en la caçuela cō vn poco de azeyte. Estas 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.

### Lobo en pan.

**L**auar z limpiar el lobo: z cortarlo en piezas: de manera q̄ se pueda empanar: z tomar sus especias pimienta luenga. z gingibre z sal: z todo bien molido echarlo sobre las piezas del pescado. y despues acabar tus empanadas: z cubzirlas z vayan al horno con vn poco de azeyte. Este pescado es bueno en el mes de Junio/ Julio/ z Agosto. E si lo quieres en caçuela cortarlo a piezas como dicho es: z tomar vna caçuela: y especias comunes: z de todas las yerbas cortadas/ z sal. z todo esto con el pescado vaya dentro en la caçuela cō vn poco de azeyte a cozer al horno. E si lo quieres comer assado en parillas partirlo por medio: d' manera q̄ sea abierto de arriba hasta baxo: z vntarlo cō azeyte: z ponerlo sobre sus parrillas z brasas debaxo: z hazerle su salilla cō çumo d' narãja/ z pimieta/ z azeyte: z vna poca de agua z de todas buenas yerbas bien menuzadas cō vuas

Viandas de quaresma.

tíferas/o cucbillo/o con las manos. y de que sea cozida la ca-  
cuela/echarle esto encima.

¶ Buen escabeche.

**T**omar vn migajó de pan remojado cō vinagre blāco.  
z tomar almēdras blācas/z auellanas tostadas/z pi-  
ñones: z majarlo todo jūto hasta q̄ este muy bien majado: z  
desque sea majado d̄satarlo cō caldo de pescado: y despues  
passarlo por estameña: y d̄spues tomar vnas pocas de pas-  
sas quitados los granillos: z majarlas bien cō las otras co-  
sas. z ponerlo a cozer. z poner en la olla d̄ todas salsas finas.  
z açafran: porq̄ esta salsa quiere ser muy alta de color: y dul-  
ce de sabor: z negra: empero el dulçor q̄re ser de miel. y des-  
que sea bien espesso quitarlo del fuego: y despues tomar el  
pescado desq̄ este frio: z ponlo en vn plato: y echarle el esca-  
beche encima. ¶ E mpo 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 po-  
ca de canela molida: y despues bincarle de punta algunos  
piñones al derredor del plato: z perexil deshojado. ¶ Y esta  
salsa se da comunmēte fria: pero caliente no es mala.

**P**zigeles se guisā fritos/z assados/z cozidos: mas el me-  
jor comer dellos es fritos cō su çumo de narājas/z pi-  
miēta/o en escabeche de su vinagre z açeyte en q̄ se friē: z vi-  
nagre/z pimiēta/z gingibre/z açafra/z clauos: z vnas hojas  
de laurel sobre el pescado: z çumo de narāja: z su miel zc.

**E**l follo que es esturion: es pescado grāde: z tiene la car-  
ne muy buena a manera d̄ ternera: z assi se come en a-  
dobo cō su vinagre blāco aguado/z sal/z oregano: z vn gra-  
nito de ajo majado a quiē lo come: z puedēle echar vnos cla-  
uos machacados: z gingibre machacado: z cō este adobo se  
come comunmēte el follo assado en parrillas/o de otra ma-  
nera/y en caçuela/ z cozido se puede comer. zc. Como arri-  
ba es dicho en su capitulo del esturion.

Viandas de quaresma. Fo. lxxiij.

**E**l besugo se come cozido con su çumo de naranja/z su  
caldo/z pimienta/z gingibre si quieren. Tābien se guis-  
sa assado en sus parrillas con su açeyte: y despues su çumo  
de naranjas: z su pimienta: z fritos cō su açeyte/z çumo de  
naranja/z pimienta. ¶ Y en escabeche tambien se guisan co-  
mo los pageles.

¶ Potage de calamares y ribias.

**L**os calamares: z ribias quieren ser muy biē lauados:  
z limpios: y despues soffrey: los: z no del todo: y desq̄  
sean quasi medio cozidos sacarlos de la sartē. z ponerlos en  
vna olla: z despues ponle almēdras blancas/z passas /z pi-  
ñones: z despues tomar vnas pocas de almendras tosta-  
das: z majarlas y passarlas con vn poco de vinagre agua-  
do con el caldo del pescado si lo viiere: sino echarle vn poco  
de agua porque no sea muy fuerte: y desque las passas: z  
las almendras sean vn poco freydas con los calamares/o  
ribias: tomarlos z acabarlos de soffrey: empo an se de cor-  
tar a pedacos: y hecho esto hazer escudillas.

