

MANJARES Y POTAJES.

COMPUESTO POR

MAESE RUPERTO DE NOLA

COCINERO QUE FUE

DEL

Serenísimo Señor Rey

DON HERNANDO DE NÁPOLES



*Sacado nuevamente a la luz por un
barrigón consciente de su deber*

LES TABLES DE SON ARVADANS

ELIZABETH
DAVID

LIBRO DE GUIRADOS, MANJARES
Y POTAJES

WARBURG INST



1904664576



El Libro d' guisados

manjares / y potajes intitulado libro de
cozina: en el qual esta el regimieto de las
casas de los reyes y grandes señores: y
los oficiales de las casas de los cada vno
como an de seruir su officio. **E**n esta
segunda impressiõ se ha aõadido vn re-
gimieto de las casas de los caualleros y
gentiles hombres y religiosos de digni-
dades y personas de medianos estados /
y otros que tienen familia z criados en
sus casas: z algũs mãjares de volietes
y otras cosas en el aõadidas: todo nue-
uamente reuisto aõadido y emendado
por su mismo autor.

**Con preuilegio
Imperial.**



Portada de la edición de Logroño, 1529

93/2232 ✓

LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAJES

D
C
H
306

COMPUESTO POR

MAESE RUPERTO DE NOLA

COCINERO QUE FUE

DEL

Serenísimo Señor Rey

DON HERNANDO DE NÁPOLES

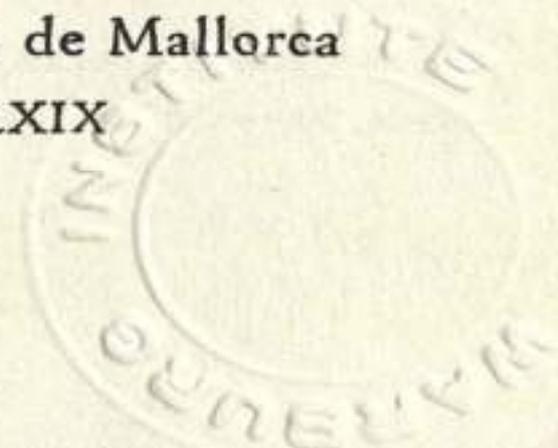


*Sacado nuevamente a la luz por un
barrigón consciente de su deber*

LOS PAPELES DE SON ARMADANS

Madrid-Palma de Mallorca

MCMLXIX

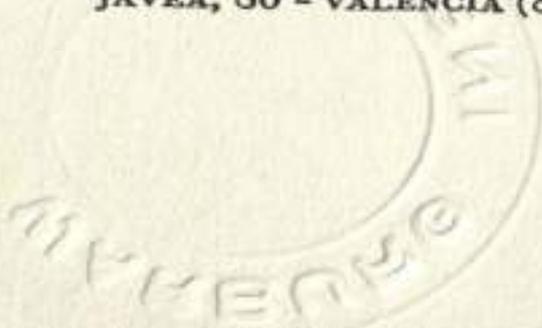


Se han tirado aparte cien ejemplares
en papel de hilo y numerados

DEPÓSITO LEGAL: v. 5.160 - 1968

ARTES GRÁFICAS SOLER, S. A.

JÁVEA, 30 - VALENCIA (8) - 1968



CONJETURAS SOBRE EL COCINERO,
EL REY Y EL LIBRO

*T*ODO es oscuro en torno al cocinero,
al rey y al libro. La historia, cuando
se cierra en banda y juega a confundir,
es enemigo que suele maniobrar envuelto
en caprichosas nubes de humo que en-
turbian el mirar, desorientan el instinto
y difuminan, cuando no borran del todo,
las huellas por las que el entendimiento
quisiera haber discurrido; este saludable
librejo que tiene usted en la mano, amigo
lector, es un botón de muestra, tan ancia-
no como lustroso, de las remotas lindes
a que puede conducir la no recta inter-
pretación de los sucesos que se enseñan
torcidos: díganlo, si no, los palos de cie-
go y las fintas, contrafintas y esguinces
a que viene obligando, desde hace ya
poco menos de quinientos años, a todo
el que pone su mano pecadora sobre él
y sus orígenes y vicisitudes.

En el Libre del coch, versión original del Libro de guisados, y en todas sus ediciones catalanas de la época, se habla siempre de mestre Robert o Rupert, al que no se apellida de forma alguna, y se menciona al rey Ferrando de Nápoles sin precisar su número ordinal. Las cuestiones a resolver —y que aquí, de cierto, no han de resolverse— se engarzan como las cerezas. ¿De dónde, el Nola de maese Ruperto? ¿Llegó a existir realmente, con o sin apellido? ¿De qué país era? ¿Fue realmente el autor del Libro de guisados? ¿Lo escribió en catalán, en italiano, en castellano? ¿Qué fecha cabe a su primera edición catalana y cuántas fueron éstas? ¿Qué fecha conviene a su primera edición castellana y cuántas fueron estas otras? ¿De cuál de los tres Hernandos, reyes de Nápoles, fue cocinero?

Nicolás Antonio recogió la tradición popular y no muy precisa de que Ruperto había sido cocinero de Alfonso V, el Magnánimo, rey de Aragón y guerrero en Nápoles, cuyo trono —y cuyo guisandero— heredó su hijo bastardo Fe-

rrando o Fernando o Hernando, duque de Calabria, quien, por ser el primero de los tres que hubo, no precisaba el ordinal. Post-Thebussem admite la posibilidad de que tal supuesto fuere cierto y entiende que, «dada la calidad aragonesa de la mayor parte de la cocina que Nola preceptúa», el rey y el cocinero eran paisano. Comentando Post-Thebussem con Eugenio d'Ors su sospecha de que maese Ruperto no hubiera existido jamás, don Eugenio, tras encontrar disparatado su temor, le indicó que Nola, escrito con ll, era topónimo catalán que, en este caso, indicaba lugar de procedencia. Esta adscripción, que según se verá también fue mantenida por Nicolás Antonio y por su anotador Pérez Bayer —quien prefería llamar lemosín al catalán— carece de base lo bastante sólida para ser admitida, ya que si el nombre de Nola procedía de la toponimia, lo probable es que fuera, en derecho, italiano y no catalán ni aragonés; Nola es villa de la Caserta donde la reina Juana II de Nápoles, que había adoptado a Alfonso V como hijo y heredero, revisó sus puntos de vista,

revocó la adopción y nombró sucesor a Luis de Anjou; Nola, antes de estos sucesos casi próximos, tuvo ya justa fama histórica: en Nola fue derrotado Anibal por las armas de Marcelo, y en Nola, doscientos años largos más tarde, murió el emperador Augusto. Antoni Palau duda entre el Nola catalán y el italiano. «Falta saber —nos dice en su Manual del librero— si Roberto de Nola nació en Cataluña o en la población del reino de Nápoles que ostenta su apellido; pudiera ser que naciera en Italia de padres catalanes, etc.». Post-Thebussem, agotando sus dudas, no se para en barras y aún expone una última hipótesis: «... en las ediciones catalanas del Libre del coch anteriores a 1525 el apellido Nola no existe. Fue Pérez Dávila quien recogiendo de noticias oídas o inventándolo, creó esta ficción de Ruperto de Nola... esta utilización del nombre Nola parece enigma o acertijo o traza, a los que tan aficionados fueron los ingenios en el siglo XVI: No-la; No-lai; No-lo-hay o algo semejante». Ni quitamos ni pone-

mos rey, ni ayudamos a ningún señor, sino que, tal como leemos, transcribimos.

El tan citado Post-Thebussem, el último y más puntual comentarista de este libro, admite dos posibilidades sobre su redacción. En la primera, supone que maese Ruperto, entre 1458 (muerte de Alfonso V) y 1494 (muerte de Hernando I), murió también o regresó, ya viejo, a España, y que su recetario privado «inspiró a alguien, de avisado espíritu editorial, la idea de imprimirlo». En la segunda, corta por lo sano: «Más verosímil es que nos encontremos ante una superchería editorial —llega a decir—. Se imprimió en Barcelona un libro de cocina mediterránea..., se imprimió en catalán lógicamente y se atribuyó su paternidad al cocinero de un rey, muerto, acaso ya... y que, aun vivo, no habría de preocuparse en hacer rectificar...».

Sea lo que fuere, lo cierto es que las ediciones del recetario de maese Ruperto se sucedieron en tropel y marcaron, probablemente, el mayor éxito editorial del siglo XVI español. Su rareza actual debe entenderse en función de una

evidencia: no fue un libro de biblioteca, nacido para leer y conservar en ámbito culto, sino un libro de cocina, impreso para trabajar con él y, claro es, ir siendo sobado y maltratado en esquina ruin.

El recuento de sus ediciones merece que le prestemos cierta atención. Nicolás Antonio (1617-1684), en su Bibliotheca Hispana Vetus (Roma, 1696), nos dice que «Del mismo rey Alfonso fue cocinero Ruperto, o Roberto, catalán, que compuso un libro de arte culinario en la lengua vernácula de su provincia, que vimos traducido al castellano por su mismo autor con el título de Libro de guisados, manjares y potajes y que fue editado en Toledo en 1529». Pérez Bayer, en sus notas a la segunda edición de la Bibliotheca (Madrid, 1788), puntualiza: «Este Roberto es el Nola cuya obra Arte de cocina, escrita en lemosin... está editada en Toledo no el año 1529... sino el 1477; existe un ejemplar en la biblioteca de don Joaquín Ibáñez García... de Teruel».

Es probable que Nicolás Antonio hubiera hablado de memoria y, contra lo

que dice, sin llegar a conocer la edición que describe, ya que es demasiado grosero su error al llamar Alfonso al rey que en todas las ediciones se nombra Ferrando o Fernando; de otra parte, la fecha que consigna corresponde a la edición de Logroño y no coincide con la de ninguna de las de Toledo. Pérez Bayer tampoco parece estar en lo cierto, ya que la fecha que registra debería haber a una edición catalana, y no castellana, de la que no se tiene más noticia.

Lo que parece fuera de duda es que el libro fue escrito en lemosín o catalán o quizá en italiano pero, en todo caso, no en castellano, lengua a la que más tarde se tradujo.

Torres Amat, en sus Memorias para... un diccionario... de escritores catalanes (Barcelona, 1836), copia a Nicolás Antonio sin añadir nada nuevo y persistiendo en el error (Toledo y 1477), y Juan Corominas, en el Suplemento a las «Memorias...» que publicó F. Torres Amat (Burgos, 1849), y cuantos detrás vinieron, hasta bien entrado este siglo, continuaron navegando entre confusiones.

En 1923, a los sesenta y tres años de quedar listo para la imprenta, se publicó el Catálogo de obras en lengua catalana, impresas desde 1474 a 1860, de don Mariano Aguiló y Fuster (1825-1897), libro premiado por la Biblioteca Nacional en su concurso del año 1860 y en el que se aporta nueva y abundante luz al siempre oscuro problema de las ediciones catalanas. Aguiló cita, como primera edición conocida, la de Barcelona, 1520 (aunque dice haber visto un ejemplar, incompleto, de edición anterior), y registra tres nuevas ediciones catalanas en el siglo XVI: en 1535, 1560 y 1568. Antoni Palau, en su Manual del librero hispanoamericano (Barcelona, 1923-27), menciona una nueva edición catalana ignorada por Aguiló: la de 1578.

Las ediciones castellanas existentes en la Biblioteca Nacional y reseñadas por Post-Thebussem en su magnífico prólogo a la edición de Clásicos olvidados (Madrid, 1929), son las siguientes:

A. En la portada: «Libro de cocina compuesto por Maestre Ruberto de Nola, cozinero que fue del Serenísimo Señor

Rey don Hernando de Nápoles: de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo del carnal y de la cuaresma... (Escudo imperial). Con privilegio real de diez años...»; en el colofón: «... imprimida... en la imperial ciudad de Toledo por Ramón de Petras, a costas y despensas de Diego Pérez Dávila, alcaide de la Ciudad de Logroño. En el año... M.D. y XXV... a XXI del mes de noviembre»; en cuarto. No obstante declararse, en el prólogo, que la obra fue traducida del catalán en 1525, la redacción de la portada parece dar a entender que quizás pudieran estar en lo cierto quienes afirman la existencia de una posible edición castellana anterior a la fecha de ésta.

B. En la portada: «Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina...», etc. (sin escudo ni mención de Ruperto de Nola); en el colofón: «Fue imprimido este libro segunda vez en la ciudad de Logroño, por Miguel de Eguía: a despensas de Diego Perez Davila alcaide de la dicha ciudad. Y se acabó el año MDXXIX a XXIII de

Noviembre»; en cuarto. Es la edición seguida para la presente y quizá la más perfecta de todas.

C. Es copia de la de Toledo, sin escudo en la portada ni colofón; no consta lugar y va fechada en 1538; en cuarto. Post-Thebussem sospecha que pudiera ser «una edición clandestina o fraudulenta hecha sin esperar licencias, apenas terminado el privilegio que pudiera tener el alcaide de Logroño, Pérez Dávila».

D. Es copia de la anterior y más tosca; va sin lugar de impresión y se fecha en 1543; en cuarto.

E. La portada copia la de Toledo de 1525; el texto también la sigue fielmente y sin recoger las adiciones y enmiendas de la de Logroño; el colofón dice: «fué impreso en la muy noble y leal Ciudad de Toledo, en casa de Francisco Guzmán, año de mil y quinientos setenta y siete»; en octavo. La licencia, a favor del librero Juan López Perete, fue firmada en Madrid el 13 de julio de 1566, dato que lleva a hacer pensar a Post-Thebussem en otra edición anterior, acaso de 1566 ó 67 y quizá impresa en Madrid,

ya que no es sensato suponer que el beneficiario de la licencia retrasara once años su ejercicio.

Además de las dichas, don Mariano Aguiló apoyándose a veces en el testimonio de Brunet, reseña tres ediciones más, que cronológicamente cabrían antes de la última citada; son las siguientes:

F. Impresa en Toledo en 1544, copiando la de 1525.

G. Impresa en Medina del Campo, por Pedro de Castro, en el año 1549, copiando la de 1529; existe un ejemplar en la biblioteca de la Real Academia Española.

H. 1568, sin lugar de impresión; edición también citada por Bartolomé José Gallardo, así como las de 1525 y 1543.

Palau registra, todavía, otras dos diferentes —Valladolid, 1556, y Zaragoza, 1562—, con lo que la cuenta de las ediciones ciertas, en castellano y el siglo XVI, asciende a no menos de diez, que sumadas a las seis o siete catalanas, hacen que ningún libro español de aquel tiempo tuviera difusión mayor.

En la presente edición se sigue, como ya se dijo, la de Logroño de 1529, con los nuevos avisos y recetas que se le añadieron. Que su lectura sirva de provecho a todos, es nuestro mejor deseo. Amén. Y si el gato asado cae de punta sobre el estómago y lo araña, pruébese a domarlo con una taza de caldo lardero de jabalí o unas cucharadas de prebada para salvajina, que todo es saludable y gustoso y, a lo que dicen, lo que no mata engorda. Don Alfonso de Aragón y don Hernando de Nápoles, fueron dos hombres como es mandado: y el que no lo crea, que pruebe a hacerles la competencia en la mesa. Y que Dios le ampare.

LIBRO DE GUISADOS
MANJARES Y POTAJES

PRÓLOGO
DEL PRESENTE LIBRO

*Dirigido al serenísimo rey don Hernando
de Nápoles. Compuesto por maestre Ru-
berto, su cocinero mayor.*

MUCHAS veces, serenísimo rey y muy poderoso señor, fué mandado por vuestra Majestad a mí, Ruberto, vuestro muy leal siervo y criado y cocinero de vuestra casa real, que hiciese un tratado de esta arte de mi oficio porque quedase de mí alguna memoria a mis criados, para que tuviesen algún fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potajes.

O quizá vuestra majestad me lo mandó a fin que muriendo yo, quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediese en mi lugar, para que no hiciese falta mi servicio; y Dios me es testigo que la mayor lástima que de este mundo llevaría sería pensar que faltando mi persona en vuestra casa y servicio sería harto desconcierto para el regimiento de vuestra orden y vida, puesto que haya

otros mayores oficiales en mi oficio que yo, y de más habilidad, ninguno, por experiencia y uso y crianza, sabrá los apetitos y viandas y guisados que son más agradables al gusto de vuestra voluntad como yo, que lo sé por la práctica de tantos años, así en tiempo de la próspera salud de vuestra real persona, como en el tiempo de vuestras enfermedades; y por ello sentiría más este dolor que la misma muerte; por el mucho amor que tengo al servicio de vuestra majestad.

Mas como quiera que sea, por obedecer como fiel súbdito y criado el mandamiento de vuestra majestad puse por obra lo que por vuestra serenidad me fué mandado; en el cual libro o tratado contiene alguna manera de doctrina acerca del servicio y de los servidores y oficiales de las casas de los reyes y grandes señores y caballeros y otras personas de menos estados y la manera del guisar de las viandas y potajes y salsas, así del tiempo del carnal como de la cuaresma, y algunos guisados de mucha sustancia para enfermos: lo cual todo remito y

pongo debajo de la enmienda de los que más que yo alcanzan en esta arte.

Aunque esto que yo aquí escribo sea experimentado y bueno, el artífice discreto, teniendo buen juicio, puede inventar muchas maneras de manjares y guisados de su fantasía y buena estimativa; y pues yo hice lo a mí posible, según lo que mis fuerzas alcanzan y flaco saber, por obedecer el mandamiento de vuestra majestad, a la cual muy humildemente suplico reciba en servicio mi deseo: cuya muy alta y serenísima persona: y real y alto estado guarde y prospere nuestro señor por muchos años a su santo servicio.

Fué sacado este Tratado de lengua catalana en nuestra lengua materna y vulgar castellano en la ciudad de Toledo, estando en ella el Emperador don Carlos nuestro señor; donde se acabó a ocho días del mes de julio, año de mil quinientos veinticinco, y fué enmendado en la ciudad de Logroño por el mismo que lo hizo imprimir en Toledo; año de mil quinientos veinte y nueve.

INTRODUCCIÓN
DE LA PRESENTE OBRA

C OMO sea cosa muy necesaria a los mozos de cierta edad aprender el camino de las virtudes, mayormente a los que se deleitan en querer servir a los señores y personas de estado y caballeros y otros de menor estado y condición para tomar crianza y aprender otras cosas de gentileza, que conviene que sepan los hijosdalgos para ser más valerosos y saber cómo han de tratar a cualquier estado y condición de gentes, y se muestren a sufrir trabajos, y pues he acordado de hacer alguna mención en este libro de la manera del servir, tentaré primero de dar alguna doctrina de cortar a la mesa, que es oficio de trinchante, aunque apenas por escritura se puede bien aprender, ni mostrar por ser arte que quiere mucha experiencia y uso, pero los que tienen buen juicio pueden de algo ser

aprovechados, y si alguna les pareciere no ser para ellos necesaria, yo les ruego que no la pongan en cuenta, sino que la dejen fuera de su memoria como cosa superflua.

Y primero, como dicho tengo, diré de la doctrina del cortar, y esto podrá hacer bien quien se guardará de cortar de luengo (*a lo largo*), sino que corte la carne atravesada; y aquella corte menudo de buena manera, según la calidad de la carne, y la corte desenvuelta y limpiamente, y alimpiar el cuchillo a menudo, y las manos; y guardarse de untar y ensuciarse lo más que pudiere, y no debe hablar entre tanto que corta, aunque alguno le pregunte si no fuere muy necesario; ca (*porque*) esta es la principal cosa que ha de tener el que ha de servir a cualquier persona de grande o mediano o de menor estado: o de cualquier condición que sea: y ha de ser el servicio con mucho amor y fidelidad: porque sea más acepto a su señor: y no le ensoberbesca el favor de su señor ni verse próspero, porque la cosa que más descubre quien son los hombres es la

prosperidad, que los más de ellos se truecan en condición con la gran hinchazón de verse prósperos, que las honras por la mayor parte mudan las costumbres: y los que puestos en honra se ensoberbecen se puede muy bien decir por ellos lo que dice el salmista.

El hombre, como se viese en honra, comparado es a las bestias grandes, etcétera, y si los prudentes y discretos miran la vanidad que está debajo de la honra, y el trabajo que se les ofrece por sostener aquélla, por cierto y por verdad antes procurarían trabajos corporales, que se acaban y descansan algunos ratos, que la gran fatiga del pensamiento que jamás descansa, desvelándose noches y días por sostener el estado en que se ven puestos, y en crecer en riquezas, y subir siempre en dignidades y favor: y todo para dar mayor caída, porque donde se atraviesan envidia y soberbia y codicia, no hay bien que con esto se gane que no sea mal para las conciencias y dolor para las ánimas y fatiga para los cuerpos, y por esto, es mejor procurar el hombre

dia vito (*sustento diario*), honesto y descansado que riquezas trabajosas.

Los criados de los señores han de ser apartados de vicios; digo los que están de continuo con ellos en su camera (*alcoba*), y más cerca de ellos; y devotos y sufridos y callados y secretos; apartados de envidias y de maldecir y de malicias; han de ser humildes, graciosos, bien criados, castos; no tener enemistad con nadie, antes holgarse del bien que su señor hace a los otros y besarle la mano por ello, como si la merced se hiciese a él mismo, y porque parezca que se huelga y alegra del bien de su compañero; hacer a todos tan buenas obras que ganen las voluntades de todos, así a grandes como a menores, y lo que para sí no quiere, no quererlo para su primo, etcétera.

Guárdese de hacer ausencias porque es tornar atrás lo servido: y no son tan aceptos los servicios segundos como los primeros, y por esto mirando cuanto es necesario el servicio, trataremos aquí algo de ello, y pues es cosa tan común que cualquier persona que algo se estima al-

canza parte de esto: aproveche de aquí de lo que mejor le pareciere, aunque la doctrina del servicio no es de una manera en todas las partes, porque lo que se usa en Nápoles no se usa en Francia, y el servicio de Francia no se usa en España: y por esto hablaré en lo que se usa en la corte del rey mi señor.

[CONSEJOS SOBRE LOS OFICIOS
Y SUS BUENAS MANERAS]



CAPÍTULO PRIMERO

DEL PRESENTE LIBRO

(I) CÓMO SE HAN DE CORTAR LAS VIANDAS EN LA MESA Y PRIMERO DEL CORTE DEL TOCINO

EL corte del tocino ha de ser de esta manera: que venga el cuero del tocino hacia la parte del que lo corta y mire que no lo corte al través, porque se deshilaría todo como hebras de azafrán, y si el corte o pieza ha menester calabazas o berzas o otro guisado espeso quiere (*puede, como en las palabras iniciales del Quijote*) cortar tajadas delgadas y menudas y con otro manjar tajadas anchas y algo gordillas.

(II) CORTE DEL LECHÓN

El lechón se quiere cortar de esta manera: comenzar por la oreja derecha; con la espalda juntamente cortar el cuero hasta la cadera; y aquello cortar a la voluntad del señor o del que lo ha de comer: si lo quiere menudo o tajadas medianas o grandes y lo mismo harás de la otra parte izquierda, de manera que quede bien parado de todo el cuerpo: y servir platos.

Después, cortarle la cabeza con el pescuezo, todo junto; después quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y después cortarlo a la voluntad del señor; si lo quiere menudo picado o a pedazos de buena manera, medianos o grandes y hacer piezas de buen tamaño de las costillas y espinazo.

Después, partir la cabezuela por medio y sacar de ella los sesos, tanto cuanto pudiéredes y sembrar sobre ellos un poco de sal y pimienta.

(III) CORTE DE VACA

La vaca se quiere cortar menudo y muy delgado que parezca cepillado o rallado; parando mientes al corte, que no sea al revés y gordo y magro mezclado: y toda carne que está más cerca del hueso es más tierna que la otra, salvo la del lechón, que es mejor el cuero que la carne; y sobre la vaca cortada y hechos platos de ella sembrar sal con un cuchillo y echar del mismo caldo sobre la carne; si la carne es magra, sea el caldo gordo; si fuere la carne gorda, echarle el caldo magro, que no tenga gordura; y si la carne de la vaca fuere gorda hase de cocer en su olla, sin echar cosa ninguna con ella, ni tocino ni otra carne alguna ni espumar la olla. Lo que se le puede echar es, si quieres, algunas yerbas, como son peregil, yerbabuena, mayorana (*mejorana*) y ajedrea e hisopo y especias.