**P**ulpo 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 d̄ açeyte: y no le echas  
sal porque este pescado de suyo es salado barto/ni agua tā  
poco: porque de suyo haze barta agua. y esta agua torna co-  
mo vn caldo bermejo: z si le quieres echar vnas pocas de es-  
pecias sera muy mejor: z atapar muy biē la olla q̄ no salga  
en ningūa manera el vapor della: z quitale vna tripa q̄ tie-  
ne en la cabeça: y desq̄ lo pongas a cozer ponle vna poca de  
agua. ¶ E come se este pescado con salsa de perexil. ¶ E co-  
me se por el semejante tambien este pescado despues de biē  
batido: y açotado cortado a pedaços. y assado ē vn assado:  
yntandolo a menudo de rato en rato con ajo y açeyte: y des-  
pues cō su çumo de narāja/y agua/y sal/y açeyte zc. ¶ Tā  
bien se comen escudillas hecho potage cortado a pedaços

Viandas de quaresma.

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

¶ Variales en caçuela.

**L**uar bié los variales:y con todas especias:y todas yerbas dshojadas ponerlo todo en vna caçuela cõ los variales z cuezga todo cõ vn poco de azeyte sobre lûbre 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.

**H**as de tomar las tallinas. y ponerlas dẽtro de vna caçuela cõ agua fria:y dexarlo alli por vn buẽ rato porq̃ alli se abirã:y saldra la tierra dellas q̃ tienẽ dentro del coraçon 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 eches sal:y dexarlo cozer:y echarle vn poco de azeyte:y todas las yerbas dshojadas:y si q̃ siere comer las tallinas cõ leche de almédra soffreyzlas as vn poco cõ las dichas yerbas:y dspues cozer esta leche:y echarla dentro delas tallinas q̃ sean soffreydas con pimienta.

¶ Como se guisan las ostias.

**L**as ostias se comen fritas con azeyte/y su pimienta/y açafra/y sus especias/y çumo de naranja:y echadas en su escabeche con sus hojas de laurel. ¶ se comen assadas cõ su pimienta. ¶ se comen cozidas en su agua:y azeyte:y especias soffreydos primero con su cebolla:y azeyte en vna sartẽ o la cebolla sola soffreyda ãla sartẽ: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 sartẽ:y echada dentro:y su saborcico de vinagre.

Viandas de quaresma. §o. lxxv.

¶ Pelaya y lenguados o azedias.

**E**scamar muy bié la pelaya:z abrirla por el costado:z quando la quisiere frey:z 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 ãla otra parte:z carga la mano sobre ella porq̃ no se torne a ãcoger:z des que este bien freyda 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. ¶ se pas 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.

**E**scamar la lampuga/z abrirla/z lauarla/z freyza en azeyte:z tomar vn poco de su azeyte:z vn poco de vinagre:z calẽtarlo biẽ:y echargelo encima. ¶ as de saber que la pelaya:z la lãpuga no son buenas sino fritas.

**Q**uãta luz que es pescada fresca se come cozida con pimienta:z su perexil deshojado encima:z con su salsa de perexil:come se tambien frito en azeyte con su pimienta:z çumo de naranja:z comese empanado con su pimienta z azeyte:z alas vezes en caçuela con su azeyte y especias. zc.

¶ Congrio seco/o cecial.

**H**as 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 rayo de

### Viandas de quaresma.

azeyte que sea bueno. z vna cebolla cortada con vn mango gico de perexil. z vnas q̄ntas cabeças d̄ ajos muy limpios dela primera holleja o cascara. y despues tomar vnaspocas 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 enel caldo del dicho congrio. z vn pedaço del mesmo congrio/ y el perexil/ z la cebolla/ z los ajos: z todo esto sea mezclado/ z majado todo jūto/ z desatado cōel caldo del cōgrio: y despues passarlo por vn sedaço/ o molino q̄ es prensa. y desq̄ sea pasado echarle media onça de salsa comū. y despues ponerlo a cozer al fuego. z traerlo siēpre a vna mano sin jamas reposar. y desque sea cozido. z q̄sieres hazer escudillas: hazer las sopas muy delgadas. y estouarlas o abaharlas conel caldo. y despues sacarles aq̄l caldo. y echarles la salsa sobre las sopas: z ponerlas enla mesa: y el cōgrio tambien con su plato a parte. **E** ay algunos que lo dan luego que es cozido: z otros q̄ le echā la salsa encima: pero mejor es como antes dixē.

### Merluça que es pescada cecial.

**A**S de tomar pescada cecial dela mas dura z blanca q̄ puedas/ porq̄ es buena: z ponerla a remojar de parte de tarde sino estuviere 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 d̄ aq̄lla agua en que se cozio. z sofrayla vn poco porq̄ la pescada/ o merluça es de tal calidad q̄ quāto mas la friē mas dura se para: y despues tostar vnaspocas de almédras. z majarlas en vn mortero cō vn migajon d̄ p̄a remojado en vinagre: porq̄ esta salsa q̄ere ser agra z dulce: z passarlo todo: z despues d̄ pasado echarle vnaspocas d̄ especias saluo açāfrā. y echarle vna poca de canela. z todo esto sea echado d̄etro d̄la salsa cō açucar o miel. z segū la quātidade d̄la salsa assī echaras el açucar o la miel: z ya ya a cozer al fuego: z puesta

### Viandas de quaresma. Fo. lxxj.

la pescada en su plato/ echar vn poco d̄l azeyte en q̄ se freyo enla salsa: y despues echar esta salsa sobre la pescada zc.

### Toñina salada dela yjada q̄ dixē sorra en valēcia.

**C**ozer la toñina dela yjada cō agua fria: z desque sea cozida sacala de aq̄lla agua. z ponla en otra agua fria. z lauala muy biē. Ay algūos q̄ la comē assi sola mēte cō çumo de narāja o oruga. **E** si la q̄sieres comer a tu plazer hazlo assi. Toma la yjada d̄l atun. z corta la a tajadas redōdas. z pōla en vna caçuela y cuezga sobre vnaspocas d̄ brasas cō vn poco d̄ azeyte d̄etro. despues tomar passas: z almédras z piñones. z todo esto soffreyzlo conla toñina enla caçuela. z despues majar en vn mortero vnaspocas d̄ passas. z almédras: y desque seā majadas passarlas cō vn poco de vinagre z agua: z poner esta salsa sobre las tajadas d̄la toñina/ y delas otras cosas: z ponle vna buena cosilla de canela molida/ z miel/ z açucar. y despues dexar cozer todo aquesto vn buen rato con aq̄llas ya dichas tajadas dela toñina. **E** t̄a bien puedes hazer si quisieres desto escudillas: z sino hazer vn gran plato desta manera. **Q**uādo la yjada es buena: z cozida con todo su aparejo/ puedes hazer plato della mesma sin cortarla sino sus pieças enteras: z hazer que cuezga aquella salsa: z quādo herviere echarsela encima. **E** si la quieres 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 vnaspocas de yerbas deshojadas: z haz escudillas.



**A**rto me parece auer hablado de muchas maneras de viandas: z delas diferencias dellas: y d̄l seruir: z aparejar de todas las maneras de guisados: y viandas assi de carnal como de quaresma: z avn q̄ algūos digan q̄ las viandas quaresmales no son tan prouehosas como las del carnal. El esto digo q̄ 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 dezir dla 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 fino la vuisse no se podria hazer el manjar blanco perfecto segun dire en el siguiente capitulo.

#### ¶ Manjar blanco de pescado.

**A**S de tomar la langosta: z los pageles: z vn q son de diferentes calidades de necesidad son menester: pero la langosta es mucho mejor q no el pagel: y destos dos tomado 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 rezio. z ponerlos en vn plato: y deshilarlo assi como hebras de açafrà: y echar sobre este blanco deshilado agua rosada. y despues para ocho escudillas tomar quatro libras de almêdras. z vna libra de harina: z vna libra de agua rosada y despues tomar dos libras de açucar fino: z tomarlas almêdras blancas: z majarlas en vn mortero: de manera q no se bagan azeite: z para escufar esto mojar la mano del mortero a menudo en agua rosada. y desque sean niajadas 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 deshilado dela langosta: z vaya dentro en la olla con aquella agua rosada. y despues echarle la leche q heziste. 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 echales toda junta no lo podrias bien conocer basta que el manjar blanco se tornasse espesso: de manera que pornas la harina poco a poco: por que no se emplastre: y batirlo/ o traerlo