(IV) CORTE DE LIEBRE Y DE CONEJO

Es de esta manera: cortar las espaldillas de la una parte y de la otra, y

después cortarle la cabeza, y del resto hacer pedazos de dos en dos dedos y partir la cabeza por medio.

[(V) CORTE DEL CARNERO]

El corte de espalda de carnero es de esta manera: pararla de los cueros toda en derredor, y servir platos de estos cueros por su cabo; después hacer un corte por medio, y cortar aquella carne bien menuda hasta que no haya carne que cortar; después volverla y darle otro corte mismo sobre aquel corte; y así mismo sobre la espalda darle otro corte; y de la otra parte otro y desque sea toda bien descarnada harás del hueso de la espalda tres pedazos; y del hueso mediano, dos, y del brazuelo sacar la aguja; y sepas que a todo animal de cuatro pies se quita la espalda toda primero.

La pierna se corta de esta manera. No ha de ser muy cocida, porque no se podría bien cortar ni sería tan sustanciosa ni tan sabrosa la carne; puédese cortar menuda como la carne de la vaca;

cortándole la carne del derredor del hueso del murezillo (*músculo*). Primero, para poderla tomar con un paño de mesa para poderse bien cortar y quitarle la verga, si la trae; y puédese cortar tajadas anchas y holgadas. Tiene la pierna detrás un hueso, que se dice de la ira, y quitándole este hueso rendirá otro corte de carne y hacer dos o tres pedazos o tres del hueso mayor; y del otro, si quisieres, puedes cortar esta carne muy menuda y mezclar con ella cebolla cortada muy menuda y echarle encima pimienta molida y echar sobre esta carne, puesta en un plato, del caldo de la olla y tornarlo a echar dentro de la olla y tornar a echar del caldo y tornarlo a vaciar dentro en la olla, tantas veces hasta que conozcas que la cebolla ha perdido la viscosidad, y de esta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero con la cebolla y pimienta.

El lomo o agujas de carnero se corta de esta manera: quitar las agujas y la espalda si fuere cubierta, y después, de la parte de dentro hacer tajadas anchas y muy delgadas; y después las costillas y

los huesos del espinazo descoyuntarlos, metiendo el cuchillo por la coyuntura y volver la punta del cuchillo para dentro hacia el que corta, y el cabo del cuchillo con la mano hacia fuera, volviendo el corte del cuchillo para dentro y para fuera.

[(VI) CORTE DEL CABRITO]

El cabrito se corta así: quitarle la espalda derecha y cortar la carne picada menuda, o cortarla a tajadas de buena manera y volverlo de la otra parte, y hacer otro tanto. Después cortarle la cabeza con el pescuezo todo junto, y después partirlo por los riñones y hacer pedazos de ello, de buena manera cortados, o menudos si quisieres, y las piernas lo mismo; y después los cuartos delanteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y después partir la cabeza por medio de manera que se puedan comer los sesos, echándoles su salpimienta.

El pecho del carnero se corta haciendo un corte al través por medio, y de

allí cortarás tanta carne como pudieres sacar después de hacer pedazos las ternillas y huesos tiernos, y después cortar las costillas de largo, así como están; y se han de partir una a una.

(VII) CORTE DE LAS AVES Y PRIMERAMENTE DEL PAVO

El pavo se corta de esta manera: quitarle el pescuezo con la cabeza, y después arrancarle la cola, y quitarle los pies, y después el alón, y después la perna derecha, y sea cortada menudo. Después dar un corte en la tetilla derecha, y sacar tajadas anchas y delgadas, aunque algunos cortan la pechuga menuda como la vaca, mayormente cuando la carne es algo dura, y después volverlo y hacer otro tanto de la otra parte, y sobre el obispillo (*rabadilla*) hay otro corte, que es hacer de él tajadas anchas, y quitar antes las caderas, y después quitarás los alones, y hacer de manera que cortado el pavo quede todo el corpanzo (*corpachón*) sano (*entero*) y bien descarnado.

El capón se corta de la manera del pavo, salvo que las piernas y las pechugas no se han de cortar menudo, sino sus tajadas anchuelas y delgadas, y lo mismo se han de cortar así las gallinas asadas, salvo el corpanzo y pecho, que se quiere partir después de cortadas las pechugas con tajadas anchas y delgadas, y de esta misma manera el ansarón y la ánade, que sean asados; que las cocidas se quiere cortar sacando la tetilla entera y hacer de ella tres o cuatro pedazos o tajadas al través, y toda ave que sea grande y asada se quiere cortar como el pavo o capón.

Aunque algunos hacen alguna diferencia en el corte del pavo al del capón y de la gallina, que cortan primero los alones, y primero el derecho, y después la pierna, partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga a tajadas anchas y delgadas, y después sacar el brazoncico (*extremo del alón*) y hacer otro tanto del otro cabo, y después sacar los hombritos (*articulación que une el alón al cuerpo*) por la coyuntura, y descoyuntar las caderas, que queden enteras, y sacar el corpanzo junto al

pescuezo, metiendo la punta del cuchillo por entre el pescuezo y el pecho, y sacar el corpanzo y quebrar por medio del lomo las caderas, y sacarlas por su cabo y el pescuezo con lo restante por otro cabo, y las gallinas también de esta misma manera.

Algunos cortan las gallinas sobre el tenedor sin llegar la ave al plato, en el aire; quitando primero el alón y después dar un golpe con la punta del cuchillo sobre la coyuntura de la pierna derecha, y sacar la media pierna; después sacar el muslecillo dando un corte por arriba y otro por debajo y meter el cuchillo por medio y botar fuera el muslecito, y después la pechuga, dándole un corte a la larga y sacar sus tajadas; y después descoyuntar el hombrito y sacarlo, y el hueso del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el pescuezo con lo al por (del) otro cabo; y esto se entiende cuanto a los capones y gallinas asadas.

Las perdices se cortan de esta manera: cortar los alones, después las piernas y no del todo sino, abrirlas solamente para meterles sal con el cuchillo, y

comenzando por la derecha. Después la pechuga derecha y meterle su sal, y hacer otro tanto de la otra parte y el hueso de encima del pecho abrirlo, echándole sal, y abrir las caderas con el cuchillo y poner la perdiz entera en cada plato, y echar sobre las coyunturas zumo de naranja y has de saber que toda volatería asada, así como es capón o gallina o ansarón o ánade o otra manera de aves, se han de comenzar siempre de cortar comenzando por la pierna y pechuga derecha.

El corte de palomas torcazas ha de ser como el capón o gallina cortando la pierna derecha y haciendo un corte a la larga en la pechuga y sacar tajadas anchas y otro de la otra parte: y después despedazarlo y quebrantarle los huesos como si fuese gallina y tomar todo lo cortado y meterlo entre dos platos batiéndolo muy bien y desque sea bien batido servirlo en la mesa a tu señor y esto basta cuanto al cortar de las aves y de la carne.

[VIII] LOS OFICIOS DEL TRINCHANTE, EL DESPENSERO Y EL COCINERO]

Arriba dije que la doctrina del cortar a la mesa no se puede dar muy bien a entender por escritura sino por discreción y práctica. Es necesario saber las circunstancias que se requieren porque el buen trinchante conviene que sepa algo del oficio de cocinero y del despensero: porque cuando el despensero va a comprar sepa bien conocer las buenas piezas y las malas, y cuáles tienen buen corte y cuáles no, y cuando está en la carnicería, saber hacer quebrar los huesos que son menester que se quiebren; y el cocinero que no cueza demasiado la carne: porque se corta mal cuando es muy cocida.

Tres oficios hay en las casas de los señores que no pueden estar en paz y concordia. El trinchante y el despensero y cocinero: porque si el despensero trae la carne sin quebrantar los huesos que se deben quebrar, ni trae las piezas que debe traer dice el cocinero que no

sabe comprar, ni es suficiente para despensero, pues no trae buena carne ni gorda ni sabe escojer buenas piezas y a las veces vienen a reñir. Dice asimismo el trinchante al cocinero que no sabe guisar de comer ni tiene habilidad para cocinero ni concierto ni tiento en su oficio: porque cuece demasiadamente la carne, y no se puede cortar y que lo hace por hacerle caer en vergüenza y porque su señor riña con él y lo aborrezca. Y esta es la razón porque estos tres oficios no pueden estar en paz: y porque se escusen entre ellos estas diferencias es menester que el despensero sea buen cocinero y buen trinchante, y el cocinero que sea buen cocinero y buen trinchante, y el trinchante que sea buen despensero y buen cocinero: y de esta manera estimándose y preciándose lo mejor que pudiere cada uno de su oficio podrán vivir en buena paz y amistad y gran concordia: favoreciéndose el uno al otro; y pues así es, hablaremos algo de él o del oficio de la cocina, que puesto que no sea muy necesaria esta arte es muy provechosa: porque en al-

guna parte se puede el hombre hallar que le sería muy bien de necesidad saber todas estas cosas: porque algunas e infinitas veces le honrran con ello sabiéndolo ordenar y administrar y el que de este oficio ha de usar conviene que sepa el gusto y apetito de su señor: porque sabiendo esto, siempre estará en su gracia; y el buen cocinero ha de tener cuatro cosas sin las cuales no puede ser buen cocinero. La primera, que sea muy limpio y que no tenga la condición del molinero, que en cuanto hace le duele la agua. La segunda, que tenga el gusto de su señor. La tercera, que tenga buenas manos recias, que no tenga temor del hueso. La cuarta, que así en invierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo sino sufrirlo con mucha paciencia; y el buen cocinero que tiene estas cuatro cosas y es buen oficial, es mucha razón que el señor le favorezca y le trate muy bien y le haga mercedes. Y no dé lugar que ninguno de su casa le enoje ni le maltrate porque en ser este oficio de tanta confianza es razón que sea muy mirado y bien tratado; y primero,

trataremos de algunas partes del servicio las cuales serán mejores y más convenientes al servidor, y lo primero diremos cómo se deben aguzar los cuchillos para cortar la carne.

El buen trinchante ha de tener una aguzadera de palo de salce o de álamo o de tejo, que son maderas blandas, y es mejor esta madera que otra ninguna en ser más amigable (*conveniente*), y esta aguzadera ha de estar siempre enclavada en parte que no la puedan quitar, y esto se entiende si el señor estuviere en su casa de asiento. Y si anduviere camino (*si viajara*), hase de traer en las arcas de la plata a cargo del repostero con los cuchillos que corta el trinchante a la mesa y tener con la aguzadera una bolsa de cuero con tierra de la que cae de las muelas de los barberos, para aguzar y limpiar los cuchillos con ella y cuando los aguzares sea de manera que el filo del cuchillo quede a la parte de fuera, porque (*para que*) corte muy mejor y este primor no se debe tener en poco porque no lo alcanzan todos. Y han de tener temple de

navaja: aunque la navaja tiene el hilo (*filo*) para adentro, porque sirve para una cosa y el cuchillo para otra.

(IX) Y CÓMO SE DEBE DAR A BEBER
A LOS SEÑORES

Has de tomar la copa o taza muy bien lavada en la mano derecha con el mejor aire y gracia que pudieres, y has de traer la mano más alta que las narices: y esto porque podrías estornudar y estornudando caer algo dentro de la taza o copa, y lo mismo hablando: lo cual debe escusar el que da a beber a su señor: porque no debe hablar aunque le pregunten, y el jarro ha de traer en la mano izquierda, y hecha la reverencia con la más gracia que puedas, dar la copa a tu señor, y echar la agua sobre ella mudando el jarro a la mano derecha, y después de echada la agua tornar el jarro a la mano izquierda: aunque algunos no mudan el jarro, sino echan la agua en la copa con la mano izquierda, y desde que hayas tomado la copa a tu señor harás otra reverencia.

Y esta manera de servicio es a la común costumbre, y por no ser prolijo he hablado livianamente en este servir de la copa, y ahora hablaré del servicio a la real, de los grandes señores con salva (*personaje de mucha distinción o elevada jerarquía; Academia, señor de salva*) y el otro trae el jarro de la agua, y este descubre la copa y echa la agua sobre ella, y después echar en la taza de la salva (*Academia*) un poco del vino aguada, y beber de ello después que ha dado la copa a su señor antes que beba, y derramar lo que queda en la salva (*taza ancha usada por el servidor encargado de probar la comida y bebida; no Academia*) y pasarla a la mano derecha poniéndola debajo de la copa, porque el vino que cayere de ella lo recoja en la salva: la cual después que haya bebido tu señor, tornar la salva a la mano izquierda y tomar la copa con una gentil reverencia y muy baja, y torne a cubrir con la sobrecopa el que viene con el copero, y esto antes que haga la reverencia.

También puede traer el que sirve la copa el jarro de la agua en la mano izquierda, y la taza de la salva, y el otro quite la sobrecopa, y si es taza llana

(*la de la salva*) la que sirve, el copero puede traer entonces el jarro de la agua y la taza de la salva en la mano izquierda, y tomada que haya el señor la taza (*para beber el agua; el vino se bebía en copa de cristal*), pase el copero la salva a la mano derecha, y eche agua en la taza al señor y ponga debajo la salva para coger lo que se derrame de la taza, y beba del vino de la salva el copero antes que el señor comience de beber; el cual ha de estar puesto la rodilla en tierra hasta que acabe de beber el señor, y tómeme la taza levantándose y haciéndole su muy graciosa reverencia, y muy baja.

Y esta doctrina es tan común a todos los criados de los grandes señores que no puedo explicar ni escribir lo medio (*lo de costumbre, lo usual*) de lo que se hace: según los primores y gentilezas que de cada día se hacen y se hallan en el servicio.

Mas realmente, y en verdad, que los grandes señores no deberían en ninguna manera beber sino en vasos de vidrio. Mayormente en un vidrio muy fino que se dice de selicornio

(es castellanización inmediata del catalán *selicorn* o *salicorn*, en español 'salicor' y, después de incinerado, 'barrilla', determinada planta de la que se obtenía la sal de barrillas o sosa de salicor, que dio nombre a cierta clase de vidrio) porque en este tal vidrio no se puede dar en ninguna manera a beber ponzoña, por cuanto no es posible que la sufra el buen vidrio sin quebrarse. Y por esta razón los grandes señores deberían beber antes en vasos de vidrio, que no en los de oro ni plata.

(X) DEL MODO Y MANERA QUE SE HA DE DAR LA AGUA PARA LAVAR LAS MANOS

El servidor ha de dar aguamanos a su señor de esta manera. Poner un jarro lleno de agua sobre una fuente o un plato grande de plata, y unas tobajas (*servilletas*) muy bien cojidas sobre el dicho jarro que lleguen a los cantos o halda de la fuente, y vaya el maestresala delante con una tobaja en el hombro y llegado delante de la mesa del señor y hecha su reverencia, tome el maestresala la tobaja que está sobre la fuente, y tiéndala sobre la mesa delante del se-

ñor, y asiente sobre las tobajas la fuente de encima, y con la fuente de debajo, en que viene la agua, dé aguamanos a su señor, y desque se haya lavado, levante luego las fuentes, poniendo la una sobre la otra, y el maestresala tienda sobre las manos del señor la tobaja que trae sobre el hombro, y quite las otras que tendió sobre la mesa para asentar las fuentes.

Eso mismo (*asimismo*) puede el copero dar la aguamanos trayendo una fuente o plato grande de canto para arriba en la mano derecha, y la tobaja sobre el canto de la fuente o del plato o sobre el hombro derecho, y el jarro de la agua en la mano izquierda, y llegados a la mesa el maestresala y el copero, y hecha su reverencia hacer como arriba es dicho; esto se entienda a las personas que no son de salva.

El servicio a la real, que es con salva, hase de hacer de esta manera. Hase de poner de rodillas el copero que trae las fuentes, una sobre otra, y en ellas la agua que abastare para lavarse el señor las manos, y descubrir las fuentes, besando primero la tobaja, y

tendiéndola sobre la mesa ante el señor, y echar una poquita de agua en la orilla de la fuente de arriba, y hagan la salva el copero, primero, y el maestresala después, y ponga la fuente delante de su señor, y con la fuente de debajo, donde viene la agua, echar agua en medio de la fuente que está sobre la mesa, y después que su señor se haya lavado, levante las fuentes el copero, como dicho es; poniendo la una fuente sobre la otra; haga su reverencia. Después que el maestresala haya tendido la tobaja sobre las manos del señor, tenga siempre aviso el copero, y también el maestresala de reconocer las fuentes si tienen agua, y no se descuide en esto porque a las veces van vacías, y llegan a la mesa y quedan burlados el maestresala y el copero y el señor; y cada vez que el maestresala diere la tobaja a su señor la debe besar antes que se la tienda sobre las manos, y lo mismo bese la otra que tiende sobre la mesa al tiempo que la pone, puesto él de rodillas.

(XI) DE CÓMO SE HAN DE PONER
LAS VIANDAS EN LA MESA

En la mesa lo primero que se debe poner es el salero, y luego los paños de mesa (*servilleta,*) como *tobaja* y los cuchillos, y esto acabado de lavarse el señor, y quitada la tobaja en que se enjugó las manos, con una muy gentil reverencia y rodilla bien hecha, en un plato poner el pan y el paño de mesa, y un cuchillo, besándole si es señor de título a quien se debe hacer salva, y si comen otros caballeros a su mesa poner a cada uno su paño de mesa y pan, sin hacer reverencia a ninguno de ellos, sino solo al señor, salvo si comiese con él algún hijo o hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les debe hacer reverencia, y servir los platos cubiertos.

Al señor se ha de mudar paño de mesa cada vez que bebe, trayendo el plato cubierto, y al tiempo que le da el paño descubrir el plato, y besar el paño de mesa, y dárselo. También se

suele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es a saber: Primeramente la fruta, y tras ella su potaje, y luego lo asado, después otro potaje, y lo cocido tras el potaje, salvo si es manjar blanco, que este potaje se suele dar al principio tras la fruta. Algunos señores hay que comen al principio lo cocido, y después lo asado, si hay fruta de sartén se ha de dar a la postre, según fuere, y luego la otra fruta, y esta es la forma y manera del servicio, según la costumbre de la corte del rey mi señor.

Y porque hay tantas novedades cada día en la manera del servicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca a esto, pues es tan común a todos. Esto solo aprovechará para los mozos de poca edad, que por ser nuevos en el mundo y no tener experiencia de él podrán tomar algo de lo que aquí escribo, si bien les pareciere que no les puede dañar saber muchas cosas.

(XII) DE LOS OFICIOS

De los oficios necesarios que comúnmente hay en casa de los señores para el regimiento de la casa de los grandes y caballeros, el principal de los cuales es el mayordomo, y después camarero, guardarropa, maestresala, copero, trinchante, caballero, veedor, despensero, y cocinero, etcétera.

(XIII) DEL OFICIO DE
MAYORDOMO

Mayordomo quiere decir mayor de la casa, por cuanto después de la persona del señor ha de ser acatado de todos los de la casa como el padre de sus hijos y el desacatamiento que se le hace a él se hace a la persona del señor, porque es su lugarteniente y tiene deber (*autoridad*) sobre los oficios de la casa, así como regir y poner regla en los criados de ella, y darles a cada uno la ley en que han de vivir, y cómo han de

servir su oficio, y el recaudo que pone cada uno en lo que tiene a cargo (*a su cuidado*), y sobre todos los oficios tiene cargo (*autoridad*), salvo sobre el secretario, porque es oficio de gran confianza y sabe los secretos del señor, y es apartado de los otros oficios de la casa, y es de harta honra, y por ser de otra calidad que los otros oficios no tiene superior sino solo el señor; y el mayordomo ha de saber el veedor lo que gasta del dispensero en el gasto ordinario e informarle del precio de todas las cosas del veedor, y ha de tener en paz los criados de la casa, que no haya entre ellos diferencias ni cuestiones, etcétera.

(XIV) DEL OFICIO DE MAESTRESALA

Maestresala es un oficio muy bueno y de gran deleite, que no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada y en honestidad y en tanto concierto que lo que en ella estuviere esté de muy buena gracia y tan lucido que haga gozo

a todos los que a ella vinieren y esté todo aseado y limpio; ha de tener cuidado de los pajes, de doctrinarlos en cosas de gentileza y de buen crianza, que no hagan cosa mal hecha y tengan inclinaciones virtuosas, y aprendan a leer y escribir y latín y a cabalgar de todas sillas, y jugar de todas armas y todas las cosas que convienen a hijosdalgos porque sepan dar razón de todo.

Si la casa lo sufre (*sufraga*) ha de ver (*vigilar*) sobre los reposteros de la plata y resposteros de estrado y de mesa, y porque la persona del maestresala ha de andar bien aderezada y lucida debe el señor hacerle merced entre año de ayudas de costa y paño y seda para que ande siempre lucido y ataviado y se precie de sí y el partido (*provecho*) crecido.

(XV) DEL OFICIO DE CAMARERO

Camarero es un oficio que cuasi es como secretario, y este tal debe tener la cámara de su señor bien ordenada y

aderezada, y cuando su señor quiere reposar o acostarse ha de estar siempre con él, sin hacer falta ninguna vez, sino fuese enviándole su señor o entendiendo en cosas de su servicio necesarias: ha de estar siempre al acostar y levantar del señor, teniéndole su ropa limpia, y las ropas que no se viste ponerlas a orear en días que no haga sol, y esto de cuando a cuando; tener la cama muy bien hecha y de ropa muy limpia y cada vez que se le mudan sábanas y almohadas hacerlas perfumar, y las camisas que se viste y los paños de narices, ruciando la ropa con agua almizcada y perfumada con pastillas de benjuí y estoraque y ámbar y almizque, porque los señores viven delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo (*el sitio de siempre*), y las de seda por el suyo, y las ropas de paño por su parte, y los enforros (*¿abrigos?*) a su parte, y los jaeces y cosas de la gineteta a otra parte, y las del aderezo de la brida por el suyo.

Ha de ser muy ataviado y de buena memoria, porque se acuerde dónde tiene cada cosa y siempre tener un libro adon-

de asiente todo lo que tiene a su cargo, y cada cosa escribir en qué arca está, por no andar trastornando las arcas y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunque burle (*se divierta*) con él y le dé mucha parte (*confianza*) de sí no se descuide de acatarle entonces más y de humillarse. Ha de ser callado y no parlero, y si su señor hiciere algún desorden saberlo encubrir y nunca decir mal de él en público ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar de cosa que haga su señor aunque le parezca mal hecha, y cuando la hiciese, con mucho acatamiento y palabras dulces decirle su parecer, porque de esta manera el señor siempre lo tomará bien y se holgará que se lo diga y conocerá que le tiene amor y le echará (*dará*) cargo (*empleo*) para hacerle bien, y aunque el señor sea recio de condición y áspero siempre, les parece bien cuando sus criados les dicen lo que les cumple. En fin, el camarero es la llave de los secretos y seguridad de la persona de su señor, y esto baste cuanto a este oficio de camarero.

(XVI) DEL OFICIO DE
GUARDARROPA

El guardarropa es dicho guardián de las cosas del señor que le fueren encomendadas en su apartamiento, que se dice en España recámara. No debe dejar entrar ningún hombre extranjero ni muchas veces a los de casa, sino bien pocas veces y halas de tener a muy buen recaudo, y tan bien guardadas y puestas por memoria, que cuando el señor pidiere algo que a la misma hora lo halle luego y dar siempre buena razón de (*por*) sí mismo de todo lo que le fuere encomendado y dado a guardar y tén-galo todo muy limpio y ataviado. Ha de ser hombre muy verdadero, porque podría decir algo que le redundaría en daño, y si fuese hallado en alguna falta, por poca que fuese, perdería del todo el crédito, y por esta razón y otras muchas, el guardarropa ha de [ser] hombre de mucha verdad y concierto (*orden*).

(XVII) DEL OFICIO DE COPERERO

El copero debe ser hombre muy limpio y de noble condición, no liviano ni muy risueño, sino muy reposado y discreto, porque en tal tiempo podría dar alguna risada o hablar que caería en vergüenza si la tuviese, así como trayendo la copa a su señor que en tal tiempo ha de traer el rostro mesurado y honesto, y su persona muy limpia y lucida. Y traer la copa con mucha gracia y porque ya está dicho en los capítulos pasados harta parte de este oficio, esto bastará por ahora.

(XVIII) DEL OFICIO DE TRINCHANTE

El trinchante como ya es dicho, debe ser hombre muy limpio en todas las cosas, y tener sus cuchillos bien aguzados y limpios para cortar la carne y debe estar siempre sobre el cortar; es a saber, que corte presto y menudo donde es menester y limpio; desviar el cuerpo todo

lo que pudiere del plato sobre que corta que cuanto más lejos de él estuviere, muy mejor parecerá, y con tanta destreza debe cortar que no se ensucie de la gordura o zumo de la carne; y esto basta pues arriba es dicho.

(XIX) DEL OFICIO DE VEEDOR

Veedor es oficio de mucha confianza y de honra en casa de su señor, y de mucha fidelidad. Su cargo es sobre el despensero porque ha de ver lo que compra si vale al precio que él lo trae; y saber el precio de todas las cosas a como vale cada una, y hacer buscar lo mejor y más barato, y saber los lugares comarcanos donde valen barato los bastimentos y cosas necesarias, y mandarlo traer de allá y terná siempre bastecida la despensa y botillería de todas las cosas, porque cuando convidados se recrecieren no falte nada, y lo que sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado porque de esta manera no se pierden las viandas, y tiénenlas

cuando las han menester; ha de tomar cada día cuenta al despensero; y nunca anejar (*acumular*) cuentas con él, porque no haya barajas (*confusiones*) nuevas y cada semana ver las cuentas de la despensa juntamente con el mayordomo porque dé razón de lo que se gasta cada día, y cada semana, y cada mes, y cada un año: escusar gastos desordenados y gastar honestamente lo necesario, y no más: y esto basta quanto a este oficio.

(XX) DEL OFICIO DE DESPENSERO

El despensero se dice así porque despiende (*compra*) o gasta la hacienda de su señor para las viandas necesarias y mantenimientos para comer, así para la mesa de su señor como para las de la gente (*familia*) y compañía (*servidumbre*) de la casa; y para tener bastecida la despensa de las mejores viandas que se hallaren ha de ser hombre recio, y diligente, y discreto, y muy sabio en saber sufrir importunidades de algunos que hay

en casa de los señores, terribles de condición, y de mal contentamiento; debe ser gracioso; no soberbio; hombre sin vicios; cuidadoso en lo que ha de hacer, solícito, casto, enemigo de juegos; no tirano, sino fidelísimo; proveído de buena conciencia; contentar la gente con buenas obras, palabras graciosas, y darles algunos potajes de poca costa; y cocido a la mañana; y a la tarde, porque da mucho contentamiento a la gente las sopas y caldo; aunque les den menos carne lo sufren teniendo el vientre lleno de las sopas; darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa; y teniendo hartura no hurtarán lo que no han menester; traer siempre escribanía y papel para escribir todo lo que compra; porque de otra manera, olvidársele ha mucha parte de ello.

El buen despensero merece ser honrado y mejorado en el partido; y que se le hagan ayudas de costa; porque es razón que se iguale el galardón con el trabajo; y porque de esta manera tratado no terná ocasión de hurtar ni de cargar (*cargar*) la conciencia; no debe dar

lugar el señor ni el mayordomo que ninguno se atreva a maltratarle de palabra ni de obra; y castigarle bien y si no se enmienda despedirle si es hombre de poca suerte; porque el despensero tenga favor.

(XXI) DEL OFICIO DE COCINERO

El cocinero, ya se dijo en los capítulos pasados que es oficio de grandísima confianza; y debe ser muy bien tratado; y hechas ayudas de costa y mercedes, porque sirva con amor, y ha de ser bien aposentado; y primero que ningún oficio de la casa, él y la despensa; ha de ser muy limpio y paciente; y esto basta, con lo que de él se dijo arriba.

(XXII) DEL OFICIO DE CABALLERIZO

El oficio de caballerizo es de alta honra en casa de los señores; y ha de ser madrugador para dar ejemplo a la

gente que tiene a cargo, para que madruguen a sacar los caballos y mulas que son a su cargo, y las enfrenen; y almoacen haciéndoles dar antes colación de su cebada o salvado; y desque hayan comido sacarlas, como dicho es, a almoazar; y estregar y limpiar en parte donde pase gente, según en el tiempo que fuere; y después de muy bien almoazadas y limpias tenerlas así hasta que beban; y después tornarlas a su lugar donde suelen estar; apartándoles antes el estiércol podrido, porque las bestias estén siempre limpias, que ninguna cosa les hace nacer y criar sarna en los pies tanto como estar sobre estiércol podrido, porque les escalienta las manos y los pies; y les daña los cascos; y a la noche hacerles hacer sus camas de buen estiércol limpio; y desque hayan bien bebido, hacerles su pienso de cebada y paja muy limpio; y que tenga harto para comer toda la noche; y si antes se almoazasen y estregasen bien sería mejor; y no consienta el caballero dar a caballo ni a mula pan a comer porque engendra muermo:

ni que los que tienen cargo de curarlas coman pan cerca de los pesebres, por las migajas que pueden caer del pan; y requerirlas contino (*de continuo*) de agua y tener muy limpias las bestias y los pesebres que la limpieza las hace engordar mucho; y páranse (*consérvanse*) lucias y gentiles y sanas; debe tener el buen caballero una lámpara encendida en la caballeriza de noche, porque si los caballos o mulas se sueltan puedan luego ser socorridas; y en este oficio no curaré de hablar más, pues el libro de albeitería habla en esto enteramente. Diré la libertad que el caballero debe tener en casa de su señor, que es ésta: que puede cabalgar en la mejor bestia que hubiere en el establo y en todas las que quisiere; y ha de ayudar a cabalgar y apearse a su señor; y mandar ensillar la bestia que él quisiere; y aderezarla y ataviarla muy bien; y hase de preciar de su oficio y traer muy bien su persona; y tener hombres que sean buenos pensadores porque se pueda descuidar con ellos; y muy fieles sobre todo, y andar sobre ellos siempre, y por el presente baste lo que está

dicho de los oficios que son de casa de los señores; porque como dicho es, el servicio es de tal manera, que no se puede mostrar sino por uso, y muy buena práctica y pues se ha dicho del regimiento de las casas de los príncipes y grandes señores; decirse ha del regimiento de las casas de los caballeros y personas de medianos estados, que tienen rentas y servidores y sirven con honra y estado, según su posibilidad cada uno.

CAPÍTULO II *

DOCTRINA saludable para la gobernación de las casas de los caballeros y personas de medianos estados; y cómo se han de tratar con su familia, según dice San Bernardo, y aunque estos negocios mortales por la mayor parte estén sujetos a accidentes de fortuna, no por eso los sabios varones dejaron de dar ley justa y regla santa, para que los hombres cuerdos puedan vivir con buen concierto y razón, y estén proveidos con

* No figura en la edición toledana (circunstancia que, a partir de este momento, señalaremos siempre con asterisco). Post-Thebussem supone que no está escrito por Nola ni por Pérez Dávila y que su autor, probablemente, es un comentarista de San Bernardo.

remedios provechosos para defenderse contra las desdichas que pueden acontecer.

(XXIII) CONSEJOS
DEL MISMO SANTO DOCTOR

El gasto de tu persona y casa sea menor que tu renta y facultad, que si son iguales pueden acaecer casos sin pensar e infortunios, por donde te pierdas y vivas penado y abatido. La templanza es muy necesaria, ca más grave dolor será a ti caer de tu estado que antes de caído recogerte con sabia prudencia. Lo que gastas con el pobre te será agradecido; lo que gastas en autoridad de tu estado es honroso; lo que gastas con vagamundos es vituperable; lo que gastas con tus amigos es conveniente a razón. El gasto suntuoso de bodas y desposorios más es señal de liviandad que de honor; en este artículo ten por costumbre de conferir y cotejar la ansia del gastar con el trabajo del ganar.

La comida de tus familias sea moderada; antes coman manjares gruesos que

delicados; donde nace la gula desordenada, que es un vicio incorregible, que con sola muerte se acaba. La gula en el hombre es una lepra incurable que se acrecienta con el vivir. En los días festivos y de Pascua el comer sea algo abundante y no desordenado, por manera que satisfagas a la necesidad y no a la fantasía.

(XXIV) AVISO SINGULAR

Procura cuanto pudieres que haya pleito entre la bolsa y la gula, y cuando algo te pidiere la gula, dile que estás embarazado a pedimiento de la bolsa y si por ventura fueses compelido a sentenciar en esta causa, no seas inicuo juez; que sabida la verdad comúnmente, la justicia es de la bolsa, los testigos de la gula son pobres, bajos de raez condición; y deponen, no jurados ni llamados, salvo ingeridos o metidos por su propia voluntad; los cuales son golosina epicúrea, voracidad o tragonía inhumana; sed artificiosa; apetito desordenado. Cuánta autoridad tengan estos testigos es muy

notorio; que son parientes propincos de brutos animales; los de la bolsa son de más crédito; la arca vacía; la troje sin pan; la despensa sin provisión; los siervos hambrientos; los mozos desnudos. Estos deponen de vista y con más apariencia. Claro está por quien debes sentenciar, si no eres apasionado juez. Esto se entienda con tal condición que la codicia no haya sido el abogado de la bolsa que en tal caso la gula pueda apelar de la sentencia; y tú debes admitir la apelación; porque codicia es raíz de muchos males, que hace al hombre homicida de sí.

Avaricia es un temor de ser pobre; y este temor hace al avariento que siempre viva en pobreza como cuitado y mezquino. Para una cosa sola es útil el avaro; para adquirir con pena y guardar con solicitud lo que otro ha de gastar en disolución y desorden.

Diligencia en el señor es virtud muy estimada. Ser solícito en saber qué voluntad te tienen tus servidores, y por qué manera te sirven, si es de amor o de temor o de puro intereses, ca el descuido

en el gobernador es un fuego cruel que quema la casa por cuatro partes. El estado del negligente es un alcázar viejo que en breve dará consigo en tierra; muy pocas veces diligencia y desdicha se asientan a una mesa. Los infortunios y pereza suelen andar en compañía. Nunca hay más vana esperanza que la del negligente perezoso. Espera que Dios hará sus negocios estándose él dormiendo en ociosidad; y no mira lo que dice la Escritura: «yo os mando que estéis apercebidos con vigilancia». Así que se ciega y vive engañado; contemplando lo que puede Dios y no lo que manda.

Si tuvieres mucho pan en tus silos o trojes no desees carestía de ello: que serás homicida de los pobres; venderlo has cuando estuviere en tal precio que el pobre lo pueda comprar; de lo que da por él, te hace gracia; lo que compra de ti, suyo es, lo cual se le debe por título de necesidad. A tus amigos y parientes darlo has por menos precio, que la amistad mejor se conserva con buenas obras que con dulces palabras; y conoce por muy cierto, que más cierto amigo es

el que te socorre callado con parte de sus bienes que el que hablando te ofrece toda su hacienda: porque las palabras generales de ofrecimiento no obligan a nadie. No tengas por amigo fiel al que te alaba en presencia, que este es oficio de secreto engañoso, y cuando tu amigo te pidiere consejo procura de le decir lo que conviene a la razón y no a su voluntad; y avísote que no digas: «haz esto», que es decir peligroso; mas dile: «yo así lo haría si en tal caso me viese»; porque del buen consejo te darán pocas gracias; y del malo, luego serás reprehendido. Si tuvieses enemigo, procura de andar acompañado con personas conocidas, e aunque sea de baja suerte no lo tengas en poco ni te descuides, que el tener en poco al enemigo ha salteado a muchos buenos a traición, ni te asegures si fuere flaco y callare, que su disimulación es más de tregua que de paz.

La mujer que tienes si es virtuosa, hónrala como discreto que la tal es corona de su marido. Empero si no es tal y supieres su traición, este saber es herida incurable: mitigarse ha tu dolor cuando

supieres que hay otra peor que la tuya en fama, vida y condición y si la tuya es consuelo para otros, más te valiera no ser nacido que casado. La pena justa de la perversa mujer era que viva la enterrasen. Si la quisieres correjir, digo que mejor se castiga con risa que con palo, que si está endurecida, el castigo pienso la hará peor.

Las vestiduras ricas declaran la pobreza del seso; la ropa muy preciada es causa de murmuración y envidia a los vecinos; procura ser estimado por la bondad y no por el vestido; la virtud permanece, el vestido acábase con vejez. Grande infamia tuya es que se diga con verdad que vale más lo que traes a cuestras que el merecimiento de tu persona.

Si la fortuna te subiere en estado próspero, sacude de ti la soberbia y sobre (*sobrepase*) la humildad a la prosperidad porque no digan que las riquezas te dieron merecimiento; piensa que vales más que ellas; que la humildad, en las personas de estado, es una buena crianza que sin dinero compra voluntades ajenas, y eres más honrado y no menos estimado,

de lo cual da testimonio verdadero el santo Evangelio diciendo: que quien se humillare será ensalzado y por el contrario y etcétera. Si quieres ser amado de todos en general sé paciente con los mayores y con los iguales; y con los menores, y si la ira vieres que sobra a la paciencia, dale una sofrenada, deja pasar la alteración y torna en ti; porque sería tomar venganza de ti mismo aunque vengases tu ira; y quedarías más arrepentido que vengado.

Si fueres visitado de truanes, avísote que éstos son intercesores y medianeros, para casarte con una señora que se llama pobreza; cuyos hijos son, necesidad y abatimiento; no des audiencia a sus palabras que te cegarán por tal manera, que la medicina con que has de sanar, es peor que la dolencia; prudente serías si les pagases el salario en la moneda de su servicio.

El criado altivo, desvergonzado y parlador despídele de tu casa; que del tal no se espera sino ser tu enemigo; y el siervo que procura de contentarte con lisonjas y de seguir tu apetito, apártale

de ti, que no te quiere bien ni te dirá verdad. Pruébalo en día que haga gran calor; di que hace frío; y verás luego cómo se concertará con tu palabra. El siervo que tiene vergüenza en el rostro humilde y diligente, que procura de te decir verdad ámale como a hijo; porque el tal es fiel y cierto en tu servicio. El servidor que te viniere con parlerías mándale castigar con darle audiencia desdeñosa, que si le oyes con buena cara dará ocasión de turbar y alterar toda tu casa, y el escudero que en tu presencia te alabare, guárdate de él, que quiere con palabras comprar tu hacienda. Procura que tus criados oigan misa a lo menos los días de las fiestas y confiesen y comulguen en los tiempos ordenados por la Iglesia: y el que esto no hiciere, trabaja de enmendarle o le despide, que quien a Dios no teme no puede hacer cosa buena. Castiga en tus criados el pecado de la blasfemia, que si esto no haces, la venganza que habías de hacer en ellos de las ofensas de Dios, él la tomará de ti y cumplirse ha lo que dice el salmista en ti, que el hombre que mucho

jura será lleno de iniquidad; y de su casa nunca se levantará plaga.

Si quieres edificar, mira que a este ejercicio te fuerce necesidad y no codicia, que no sabe poner término en su inclinación; el desordenado deseo de edificar acarrea en breve la venta de lo que has edificado: la torre acabada y la arca vacía; en este estudio se aprende prudencia aunque tarde; y a mucho daño de los que estudian en él.

Si hubieres de vender no vendas el patrimonio que heredaste; mejor es sufrir la hambre que vender lo de tus pasados; vendiéndolo infamas a ti y a ellos; a ti de pródigo y perdido y a ellos de codicia desordenada; que como se dice nunca de hacienda malganada gozó el tercero heredero. Cuando hubieres de comprar, no compres en compañía de hombre poderoso, que te porna (*pondrá*) en sujeción o en discordia, que son inconvenientes conocidos, y si en compañía de pobres tuvieres alguna posesión o heredad, trátale bien porque no la venda a otro más poderoso que tú; y pagues tu culpa en la manera que ofendiste. En el

uso del vino debes tener templanza; excusa la embriaguez que impide el oficio de razón. El borracho sola una cosa hace bien, que es caer en el lodo; pena justa de su pecado. Dígote que la abstinencia del vino es prudencia singular y el que entre muchos vinos y banquetes se muestra templado en el beber, puédese decir dios terrenal, según ficción de poetas; y si en algo excediste y te sientes algo alegre, huye de la conversación y compañía; porque no sea 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 mozo y muy peor es en el gusto de la mujer.

Cuando estuvieres enfermo no llames al físico que tiene mucha ciencia y poca experiencia; que en este oficio de curar, matando a unos, se aprende el sanar a otros. Procura médico prudente, experimentado y atentado; más amigo de esperar que de concluir y si quisiere hacer en ti nuevo experimento, no lo consientas ni cures mucho del que anda muy vestido

con joyas y anillos; que aquellas cosas no son para sanar, sino para más ganar; y vergüenza sería para ti dar pequeño salario a quien trae tantas riquezas.

Visita algunas veces tus caballos y mulas y no te confíes de tus criados; que enojados contigo, secutan (*ejecutan*) en las bestias su venganza; el descuido de los señores hace descuidados los servidores; bien es que los hombres hagan confianza de los buenos criados mas no descuidarse de ellos, por no los hacer descuidados; porque como dicen el hombre apercebido medio combatido; los cuerdos han de ser recelosos y no celosos.

Los perrillos de halda déjalos a las reinas y señoras de estado, para que con ellos tengan su pasatiempo; los perros de caza más enojo traen y daño que no dan provecho y placer. Llegada la vejez, que es cercana al morir, ordena tu vida y cosas como persona que andas de camino; acuérdate de Dios porque no te desampare; aparta de ti el cuidado de hijos y mujer, que es muy peligroso para este viaje y para tu salud; ordena tu testamento; no esperes la enfermedad, que

muchas veces priva el sentido; primero manda pagar lo que debes, especialmente a tus criados y de lo que quedare harás mandas pias como católico, y elige por albacea de tu alma a quien supieres que tiene cuidado de la suya; no cures de parientes y amigos en este paso, salvo de aquellos que sirven a Dios, a quien te debes encomendar, y procura de dejar tus hijos y herederos tan pacíficos, que después de tus días, no se hagan enemigos por el repartir de tu hacienda. Esto se me ofreció que decir en respuesta de tu pregunta; ¹ lo que fuere provechoso recíbelo como de amigo y lo que no es tal, reprehende mi ignorancia y no mi corazón.

Aquí se acaba el regimiento y gobernación de las casas de los caballeros y personas de medianos estados.

¹ La pregunta no fue hecha a lo largo de todo el capítulo, lo que hace suponer que el texto íntegro está copiado, sin mayores precauciones ni miramientos, de libro anterior.

[RE CETARIO]

CAPÍTULO III

A GORA torno a mi propósito primero que comencé; y hablaré en la arte de la cocina que es el fin más principal para que fue hecho y ordenado este libro; y daré algunas doctrinas de hacer muchas salsas, y manjares, y primero diremos de las especias de las salsas comunes cómo se han de hacer y pimientas de clarea, polvoras de duque y salsa de pavo y otras cosas: y debéis saber que de cuantos manjares hay en el mundo son la flor estas tres y más principales, y son estas: Salsa de pavo, Mirrauste y Manjar blanco, las cuales deben ser coronadas de una corona real cada una por sí; porque comúnmente son la flor de todas las otras y primeramente de la salsa común.

(1) ESPECIAS DE SALSA COMÚN **

Canela tres partes; clavos dos partes; gengibre una parte; pimienta una parte y un poco de culantro seco bien molido y un poco de azafrán si quieres; sea todo bien molido y cernido.

(2) ESPECIAS DE SALSA DE PAVO **

Canela cuatro onzas; clavos una onza; gengibre una onza; azafrán lo que bastare para teñir bien la salsa; sea bien molido y cernido; algunos añaden granos de paraíso (*amomo*).

(3) ESPECIAS DE CLAREA **

Canela tres partes; clavo dos partes; gengibre una parte, todo molido y pasado por cedazo y para una azumbre de vino

** Receta enmendada en la edición logroñesa (circunstancia que, a partir de este momento, señalaremos siempre con dos asteriscos).

blanco por una onza de especias con una libra de miel, bien mezclado y pasado por su manga, bien espeso el lienzo y pasado tantas veces hasta que salga claro el vino.

(4) CLAREA DE AGUA *

A una azumbre de agua, cuatro onzas de miel; han se le de echar las mismas especias de la otra clarea; hanle de dar un fervor con la miel en el fuego y fuera del fuego le han de echar las especias.

(5) ESPECIAS DE IPOCRAS *

Canela cinco partes; clavo tres partes; gengibre una parte; la mitad de vino ha de ser blanco y la mitad tinto, y para una azumbre seis onzas de azúcar; mezclarlo todo y echarlo en una ollica vi-
driada y darle un hervor; cuanto alce el hervor no más, colarlo por su manga tantas veces hasta que salga claro.

(6) PÓLVORA DE DUQUE **

Canela media onza; clavo media cuarta; y para los señores no se echa sino sola canela, y azúcar una libra; si la quieres hacer aguda de sabor y para pasiones (*dolores*) del estómago echarle un poco de gengibre.

Y en los pesos de las especias en las boticas son de esta manera: una libra es doce onzas; una onza ocho dragmas; una dragma tres escrúpulos: de otra manera más clara puedes entender esto: la dragma pesa tres dineros; el escrúpulo es peso de un dinero y un escrúpulo son veinte granos de trigo.

El autor sigue el sistema de la libra medicinal, aunque mezcla unidades ponderales castellanas y catalanas que recibían igual nombre aun sin pesar lo mismo ni subdividirse de igual manera. La libra medicinal castellana pesaba 345,07 g. y la catalana, 300; ambas de 12 onzas (la castellana, de 28,756 g., y la catalana, de 25 g.); la onza castellana equivalía a 8 dracmas (de 3,595 g. cada una) y la catalana representaba 9 (de 2,778 g.); la dracma, tanto castellana como catalana, tenía 3 escrúpulos (aquellos de 1,198 g., y estos otros de 0,926 g.), y el escrúpulo castellano pesaba lo que 24 granos (de 0,05 g.), al paso que el catalán valía por 20 (de 0,046 g.).

(7) PARA HACER SALSA DE PAVO

Para cinco escudillas toma una libra de almendras tostadas; y májalas bien en un mortero; y toma los hígados de los pavos o capones o gallinas, que sean cocidos en olla y majarlos has con las almendras; y después tomas un migajón de pan, que sea remojado en suco (*jugo*) de naranja o vinagre blanco, y el pan ha de ser tostado; y después majarlo has todo junto con los hígados y con las almendras; y desque sea todo majado destemplar (*enfriar*) esta salsa con dos yemas de huevo por cada escudilla; y después pasarla has por estameña con las dichas salsas finas y desque sea pasado, ponerlo has dentro de la olla con el azúcar y asaborirlo (*saborearlo*) has o catarlo has de agro (*agrio*), que sea de buena manera (*poco a poco*) y después cocerlo hasta que esté en buen punto, y desque sea cocida hacer escudillas y sobre la salsa poner azúcar y canela.