### Viandas de quaresma. Fo. lxxij.

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

#### ¶ Manjar blanco de calabças.

**T**omar delas calabças mas tiernas: z pararlas bien raydas con vn cuchillo hasta que quedẽ blãcas: y desque pues cortarlas a pedaços tan grandes como la mano: z põ agua al fuego. z quando beruiere echarle las calabças. y desque seã cozidas sacarlas. z ponerlas dentro de vn trapo limpio. y despues hazer leche de almêdras segun la quãtidad delas calabças. y espremir las muy bien: de manera q salga toda la agua. y despues ponla en la olla/o caço donde as de hazer el manjar blãco: y echale las calabças dentro en la leche: y echarle açucar el q vieres q sera menester: z vaya al fuego: z ãtes q echas las calabças ruciarlas cõ agua rosada: y estas calabças quierẽ se mucho batir: z q tẽgan buẽ fuego porq hieruã biẽ: z maneãdolas siẽpre de vna manera como si fuessen calabças espessas: z quãdo veas q estã biẽ deshechas 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. ¶ Y sepas vna cosa q en estas viandas no se puede tener medida sino segun discreciõ del q lo guisa: porq las calabças de su natura son todas agua: y nadie puede dezir biẽ lo q es menester sino el mesmo q lo guisa.

#### ¶ Sinehada.

**T**omar almêdras blãcas: z sacar la leche dellas z con leche d cabras seria mejor: z tomar las especias d parte d noche q 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 almêdras: y despues en la mañana tomar la leche: z ponerla dentro en la olla dõde a d cozer: y echarle la harina poco a poco:

### Viandas de quaresma.

y menearlo siēpre 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 açafra:z molerlo bien:z destēplar 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 dia de huevos porque tomes yemas de buēos batidos. z quādo quisiere sacar la salsa del fuego echarle las yemas dentro:mas para ser llamada ginestada no ay necesidad de huevos:z haz escudillas z sobre ellas echar açucar z canela.

### ¶ Farro de harina de arroz.

**P**ara 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 meata de la 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 meata de la açucar: z la canela atada cō vn hilo: z vaya al fuego meneando siempre con vna mano: z quādo faltare leche echarlela que assi se haze esto como el manjar blanco: pero no le echas 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 hara 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.

### Viandas de quaresma. Fo. lxxviii.

### ¶ Almidon.

**A**lmidon se haze assi. Tomar el almidon que sea fresco: z limpio: z blanco: z para seys escudillas tomar vna libra de almidō: z vna libra de açucar: z vna libra z media de almendras: z vna libra de agua rosada: z despues echar el almidon en vna olla que sea bien estañada: z media onça de canela entera cōello: y despues echarle la agua rosada: y dexarlo remojar en aquella agua: z despues majar aq̄llas almēdras mondadas en vn mortero: z passarlas cō agua tibia z limpia: y despues de passadas echa la meata de la leche en la olla: y echale ocho onças d'açucar: y desatar las biē con vna paleta de palo: y despues vaya al fuego a cozer: z traerla siēpre a vna mano: z si a menester leche echarlela poco a poco hasta q̄ conozcas que tiene barta: z catarlo de sabor por ver si le falta algo: z si le faltare echarlelo: z catarlo de sabor de sal y de todo: z si vieres q̄ haze agua no es cozido: z quādo no la haze entonces es cozido: z quitarlo d'l fuego. ¶ Si por caso sabia a humo: tomar vna poca de leuadura biē agra: z atarla en vn trapo limpio: z quando coziere pōle esta leuadura porq̄ hierua juntamēte cōello reziamēte: z con esto se quita el humo de tales viandas. z c.

### ¶ Baua real.

**H**as de tomar hauas d'las mas blancas q̄ no seā comidas de gorgojos: z quitarles las calcaras: d' manera que q̄den blācas: z limpias: z cozerlas en agua fria limpia: y desq̄ aya dado vn hervor q̄tarlas d'l fuego: y echar a mal la agua: z colarlas de manera q̄ no q̄de nada de agua: y despues tomar almēdras blācas z liptias: z sacar leche de ellas: pero mejor seria leche de cabras: z pon las hauas dētro d'la olla donde han de cozer: y despues echarles la leche q̄ sera menester: z açucar fino: z vayan a cozer al fuego: z cō vn harauillo traerlas con las dos manos como quien haze cādellas de cera entre las manos: z a manera de calabças: z no

### Liandas de quaresma.

partir la mano bellas hasta q̄ seā cozidas: z catarlas de sal z de açucar: y de todas cosas: y desque sean bien deshechas echarles dos rasas d̄ canela sana: y dexarlo biē cozer: y desque sean biē cozidas: y deshechas q̄tarlas del fuego. **A**bas quādo echares la canela echarle vna poca de agua rosada: y despues hazer escudillas: z sobre ellas açucar fino.

**E**stas cosas de guisados z potages: ya te he dādo auiso q̄ quādo sabē al humo lo puedes quitar cō vna poca de leuadura agra desta manera. **P**oner la leuadura en vn trapo de lino blāco muy li pio: z quādo la olla hierue echarle aq̄l trapo dela leuadura dētro dela olla: y q̄ hierua siempre: z assi se quita el humo: z tambien si es muy salada toma vn trapo d̄ lino blāco. y mojarlo en agua fria z quādo heruiere rebuelue el potage cō su barauillo: y el trapo con el traerlo por la olla rebuelto biē conel potage. z ponerla sobre vnas brasas. z ataparla muy bien mientras el trapo estuviere dentro. z sobre la cobertera pomas vna buena almuestra de sal. z assi mesmo debaxo dela olla: y despues q̄tar aq̄l trapo: z tomar otro trapo mojado en agua rosada: z cubrir la olla cō 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.

### Erñiones.

**A**s de tomar trigo del mas blāco: z mas escōgido que hallaras: z lauado cō agua fria: y despues machacar lo ē vn trapo grueso cō vna mano d̄ mortero. z dale golpes reziamēte sobre vn bāco de madera/ o sino dētro de vn mortero. y si mas presto lo quieres hazer echale vn poco de sal en grano/ q̄ la sal lo desollara. z mondara d̄l bollejo: y desq̄ veas q̄ esta biē limpio del saluado laualo muy bien: z pōlo dentro de vna olla cō agua fria a cozer al fuego. z si le falta agua añadirle siēpre: pero mejor es no añadirla sino echar gela de vna vez z no de muchas si ser puede. z todo esto as

### Liandas de quaresma. Fo. lxxx.

de hazer de parte de noche. z quando conozcas que es cozido quitalo del fuego. z ponla olla dētro de vna espuerta de saluados: z cubrirela con vn trapo: y despues enla mañana tomar almēdras blācas: z sacar la leche dellas: z si se puede auer leche d̄ cabras sera mejor: y despues tomar los grañones: z quitarles as aq̄l trigo que estuiere encima. y despues echarle la leche: z ponlo al fuego a cozer. z guarda que no se quemee: y dexalo assi cozer muy bien: z si quisieres hazer alguna escudilla para tu señor a parte: tomar solamēte del licor que esta encima dela olla: por que aquello es lo mejor: z sobre la escudilla echar açucar z canela.

### Abirrauste de mançanas.

**H**as 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 heruiere echarle las mançanas. y despues tomar almēdras bien tostadas: z majarlas bien en vn mortero: y delatarlas conel caldo delas mançanas: z passarlas por estameña con vn migajon de pan remojado enel dicho caldo delas mançanas: z passarlo todo esto bien espesso: y despues de passado echale buena cosa de canela molida/ y açucar: y despues vaya a cozer al fuego/ z quādo la salsa heruiere quitarlo d̄l fuego: y echarle las mançanas que queden bien escorridas del caldo: pero mira que las mançanas no quieren ser escaldadas: por que puedas hazer dellas escudillas: y desque sean hechas echar encima açucar z canela. **E** aqui se acaba el presente libro.

### Deo gratias.

**E** fue imprimido este libro segūda vez enla ciudad de Logroño por **A**biguel de eguía: a despensas de **D**iego perez dauilla alcaide dela dicha ciudad. **E** se acabo el año d̄ **A**ñil. d̄. xxix. a. xxiii. de nouiēbre.

**Tabla.**

**Tabla dela presen  
te obra :segun la ordē d' alfa  
beto.**

**A**uguzar el cuchillo. fo.vj.  
 Agua manos como se a d dar a los señores. fo.vij.  
 Auellanate potage. fo.xxj.  
 Almendrate potage. fo.xxij.  
 Almidon potage. fo.xxij.  
 Almudrote q̄ es caprotada. f.xxij.  
 Arroz cō caldo de carne. fo.xxvij.  
 Arroz en casuela al homo. fo.xxvij.  
 Agraz confortatiuo. fo.xxiiij.  
 Auenate y ordiate. fo.xij.  
 Aiete para anfarones. fo.xliij.  
 Almojanuanas que se dizen toronzas de ratiua. fo.xlv.  
 Almidon. fo.lxix.  
 Adobado. fo.lj.

**B.**

**B**euer como se a de dar a los señores. fo.vj.  
 Berengenas en casuela. fo.xxv.  
 Berengenas espessas. fo.xxvj.  
 Berengenas ala morisca. fo.xxvj.  
 Broete de madama. fo.xxix.  
 Broete cō 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.liij.  
 Barbo en pan. fo.lvj.  
 Barbo en casuela. fo.lvj.  
 Bifoles en casuela. fo.lxij.  
 Bogas en casuela. fo.lxij.  
 Belugos. fo.lxvi.  
 Berēgenas en casuela moxi. fo.xliij.  
 Berengenas en escabeche. fo.xliij.