(8) MIRRAUSTE

La salsa de mirrauste se hace de esta manera. Tomar una libra de almendras y cuatro onzas solamente para cinco escudillas y después tostarás las almendras; y majarlas y después tomar un migajón de pan que sea remojado con buen caldo; y después majarlo has con las almendras; y pasarlo has, que sea bien espeso; y después vaya al fuego con una onza de canela, mas la canela se ha de poner cuando pasarás las almendras; y después tomarás los palominos y asarlos has; y desque sea cuasi medio asados, quitarlos has del fuego; y córtalos a pedazos; y después harás cocer la salsa con media libra de azúcar dentro de la salsa; empero traerlo (*removerlo*) has, siempre con un palo de madera o cucharón de palo; y desque sea cocida pornás en esta salsa los palominos con las otras aves o pollas o gallinas; sea hecho todo de esta manera y después toma de la gordura de la olla; y pornásla dentro de la salsa con los palominos, y después puedes hacer

escudillas; y de las tajadas de las aves puedes poner cuatro en cada escudilla; y encima poner azúcar y canela de buena manera; y así se hace el mirrauste perfecto.

(9) MANJAR BLANCO

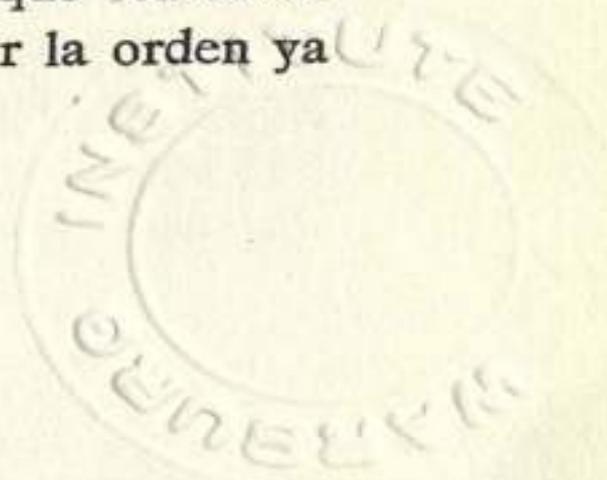
Para manjar blanco: tomar una gallina y ocho onzas de harina de arroz y media libra de agua rosada (*jugo de pétalos de rosa destilado en alambique*); y una libra de azúcar fino; y ocho libras de leche de cabras; si no la hubiere, tomarás cuatro libras de almendras blancas y después tomar la gallina, que sea buena y gorda y tallosa (*grande*); y cuando quisieres hacer el manjar blanco, matarás la gallina y pelarla has en seco; y lávala bien y cuécela en una olla nueva, que no se haya cocido nada en ella; y desque la gallina sea más de medio cocida, tomarás las pechugas de ella, y deshilarlas has como hebras de azafrán; y después, ruciar estas pechugas deshiladas con la agua rosada, de rato en rato, a menudo; después vaya todo esto dentro la olla, mas no sea de cobre ni

estañada de nuevo, porque tomaría el sabor del estaño; aunque comúnmente lo hacen los más cocineros en cazos sin estañar, muy lucios (*limpios*), mas si fuere recién estañado, hacer hervir en él mucho pan; y sudarlo (*hervirlo*) muy bien, porque salga todo el sabor del estaño; y después pornás la gallina y tomarás del caldo de ella misma y pornáslo juntamente sobre la gallina; y con un cucharón de palo, desatarlo (*removerlo, como traerlo*), batiéndolo muy bien, porque no tome el sabor de la leña; y tomar la mitad de la leche y pornásla dentro de la olla con la dicha gallina y después pornás la harina dentro de buena manera, poco a poco; y meneándolo siempre porque no se pegue en la olla, y pornás ocho dineros de azúcar, que son doce maravedís (*moneda y unidad ponderal de muy diversos valores y hasta imaginaria*), dentro de la olla; y ponlo a cocer; y tráelo siempre con su palo (*utensilio de cocina, a modo de batidor de madera cepillada*) de una manera, sin jamás reposar y cuando faltare de la leche añadir de ella poco a poco y no toda junta; y guárdate bien del humo; y desque el manjar blanco tornará claro o ralo

la gallina es buena; y si no guarda (*atiende*) que en ninguna manera no pongas más leche; y cuando el manjar blanco tornare como queso asadero (^{más adelante}_{te aparece su receta}) entonces es señal que está cocido; y puedes poner entonces la agua rosada; y después la gordura de la olla, empero que sea limpia, que no haya en ella tocino; y sepas que de una gallina sacarás seis escudillas; y sácalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube (*¿oree?*) bien; y después harás escudillas de él y pornás encima azúcar fino; y de esta manera se hace el manjar blanco perfecto y bueno.

(10) MANJAR REAL

El manjar real se hace de pierna de carnero cocido y deshilado; por orden (*del modo*) del manjar blanco; salvo que le dan color de azafrán porque sea amarillo; en lo demás sígase por la orden ya dicha en el manjar blanco.



(11) MANJAR IMPERIAL

Para media docena de escudillas, tomar media azumbre de leche y media libra de arroz molido y cernido y media docena de huevos (las yemas solas), y poner la leche y la harina de arroz a cocer en un cazo; y traerlo siempre a una mano hasta que esté bien batido fuera del fuego y deshecho; y esto antes de ponerlo a cocer al fuego; y después echarle la media libra de azúcar dentro y ponerlo a cocer al fuego de brasas, apartado de la llama porque no le alcance humo; y desque vaya espesándose, sacarlo fuera del fuego; y tomar las yemas de los huevos bien batidos; y echarles una cucharada de leche; y trayéndolo toda vía (*siempre; a ve*
ces, todavía) a una mano; y tornarlo a las brasas que se acabe bien de espesar; y después de hecho sacarlo fuera del fuego y dejarlo allí a reposar; y si quieren comer, escudillar luego; y echar sobre las escudillas azúcar y canela.

(12) MANJAR DE ANGELES

Para doce escudillas tomar una azumbre de leche en tiempo de los requesones; y tomar los requesones y echarlos dentro en la leche; y tomar nueve onzas de azúcar y echarlo dentro; y tomar un cuarterón de queso añejo que son cuatro onzas castellanas; y rallarlo; y rallar otro tanto de pan duro; y tomar doce yemas de huevos y batirlas con el queso rallado y con el pan; y echar un poco de leche con ello para desatarlo y echarlo en el cazo a vueltas de la leche y de los requesones; y después de revuelto batirlo muy bien; y tomar un poco de hierbabuena y majarla muy bien; y echar con ella dos maravedís de azafrán; y deshacerlo con una poca de leche; y echarlo en el cazo con lo otro; y desde que esté de buen color ponerlo encima de las brasas muy desviado del fuego, porque no le toque humo y traerlo todavía a una mano; y desde que veáis que está bien espeso catarlo de sabor; y si veis que está bueno apartarlo a fuera y cobijarlo

(*no sólo taparlo,*) y ponerlo a reposar
(*sin o arroparlo*) mientras se adereza el comer; y majar un cuarterón de azúcar y moler la cantidad de canela que os pareciere y mezclarla molida con el azúcar en el mortero para echar sobre las escudillas.

(13) MANJAR PRINCIPAL

Para media docena de escudillas tomar media azumbre de leche colada y seis yemas de huevos y cuatro onzas de queso añejo rallado; y otro tanto de pan duro rallado y mezclar muy bien el queso y el pan rallado con las yemas de los huevos y batirlo muy bien; y desatarlo con una poca de leche; y después tomar media libra de azúcar y sacar dos onzas de este azúcar para moler con la canela para echar sobre las escudillas; y el otro que queda que serán seis onzas echarás con la leche; y ponerlo a calentar en sus brasas apartadas del fuego; y desde que esté caliente, apartarlo del fuego; y echarle los huevos sobredichos batidos dentro; trayéndolo toda vía a una mano hasta

que esté bien espeso; y catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo a reposar mientras se adereza la comida y escudillar con su azúcar y canela encima.

(14) MANJAR LENTO O SUAWE

Para media docena de escudillas tomar media azumbre de leche colada; y media docena de yemas de huevos; y batirlos bien y desatarlos con una poca de leche y poner la otra leche a calentar sola por sí en fuego de brasas apartadas del fuego y desque esté caliente apartarlo del fuego; y echarle las yemas de los huevos batidos dentro; y tres o cuatro onzas de azúcar; y tornarlo a las brasas, y si queréis darle color echarle un poco de azafrán; y después tórnalo a las brasas; y trayéndolo siempre a una mano hasta que esté espeso que os parezca que está bueno y entonces catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo del fuego a reposar y moler azúcar y canela para echar sobre las escudillas.

(15) SALSA BLANCA

Tomar gengibre blanco que sea fino y mondarlo de la corteza de manera que quede blanco; y hacer de ellos pedacitos así como medio dado; y ponlos a remojar de parte de noche (*la noche antes*) en agua rosada que sea fina; en la mañana tomarás almendras bien mondadas y blancas y májalas bien en un mortero; y después destémplalas con caldo de gallina que esté bueno de sal y pasarlo has por estameña; y después pornás la leche en la olla a donde ha de cocer; y toma canela entera que sea larga y ácala con un hilo y aquélla escaldarla con caldo de gallina que esté hirviendo con clavos de girof (*giroflé; es lo que en las cocinas se llama clavo, sin más*) escaldados de la misma manera; y desde que la salsa sea más de medio cocida pon la canela y los clavos en la olla y gengibre remojado en la agua rosada; y si no sabe harto al gengibre échale un poco molido, porque esta salsa quiere saber al gengibre un poco y a la agua rosada, mas la agua rosada no se debe

echar hasta que todo sea cocido y desque sea cocida la salsa hacer escudillas y poner sobre ella azúcar fino.

(16) POMADA

Tomar manzanas que sean agras y dulces; y harás de ellas cuatro cuartos de cada una; y páralas; y quítales el corazón y después ponlas en agua fría y si fueren muy agras dales un hervor y después toma almendras mondadas y májalas bien; y pon las manzanas dentro del mortero y májalas en uno con las almendras muy reciamente y desque sea bien majado todo destemplarlo has con buen caldo de gallina y pasarlo has todo por estameña; y ponlo todo en la olla que ha de cocer; y toma gengibre que sea fino; móndalo de la corteza hasta que esté blanco y harás de ello pedacicos del tamaño de medio dado; y ponlos de parte de noche en remojo en agua rosada que sea buena hasta la mañana; después toma canela que sea entera; y atarla con un hilo juntamente con clavos y escaldarlo con caldo caliente y desque

estén escaldados los clavos y la canela pon la olla al fuego con las manzanas; y pon buena cantidad de azúcar dentro y desque sea más de medio cocido tomarás el gengibre y los clavos; y la canela remojados; y pornáslos todo en la olla y si no sabe harto al gengibre pornás un poco molido hasta que la salsa sepa al gengibre y desque sea cocida echarás agua rosada en la olla y harás escudillas; encima de ellas echarás azúcar y canela si quieres.

(17) LIMONADA

Toma almendras blancas y páralas (*prepáralas*); y májalas en un mortero y destémplalas con buen caldo de gallinas; y después toma pasas nuevas; y límpialas bien de los granos; y májalas por su parte y pásalas por estameña, y después de pasadas mézclalas con las almendras; y ponlo todo en la olla a donde ha de cocer; y pon azúcar y allí mismo un poco de gengibre; y ponlo a cocer siempre, trayéndolo con un palo de madera, y desque sea cocido pornás un poco de

zumo de limones; y después tráelo un poco con el meneador de palo porque se mezcle bien el suco de limones dentro, y después escudilla y echa sobre las escudillas azúcar fino.

(18) POTAJE DE MANOS
DE CARNERO

Toma almendras mondadas y májalas bien en un mortero; y después des-témplalas con buen caldo de carnero; y después pásalas por estameña; y pon esta leche de almendras en una olla; y pornás gengibre molido dentro de manera que sepa al gengibre; y después toma manos de carnero que sean bien cocidas; y córtalas como para hacer platos de ellas; y desque sean cocidas con la leche ponlas en la olla del caldo del carnero más gordo; y buen pedazo de azúcar; y así se hace la salsa bollida.

(19) POTAJE DE CAÑONADA

Tomar almendras que sean tostadas; y majarlas bien en un mortero y

tomar un migajón de pan tostado; y remojado en vinagre blanco; y esprimirlo bien con la mano; y majarlo con las almendras todo junto; y después de todo majado destemplarlo con vinagre blanco que sea dulce; y antes que lo desates pon en el mortero juntamente dos o tres racimos de uvas blancas y otros dos de negras; y después pásalo todo por estameña; y ponlo en la olla, y pornás en ella azúcar y canela molido: y esta salsa ha de saber un poco al vinagre y cocerla: y desde sea cocida hacer escudillas; y sobre cada una poner azúcar.

(20) POTAJE DE CARNERO
ADOBADO QUE SE DICE
JANETE DE CARNERO

Tomar pechos de carnero cocido en olla: y cortarlos a pedazos del tamaño de nueces; y tomar buen tocino gordo; y freirlo con una poca de cebolla y desde sea sofreído mezclarás con ello membrillo y peras hechas en conservas con miel o cocidos y será mejor si quisieres:

y después toma el carnero con la cebolla todo mezclado en la olla, y sofreirlo todo junto; y tomar almendras, y tostarlas y majarlas en un mortero con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco; y majar con esto buena cantidad de hígado de cabrito o de carnero; y majar todo esto juntamente con las almendras y después de bien majado destempearlo con buen caldo de carnero; y después pasarlo todo por estameña; y desde que todo sea pasado ponerlo en la olla donde ha de cocer la salsa; y échale de todas salsas (aquí, *especias*; lo mismo, cada vez que se adjetivan de *finas*) finas en la olla; y esta salsa quiere saber un poco a agro; y desde que sea cocida echarle un poco de peregil deshojado; y hacer escudillas.

(21) POTAJE DE ADOBADO DE
GALLINA QUE SE DICE
JANETE DE GALLINAS

Tomar una gallina que sea más de medio cocida y córtala toda como para hacer platos; y tomar buen tocino que

sea gordo, y sofreirlo con una poca de cebolla; y después sofreir la gallina cortada con ello: y tomar almendras tostadas, y majarlas, y mezclar con ellos membrillos o peras que sean cocidas en miel y tomar los hígados de las gallinas, y asarlos en las brasas: y desque estén bien asados ponlos en el mortero de las almendras; y majarlo has todo junto; y después toma un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco, majarlo has en el mortero con lo otro: y después de bien majado destéplalo con caldo de gallinas que esté bueno de sal; y pasarlo todo por un cedazo y echarlo en su olla; y echar también la gallina; y echarle de todas salsas finas, y buena cantidad de azúcar y esta salsa quiere ser algún tanto agrilla; y desque sea cocida la salsa echarle has un poco de perejil dentro deshojado menudo; y hacer sus escudillas; y después sobre ellas azúcar y canela.

(22) POTAJE DE CABRITO
ADOBADO QUE SE DICE
JANETE DE CABRITO

Tomar un cuarto de cabrito delantero y cocerlo en una olla; y después de cocido sacarlo; y cortarlo a pedazos tan grandes como una nuez; y toma tocino gordo, y sofreirlo con ello y con una poca de cebolla; después tomar almendras tostadas y majadas en un mortero con un pedazo de hígado de cabrito asado en las brasas y con un migajón de pan remojado en vinagre blanco; y todo esto sea juntamente majado con un par de yemas de huevos por cada escudilla; y desde que todo sea bien majado destémplalo con buen caldo; y después pasarlo has por estameña; y desde que pasado sea ponlo en la olla donde ha de cocer; y échale de todas salsas finas; y ponle el cabrito en la olla con la salsa juntamente; y cueza; y desde que sea cocida echa un poco de perejil cortado en la olla; y azúcar y haz de manera que esta salsa sepa un poco a vinagre; y échale de la

grasa de la olla de donde fuere cocido el cabrito primero; y echarle has harta.

(23) POTAJE QUE SE LLAMA
FREJURATE, QUE ES POTAJE
DE ASADURA

Toma asaduras de cabrito o de carnero o de cabrón; y cuezan en una olla aparte; y desque sean cocidas con su sal sacarlas de la olla; y cortarlas a pedazos de tamaño de un dado y redondas; y sofreirlas con un poco de tocino gordo con cebolla; y ponlo todo junto; después tomar almendras bien tostadas y majadas en un mortero con hígado de carnero asado en las brasas y un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco; y majarlo todo junto; y después de bien majado desatarlo con buen caldo de carnero; y después pasarlo por estameña todo; y después mezclarla con la asadura la salsa; y vaya al fuego a cocer y echar en la olla de todas salsas finas; y echarle has un par de huevos por cada escudilla; y haz que el potaje sepa un poco a vinagre; y es hecho.

5

(24) POTAJE QUE SE DICE
SALSA COCIDA

Toma almendras que sean bien tostadas; y májalas bien en un mortero con buena cantidad de hígados de gallinas o de cabrito o de carnero asado en las brasas con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco, y májalo todo junto en un mortero y después de bien majado pon un huevo por cada escudilla en el mortero donde están las otras cosas; y majarlo todo junto; y desque sea majado destéplalo con buen caldo de carnero que esté bueno de sal; y pásalo por estameña; y desque sea pasado ponlo en la olla donde se ha de cocer y pon en ella de todas salsas finas; y ponlo a cocer; y echa su agro en la salsa. Y después harás tus escudillas; y sobre ellas echar granos de granadas agras.

(25) POTAJE QUE SE DICE
SALSA PARDILLA

Tomar almendras bien tostadas y majarlas muy bien en un mortero; y

después de majadas poner con ellas higadillos de gallinas, asados en las brasas con un migajón de pan tostado; y remojado en vinagre blanco; y májalo todo junto; y después desatarlo has con buen caldo de gallina que esté bueno de sal; y después pasarlo por estameña o por cedazo; y después ponerlo en su olla a cocer; y echar con ello un poco de unto de puerco que sea claro; y bien sofreído; y también pornás de todas salsas finas sino (*salvo*) azafrán; y echarás también un par de yemas de huevos por cada escudilla; y sobre las escudillas echar azúcar y canela; empero ha de saber un poco agro, que sea de zumo de granadas.

(26) POTAJE LLAMADO GRATONADA

Tomar pollos que estén medio asados en asador y después cortarlos por sus coyunturas como para servir en platos; y después sofreirlos con buen tocino gordo; y después tomar almendras bien

tostadas; y majarlas con los higadillos de los pollos asados en las brasas; y desde que sean bien majados destemplantarlo con buen caldo de gallinas que esté bueno de sal; y echarás un par de huevos por cada escudilla; y pasarlo por estameña; y desde que sea pasado echarlo en la olla; y cueza con los pollos; y echarle de todas salsas finas: y catarlo de sabor de agro de manera que esté un poco agro: y después echarle estas yerbas en la olla: yerbabuena y perejil y mayorana, que es albahaca morisca de unas hojas anchas; y después echarle azúcar; y es buena esta salsa para cabrito o para pechos de carnero.

(27) POTAJE DICHO MORTERUELO

Rallar pan que sea bien duro y tostarlo en una sartén o cazuela; y después tomar muy buen queso de Aragón; y rayarlo, y mezclarlo con el pan que hubieres tostado; y después poner a cocer una pierna de carnero en una olla aparte con pedazo de tocino entreverado; y

desque sea cocida la pierna y el tocino sacarlo de la olla y cortarlo menudo y después majarlo en un mortero; y desque sea majado, mezclar la carne con el queso y el pan tostado; y tornarlo a majar todo junto; y después poner por cada escudilla un huevo en el mortero; y hecho esto desatarlo con leche de cabras; y si no la hay con leche de almendras que valdrá tanto; y desque lo hayas destemplado ponerlo a cocer en la olla y echarle de todas salsas finas; y aun canela; y azúcar en la olla; y ponlo a cocer; y desque el potaje esté cocido quítalo del fuego; y déjalo reposar un poco; y harás escudillas; y echarás encima culantro verde y perejil verde deshojado.

(28) POTAJE DE CULANDRO
LLAMADO PRIMO

Culantro (*cilantro*) seco y verde tomarás y majarlo todo junto en un mortero; y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas bien con el culantro

todo junto; y un migajón de pan tostado y mojado en vinagre blanco; y majarlo todo junto y después de majado toma una gallina que sea cocida en olla y toma de la gallina las pechugas; y májalas con las otras cosas todo junto; y desque sea todo majado pasarlo todo por estameña y desque sea todo pasado, ponerlo en la olla donde ha de cocer y echarle buena cantidad de azúcar; y de todas salsas finas que sean bien pasadas con las otras cosas y cueza al fuego; y pon en la olla nueces noscadas (*moscadas*) y flor (*raspadura*) de macis y canela y gengibre y clavos; y desque sea cocido quitarlo del fuego y cubrirlo, como si fuese arroz, y dejarlo reposar; y después hacer escudillas, y sobre ellas echar azúcar y canela.

(29) OTRO POTAJE DE CULANTRO
LLAMADO CELIANDRATE SEGUNDO

Tomar culantro seco en grano, y limpiarlo y molerlo bien en un mortero, y después tomar almendras bien paradas,

y majarlas bien con el culantro, y desque sea todo bien majado, poner con ello todas estas salsas molidas: canela, gengibre y clavos: y desque sea bien molido destemplar la salsa con zumo de naranjas agras y uvas dulces y blancas, porque no sea muy agro; y ponlo al fuego a cocer y catarlo de sabor que ha de ser entre agro y dulce; y el color de la salsa ha de ser como color de gris, y esta salsa es buena para perdices y pollos asador, y sobre la salsa azúcar y canela.

(30) OTRO POTAJE DE CULANTRO
LLAMADO TERCIO

Has de tomar culantro verde, y cortarlo menudo, y majarlo en un mortero juntamente con culantro seco; y después tomar almendras tostadas, y avellanas tostadas, y majarlas aparte en un mortero; y desque sean bien majadas mezclarlas con las almendras; y tornarlo a majar todo junto; y desque sea bien majado pasarlo por estameña; y ponlo a cocer en la olla y échale de todas salsas

finas con azafrán; y vinagre y azúcar y ponlo a cocer con poco fuego hasta tanto que esté solamente un poco espeso; y quitarlo del fuego y hacer escudillas y sobre ellas echar azúcar, y canela.

(31) POTAJE QUE SE DICE
AVELLANATE

Has de tomar avellanas tostadas y blancas mondadas, y almendras tostadas y mondadas y blancas; majarlo todo en un mortero poco a poco; de manera que no se hagan aceite, y si lo hacen, mojar a menudo la mano del mortero en agua rosada que sea muy fina, y después de majadas desatarlo has con caldo de gallinas, y después pasarlo por estameña, y desde lo hayas pasado ponlo en la olla a cocer; y échale buena cantidad de azúcar en la olla; y vaya a cocer todo junto, y traerlo siempre con un palo hasta que sea bien cocido y tornarlo bien espeso; y después cávalo que sepa a agua rosada; y desde sea bien cocido dejarlo reposar un poco; y escudillar y echar sobre las escudillas azúcar fino.

(32) POTAJE QUE SE DICE
ALMENDRATE

Has de tomar almendras paradas y blancas; y majarlas bien con un migajón de pan, y desque sea todo muy bien majado; tomar un par de yemas de huevos por cada escudilla; y destemplantarlo todo con las almendras; y toma buen caldo de carne; y pasarlo has, por estameña porque sea bien espeso con los huevos; y pon esta salsa dentro de una olla; y ponás en la olla un poco de agro; y azúcar y canela entera y un poco de gengibre, y cueza; y catarlo que sea de agro y de dulzor de buena manera.

(33) GALLINA ARMADA

Asar una buena gallina, y desque sea cerca de medio asada enlardarla con tocino; después tomar yemas de huevos muy bien batidos; después con una cuchara o con el cabo de un cucharón de palo untar la gallina con estas yemas poco a poco, y después sembrarás

(*esparcirás*) sobre los huevos harina de trigo bien cernida con sal molida, volviendo siempre y aprisa la gallina; y valdrá más la coraza (*corteza*; aquí, la que forman el tocino, el huevo y la harina) que la gallina.

(34) CAPÓN ARMADO

Emborrozar (*emborrazar*) un capón; y asarlo; y desque sea medio asado quitarle el emborrozamiento; y tomarás yemas de huevos batidos con perejil y azúcar; y sean muy bien batidos y pornás estos huevos sobre el capón a todas partes; y tomar piñones y almendras paradas; y mientras pusieres las yemas de los huevos pornás los piñones y almendras poco a poco de manera que se tenga sobre la salsa; y después tornarás el emborrozamiento sobre los huevos y el capón: y esté al fuego hasta que sea del todo asado.

(35) CALABACINATE QUE ES SIMIENTE DE CALABAZAS

La simiente de las calabazas tomarás, y mónдалas que queden blancas

como las almendras; y majarlas en un mortero con otras tantas almendras mondadas todo mezclado; y desde sea bien majado desatarlo con buen caldo de gallina y pasarlo por estameña; y ponlo en una olla y échale azúcar lo que te parecerá; y cueza hasta que esté bien espeso y entonces harás escudillas, y echarás azúcar sobre ellas. Este potaje se puede hacer con sola la simiente de las calabazas; y es muy bueno para las pasiones de los riñones; con azúcar.

(36) VINAGRE QUE ES HÍGADO ADOBADO

Cebollas tomarás, y cortaráslas muy menudas como dados, y sofreirlas has con tocino gordo; y después toma hígado de cabrito o de carnero o de cabrón y hacerlo tajadas del tamaño de media nuez y sofreirlo con la cebolla hasta que el hígado pierda el color; después toma un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco, y majarlo muy bien, y desatarlo con vino blanco que sea dulce;

y después pasarlo has por estameña; y después échalo sobre la cebolla y el hígado, todo junto en la cazuela; y échale canela molida; y cueza hasta que sea bien espeso y desque sea cocido, hacer escudillas.

(37) POTAJE QUE SE DICE
PIÑONADA

Tomar piñones, buena cantidad que sean bien mondados y limpios y otras tantas almendras y majarlo todo junto en un mortero; después de bien majado desatarlo con caldo de gallinas; y pasarlo por estameña; y después ponlo en una olla limpia; y cueza y echa dentro azúcar meneando siempre con un palo y desque sea cocido apartarlo del fuego y dejarlo reposar un poco cobijado con un trapo y sobre las escudillas echar azúcar.

(38) ALMIDÓN

Almidón tomarás, que sea muy blanco y limpio, y molerlo en un mortero y después tomar almendras blancas

bien mondadas y majarlas has por sí (*solamente*) y después de bien majadas, destémplalas con caldo de gallinas y pásalo por estameña y desque la leche de almendras sea pasada, lo que quedará de la leche destemplantarlo con el almidón y ponerlo en su olla y cocerlo y echarle azúcar y desque sea más de medio cocido, échale la leche de las almedras que es más espesa, y cueza hasta que esté bien espeso y desque sea cocido quítalo del fuego y déjalo reposar un poco cubierto con un trapo, y sobre las escudillas echarás azúcar.

(39) GINESTADA

Tomar arroz y hacer de él harina y cernerla por un cedazo y tomar leche de cabras o de ovejas y si ésta no se halla, tomar leche de almendras y destemplantar esta harina de arroz en la leche de almendras o de cabras, de manera que sea bien claro y después ponla a cocer en la olla y en la olla echarás estas cosas: azúcar y dátiles mondados y pi-

ñones y avellanas enteras limpias y blancas: y los dátiles cortados del tamaño de dados, y echarle de todas salsas finas en la olla y traerlo siempre con un palo, y si quieres hacer la ginestada blanca así lo puedes hacer; y asimismo podrás poner en lugar de azúcar, canela, sobre las escudillas y granos de granadas agras y es menester que antes repose un poco la olla que se hagan escudillas.

(40) POTAJE DE FARRO

El farro tomarás y lavarlo has con agua fría dos o tres veces, y desque lo hayas bien lavado ponlo en la olla donde ha de cocer y échale buen caldo de gallina con el farro todo junto y cocerlo al fuego: desque sea más de medio cocido tomarás buena leche de almendras y echarla dentro en la olla y después ponás en la olla azúcar que sea bueno; mientras cuece la olla y desque sea bien cocido apartarlo del fuego envuelto en un trapo y desque haya reposado bien hacer escudillas y echar sobre ellas

azúcar y canela. Y si lo quieres hacer salsa se puede hacer asimismo, y si quizá quisieres hacer alguna escudilla de farro que sea delicada, hacerlo has de esta manera: Tomar el farro y cocerlo en buen caldo de gallinas o de carnero y desque sea más de medio cocido pasarlo por estameña y con aquel licor colado que sale, se ha de acabar de cocer con la leche de las almendras y cuezga tanto hasta que sea espeso y después sobre las escudillas echar azúcar; y esta escudilla (*aquí sopa o potaje, por metonimia*) es buena para los dolientes porque es muy delicada.

(41) POTAJE DE SÉMOLA

Has de tomar la sémola y lavarla con dos o tres aguas hasta que sea bien limpia; y pasa la sémola entre dos escudillas, pasándola de una escudilla a la otra; y esto se hace por si tiene alguna tierra y hecho esto ponla en la olla y cuezga con su caldo trayéndola siempre con un palo hasta que sea cocida; y después majarás almendras blancas y mondadas,

y destémplalas con buen caldo de gallinas y pásalo por estameña; y después échalo en la olla de la sémola y mancarlo (*removerlo acomodadamente*) siempre recio hasta que sea cocido; y después poner en la olla azúcar que sea molido y tráelo no más de dos o tres vueltas y hacer escudillas y sobre ellas echar azúcar que sea fino.

Más nota una cosa: que cuando quisieres guisar sémola o farro o estas semejantes viandas, con caldo de gallinas, has que el caldo sea bueno y bien gordo, y de esta manera no será menester echarle la leche de almendras, sino cocerlo solamente con el caldo; ni es menester azúcar en la olla ni en las escudillas si no lo quieres echar; que no lo ha menester; y si la quieres amarilla has que el caldo con que la echarás a cocer sea destemplado con azafrán molido y ponlo a cocer y hacerse ha de muy gentil color amarillo. Cada vez que destemplares alguna manera (*clase*) de salsas con cualquier natura (*especie*) de caldo, mira que el caldo sea siempre bueno de sal, y desta manera siempre harás buenos guisados y potajes.

(42) ALMODROTE QUE ES
CAPIROTADA

Tomarás perdices y después de bien peladas ponerlas has entre el rescoldo y desque hayan estado un espacio de un paternoster (*medida de tiempo que equivale al que se tarda en rezar un paternoster; es fórmula usual en las cocinas*), sacarlas y limpiarlas de todo y asarlas y darles su lardo abastadamente y después que estén asadas, cortarlas como para hacer platos de ellas, y después rallar buen queso de Aragón que sea fino y tomar dos cabezas de ajos asados entre el rescoldo (*rescoldo*) y después mondarlos muy bien y limpiamente y majarlos en un mortero y después poner el queso en el mortero, y tornarlo a majar todo junto, y mientras que lo majares echarás en el mortero una buena cucharada de manteca con algunas yemas de huevos, y majarlo todo junto, y desque sea todo bien majado desatarlo con buen caldo de carnero que esté medio frío, porque si fuese muy caliente haría tomar (*cobrar mal sabor y consistencia*) el queso, y después hacer rebanadas de pan

y tuéstalas y raelas de la quemadura y después escaldar o remojar estas rebanadas de pan tostadas, con buen caldo de carnero en una aljafana o plato hondo, y después sacarlas y ponerlas en un gran plato alrededor; de esta manera: un lecho de rebanadas y otro de perdices y de esta manera henchir el plato un estrado (*piso*) de rebanadas y otro de perdices, y desde que esté lleno el plato echarás almodrote (es la salsa que se dice en esta receta y que, no obstante la Academia—que restringe su uso al aderezo de las berenjenas—, servía para muy diferentes) encima de todo y después tomar manteca derretida y esparcila sobre el plato.

(43) HILADEA QUE SE DICE
GELATINA

Manos de ternera tomarás bien peladas y limpias y blancas, que no sean desolladas, y quebrantarlas por medio y lavarlas bien y ponerlas a cocer con otros dos pares de manos de carnero y si para cocerle has menester cuatro o seis escudillas de agua, no se eche sino la mitad

y lo demás, en lugar de agua, echar vino blanco muy fino y oloroso y cocerlo todo en una olla hasta que sea bien cocido y echar en la olla gengibre y flor de macis y azafrán, todo entero, y según la cantidad que quisiere hacer, has de echar el vino blanco en la olla y desque sean bien cocidas, sácalas de la olla y has pedazos tan largos como el dedo, y después tomar gallinas que sean cocidas en una olla aparte, y córtalas como para hacer platos, y toma después un gran plato, y pon aquellas gallinas cortadas y las manos cortadas en el plato y echa sobre ello el caldo de las manos de manera que no caiga en el plato ninguna gordura; pasándolo por una estameña y desque sea medio pasado, pon al derredor en el plato hojas de laurel y déjalo estar así y congelarse ha luego, y si por caso no se congelase tan presto, échale un poco de garanjal (*tallo de la galanga*) o espicanardi (*espicanardo*) y luego será congelado sin duda; y así se hace la buena gelabea o gelatina (*aún emplea el autor otro sinónimo: hiladea, en el título de esta receta*).

(44) POTAJE MERRITOCHE

Tomar almendras mondadas limpias y blancas y majarlas bien en un mortero, y desatarlas con buen caldo de carnero o de gallina y pasarlo por estameña, y desde sea todo pasado échalo en la olla con un pedazo de azúcar y ponlo a cocer meneándolo siempre con un palo, y cuando sea más de medio cocido toma salvia y de cada hoja hacer cuatro partes, y en una libra de almendras podrás echar diez hojas de salvia y después toma la salvia que es menester, dale un hervor y después échala en la olla con la leche de las almendras y cuezga todo junto, y mientras cuece echa mucha gordura de la olla en la salsa y echa también nueces de jarque (*nuez moscada; del árabe sarq, oriente; en catalán antiguo se registra nou d'eixarc en el significado que aquí se dice*) molidas, y después de cocido hacer escudillas y sobre ellas echa azúcar y gengibre molido todo mezclado.

(45) SALSA DE ANSARONES

Tomarás almendras mondadas, limpias y blancas y májalas en un mortero y después de bien majadas toma higadillos de los ansarones o de gallinas que sean cocidos en la olla, y májalos con las almendras y después de bien majados y mezclado todo desatarlo con buen caldo de gallina y pasarlo por estameña, y desque sea pasado echarlo en la olla con azúcar y traerlo siempre con un palo y echarle de todas salsas finas en ella, salvo azafrán y la salsa ha de quedar un poco entre agra y dulce, y echar sobre las escudillas azúcar y canela.

(46) POTAJE DE CEBOLLAS
QUE DICEN CEBOLLADA

Cebollas paradas tomarás y bien lavadas y limpias y córtalas en gruesas tajadas, y échalas en una olla de agua que esté hirviendo, y desque hayan dado un hervor en la olla o dos, sácalas de la olla y exprimerlas entre dos tajaderos

(*tabla usada en las cocinas no sólo para cortar sobre ella sino también para exprimir, entre dos de ellas, el jugo de cualquier alimento*) de palo y después sofreirlas con buen tocino gordo derretido o con la gordura del tocino, trayendo con una paleta y meneando en la sartén con la dicha paleta que sea de madera y si las cebollas algo se secaren, echarles buen caldo de carnero que sea grueso hasta que sean bien cocidas las cebollas y después tomar almendras que sean bien mondadas y blancas y majarlas bien en un mortero, y después desatarlas con buen caldo de carnero y pasarlas por estameña, y después echar la leche de las almendras en la olla con las cebollas y mezclarlo bien, y después cocerlas bien hasta que las cebollas sean cocidas con la leche de las almendras, y echar en la olla buen queso de Aragón rallado, y menearlo bien como si fuesen calabazas con un haravillo (*espumadera*) y desde que estén bien mezcladas con el queso y veas que está cocido, hacer escudillas, echando primero en la olla por cada escudilla un par de yemas de huevos y sobre las escudillas echar si queréis azúcar y canela; y es bueno.

(47) RELLENO DE CABRITO

Las haldas de carnero tomarás y asaduras de cabrito y cocerlas en la olla con un buen pedazo de tocino que sea entreverado y desque sea cocido picarlo en un tajadero de palo bien menudo, y ponle un poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien y tornarlo a picar muy bien, con un poco de perejil que sea bien menudo, y después mezclarás con ello algunos huevos con las claras y las yemas todo junto, y échale de todas salsas finas y azafrán harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo y mezclarlo bien que quede en gran manera picado y menudo que parezca majado, y después sofreir el cabrito o lechón; y si fuere lechón no se le suele echar perejil.

(48) PASTEL DE CABRITO

Y si por caso fueren muy gordos los cabritos para asarlos, pueden hacer de ellos pedazos, y hacerlos pasteles o

empanadas y puedes tomar salsa fina y perejil cortados, y ponlo en empanadas con un pquito de aceite dulce y vaya esta vianda al horno, y un poco antes que la saques del horno batir unos huevos con agraz o zumo de naranjas y ponerlo dentro de la empanada por el espiradero del cobertor de la empanada y después tornarlo al horno por espacio de tres pater noster y después sacarlo y ponerlo este pastel delante del señor en un plato, y abrirlo y dárselo.

(49) EMBORROZAMIENTO DE PAVOS O CAPONES

Desque los pavos o capones fueren medio asados en su asador, tomar buen tocino gordo, y hacerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pavo o capón, y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas de manera que no se puedan caer y desque estén bien atadas, tornarlo al fuego a asar y antes que lo pongas al fuego pon la cabeza del capón de manera que no se quemé, y la cabeza con el pico

ponerlo de largo dentro del corpanzo; puedes cubrirlos de papel blanco los pavos o capones bien atados sobre el tocino.

(50) BERENJENAS EN CAZUELA

Tomar berenjenas y mondarlas de la corteza muy bien y cortarlas en tres o cuatro pedazos cada una y cocerlas en buen caldo de carnero, con un par de cebollas, y cocerlas hasta que estén bien cocidas, y siendo cocidas sacarlas de la olla y picarlas en un tajadero muy menudas, y después echarles buen queso de Aragón rallado y algunas yemas de huevos y tornarlo todo a picar con su cuchillo como si fuese para relleno de cabrito y echarle salsa fina y poner todas estas salsas en la cazuela bien mezcladas, gengibre, flor de macis, nueces moscadas y culantro verde y perejil, y después llevar la cazuela al horno, y desde que sea cocido echar encima azúcar y canela.

(51) BERENJENAS ESPESAS

Limpian las berenjenas de la corteza y ponerlas en agua fría, y después ponerlas a cocer en una olla con un par de cebollas limpias en caldo de carne que sea gorda, y mientras cuece menearlo siempre con un meneador de palo y después tomar almendras mondadas y blancas, y majarlas bien en un mortero y destemplantarlas con buen caldo de carnero o de gallinas y pasarlas por estameña y cuando sea pasado las berenjenas, será cerca de cocidas: entonces echarles la leche hasta que sean cocidas y echarle buen queso de Aragón rallado: después tornarlas con un haravillo, así como calabazas, y desde que estén bien traídas con el haravillo echarles yemas de huevo y más estas cosas: Culantro seco molido y sobre el culantro echar en la olla nueces noscadas y alcaravea y canela y clavos todo molido, y echarlo en la olla y después hacer escudillas, y sobre cada una echar queso rallado de Aragón que sea muy bueno.

(52) BERENJENAS A LA MORISCA

Mondar las berenjenas y hacerlas cuatro cuartos y mondadas de la corteza ponlas a cocer y desque sean bien cocidas quitarlas has del fuego, y entonces esprimerlas entre dos tajaderos de palo, que no les quede agua, y después picarlas con un cuchillo y vayan a la olla y sean muy bien sofreídas con buen tocino o con aceite que sea dulce, porque los moros no comen tocino, y desque sean bien sofreídas ponlas a cocer en una olla y echarle buen caldo grueso y la grasa de la carne y queso rallado que sea fino, y a todas culantro molido, y después torneárlas con un haravillo como calabazas, y desque sean cerca de cocidas pornás yemas de huevos batidos con agraz, como si fuesen calabazas.

(53) POTAJE DE JUNGLADA ¹
O LEBRADA

Una liebre tomarás y desollarla has y bien limpia y lavada, echarla has en la

¹ Voz de confusa etimología, quizás alteración del italiano *giuncata*, requesón, o del occitano *joncada*, id., así llamados porque se preparaban en encella de junco.

olla y darle un hervor; después sacarla y ponerla a asar en un asador y desque sea más de medio asada sacarla del asador y cortarla a pedazos que sean grandecillos, y después tomar cebolla cortada bien menuda y sofreirla con buen tocino que sea gordo y después sofreir la liebre también; y tomar almendras tostadas y majarlas bien con un migajón de pan remojado en vinagre blanco y majarlo todo junto y después majar con todo esto, higadillos de gallinas o de cabrito o de carnero o bazos asados en las brasas, y majarlo todo junto, y después de bien majado, echarle un par de huevos por cada escudilla y después destemparlo con buen caldo de carnero o de gallinas y pasarlo por estameña y desque sea pasado ponerlo a cocer y pon buena cantidad de gengibre y canela encima y ha de saber un poco a vinagre; y si quieres poner azúcar o miel será a tu voluntad.

(54) CALABAZAS ESPESAS
CON CALDO DE CARNE

Tomar calabazas y raerlas muy bien que queden muy blancas y limpias y después cortarlas a tajadas muy delgadas y luengas, y toma buen tocino gordo y un pedazo de carnero y juntamente con el tocino y desque sea todo muy bien derretido pasarlo por un cedazo y echarlo en la olla donde han de cocer las calabazas con el tocino gordo, y menearlo siempre con un palo, y échale una cebolla, y sofreirla con las calabazas, y desque sean bien sofreídas tomar una buena riñonada de carnero, y ponerla a cocer aparte juntamente con un par o dos de palominos y harás buen caldo que sea bueno de sal, y cuando el caldo fuere hecho, poco a poco echarlo sobre las calabazas y siempre tomar del más gordo y desque las calabazas sean bien cocidas, y bien deshechas tomar leche de almendras o de cabras o de ovejas, sino la leche de las almendras no puede faltar, y echa la leche en la olla y desque la leche sea

cocida con las calabazas, torneárlas has con un haravillo de manera que no quede ningún pedacillo de las calabazas que no esté deshecho y échale buen queso de Aragón rallado y muy fino dentro con las calabazas, y esto hecho tomarás dos yemas de huevo por cada una escudilla, bien batidos con agraz; después mezclarlos con las calabazas; después hacer de manera que sepan un poco al agraz y después hacer escudillas y echar sobre ellas azúcar y canela.

(55) CALABAZAS A LA MORISCA

Raer muy bien las calabazas hasta que estén muy limpias y blancas, y después haz tajadas anchas y córtalas como dados redondos y tomar cebolla y córtala de la manera de la calabaza y a cada calabaza pornás dos cebollas y desque sean cortadas échalas en buen caldo de carnero que esté bien hirviendo, y desque sean cocidas échales leche de cabra o de ovejas y si esto no hay, echa leche de almendras, y cuezga bien la leche con las

calabazas, y desque sea cocida la leche, tornearlas bien con su haravillo y echarles buen queso rallado y salsas finas y también cominos y alcaravea y un par de huevos por cada escudilla y tornearlo todo junto y hacer escudillas y sobre ellas echar azúcar y canela.

(56) OTRA MANERA DE CALABAZAS

Tomar las más tiernas calabazas que se puedan haber y limpiarlas que queden bien blancas, y cortarlas a tajadas que sean muy delgadas, y sofreirlas con buen tocino gordo y después de bien sofreídas echarles buen caldo de carnero que sea muy gordo, donde se haya cocido una falda de buena vaca gorda, y con este caldo cocerlas muy bien, y desque sean cocidas echarles leche de almendras o de cabras, y con la leche acabarlas de cocer y tornearlas mucho con su tornillo o haravillo de manera que no quede ningún burujon y esta es buena manera de calabazas, que no entre queso en ellas ni huevos ni cebollas, empero al cocer has

de echar un poco de agraz, porque de otra manera no valen nada.

(57) ARROZ CON CALDO DE CARNE

Has de tomar arroz y hacerlo lavar con agua fría tres o cuatro veces o con agua tibia, y desque sea bien lavado ponerlo a enjugar en un tajadero de palo al sol, o si no lo hay, cerca del fuego, y cuando fuere enjuto limpiarlo bien de las piedras y suciedad; después poner una olla muy limpia al fuego con caldo de carne, que sea grueso y bueno de sal, y ponlo al fuego, y cuando comenzare de hervir el caldo, echa el arroz en la olla y desque el arroz sea más de medio cocido, échale leche de cabras o de ovejas, y a falta de esto echarle leche de almendras, y cueza todo en la olla, meneándolo de cuando a cuando, porque no se pegue en la olla o se quemee, con un cucharón, y desque sea cocido quitarlo del fuego y poner la olla bien cubierta dentro de una espuerta o cesta de salvados y dejarlo allí reposar un rato, que

sea espacio de una hora o a lo menos media; después tomar yemas de huevo y batirlas bien cuando quisieres hacer escudillas, y échalos en la olla mezclándolos con el arroz y dándoles algunas vueltas con el cucharón, después de hacer escudillas, y echar sobre cada una azúcar y canela. Mas nota una cosa, como dije en el capítulo de la sémola: que en ningún potaje de éstos, como son arroz, sémola, farro y fideos cuando se cuece con caldo de carne no hay necesidad de poner ninguna condición de leche; pero todo está en los apetitos de los hombres que lo comen, y en este potaje no hay necesidad de echar sobre las escudillas azúcar; empero nunca el azúcar daña la vianda, y en esto está el primor; que cada uno hace según su gusto.

(58) ARROZ EN CAZUELA
AL HORNO

Limpia bien el arroz de las piedras y suciedad y lavar lo con dos o tres aguas frías y después con agua caliente, y des-

pués de bien lavado ponerlo a enjugar en un tajadero de palo al sol o al calor del fuego, y desde que sea enjuto tornarlo a limpiar de manera que quede muy limpio, después tomar una cazuela muy limpia y echarle caldo de carne que sea bien grueso y ponerlo a hervir al fuego, y cuando comencare de hervir ponle dos o tres hebras de azafrán de manera que el caldo se pare bien amarillo, y desde que el caldo estuviere bien amarillo, echar el arroz poco a poco, meneándolo con un palo o con un cucharón, y cuando el arroz estuviere dentro en la cazuela echarles haz tanta cantidad de caldo, como te pareciere que será menester para que se cueza no más, y cávalo que esté bueno de sal y bien grueso, y ponerlo a cocer en el horno, y un poco antes que se acabe de cocer sacarlo del horno y echarle algunas yemas de huevo enteras que sean frescos, sobre el arroz, y después tornar la cazuela al horno para que se acabe de cocer, y cocido que sea verás que el arroz habrá hecho encima una corteza que es muy buena, y después hacer escudillas y en cada una vayan de

aquellas yemas de los huevos que están sobre el arroz una o dos; y si por caso el horno no estuviere aparejado, poner la cazuela sobre fuego de carbón y ponerle su cobertera de hierro llena de brasas, y de esta manera saldrá de allí como si fuese cocida en el horno y quizá mejor porque la terná más cerca para reconocerla: y este es buen arroz.

(59) POTAJE DE FIDEOS

Limpiar los fideos de la suciedad que tuvieren y desque estén bien limpios poner una olla muy limpia al fuego con caldo de gallinas o de carnero bueno y gordo y que esté bueno de sal y cuando comenzare de hervir el caldo, echar en la olla los fideos con un pedazo de azúcar, y desque sean más de medio cocidos echar en la olla con el caldo de las gallinas o de carnero, leche de cabras o de ovejas, o en lugar de ello, leche de almendras, que ésta nunca puede faltar, y cuezga bien todo junto y desque sean cocidos los fideos apartan la olla del

fuego y dejarla reposar un poco y hacer escudillas, echando azúcar y canela sobre ellas; más como tengo dicho en el capítulo del arroz muchos hay que con potajes de esta calidad que se guisan con caldo de carne dicen que no se debe echar azúcar ni leche, más esto está en el apetito de cada uno, y en la verdad, con fideos o con arroz guisados con caldo de carne, mejor es echar sobre las escudillas queso rallado que sea muy bueno.