**C.**

**C**ortar viandas ala mesa: y p̄sis  
 Lmero del corte del tocino. fo.iiij.  
 Corte del lechon. fo.liij.  
 Corte de vaca. fo.liij.  
 Corte de liebre: y de conejo. fo.liij.  
 Corte de espalda de carnero. fo.liij.  
 Corte d' pierna de carnero. fo.iiij.  
 Corte de lomo: y de agujas de carnero. fo.liij.  
 Corte de cabrito. fo.liij.  
 Corte de pecho de carnero. fo.iiij.  
 Corte de pauon. fo.iiij.  
 Corte de capon: y de gallina. fo.iiij.  
 Corte de perdizes. fo.v.  
 Corte de palomas torcazas. fo.v.  
 Calabacinate que se haze de simiēte de calabazas. fo.xxij.  
 Lebollada potage. fo.xxij.  
 Calabazas espessas con caldo de carne. fo.xxvj.  
 Calabazas ala morisca. fo.xxvij.  
 Calabazas d' otra manera. fo.xxvij.  
 Casuela de carne. fo.xxv.  
 Carnero adobado. fo.xlix.  
 Caldo lardero. fo.lj.  
 Lumo de granadas. fo.liij.  
 Congrio fresco en pan. fo.lix.  
 Congrio en casuela. fo.lix.  
 Congrio cozido. fo.lix.  
 Congrio ē parrillas y ē assadoz. f.lx.  
 Calamares y ribias ē potage. lxxij.  
 Congrio cecial. fo.lxxv.

**D.**

**D**olientes y debillados manjares y caldos. fo.xxiiij.  
 Caldo desillado. fo.xxiiij.  
 Doliētes caldo sollido de gallinas y capones. fo.xxiiij.  
 Doliētes torta d' stillada. fo.xxiiij.  
 Doliētes mājar blāco. fo.xxiiij.  
 Doliētes ma(capan). fo.xxv.

**Tabla.**

**D**olientes casuela. fo.xxxv.  
 Dolientes relleno. fo.xxxv.  
 Dolientes ordiate. fo.xxxv.  
 Dolientes de fiebres agudas hazer les venir frio. fo.xxxvi.  
 Dobladura de carnero. fo.xxxix.  
 Dobladura de ternera. fo.xxxix.  
 Dentol en pan q̄ es pescado. fo.lvij.  
 Dentol en casuela. fo.lvij.  
 Dentol cozido. fo.lvij.

**E.**

**E**spectas de salsa comun. fo.xv.  
 Espectas de salsa de pauo. fo.xv.  
 Espectas de clara. fo.xv.  
 Emborrosar pauos y capōes. f.xxv.  
 Espinacas picadas. fo.xxiiij.  
 Empanadas de carne y de pescadodo. fo.xliij.  
 Empanadas d' asucar fino. fo.xliij.  
 Escabeche de conejos. fo.xlvij.  
 Empanada d' gallina assada. fo.liij.  
 Emperador en pan. fo.lvij.  
 Emperador en casuela. fo.lvij.  
 Emperador en parrillas. fo.lvij.  
 Esturion en pan. fo.lvij.  
 Esturion en casuela. fo.lvij.  
 Esturion ē parrillas o cozido. fo.lvij.  
 Escorseno en casuela. fo.lxij.  
 Escorseno cozido. fo.lxij.  
 Escabeche. fo.lxij.

**F.**

**F**ruta de queso fresco. fo.xlvij.  
 Fruta llamada rubioles ala catalana. fo.xlvij.  
 Fruta llamada garbias ala catalana. fo.xlvij.  
 Farro potage. fo.xxj.  
 Fideos. fo.xxvij.  
 Fruta de sarten de higadillos que se dize rozolas. fo.xlvij.  
 Farro de harina de arroz. fo.lxxvij.

**F**rutas de sarten. fo.xlvij.  
**G.**

**G**allina armada. fo.xxij.  
 Ginestada. fo.xxij.  
 Gildea que es gelatina. fo.xxiiij.  
 Gato assado como se a de guisar. fo.xliij.  
 Gratonada potage. fo.xx.  
 Gratonada de otra manera. fo.xliij.  
 Gratonada bozada. fo.iiij.  
 Ginestada de quaresma. fo.lxxij.  
 Graciones. fo.lxxij.