(60) POTAJE QUE SE DICE
DE PORRIOL

Tomar cebollas cortadas bien menudas y picarlas con un cuchillo sobre un tajadero, y mientras las picares echarles has sal y agua fría encima, y esto harás muchas veces, y cada vez apretarlas entre dos tajaderos para que salga toda la viscosidad, y esto hecho, cocerlas con buena cantidad de gordura de tocino o aceite común que sea muy dulce y bueno, y después echarle vino blanco y dulce templado con vinagre, y desque haya

hervido un poco, echarle pimienta y sal molida, y catarlo has y si te pareciere muy fuerte echarle una poca de agua, y tornarlo a catar si está bueno de fortaleza y de sal, y después échale perdices cortadas o enteras u otras aves.

(61) POTAJE QUE SE DICE
PORRIOLA

Tomar la cantidad de las cebollas, según lo que quisieres hacer del potaje, y picarlas mucho en un tajadero y echarles su sal molida y agua fría, y espremlas entre dos tajaderos porque salga la viscosidad de ellas, y tornarles a hacer lo mismo apretándolas entre sus dos tajaderos bien, que no quede viscosidad en ellas, y después escaldarlas bien tres o cuatro veces, y cada vez sean bien espremidas porque salga toda la viscosidad y después sofreir la cebolla muy bien con gordura de puerco poco a poco; después echarle has buenas especias y échalas en el mejor caldo que tengas y ponlas a cocer y después puedes echar yemas

de huevo e hígados de gallinas bien majados si quisieres.

(62) POTAJE QUE SE DICE
NERRICOQUE

Tomar carne de carnero y hacerla pedazos menudos de tres dedos de largo, y ponla a cocer en una olla limpia con su sal y su recaudo (quizá *recado de aderezar o sazonar, o simplemente reca-* do, por *vinagreras*) y espumarla muy bien, y desque sea bien espumada tomar perejil y yerbabuena y mayorana y ajedrea y hisopo y otras buenas hierbas, y cebollas cortadas menudas, y échalo todo en la olla, y cueza bien y después majar almendras bien mondadas y blancas y desque sean bien majadas échales higadillos de gallina o de cabrito, que sea tierno, que tanto vale; y cueza en su olla y majarlo todo junto con las almendras, y después de majado destémplalo con caldo de gallina que sea bueno, y pásalo por estameña y después de pasado tomar un par de huevos por cada escudilla y destémplalos con la leche misma y pásalos

por estameña, y después mézclalo todo, y desque la carne será cocida, echar leche dentro en la olla, y desque haya tornado espeso será cocido; y para mientes que has de echar muchas yerbas y puedes escudillar echando carne dentro en las escudillas.

(63) BROETE DE MADAMA

Tomar almendras que no sean paradas y piñones que sean muy blancos y limpios y májalo todo junto y después de majado desatarlo con buen caldo de gallinas y pasarlo por estameña y échalo en su olla limpia donde ha de cocer y échale estas especias: gengibre, pimienta luenga, y galangal, todo molido, puesto todo en la olla con perejil y orégano, y un poco de poleo y cuezga todo junto con azafrán, y desque haya bien hervido, que conozcas que se debe quitar del fuego, toma una docena de huevos batidos con vinagre y ponlos en la olla y haz que el caldo quede un poco agro y no mucho y cuando le echarás el caldo

has de mirar que no sea muy caliente porque no se endurezcan los huevos luego, y menearlo todavía con un palo cuando estén allí los huevos en el caldo, porque luego se cuajarían.

(64) BUEN BROETE
CON CALDO DE CARNE

Si quieres hacer el dicho broete con polla o con pollos, ya será mejor. Toma los pollos y hazlos cocer en una olla muy bien limpia con muy buen carnero y tocino, y catar la olla que esté buena de sal, y después toma del mejor caldo de la olla, y pasarlo por estameña, y ponerlo luego en una olla limpia y dejalo bien enfriar, y échale de todas salsas finas y azafrán que sea molido, y toma dos yemas de huevos por cada escudilla, y desatarlas con el caldo frío y agraz porque no se cuajen y después pasarlas por estameña que sea bien rala y después de pasadas echarlas en la olla del caldo y echarle gengibre, catando la olla de sabor de sal, y de agro antes de ponerla en el

fuego; y después ponerla a cocer al fuego y traerlo siempre con un palo hasta que sea cocido, y si quieren añadir leche por la mitad del caldo, empero que sea de almendras, ya será mejor el broete; y desde que sea cocido del todo el dicho broete echa los pollos dentro, cortados a piezas, como para servir platos, y desde que hayan hervido un poco en la olla sacarlos della y ponlos en un plato, y antes que se hagan escudillas echarle un poco de perejil deshojado o cortado en la olla y después hacer escudillas.

(65) OTRO BROETE BUENO QUE SE
DICE DE VERINES (*verdines*)

Leche de almendras tomarás; y ponerla has aparte; después tomar perejil y muy bien majado pasarlo por estameña; y después mezclarlo con la leche de almendras la cual habrás desatado con el caldo de las gallinas o del carnero que sea bien gordo; y echarás también gengibre molido; después ponerlo al fuego a cocer; y menearlo siempre con su palo

hasta que hierva y desque hierva menearlo poco a poco hasta que esté espeso. Hay también algunos que echan el perejil deshojado y no lo majan; y hacer escudillas un poco antes que se lleve a la mesa; y verás dentro de la escudilla que será verde y encima será blanco; y por esto se llama broete de verines.

(66) BUEN BROETE CON CALDO
DE CARNE QUE SE DICE
DE ESPONJA

Has de tomar una olla limpia y echarás en ella el mejor caldo y más gordo de la olla que esté bueno de sal; y este caldo pasarlo has por estameña: y echarlo en su olla; y dejarlo allí enfriar hasta que haya perdido el calor; y al tiempo que se va enfriando echa en la olla canela y gengibre; y azafrán todo molido; y después tomar dos yemas de huevo por cada escudilla; y batirlos con agraz; y con un poco de vinagre blanco solamente, que el caldo sea un poco agrillo; y después échalo en la olla, y ponerlo a cocer

trayéndolo siempre hasta que hierva, que si no se menease luego se cuajaría y desataría; y desque haya bien cocido quitarlo del fuego y hacer escudillas; si quisieres puedes echar después en cada escudilla un poco de caldo y parecerá una poca de esponja amarilla; y por esto se llama broete de esponja.

(67) POTAJE DE GRASA

Para seis escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pan duro rallado, todo mezclado; y tomar seis yemas de huevos batidos muy bien por su cabo (*completamente*); y tomar hasta cuatro escudillas de grasa de la olla muy bien espumada; y poner este caldo a hervir sobre brasas donde no le dé humo; y moler tres madres de clavos (*madreclavos*) y pimienta y azafrán y echarlo dentro del caldo; y echar en él cuatro onzas de azúcar, o en lugar de él otra tanta miel; y echar unas gotas de vinagre para dar sabor; y ponerlo a hervir; y desque haya hervido apartarlo fuera y batir el pan

con los huevos y el queso; y echar a vueltas caldo hasta que esté ralo; y echarlo dentro en la olla trayéndolo con un cucharón de palo porque no se corte; y esto echándolo poco a poco dentro y desque sea todo echado, tornarlo a las brasas hasta que sea espeso; y catarlo de sabor y si está bueno apartarlo del fuego.

(68) EL MISMO POTAJE DE LECHE

Para seis escudillas tomar media azumbre de leche; y media libra de harina de arroz, y tomar media libra de pierna de carnero sin hueso; y cocerlo con agua y sal hasta que esté mucho cocido; y después sacarlo de allí, y majarlo y andando majando (*majando sin parar*) y echando del caldo de la misma carne y después de bien majado, echar la mitad de la leche en ello y colarlo por su estameña o por cedazo de cerdas o con paño de lino limpio y después de bien colado, traerlo con un cucharón de palo todavía a una mano; y hacerlo has en cazón (*olla grande, más que cazo grande*) o en olla nueva

vidriada; y tomar la harina y echarla dentro, poco a poco, trayéndolo a una mano; y si vieres que está mucho espeso echarás la otra leche toda y echar, después de esto, media libra de azúcar dentro, y ponerlo a cocer en brasas donde no le dé humo, trayéndolo siempre a una mano alderredor, y a todas partes, porque no se pegue: y desque esté espeso catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo afuera y escudillar y sobre las escudillas echar azúcar y canela.

(69) BUENA SALSA FRANCESA

Has de tomar almendras que sean mondadas y muy limpias y blancas, y piñones y májalo muy bien con gengibre y pimienta; y ponle mucha canela: y desátalo con vino de granadas agrias que quede de sabor entre agro y dulce; y allí mismo puedes hacer salsa con zumo de granadas agras y con canela sola mezclada, y echada encima.

(70) SALSERÓN PARA AVES
SALVAJES, COMO SON PALOMAS
SALVAS,¹ TORCAZAS Y ÁNADES
SALVAJES

Has de tomar palomas torcazas y salvajes o ánades salvajes que en Valencia llaman «fotjas»: y asar las dichas palomas, que no estén muy asadas, sino poco más de medio asadas; y cortarlas como se corta una gallina, y echarlas en dos aljafanas o en dos platos hondos grandes; y échales encima sal molida y vinagre, pimienta y zumo de naranjas, todo mezclado en vino; y batirlo mucho entre dos platos buen rato, de manera que los zumos o salserón (*salsa ligera*) se mezcle: y encorpore con las aves cortadas y pornás esto en sus platos con sus salseros (*salsa*) y es bueno.

(71) POTAJE LLAMADO
SALSERÓN BLANCO

Has de tomar almendras paradas y majarlas bien; después destemplarlas con

¹ Más que apócope de *salvaje*, creemos que aquí quiere significar *libre*.

zumo de naranjas u otro agro, o con agua y échale azúcar blanco suficientemente. Esta salsa no se ha de pasar por estameña, salvo que sea bien majada y agredulce; y este salserón puedes dar a toda volatería.

(72) SALSERÓN
PARA PALOMINOS ASADOS

Tomar los higadillos de los palominos; y asarlos en las brasas que no sean muy asados y puedes añadir hígado de cabrito un poco o de carnero: y majarlo todo junto con un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco: y desque sea todo bien majado desatarlo con caldo o con agua que sea buena de sal; y pasarlo por estameña y después ponerlo en una olla; y cueza allí y echarle pimienta y gengibre molido y darle un hervor.

(73) OTRO SALSERÓN
PARA PALOMINOS ASADOS

Asar los higadillos de los palominos sobre las brasas y majarlos en un mor-

tero: y tomar queso rallado y vinagre y majarlo con los dichos higadillos de los palominos todo junto, y después de majado desatarlo con caldo o agua caliente; y pasarlo por un cedazo, y échalo en la olla donde ha de hervir y échale estas salsas molidas: pimienta y granos de paraíso y yerba (*yerbabuena*) poco a poco trayendo con un palo siempre de una manera; sino cortar se ha el salserón.

(74) SALSERÓN
PARA VOLATERÍA ASADA

La volatería has de tomar; y asarás los higadillos de ella en olla con buen caldo de carnero o de gallina, si lo hubiere; y desque sean asados, majarlos; y después de majados echarles un poco de gengibre molido, que sea fijo porque sepa el salserón al gengibre un poco y echarle en el mortero un pedazo de azúcar; y tornarle a majar todo junto y desque sea majado destemplar la salsa con algún agro así como agraz o vinagre blanco que sea aguado o templado con

vino, porque no quede muy fuerte o con zumo de naranjas; más mira que no lo destemples hasta que tu señor esté en la mesa porque no sea frío.

(75) SALSERÓN PARA
PERDICES O GALLINAS ASADAS

Majar almendras que estén limpias mondadas y blancas; y desatarlas con zumo de granadas agras; después echar azúcar en el mortero, polvorizado y canela y gengibre porque su color y sabor quiere tirar casi a canela. Y no hay necesidad de pasarla por ningún cedazo.

(76) POTAJE QUE SE DICE HIGATE
PORQUE SE HACE DE HIGOS

Tomad higos blancos y negros y ponerlos en agua fría, o tibia que será mejor, y con aquella agua lavarás los higos muy bien; y quítales los pezones, y desde que estén bien limpios y lavados ponlos a sofreir y con buen tocino bien gordo; y desde lo hayas sofreído un rato, to-

mar buen caldo de gallinas o de carnero: y échalo poco a poco, de manera que se pueda cocer una hora y media; y cuando cueza échale todas estas salsas, en la olla, que sean bien molidas, azúcar, gengibre, canela y pimienta y otras buenas especias; y si todo el potaje fuere de higos negros, échale un poco de azafrán, porque tenga color de amarillo; y cuando fuere medio cocido menearlo has con un haravillo, como quien tornea calabazas, de manera que sea espeso; y no partas (*apartes*) de ellas la mano hasta que sean bien espesas, atándolo de sal y de agror y de dulzor, y desque sea apartado del fuego, dejarlo un poco reposar y hacer escudillas, y echarles azúcar y canela.

(77) SALSERÓN DE ZUMO
DE GRANADAS AGRAS

Tomad una taza de granos de granadas agras y saca el zumo de ellas muy bien; y después tomar un higadillo de gallina asado, y májalo bien en un mortero con ocho yemas de huevo; y desque

todo sea bien majado pasarlo por estameña: y desque sea pasado ponerlo en la olla o cazuela de tierra, y tomar una onza de canela o echar, según la cantidad que quisieres hacer, de la salsa, y sea molida y destemplada con el dicho zumo; y échale cuatro onzas de azúcar y después ponlo a fuego de brasas y cueza hasta que comience de espesarle y esta salsa es buena para toda volatería en lugar de salsa de pavo, y es hecha muy presto.

(78) POTAJE DE ALIDEME
DE HUEVOS

Tomar una cazuela que esté muy limpia; y echarle has cebolla y perejil, y hierbabuena y mayorana que llaman moraduj en los reinos de Aragón, con sal y aceite; todo mezclado con agua, y ponlo todo a cocer y desque sea cocido, majar un poco de estas hierbas, que se han cocido en la olla o cazuela, con una poca de aquella cebolla; y después desque sean majadas destemplarlas con el caldo mismo; y desque sea destempla-

do ponlo a cocer en una olla limpia: y después tomar yemas de huevo; y batirlas muy bien con agraz o con vinagre blanco; y echa en la olla de todas salsas finas y azafrán molido, más que menos, y desque haya un poco cocido, quitarlo del fuego; y dejarlo un poco reposar o resfriar y después echarle los huevos poco a poco; después tornarlo al fuego y desque haya cocido otro poco quitarlo del fuego y menearlo siempre bien y de una manera a nunca cesar (*sin parar*) mientras hierve, y después escudillar.

(79) TORTA DE HUEVOS QUE SE
DICE SALVIATE

Tomar algunas hojas de salvia; y majarlas bien recio y tomar huevos buena cantidad; y batidos y mezclados con la salvia, y después tomar una sartén; y echarle manteca de manera que después de derretida haya un dedo en la sartén o más; y sino hay manteca, tomar aceite común que sea dulce y muy bueno, la

misma cantidad, y cuando hirviere la manteca o aceite echarle los huevos con la salvia; y hacer de ello una tortilla que sea bien cocida, y tenga dos dedos de gordo esta tortilla o más: y desque sea bien cocida o frita, échala en un buen plato con mucho azúcar arriba y abajo; y esta tortilla se quiere comer caliente.

(80) LECHE MAL COCIDA

Majar almendras blancas con un migajón de pan y desque sea bien majado pasarlo has por estameña; y desque sea todo pasado ponlo en una olla limpia; y ponlo al fuego: y cuando haya hervido quítalo del fuego; y toma algunas yemas de huevos batidos; y échalos en la olla meneándolo unas cuantas veces, y después hacer escudillas; y si pusieres el migajón de pan en remojo en agua rosada no puede ser sino mejor; aunque basta lo otro: la agua rosada siempre es buena en muchos manjares.

(81) JUSELLO CON CALDO
DE CARNE

Tomar buen caldo de carne que sea gordo; y pasarlo por estameña, y poner este caldo en una olla limpia, y ponerlo a cocer al fuego y desque haya hervido toma una buena manada de perejil y límpialo bien; y májalo muy bien en un mortero; y desátalo con el caldo de la olla de la carne; y pásalo por estameña, y ponlo en su olla, y toma media libra de muy buen queso de Aragón que sea fino y rallarlo muy bien, y desque sea rallado ponerlo en una escudilla grande; y toma un par de huevos por cada escudilla con sus claras, y todo batirlo muy mucho; y echarlo en el queso y sea todo junto y bien batido con buena salsa fina en la escudilla grande; y desque todo sea muy bien batido, échalo en la olla donde está el caldo; y haz que dé un hervor, y cuando hirviere dale dos o tres vueltas con un cucharón o cuchara, y después quita la olla del fuego: y corta o deshoja

un poco de perejil y échalo en la olla; y después haz escudillas de este jusello.

(82) POTAJE COMO EL MISMO
SOBREDICHO Y ALGO AÑADIDO
QUE ES DICHO JUSELLO

El sobredicho potaje de jusello se puede hacer de menos costa añadiendo al queso rallado pan duro bien rallado; y mezclado todo junto con sus huevos y su salsa fina que es también bueno y de menos costa.

(83) PARA HACER BUEN
AGRAZ CONFORTATIVO

Cuando majares el agraz para sacar el zumo, majar con ello un tallico o unas hojas de albahaca, y es muy bueno para confortar el corazón y de buen sabor.

(84) POTAJE MODERNO

Tomar espinacas y bledas y borrajas y muy bien limpiadas y lavadas, dales un hervor con caldo de carne que sea

bueno de sal, y mira que no cueza mucho, sino que sea mediacocidas, y sacarlas de la olla, y exprimir bien estas hierbas entre dos tajaderos de palo; y después picarlas muy bien, y desque sean bien picadas, tomar buen tocino gordo y sofreirlo que salga toda la gordura de él: y echa la gordura de este tocino en una olla muy limpia, y sofreir con esta gordura las dichas hierbas; y desque estén sofreídas echar a la olla, buena leche de cabras o de ovejas colada, o leche de almendras, y cuezan en su olla; y aunque la leche sea cocida, no serán por esto cocidas las hierbas aún, y después echa en la olla canela, gengibre y pimienta bien molida: y allí mismo buen tocino entreverado cocido en la olla, y hacer escudillas.

(85) OTRO POTAJE MODERNO

Tomar las pencas de las bledas, y limpiarlas muy bien, y darles un hervor con agua y sal, que queden como medio cocidas; y después quitarlo del fuego; y

quitarle más de la mitad del caldo; y tornarlo a cocer al fuego con un poco de aceite dulce y bueno; y desque sean cocidas catarlas de sal, y después hacer escudillas y echar sobre ellas buen queso rallado; y debajo también echarles de este queso; y son buenas para Cuaresma, teniendo bula.

(86) ESPINACAS PICADAS

Has de tomar espinacas y limpiarlas y lavarlas muy bien, y darles un hervor con agua y sal; después exprimirlas muy bien entre dos tajadores; y después picarlas muy menudas, y después sofreirlas en gordura de tocino; y desque sean bien sofreídas ponerlas en una olla al fuego, y cuezan; y echar en la olla buen caldo de carnero y de tocino que sea muy gordo y bueno; solamente la flor de la olla, y si por ventura quieres, en lugar de caldo echarles leche de cabras o de ovejas y si no de almendras; y tomarás del tocino y cortarlo has a pedazos tamaños como dados; y échalos en la olla con las

espinacas; y según fuere el tiempo, si quieres echar queso fresco, ya lo puedes hacer allí mismo, como las tajadas del tocino sobredichas; y si pusieres mucho, no lo pongas hasta que las espinacas sean del todo cocidas; y echarás esto un poco antes de escudillar; y si quieres echar pasas tiernas, que sean cocidas también, lo puedes hacer a vueltas de las espinacas; y si no quisieres poner estas cosas ni tocino, ni queso de Aragón rallado, echar con ella perejil y hierbabuena allí mismo; y serán mejores las espinacas.

(87) PARA ENFERMOS CALDO
DESTILADO Y PARA DEBILITADOS
MUY SINGULAR

Tomar una gallina bien pelada y limpia; y cortarla a pedazos de manera que puedan caber por el cuello de una redoma; y quebranta bien los huesos de manera que pueda bien salir la sustancia de ellos; y desde que sea dentro de la redoma echarás a cada una gallina un vaso de agua rosada; y quince o veinte clavos

de girof; y echarlo todo dentro en la redoma; y después taparla muy bien, de manera que no pueda salir ninguna cosa de la sustancia de la gallina, con su masa hecha con agua rosada; y después has de tomar una caldera llena de agua con un manojo de pajas de hordio o de heno al suelo de la caldera; y sobre la paja poner las redomas y ponla a cocer al fuego y hirviendo la agua de la caldera hervirá también la redoma; y no sea recio el hervor, sino manso; y cueza de esta manera tres onzas y media gruesas; y quedará en la redoma razonable cantidad de caldo; y este caldo es muy singular cosa para los que están enfermos, y la paja se ha de poner en la caldera porque la redoma no toque en el suelo de la caldera, porque de otra manera, hirviendo la caldera correría mucho peligro la redoma de quebrarse; y si no se quebrase tomaría el sabor de la caldera, el caldo.

Y si este caldo quiere hacer de mayor sustancia para dolientes muy debilitados y éticos (*héticos*), puédenle echar zumo de pierna de carnero asada; y no mucho, sino algo más de medio asada, dándole

algunos cortes hasta que le lleguen al hueso con un cuchillo; y apretarla reciamente entre dos tajaderos, porque salga todo el suco de la dicha pierna; y caya (*caiga*) sobre la escudilla del caldo sulfido (*concentrado*); y échale un poco de agraz bien majado, con unas hojas de albahaca y es muy maravillosa cosa este caldo; y de muy grandísima sustancia, y si le queréis hacer de muy mayor sustancia que resucite los cuerpos medios finados y que están muy al cabo de la vida, echar en las brasas o carbones vivos, cincuenta piezas de oro que sea muy fino; y cuando estuvieren muy encendidas las dichas piezas, sacarlas con unas tenazas bien limpias y echarlas en el caldo; y si dos veces lo hicieres o tres, será el caldo de mayor virtud, y cuanto más se haga, se multiplicará la virtud de él, y este caldo es de tanta excelencia que no tiene precio ni se puede estimar su valor.

(88) OTRO SOLSIDO DE GALLINAS
O DE CARNERO O CAPONES

Has de tomar una gallina o capón; y ponlo en orden así como si lo hubieses de asar; y hacerlo pedazos; y con una mano de mortero quebrantarle muy bien los huesos de manera que pueda salir la sustancia de ella y ponla en una olla nueva muy limpia; y poner en la olla canela entera; y clavos enteros; y un poco de azafrán, porque alegra el corazón; y todo atado dentro de un paño de lino limpio y muy lavado: y puesto en la olla colgado el trapillo de un hilo que sea muy limpio o suelto siquiera, y a tapar muy bien la olla con su cobertera: y ata por las junturas de entre la olla y la cobertera con masa y agua, y un trapo mojado alderredor de la masa, de manera que no pueda salir ninguna sustancia o vapor de la olla, y sea la olla setiada sobre (*cercada de*) brasas y cubierta de ellas hasta la mitad de la olla: y cueza de esta manera buenas tres horas: y desde que sea cocida, saca el trapo de las salsas

(aquí *especias*) y hacer escudillas, y este caldo tornaría un hombre casi muerto vivo, por ser tan singular y de tanta sustancia.

(89) TORTA DESTILADA PARA
DOLIENTES

Has de tomar una gallina bien pelada y bien limpia y córtala a pedazos, y picarla sobre un tajadero con los huesos y todo; y desque sea bien picada, mezcla con ella un cuarto de onza de canela y otro cuarto de onza de clavos y un cuarto de onza de sándalos blancos y muscatellinos (*¿alguna especia con gusto a almizcle o a nuez moscada?*), y más de un vaso de agua de endivia¹ y de buglosa² y de borrajas, y todo esto bien mezclado y picado, sea puesto en un alambique de barro vidriado o de vidrio que destile a fuego manso, y saldrá una agua muy clara; ésta es tan cordial y tan singular que tornaría un hombre de muerto vivo, y esta torta no se suele dar sino a los que no pueden comer.

¹ *Endibia*, en grafía antigua que hoy nos vuelve, a través del francés.

² La planta silvestre llamada *lengua de buey*.

(90) MANJAR BLANCO PARA
DOLIENTES QUE NO COMEN NADA

Hacer solsideo de una gallina, y después poner una olla al fuego y cuando hirviere échale una polla dentro; y este solsideo se hace de esta manera: tomar una gallina, y quebrantarle bien los huesos, y después pon una olla al fuego y cueza hasta tanto que hierva mucho; y nunca pierda el hervor, y desque veas que hay dos escudillas de caldo quitar la olla del fuego, y después tomar unas pocas de almendras blancas y majarlas. Y desque sean bien majadas, pásalas con aquel caldo; y después tomar, una polla que sea muerta de parte de noche, y quitarle las pechugas y ponla asar y desque sea medio asada sacarla del asador y majarla; y bien majada pasarla por aquella leche que hiciste; y pasarlo espeso porque de las pechugas de la polla no se haya de quitar nada; y pon azúcar por medida, y cueza sobre unas pocas de brasas; y desque torne espeso, dejarlo cocer un poco más; y si quisieres hacer

alguna salsa para el doliente, tomar unas pocas de almendras tostadas y majarlas con un higadillo de gallina asado; y allí mismo desatarlo con el solsideo de gallina; y poner aquellas almendras que sean bien espesas, y después pon buena cantidad de azúcar y canela y un par de clavos y vaya a cocer al fuego: y desque sea cocida echarle un poco de la enjundia de la gallina derretida porque terná mayor licor y sabor, y escudillar con su azúcar y canela.

(91) MAZAPANES PARA DOLIEN-
TES QUE PIERDEN EL COMER, MUY
BUENOS Y DE GRAN SUSTANCIA

Tomar un capón muy gordo o gallina que sea muy gorda: y cocerlo con su sal solamente hasta que esté muy bien cocido; tomar después las pechugas de él y todo lo blanco sin el cuero; y pesar aquella carne, y tomar otras tantas almendras mondadas, y juntar la carne y las almendras; y tomar tanto azúcar blanco, fino como todo aquello; y majar

las almendras mucho, y después la carne con ellas; y luego el azúcar; y después majarlo todo junto, y tender aquella masa sobre una oblea (*masa de harina y agua con la que se hacen hostias, barquillos, bases para que los dulces no se peguen al ser puestos al horno, etc.*); y hacer mazapanicos del tamaño que quisiere; y hacer alticas las orillas; y que esté un poco hondo en el medio; y mojarlo con agua de azahar con unas plumas, y después polvorizar sobre aquella agua, azúcar fino molido y cernido; y después mojar otra vez; y polvorear como antes; y después cocerlos en el horno en unas cazuelas llanas y papel debajo, y sea el fuego del horno templado; y al sacarlo de la cazuela ha de ser tirando del papel de cada parte, de manera que no se quiebre el mazapán. Y este es un muy singular manjar y de gran mantenimiento para los dolientes que han perdido el comer, porque lo poco de esto que comen es de más sustancia que otra ninguna cosa, mayormente bebiendo tras ello del sulsido de las gallinas hecho en la redoma: y esto no se puede estimar.

(92) CAZUELA PARA DOLIENTES

Tomar una polla o un pollo y matarlo de parte de noche y cortarlo a pedazos y después tomar zumo de naranja y agua rosada porque no sea muy fuerte el zumo y después tomarás una cazuela pequeña, y echar dentro el pollo o la polla con buena enjundia de gallina, o gordura de ella con el dicho zumo y después ponerla en el horno; y desque sea casi cocida tomar un par de huevos frescos y batirlos con zumo de naranjas y agua rosada y echarlo dentro la cazuela y después tornarla al horno y dejarla estar allí por espacio de un credo (*medida de tiempo que equivale al que se tarda en rezar un credo; es fórmula usual en las cocinas*) y sacarla y darla al doliente que ha perdido el comer.

(93) RELLENO PARA DOLIENTES

Una polla tomarás que sea muerta da parte de noche y bien pelada y limpia, y tomar unas pocas de almendras

blancas y unas pocas de pasas y gordura de gallina y un pedazuelo de canela entera y un clavo de girof y mezclarlo todo, y ponerlo todo dentro de la polla, y coserla porque no salga el relleno, y después asarla en un asador y enlardarla con unto de gallina y de esta manera se ha de hacer el relleno de las aves para dolientes.

(94) ORDIATE PARA DOLIENTES

La cebada tomarás, y cocerla has de parte de tarde (*la tarde anterior*) según la cantidad que quisieres hacer. Después tomar una polla o pollo y quebrantarle los huesos y después hacer hervir una olla con agua que sea limpia; y medidamente, de manera que cuando echares la polla o pollo haz que solamente lo cubra la agua; y si es poca, de fuerza le habrás de echar más agua si la polla es mayor y es menester que cueza más: y has que cueza o hierva siempre y que nunca pierda el hervor, y no le echés sal hasta la postre que conozcas que no hay más de

una escudilla de caldo, porque será más sabroso, y hecho esto, desque haya cenado el paciente, tomarás unas pocas de almendras mondadas y májalas con un poco de lo blanco de la polla en un mortero; y destemplarlas con el caldo del pollo o polla y desque lo hayas pasado pon esta leche en una ollica; y si le quieres echar un poquito de almidón lo puedes echar juntamente con la leche; y después tomar la cebada u ordio (*cebada; en otros pasajes, hordio*) desque sea cocido y tomar un cañamazo que no sea muy ralo; y poner en él aquel ordio o cebada y apretar muy bien el cañamazo; de manera que salga todo el licor de la cebada; después tomar aquella leche que sacaste; y pasarla por un cedazo; de manera que pase aquel poco de almidón; y después tornar lo todo a pasar, la cebada y todo; y haz que sea un poco claro o ralillo, porque en reposándose en la noche tornará espeso: y esto quiero yo agora decir: que cuezga de parte de noche con azúcar; y en la mañana, cuando el paciente lo hubiere de tomar, hazlo hervir un poco; y desque lo quiera tomar ha de ser una hora antes

del día; y duerma sobre ello un rato; y hacerle ha mucho provecho y desde que le dieres este ordiate echar sobre la escudilla un poco de azúcar; y si no quieres echar almidón no lo echés, que no va en ello nada.

(95) ALMENDRADA PARA
DOLIENTES *

Para dos escudillas tomar una libra de almendras y apararlas (*prepararlas*) que queden blancas: no con agua hirviendo, porque pierden la virtud y el sabor, sino que esté caliente; y dejarlas allí un rato hasta que se pelen; y majarlas en un mortero de piedra dos o tres veces; sacando cada vez la leche y saldrán tres escudillas de leche; y después de cocida quedarán en dos escudillas; y al cocer échenle una poquita de sal; y su azúcar y una poca de agua rosada y cuezga aparte del fuego sobre las brasas, donde no le dé humo; y si el doliente tuviere gran fiebre y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de melón o de

calabaza; y si tiene alguna estrechura de pechos, sacar la leche de las almendras con agua de salvados cocidos, que se dice talvina.

(96) OTRA ALMENDRADA PARA
DOLIENTES MUY DEBILITADOS *

Para una escudilla tomar media libra de almendras blancas, y majarlas en un mortero con una pechuga de capón o de gallina, asado o cocido; e ir mojando la mano del mortero en agua rosada y desque esté bien majado desatarla con el mismo caldo del capón o gallina y colarla por estameña, y denle un hervor o dos con media onza de azúcar y una poca de agua rosada; puedes añadir con las almendras simiente de melón fino.

(97) OTRA ALMENDRADA PARA
DOLIENTES QUE TIENEN GRAN
CALENTURA Y GRANDES
ARDORES *

Cocer una calabaza muy tierna con agua y sal hasta que esté casi cocida; y

después exprimirla entre dos tajadores o platos de plata; hasta que salga el agua de ellas y vaciar la agua en que fueron cocidas; y tornarlas a la olla; y irles echando, poco a poco, leche de almendras y meneando siempre con un palo o cuchara hasta que esté espesa y muy deshecha la calabaza y echarle media onza de azúcar trayéndolo siempre y échele una poca de agua rosada para confortar el corazón.

(98) LETUARIO DE GUINDAS PARA
LOS ENFERMOS QUE HAN PERDIDO
LA GANA DEL COMER *

Toma cuantas guindas quisieres y ponlas en una caza (*cazuela*) al fuego y echarás agua de sí (*según necesidad*), y déjalas cocer en esta agua hasta que se tornen muy tiernas y parecen blancas; y después echa a mal (*tira*) aquella agua suya en que se cocieron; después toma un cedazo de cerdas muy ralo, que se puedan colar y fregarlas (*estregar fuertemente*) tanto con las manos que pasen todas.

Después toma para cada una libra destas guindas, así preparadas, media libra de azúcar y mézclalo en su caza al fuego manso; siempre trayéndolo con una caña hasta que sean cocidas; y después apártala y pon este letuario en vaso vidriado bien atapado; puedes si quieres poner algún clavo y un poco de canela en él.

(99) PARA HACER VENIR EL FRÍO AL QUE TIENE FIEBRES AGUDAS, AUNQUE SEA FUERA DE PROPÓSITO

Sacar el zumo de las granadas agras dulces (*se refiere a la granada cajín*), cuanto quepa en un buen huevo y echarle un poco de azúcar y ponerlo a serenar de parte de noche; y en la mañana dárselo a beber; y tomarle ha el frío dende a poco, y si le tomare el frío, el doliente no tiene peligro y esto se haga hasta siete o nueve mañanas; y es singular experiencia. Otros muchos guisados se pueden hacer para dolientes que dejo de escribir por no ser prolijo; y esto basta quanto a los manjares de los dolientes.

(100) COMER HIGOS A LA
FRANCESA

Tomar higos pasados los más melados que pudieres haber negros y blancos; y quitarles el pezón y lavarlos con buen vino blanco que sea dulce; y desque estén muy bien limpios, toma una cazuela que sea un tanto grande y de tierra, que tenga el suelo llano, y échalos dentro meneándolos un poco y después pon esta cazuela sobre las brasas; y bien atapada de manera que se estufe (*pierda su propia humedad*) allí, y cuando estén estofadas, y se habrá embebido en ellas toda la humedad del vino, menearlas un poco; y échales salsa fina encima; y tórnalas a menear de manera que se incorpore en ellas aquella salsa y después comer este manjar, y es gentil cosa, y quiérese comer al principio de mesa.

(101) SALSERÓN BLANCO

Tomar tres libras de almendras, y mondarlas y majarlas bien en un mortero. Después destemplarlas con caldo el

más magro; y sin gordura que sea de gallinas o de carnero; y pasarlas por estameña; y después pon esta leche aparte y toma una olla, y échale del mejor caldo y más gordo en ella; y ponlo a cocer y cuando hirviere echarás dentro una onza de canela o la que te pareciere entera; y átala con un hilo juntamente con un manojito de yerbabuena; y desque haya bien hervido, sacar de la olla la canela y la yerbabuena, y después echar en la olla una onza de azúcar fino y la leche de las almendras, y hierva un poco y desque sea cocido hacer escudillas; y han de quedar de este salserón cuatro escudillas cabales.

(102) BRUSCATE PARA DOCE
ESCUDILLAS QUE SE HACE DE
HÍGADO DE CABRITO Y DE BAZO

Dos libras de almendras has de tomar tostadas; y majarlas bien en un mortero, y tomar tres bazos de carnero, y un hígado de cabrito; y un manajo de estas hierbas que son moraduj, que en Castilla llaman mayorana, y ajedrea

y yerbabuena y perejil, atado todo con un hilo, y ponlo todo a cocer en una cazuela; y desque sea cocido de aquel caldo, harás la leche de almendras con el hígado juntamente y las hierbas: y majarlo todo con doce huevos, todo junto con un poco de vinagre blanco; y desque todo sea majado destemplantarlo has con el caldo; y pásalo por estameña; y desque sea pasado mézclalo con la leche de las almendras; y después vaya al fuego a cocer; y hirviendo y meneándolo pornás en la olla una onza de salsa fina o media; y traedlo siempre con un palo hasta que esté espeso; y si no se hiciese espeso échale un poco de almidón y haz de manera que tenga buen color la salsa y después hacer escudillas.

(103) SALSA BIZA PARA DIEZ
ESCUILLAS

Has de tomar tres libras de almendras mondadas y majarlas bien en un mortero; y después desatarlas con buen caldo de gallinas; y has que pase por un cedazo, de manera que salga bien la

leche; después ponerla aparte y después tomar los higadillos de las ánades o gallinas, y majarlos en un mortero; después toma tres o cuatro cabezas de ajos asados en las brasas y májalos con los higadillos, y después de bien picado todo destémplalo con el caldo y pásalo por estameña; y después ponlo en una olla con la leche, juntamente, y echa en la olla gengibre y canela, y pimienta, todo molido; y de cada cosa un dinero, y una yema de huevo por cada escudilla, bien batido y dos onzas de azúcar; echarlo has dentro en la olla.

(104) SALSA QUE SE DICE
PIÑONADA DE AJOS

Una libra de piñones tomarás y otra de almendras mondadas y majarlas muy bien cada una por sí; y después todo junto, y cocer dos cabezas de ajos en una ollita con caldo de gallinas o de carnero; y desque estén bien cocidos los ajos majarlos con los piñones y con las almendras bien mondadas. Primero los

ajos, y después de bien majado todo, majar también con ello un poco de queso rallado, que sea muy bueno, con ocho o nueve yemas de huevos duros cocidos; y después de bien majado todo, desatarlo con el caldo de las gallinas y carnero, y ponerlo a cocer en una olla muy limpia; y echarle dentro una o dos onzas de azúcar; y un poquito de vinagre rosado (no de color rosado, sino no perfumado con rosas) templado con agua rosada en que haya estado en remojo una noche, clavos machacados y gengibre y canela y pimienta; y cueza hasta que esté cocido y bien espeso y hacer escudillas y echar sobre ellas azúcar y canela.

(105) POTAJE DE PORRADA

Has de tomar puerros bien mondados y lavados y limpios de parte de noche, ponlos a remojar en un cuenco lleno de agua al sereno; y estén así toda la noche hasta la mañana; y después dales un hervor de buena manera, porque son muy malos de cocer; y desque estén bien

hervidos exprímelos entre dos tajaderos mucho; y sofreirlos con gordura de buen tocino; y no les echen sal; y desque estén bien sofreídos ponlos a cocer en buen caldo que sea gordo y poco y después toma leche de almendras y échala en la olla y cuezga bien hasta que esté bien espeso; y desque esté espeso catarlo de sal, y si le faltare sal echársela; y después hacer escudillas; y sobre ellas azúcar y canela.

(106) BUEN MEMBRILLATE QUE ES
POTAJE DE MEMBRILLOS

Has de tomar tantos membrillos cuantas escudillas quisieres hacer: y hazlos cuartos y quitarles el corazón y las pepitas, y páralos de la corteza y desque sean bien mondados, lavarlos con agua tibia; después quitarlos de esta agua y ponlos a cocer con agua fría; y cuando se comenzaren a deshacer entonces serán cocidos; y sacarlos del cazo y majarlos bien en un mortero y desatarlos con una poca de la misma agua

de ellos; y pasarlos por estameña; y después tomar tres libras de almendras sin mondar, sino sólo lavarlas con agua fría, o tibia que será mejor; y májalas bien en un mortero, y desque sean bien majadas pásalas por estameña; y destemplada con agua tibia, y si es día de carne destemplantarlo con caldo de carne, y échale la leche con los membrillos; y después echar en la olla de todas maneras de salsas finas, que son: buen gengibre y buena canela y azafrán y granos de paraíso, y nueces noscadas, y flor de macis, y si fuere día de carne echarás dos yemas de huevo por cada escudilla; y si es día de pescado no es menester; y desque esté bien espeso hacer escudillas, y sobre ellas azúcar y canela.

(107) SALSA GIROFINA

De carnero tomarás tres bazos y cocerlos en la olla, y después de cocidos majarlos bien en un mortero; y después, una buena cantidad de pan tostado; y sea mucho tostado y remojado en el cal-

do de los bazos y majarlo con los dichos bazos y echa en el mortero una docena o media de huevos y májalo con los bazos y con el pan; y desque sea bien majado echarle has buena salsa fina, salvo azafrán; y májalo todo junto y desque todo sea bien majado desátalo con el caldo del bazo; y pasarlo por esta-meña; y después ponlo a cocer en su olla y cueza poco a poco con muy poco fuego, meneándolo siempre con un palo hasta que sea bien espeso, y después hacer escudillas.

(108) SALSA CAMELLINA

Tomar dos o tres granadas albares y desgranarlas sobre un trapo de lino muy limpio; y desque estén desgranadas esprimirlas mucho, de manera que salga todo el zumo, y después tomar un poco de pan tostado y remojado con el dicho suco; y después toma buena cantidad de canela molida, y échala con el pan y majarlo bien en un mortero y después de majado destemplantarlo con buen

caldo de las granadas o con vinagre, que no sea muy fuerte; y después ponerlo al fuego a cocer trayéndolo siempre hasta que esté espeso y antes que hierva poner en la olla un pedazo de azúcar fino.

(109) SALSA BLANCA CAMELLINA

Has de tomar almendras blancas bien mondadas y majarlas en un mortero y destemplantarlas con buen caldo de gallinas, que esté bueno de sal, y después pasarlo por estameña; y poner aparte esta leche de las almendras; y después toma los higadillos de las gallinas; y májalos bien en un mortero, y después destemplantarlo con la leche de las almendras y ponlo al fuego a cocer; y echar en la olla azúcar y zumo de granadas agras; y vinagre blanco y clavos y nueces noscadas y canela y gengibre y pimienta luenga y azúcar blanco; y todo esto sea bien molido y echado en la olla porque hierva y menearlo siempre con un palo; y desque esté espeso, será cocido; mas hase de catar de sal y de sabor y de salsa

y de dulzor y agror; y antes que sea cocido, echarle de buen caldo de las gallinas, que sea bien gordo, en la olla, y ha de ser del suco que cae de las gallinas asadas sobre alguna cazuela.

(110) DOBLADURA DE CARNERO

Un migajón de pan tomarás y quitarle has la corteza; y tostarlo has que no sea quemado; y ponerlo has a remojar en el caldo de la carne; y después tomar tocino que sea gordo y sofreirlo bien hasta que salga toda la gordura; y después sofreir con ello una cebolla muy limpia y cortada menuda; y tomar buena cantidad de avellanas tostadas; y majarlas con el pan tostado y remojado en el caldo y después de bien majado, desatarlo con el caldo de la carne; y pasarlo por estameña, y después tomar la carne y hacerla pedazos tan grandes como dos dedos y sofreirlos con la gordura del tocino; y después de sofreída mezclarla con la cebolla; y después tomar catorce yemas de huevo y de todas

salsas finas y un poco de azafrán, porque tenga color de flor de iniesta o retama, y batir muy bien los huevos con la salsa, y echarlos en la olla para que cueza con el tocino y con las cebollas; y cueza tanto hasta que torne bien espeso, y desque sea cocido hacer escudillas y sobre ellas canela molida; y sobre la canela granos de granadas dulces.

(111) DOBLADURA DE TERNERA

Asar buena ternera, y desque sea más de medio asada, sacarla del fuego y del asador y cortarla a pedazos tamaño como los dos dedos y aun menores y después tomar una cebolla bien mondada y limpia y cortarla muy menuda, y sofreirla con buen caldo de carne que sea grueso y desque sea sofreida de buena manera tomar tocino entreverado, y cortarlo así como la ternera: y después echar la ternera y el tocino en la cazuela de la cebolla y sofreirlo todo junto: y después de sofreído poner en la cazuela gengibre y canela y clavos, todo bien molido, y darle tres o cuatro vueltas; y tomar

después una poca de malvasía o vino de San Martín, y un poquito de vinagre y echarlo en la cazuela, y después hacer leche de almendras sin pararlas, sino sólo fregadas con un cañonazo bien áspero; y majarlas con un migajón de pan tostado remojado en vinagre y aguado con caldo de carne, y desque la canela sea cerca de cocida, echarle la leche de las almendras y dejarlo cocer hasta que esté bien espeso; y ponlo después por platos. Muchos hay que le echan perejil y hierbabuena y mayorana en la cazuela; mas si no lo echares, no va mucho en ello.

Nola, en la receta que acaba de leerse, no dice "malvasía, también llamada vino de San Martín", sino "malvasía o, en su lugar, vino de San Martín". Post-Thebussem lo entiende de diferente modo y comenta: "No sé si a esta malvasía (la de Sitges) se le daba también el nombre de vino de San Martín, o éste era otro vino catalán". Creemos que Nola se refiere al madrileño vino de San Martín de Valdeiglesias, famosísimo en los siglos XVI y XVII según Vergara, *Refranero geográfico*; son varios los refranes que se refieren al vino de este pueblo, he aquí algunos: *Buen Dios, buena Santa María, mas vino de San Martín ventaja le llevas*, Vergara, *Refranero geográfico*, que comenta: "Dicho de un vizcaíno entusiasta del excelente vino de San Martín de Valdeiglesias"; *Vino de San Martín, encerrado en Ávila vale más un florín*, Correas, *Vocabulario de refranes*, recogido por Kleiser, *Refranero general*, que sitúa a San Martín de Valdeiglesias en la provincia de Segovia (?); *Vino de San Martino, encerrado en Ávila es más fino*, Correas; *Vino de San Martín, muy humoso mas bon vin*, Rodríguez Marín; *Vino, vino, el de San Martino*, Rodríguez Marín.

(112) SALSА LISА PАRА VOLАTERІА
DE OLLА

Poner a cocer gallinas o capones en su olla; y desde sean cocidos tomarás dos y quitarles has las pechugas; y todo lo blanco de los pechos y májalo bien de manera que no se pierda nada de la sustancia; y después tomar almendras mondadas y majarlas aparte en un mortero, y después pasarlas por estameña y destemplar la carne majándola con la leche; y después pásala otra vez y ponla en la olla adonde ha de cocer: y desde haya un poco hevido, echarle has agraz o zumo de naranja o de limones o vinagre blanco; y gengibre blanco molido; y puedes también poner raeduras de gengibre a pedazos tamaños como un dado, remojados un rato en caldo o en los sucos agros de la olla; y después tomar canela, y clavos enteros, y ponlos en la olla atados con un hilo, de manera que desde hayan perdido el sabor lo puedas sacar; y has de saber que con los blancos de dos gallinas, y con una

libra de almendras, puedes hacer diez escudillas, y esta salsa se da con gallinas o capones cocidos; y haz que quede alta de color; y no ha de haber azafrán en ella porque sería amarilla.

(113) SALSA GRANADA

Cocer los higadillos de las gallinas en olla; y desque sean cocidos majarlos en un mortero con yemas de huevo, y desatarlos con buen caldo, que esté bueno de sal; y después échale un poco de zumo de naranja; y después unas pocas de salsas de pavo (^{véanse las re-}_{cetas 2 y 7}) bien molidas, y bien desatado vaya a cocer al fuego hasta que se haga espeso meneándolo siempre con un palo de manera. Que la olla esté medio llena y hacer escudillas.

(114) SALSA BRUNA PARA PERDICES Y PALOMAS

Los higadillos de las perdices o palomas tomarás, y asarlos has en las brasas; y después de asados majarlos has

con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco, templado (*rebajado, suavizado*) con vino tinto; después cocer huevos en agua hasta que estén bien duros y sacarles las yemas y majarlo todo junto con los higadillos y el pan y después desatarlo con un poco de vino tinto y un poco de vinagre, y después pasarlo por estameña. Y después poner todas estas cosas en la olla y una poca de miel y pimienta y canela y gengibre y clavos y nueces noscadas todo bien polvorizado; y hierva con poco fuego hasta que torne espeso: porque el vino no sufre mucho fuego, que evapora y vase en humo; y esta salsa se da con perdices o con palomas asadas.