**H.**

**H**igos ala francesa. fo.xxvij.  
 Haua real. fo.lxxij.  
 Higado adobado. fo.xx.

**I.**

**I**nglada o lebrada. fo.xxv.  
 Jusello cō caldo d' carne. fo.xxvij.  
 Jusello de otra manera. fo.xxvij.  
 Jota que es potage assi llamado. fo.lvij.

**L.**

**L**imonada. fo.xvij.  
 Leche mal cozida. fo.xxvij.  
 Lamprea en pan. fo.lvij.  
 Lisa en pan. fo.lxx.  
 Lisa en casuela. fo.lxx.  
 Lisa en parrillas. fo.lxx.  
 Lisa cozida. fo.lxx.  
 Lobo en pan. fo.lxxv.  
 Lampugas fritas. fo.lxxv.  
 Luz q̄ es pescada fresca. fo.lxxvij.

**M.**

**M**irrauste. fo.xxv.  
 Manjar blanco. fo.xxv.  
 Manjar real. fo.xxv.  
 Manjar imperial. fo.xxv.  
 Manjar de angeles. fo.xxv.  
 Manjar principal. fo.xxv.  
 Manjar lento. fo.vij.  
 Marsapanes. fo.xxv.

**Tabla.**

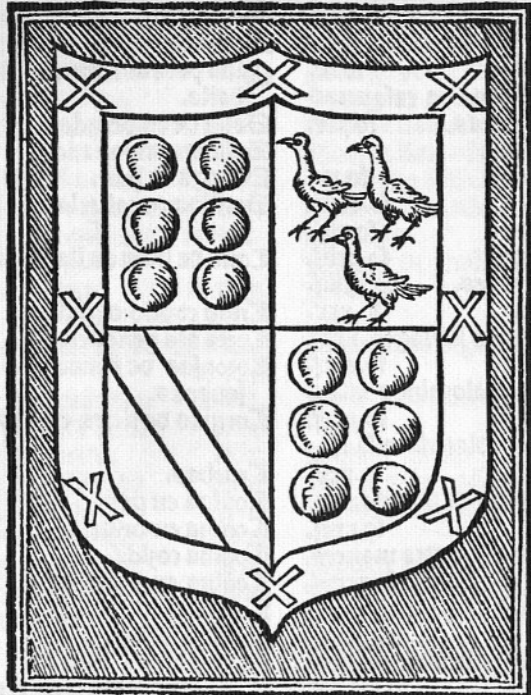
Manjar blanco breue.	fo. xxxiii	Potage de adobado de gallina.	fo. rix.
Mosteruelo.	fo. xx.	Potage de cabrito adobado.	fo. rix.
Mirrauste de otro modo.	fo. xlviii.	Potage llamado frexurate que es de assadura.	fo. rix.
Mirrauste de peras.	fo. xlix.	Palamida en pan.	fo. lxx.
Mostaza.	fo. xlix.	Potage de salsa cozida.	fo. xx.
Mostaza francesa.	fo. xliij.	Potage de salsa pardilla.	fo. xx.
Otra mostaza francesa.	fo. xlix.	Potage de culatro pmo.	fo. xxj.
Mebillos cozidos en olla.	fo. liij.	Potage de culatro segundo.	fo. xxj.
Mozena en pan.	fo. lx.	Potage de culatro tercero.	fo. xxj.
Mozena en casuela.	fo. lx.	Potage llamado piñonada.	fo. xxij.
Mozena en parrillas.	fo. lx.	Potage llamado merritoque que es como salsa.	fo. xxiiij.
Merlusa que es pescada cecial.	fo. lxx.	Potage llamado porriol.	fo. xxviiij.
Manjar blanco de pescado.	fo. lxxviiij.	Porriola.	fo. xxviiij.
Manjar blanco de calabazas.	fo. lxxviiij.	Potage de grassa.	fo. xxx.
Mirrauste de manzanas.	fo. lxxix.	Potage de leche con caldo de carne.	fo. xxx.
<b>M.</b>		Potage de bigos llamado bigate.	fo. xxxj.
Merricoque potage.	fo. xxxix.	Potage de huevos llamado alde me.	fo. xxxij.
<b>O.</b>		Potage moderno.	fo. xxxiiij.
Officios de las casas de los señores.	fo. viij.	Potage llamado bruscate que se haze de bigados de cabrito y baxos.	fo. xxxiiij.
Officio de mayordomo.	fo. viij.	Potage de porrada.	fo. xxxviiij.
Officio de maestre sala.	fo. ix.	Potage de mebrillos.	fo. xxxviiij.
Officio de camarero.	fo. ix.	Potage de pecas de berzas.	fo. xliij.
Officio de guarda ropa.	fo. ix.	Pastel en bote.	fo. xlviij.
Officio de copero.	fo. x.	Perexil.	fo. l.
Officio de trinchante.	fo. x.	Perexilada.	fo. liij.
Officio de veedor.	fo. x.	Pebrada para saluagña.	fo. liij.
Officio de despensero.	fo. x.	Potage llamado perscate que se haze de buraznos.	fo. liij.
Officio de cozinero.	fo. xi.	Potage de buen modo.	fo. liiiij.
Officio de cauallerizo.	fo. xi.	Palamida en casuela.	fo. lix.
Oruga.	fo. xlix.	Palamida en parrillas.	fo. lix.
Otra oruga buena.	fo. xlix.	Pageles.	fo. lxliij.
Ostias de mar.	fo. lxxvj.	Pulpo.	fo. lxliiiij.
<b>P.</b>		Palaya y leguados y ayedras.	fo. lxx.
Poluora de duque.	fo. xv.		
Poluora de duque de otra manera.	fo. xliij.		
Pesos de las especias.	fo. xliij.		
Pomada.	fo. xviiij.		
Potage de cañonada.	fo. rix.		
Potage de camero adobado.	fo. rix.		

**Tabla.**

<b>Q.</b>		Salsa agalura pa vna escudilla.	xl.
Queso fresco reuanado para fruta de sarten.	fo. xliiiij.	Salsa de rauano vegisco: y de galla cresta.	fo. l.
Queso assadero.	fo. xlv.	Sopas ala lombarda.	fo. l.
Quaresma: tratado de guisados de olla.	fo. ly.	Salsa gualatina.	fo. l.
<b>R.</b>		Sopas doradas.	fo. liij.
Relleno de cabrito.	fo. xxv.	Salsa llamada canela de mosto.	fo. liij.
Romerate pa quatro escudillas.	fo. lx.	Sayton en casuela.	fo. lxx.
<b>Rosquillas de fruta de casquetas que son rosquillas.</b>	fo. xlv.	Salsa para anarones llamada treballa.	fo. liiiij.
<b>S.</b>		Salsa de emperador.	fo. lv.
Salsa de pauo.	fo. xv.	Salmon empanado.	fo. lvij.
Salsa blanca.	fo. xviiij.	Saboga en pan.	fo. lviiij.
Salsa de pauo.	fo. xliij.	Sardina en casuela.	fo. lxij.
Semola potage.	fo. xxiiij.	<b>T.</b>	
Salsa de anarones.	fo. xxliij.	Torta de huevos llamada salustate.	fo. xxxij.
Salsa francesa.	fo. xxx.	Trigo cozido o guisado.	fo. xl.
Salsero para aues saluages.	fo. xxx.	Torta ala genouefa.	fo. xliij.
Salseron blanco.	fo. xxxj.	Toronjas de ratiua que son almojanas.	fo. xlv.
Salseron para palominos assados.	fo. xxxj.	Turmas de tierra en capiretada.	fo. lx.
Salseron para volateria assada.	fo. xxxj.	<b>T.</b>	
Salseron de sumo de granadas a gras.	fo. xxxj.	Truchas.	fo. lxx.
Salseron blanco de otra manera.	fo. xxxvj.	Tonina en pan.	fo. lx.
Salsa biza para diez escudillas.	fo. xxxviiij.	Tonina en casuela.	fo. lxij.
Salsa llamada piñonada de ajos.	fo. xxxviiij.	Tonina cozida.	fo. lxij.
Salsa giroflina.	fo. xxxviiij.	Tonina en parrillas.	fo. lxij.
Salsa comellina.	fo. xxxviiij.	Tallinas en casuela.	fo. lxxvj.
Salsa blanca comellina.	fo. xxxix.	Tonina salada.	fo. lxij.
Salsa lisa para volateria de olla.	fo. xxxix.	<b>U.</b>	
Salsa granada.	fo. xl.	Uadadas como se an de poner en la mesa.	fo. viij.
Salsa bruna para perdizes y palomas.	fo. xl.	Uinagrea que es bigado adobado.	fo. xxij.
<b>U.</b>		Uariales en casuela.	fo. lxxvj.
<b>X.</b>		<b>X.</b>	
<b>Y.</b>		Utranella ala veneciana.	fo. xliij.
Yjada potage.	fo. xlviiij.	<b>Y.</b>	
<b>Fin de la tabla.</b>			



**I**esus Christus.



**E**scam dedit timētibus se.