(115) ROMERATE
PARA CUATRO ESCUDILLAS

Una libra de almendras tomarás y fregarlas has muy recio, con un cañamazo que sea áspero: y después majarlas en un mortero con un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco;

pero mejor es en agua de romero; después destemplantarlo con buen caldo de carne y pasarlo por estameña; y después catarlo de sabor si sabe al romero; y si no sabe ponerle un poco de yerba, que sea bien molido y seco; mas guarda que no echés mucho, que por poco que echés tomará el sabor; y después ponerlo al fuego hasta que torne espeso; y después apártalo del fuego; y déjalo reposar, y hacer escudillas; sobre ellas azúcar y canela.

(116) SALSAS AGALURA
PARA UNA ESCUDILLA

Tomar almendras tostadas en brasas, un puño de ellas; y majarlas bien en un mortero; y échale una yema de huevo en el mortero; y después de canela molida tres blancas (nombre popular de una moneda que, al decir de Nola, valía dos tercios de maravedí) o dos maravedís; y un maravedí de salsa molida; y vinagre aguado con vino dulce y desatarlo todo en el mortero; y después pasarlo por un cedazo; y esta salsa se puede hacer en la

Cuaresma no echándole huevos, pero en su lugar puedes poner un migajón de pan tostado remojado en vinagre; y tres blancas de pasas menudas y majadas con el pan, después ponerlo a cocer al fuego; y desque esté espeso hacer escudillas.

(117) TRIGO COCIDO O GUISADO

Tomar trigo grueso candial y ponerlo en mortero de mármol o de piedra; y machacarlo dando de continuo de una manera con la mano, que sea de boj, en medio del mortero; empero tener tiento que no se muele el trigo, sino que se pare, al machacar échale poco a poco agua, que la agua es la que le hace parar; y desque el trigo sea bien parado, ponlo en un cañamazo bien áspero; y estrégalo con él muy recio de manera que el hollejo o salvado se le quite todo, desque esté limpio lavarlo con dos o tres aguas, que sea caliente la agua, de buena manera; después la noche antes, echar el trigo a cocer y cueza tanto hasta que

los granos estén reventados o estrujados; y después quitarlo del fuego, y ponerlo dentro de un cuenco de palo o en un plato hondo, y cubrirlo bien y esté así toda la noche hasta la mañana; y venida la mañana mudarlo de una olla a otra; y ponerlo a cocer al fuego y desque sea cocido echarle la leche de las almendras pasada por un cedazo; y has de saber que dos escudillas de trigo han menester tres libras de almendras; y tres onzas a lo menos de trigo grosal (*gordal*) o candial; y sobre las escudillas azúcar y canela.

(118) AVENATE Y ORDIATE

Tomar almendras mondadas, y mazarlas en un mortero; después destemplantarlas con buen caldo si lo hubiere; si no con sal y agua y aceite; después pasarlo por estameña que sea rala; después tomar la avena y hacer de ella harina, después ponla a cocer por sí, y desque sea más de medio cocida pasarla por

estameña que sea espesa; y la avena esté algo rala porque pueda mejor pasar; y desque la hayas pasado, mézclala con la leche de almendras; y ponla a cocer al fuego con un pedazo de azúcar dentro, que sea blanco, en la olla: y cueza una buena hora y media hasta que esté bien espeso; y catarlo de sal y hacer escudillas; y echar azúcar sobre ellas, y de esta misma manera se hace el ordiate.

(119) CAZUELA MOJI

Tomar las berenjenas no muy grandes ni muy pequeñas, sino medianas; y abrirlas por medio y echarlas a cocer con su sal, y desque estén bien cocidas escurrirlas con un paño que sea basto; y después picarlas mucho, y echarlas en una sartén o caza y échale buena cosa de aceite; y tomar pan y rallarlo y tostado, echárselo allí dentro y echarle queso añejo rallado y desque esté buen rato traído sobre la lumbre, tener molido culantro seco, alcaravea y pimienta y clavos; y un poquito de gengibre, y traerlo

sobre la lumbre y échale allí unos huevos; y traerlo sobre la lumbre hasta que esté duro y después tomar una cazuela, y echarle un poquito de aceite; y asentarlo en ella, y batir unos huevos con pimienta y azafrán y clavos, y del mismo pan tostado que lleva dentro la cazuela y de queso rallado; y hacerlo espeso y asentarlo encima a manera de haz y ponerle sus yemas, y cuajarlo en el horno ó con una cuajadera, que es cobertera de hierro con brasas encima; y desde que esté cuajada, quitarla de la lumbre y echarle un escudilla de miel que sea muy buena por encima y su pólvora duque. Esta misma cazuela se puede hacer de acelgas o de zanahorias.

(120) PARA BERENJENAS
EN ESCABECHE

Las berenjenas pequeñas (*no maduras*) tomarás; y hacer has cuatro cuartos como para echar en la olla y; echarlas en agua y sal en cosa que sea de barro y no de hierro, y esté allí hasta tercer

día; y vaciarles aquella agua y echarle otra agua y sal, y estén otros tres días; y vaciarles aquella agua y echarlas en agua clara otros tres días; y después de pasados los tres días echarlas a cocer atapadas con unas hojas de parra; y echarles dentro una manada de cominos y cuezgan bien cocidas y echarlas en una canasta; y atapallas con ropa, y desque sea ido todo el vaho, ponellas en una tabla a helar y moler clavos y canela y gengibre. Desque esté muy bien molido, echárselo dentro, como cuando echan sal en las berenjenas para la olla; y asentarlas en una jarra hasta que esté llena y tomar para cien berenjenas dos libras de miel y echarles vinagre muy fuerte; y darle un hervor y después ponerlo a enfriar en cosa de barro, y no de hierro, y desque esté frío, echarlo encima de las berenjenas hasta que estén cubiertas y ataparlas, y guardarlas para todo el año.

(121) PENCAS DE BERZAS

Las pencas de las berzas tomarás que sean limpias y ponerlas has a cocer con buen caldo gordo; y toma unto de puerco o lardo, que es tocino derretido, y toma dos cebollas y córtalas a manera de cruz; y ponlas a cocer con las pencas de las berzas: y cuando se comenzare a deshacer las berzas, tornéalas con un haravillo hasta que tornen amarillas; y sean bien deshechas y estén espesas. Entonces quitarlas del fuego, y déjalas reposar antes de hacer escudillas.

(122) AJETE PARA ANSARONES

Asar tres o cuatro cabezas de ajos entre el rescaldo o ceniza caliente; y después de asados mondarlos de las cáscaras y hollejos y catar un grano; y si te parece fuerte, cocerlos en una olla con agua solamente y darles un hervor, y tomar después una libra de piñones y media de almendras mondadas y majarlas

en un mortero; y desque sean más de medio majadas, majar con ellas aquellos piñones y ajos muy reciamente; y después destemplantarlo con buen caldo que sea grueso; y pasarlo por estameña; y después ponerlo en la olla a cocer: y echarle cuatro onzas de azúcar y canela entera atada con un hilo y remojada en agua rosada, y ponerlo todo junto en la olla, y dejarlo cocer hasta que esté bien espeso; y es menester que cuezga una buena hora.

(123) GATO ASADO
COMO SE QUIERE COMER

El gato que esté gordo tomarás: y degollarlo has, y después de muerto cortarle la cabeza, y echarla a mal porque no es para comer; que se dice que comiendo de los sesos podría perder el seso y juicio el que la comiese. Después desollarlo muy limpiamente, y abrirlo y limpiarlo bien; y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo debajo de tierra donde ha de estar un día

y una noche; y después sacarlo de allí y ponerlo a asar en un asador; y asarlo al fuego, y comenzándose de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y en acabándolo de untar, azotarlo, bien con una verdasca; y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, untándolo y azotándolo; y desde que esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y aceite desatado con buen caldo de manera que sea bien ralo, y échalo sobre el gato y puedes comer de él por que es muy buena vianda.

(124) CAZUELA DE CARNE

Has de tomar la carne y cortarla a pedazos tamaños como una nuez, y sofreirla con gordura de buen tocino; y después de bien sofreído echarle buen caldo; y cueza en una cazuela, y echarle de todas salsas finas, y azafrán y un poco de zumo de naranja o agraz; y cueza muy bien hasta que la carne se comience a deshacer y que quede solamente un poco de caldo: y tomar

entonces tres o cuatro huevos batidos con zumo de naranjas o agraz, y échalo en la cazuela, y cuando quisieres comer, darle cuatro o cinco vueltas con un cucharón, y luego se espesará, y desque esté espeso apartarlo del fuego, y hacer escudillas; y sobre cada una echar canela. Empero, algunos hay que no quieren echarle huevos ni salsa, sino sola canela y clavos y cuezan en la carne, como arriba dije: y échale vinagre porque tenga sabor; y allí mismo hay otros que toda la carne ponen entera en una pieza llena de canela y de clavos enteros, y en el caldo salsas molidas, y esto hase de volver de rato en rato, porque no cueza más de un cabo que de otro; y así no es menester sino clavos y canela, y esto de buena manera.

(125) ROROLAS DE HÍGADOS,
QUE ES FRUTA DE SARTÉN

Has de tomar los higadillos de las gallinas o de capones o de cabrito que es muy bueno; y asarlos en las brasas,

y después majarlos en un mortero, y después, según la cantidad que fueren, tomar otro tanto pan tostado, remojado en vinagre blanco que sea bien aguado, con un poco de agua rosada que sea fina, porque no sea muy fuerte; y después majarlo todo junto con los higadillos; y para dos hígados pornás un huevo en el mortero juntamente con el pan y queso, que sea tanto el pan y el queso como es la cantidad de todos los higadillos; y majarlo todo junto, y después tomar una poca de yerbabuena seca; y tostarla un poco porque se puede moler y desque sea molida, mezclarlo todo junto en un mortero y desque sea bien mezclado, tomar salsa que sea fina, y échale la cantidad que te pareciere; y después tomar una sartén y poner en ella manteca o unto de puerco sin sal; y aceite, si quisieres que sea muy dulce; y ponerlo al fuego, y cuando herviere echarle una cucharada del dicho potaje; y freirlo has así, de cucharada en cucharada, y cuando tuviere color de oro sacarlo de la sartén porque están cocidos; y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela

molida que sea fina, y azúcar, si quieres, aunque no es mucho menester. Pero nunca por él se daña la vianda. Mas hasse de echar con tiento.

(126) BURNIA DE HIGOS

Muy buenos higos pasados tomarás, bien melados; y allanarlos bien uno a uno; y quitarles lo duro de los pezones; y tomar una aljafana o plato hondo que sean nuevos y muy limpios, y pon al suelo de la aljafana un lecho de rosas coloradas, quitando el blanco de ellas con unas tijeras, y sobre las rosas un poco de azúcar y después un lecho de los higos y desta manera haciendo un lecho de las rosas y azúcar, y otro de los higos, enchir el aljafana o plato y hecho esto atapar bien la aljafana, porque esté así quince o veinte días, y después comer destos higos; y es muy gentil manjar.

(127) TORTA A LA GENOVESA

Una libra de almendras bien mondadas; y otra de piñones, y otra de avellanas tostadas; y majarlo todo junto en un mortero y después de majado dejarlo aparte, y tomar una olla con agua y sal y aceite, y esto sea en día de carne; y cávalo que esté bueno de sal, y tomar media libra de pasas sin los granillos; y tres onzas de dátiles mondados de los cuescos, y hechos cuatro partes; y tres o cuatro manzanas agras o dulces; y hacerlas cuartos y quitarles el corazón y las pepitas, y echarlo en la olla porque cueza; y desde que haya bien hervido, las manzanas serán cocidas, y después sacarlas de la agua; y majarlas con los dátiles y pasas y almendras y con las avellanas y piñones; y después de bien majado todo desatarlo con el dicho caldo; y si es día de carne puedes echar en el mortero una docena de huevos majados con las sobredichas cosas, y después pasarlo por un cedazo; y hecho esto tomar masa que sea buena y bien sobada,

y has de ella un tajadero tan grande como fuere el suelo de la sartén que tuvieres; y hacerle sus orillas como a una empanada sin cobertor; empero que sea del tamaño de la sartén ni más ni menos, y ponla dentro de la sartén y desque esté dentro échale un poco de aceite (*grasa*) de bazo porque la masa no se pegue en la sartén; y después echarás toda aquella salsa o manjar dentro de la empanada; y ponla sobre buenas cenizas calientes, y después tomar una cobertera que sea tan grande como la sartén, que la cubra bien, y ponle buen fuego de carbón arriba y abajo y al derredor y desque esté así un poco, quitarle sotilmente la cobertera de encima; y echar dentro en la torta dos onzas de azúcar, y una de canela molida, y después tórнала a cubrir con su cobertera, y cueza dos horas hasta que la masa se aparte de la sartén; y entonces es cocida; y sácala en un plato así como si fuese una tortilla de huevos; y ponla en la mesa así como empanada.

(128) XINXANELLA
A LA VENECIANA

Tomar queso que sea grueso; y rallar una buena almuestra (*lo que cabe en el hueco de ambas manos juntas; es catalanismo o quizá aragonesismo*) de ello; y pan rallado que sea un panecillo de tres blancas, y tres maravedís de salsa fina y un maravedí de azafrán y ocho huevos; y todo esto sea bien mezclado, y amasado todo junto; y desque todo sea bien majado tomar el rallo del queso, vuelto del revés; y poner esta pasta sobre él y desque el caldo estuviere muy hirviendo y bien gordo tú harás pasar aquella pasta por los agujeros del rallo sobre la olla, de manera que lo que pasare vaya dentro la olla y desque todo sea pasado dejarlo cocer como fideos o como morteruelo; y cuando fuere cocido hacer escudillas, pero que sean ralas, mezcladas con un poco de caldo, porque no sea tan espeso como los fideos, empero que el caldo sea bien grueso; y si fuere caldo de vaca muy grueso, será muy mejor vianda; y de las mejores del mundo

y con las cantidades que arriba dije se pueden hacer cerca de ocho escudillas.

(129) REBANADAS O TAJADAS
DE QUESO FRESCO
QUE ES FRUTA DE SARTÉN

Tomar el queso fresco, y hacer de él unas tajadas tan gordas como el dedo; y tomar masa que sea bien leuda y de buena harina; y sea amasada ralilla y tomar algunas yemas de huevo, y mezclarlas bien con la masa; y las tajadas del queso arriba y abajo, y después ponerlas a freir en una sartén con muy buena manteca; y volverlo muy presto porque no se pueda quemar; mas si lo cueces con gordura, así como los buñuelos, ya valdrá muy mucho más: y desque sean cocidos echarles encima azúcar, y comerlo caliente, que de otra manera no vale nada este manjar.

(130) EMPANADA DE CARNE
O DE PESCADO

Has de tomar la carne o el pescado, y darle un hervor; mas si fuere carne, hierva más que el pescado; y desque haya bien hervido, quitarlo del fuego y ponerlo en agua fría; y después hacerla empanada, y ponerle la carne o el pescado cortado a pedazos pequeños, tan grandes como los dos dedos, y aun menores y ponlos en la empanada, y después vaya al horno y hacer un agujero encima del cobertor de la empanada porque pueda respirar, que de otra manera reventaría en el horno y cuando pusieres la carne en la empanada poner también la salsa fina con ella, y si fuere de pescado carga la mano en la pimienta; y si de carne cargar la mano en la salsa; y un poco antes que sea hora de sacar la empanada del horno, poner por el agujero huevos batidos en una escudilla con agraz o con zumo de naranja o vinagre blanco rosado, y después tornarla al horno por espacio de un Pater Noster

210 MAESE RUPERTO DE NOLA
y un Ave María y sacarla y ponerla en la mesa.

(131) EMPANADAS
DE AZÚCAR FINO

Has de tomar una libra de almendras mondadas y majarlas en seco sin echarles ninguna agua ni caldo de manera que se tornen muy aceitosas; porque cuanto más aceitosas fueren serán muy mejores; y después tomar libra y media de azúcar blanco bien polvorizado, y mezclarlo bien con las almendras, y desque todo sea bien mezclado, y majado, si fuese muy duro ablandarlo con una poca de agua rosada, y desque esté un poco ablandada la masa polvorizar sobre ella un poco de gengibre, a tu discreción, bien molido; y después tomar masa que sea de harina, y amasarla con buenos huevos y aceite dulce que sea fino, y desta masa hacer unas tortillas o empanadillas o rosquillas y henchirlas de la dicha masa, y después pornás una ca-

zuela al fuego con muy buen aceite dulce, y cuando herviere echarle dentro de aquellas empanadillas y cuezgan hasta que tornen amarillas de color de oro; y cuando las quitares del fuego echarles encima miel derretida, y sobre la miel azúcar y canela.

(132) QUESO ASADERO

Cualquier manera de queso que sea mantecoso o asadero es bueno; lo que se hace en la Lombardía o en la Parma; o Brusalino o Cascavallo o queso de Aragón y Navarra, y de algunas partes de Castilla que se hace muy bueno. Tomar este queso y rallarlo bien si sufre rallarse, y si no cortarlo menudo o como quisieres, y toma caldo de carne que sea muy grueso, y ponlo en una cazuela, y echa con ello el queso, y ponlo al fuego, trayéndolo siempre con un palo. Después tomar por cada escudilla de caldo una yema de huevo bien batida, y echarlos dentro del queso siempre trayéndolo con una cuchara y echarle dentro un pedazo

de azúcar al cocerlo, y cuando el queso hiciere correa es hecho; echar sobre ello azúcar molido.

(133) TORONJAS DE XÁTIVA
QUE SON ALMOJAVANAS

Has de tomar quesos frescos y requesones, y majarlos en un mortero con huevos juntamente. Después tomar masa y amasar aquellos quesos con los requesones, juntamente con la masa, y desde que todo sea incorporado y amasado tomar una cazuela muy limpia, y echar en ella buena cantidad de gordura de puerco dulce o aceite dulce que sea muy fino, y desde que el unto de puerco o aceite herviere, hacer de la dicha masa unas pellas, como pelotas o naranjas redondas, y echarlas dentro en la cazuela de manera que la pelota vaya nadando por la cazuela, y puedes hacer de la masa también buñuelos, o las formas y gentilezas que quisieres, y desde que tengan color de oro, sacarlas, y echar otras tantas; y desde que todo sea frito, ponerlo en platos, y

echar sobre ello miel y sobre la miel azúcar y canela molidos. Empero nota una cosa: que en los quesos y en los huevos has de poner una poca de levadura; y en lo otro pornás harina, y desque hagas las pelotas untarte has las manos con un poco de aceite que sea fino: y después vayan a la cazuela, y desque estén dentro si la masa cluje es señal que es muy blanda; y hásele de echar más harina hasta que esté más dura; y hecha la fruta y frita, echarle su miel y azúcar y canela encima como es dicho arriba.

(134) ROSQUILLAS DE FRUTA
QUE LLAMAN CASQUETAS
EN VALENCIA Y EN BARCELONA

Hacer una rosca de bizcocho en el horno que sea bien bizcochada; y al tiempo de amasarla ponerle un poco de aceite porque sea mejor de cortar y de moler; y desque sea todo rallado molerlo bien menudo, y después tomar otras tantas frutas como fuere el bizcocho, ralladas y

molidas, que son avellanas y almendras tostadas y algunos piñones majados, y majarlo todo junto y desque sea bien majado mezclar la harina en uno con el bizcocho molido, y desque todo sea bien mezclado y majado tomar salsas finas, y lo más sea pimienta, y mezclarlo muy reciamente con la pasta de manera que se encorpore bien la salsa con la pasta; y después tomar miel, y ponerla a cocer y cuando reventaren vejigas o hervor, espumarla bien, y después hervirla un poco, empero no mucho, porque si fuese muy cocida no se dejaría bien mezclar con la pasta, porque sería muy dura; de manera que es mejor poco cocida que mucho; y hecho esto quitarlo del fuego porque se enfríe un poco; y después, echa la fruta sobre la miel; y cuando pudieres sufrir las manos sobarla y amasarla muy bien sobre una tabla lisa, y amasarla tan reciamente como la masa bien sobada, y sobre cada rosquilla de aquellas puedes hincar piñones antes de cerralla.

Empero, has de tener antes de todo esto, masa hecha de muy buen harina, bien sobada con aceite, y bien dura; la

cual amasarás con agua, que sea desatado un poco de azafrán en ella; porque la masa tenga color, mas empero no le echés mucho azafrán, y desque sea bien sobada, tomarás pedacitos de ella; y con una caña redonda y lisa adelgazarla has mucho, de manera que quede bien delgada, y con un cuchillo cortarla a tiras iguales, y cada tira servirá para una casqueta; y después cada tira enchirás de tu pasta o pornás tus piñones hincados entre la pasta de la fruta como tengo dicho, y hecho esto cubrirás las rosquillas con su cubierta de masa, y cubiertas, pintarlas con sus tenacicas muy bien pintadas y después ponlas en el horno; es a saber, después que han sacado todo el pan del ya susodicho horno; porque no quede sino el calor que de necesidad es menester para cocer esta dicha fruta, y así no se podrán quemar, ni es posible que se quemén, mas de cuanto cuezgan bien y desque sean muy bien cocidas sacarlas has con mucho tiento; porque no se quiebren.

Y si las quieres hacer reales, en lugar de pasta de fruta, poner pasta de

mazapán, de almendras o de pasta real, y estas tales puédense dar a cualquier Rey o gran señor.

(135) MAZAPANES

Tomar almendras escogidas y sanas y bien mondadas en agua hirviendo y majarlas muy bien mojando la mano del mortero en agua rosada porque no se hagan aceitosas, y después de bien majadas echar tanto azúcar ejarropado (*quizá azúcar rociado con vino arropado*) como serán las almendras, y sea muy molido; y pasado por tamiz de seda, y hacer buena pasta incorporándolo poco a poco el azúcar, y no con grandes golpes, porque no se haga viscosa la pasta; y extiéndelos muy bien. La manera de cocerlos, y darles lustre: tomar azúcar fino muy molido; y pasado por tamiz de seda y por una jaropa (*vasija para hacer jarabe*) ponerlo has, y destemplarlo has con agua rosada que esté razonable espeso. Es menester que el horno no esté muy fuerte sino templado y toma la tabla en que se han de cocer los ma-

zapanes; y calentarla has al horno; y des- que esté caliente echa harina en ella, debajo de los mazapanes, porque no se pegue; y ponlos en el horno hasta que veas que tocando con el envés de la ma- no no lo puedes sufrir; y si la parte de fuera no estuviere cocida, volverlo has al canto de la tabla lo de fuera para den- tro, y después sacarlos y con una cucha- rita echarles del lustre (*azúcar de lustre*); y con algunas plumas extendiéndolo por todo; y después tornarlos al horno muy pasito hasta que se congele el lustre a tu pensar según por práctica lo habrás visto hacer.

(136) FLAONES QUE ES FRUTA
DE SARTÉN

Quesos frescos tomarás, y requeso- nes que sean bien enjutos, y majarlos bien en un mortero con otros tantos hue- vos; y también puedes poner un poco de queso grueso mantecoso que sea rallado y majado con los quesos frescos; y re- quesones, todo junto con una poca de yerbabuena seca y hecha polvos; y

después echar en el mortero una poca de agua rosada; y no sea mucha, sino medidamente; y después hacer masa de muy buena harina; y amasarla con aceite dulce, que sea muy fino, de manera que sea muy bien sobada; y que quede y torne muy dura y después hacer de la dicha masa unas empanadillas para poner los quesos; pero antes que los pongas y las hayas de henchir calentar un poco la masa; empero que esté tiesta; y después enchirlas del dicho potaje; y antes que esté del todo llenas las empanadillas o flaones tomar unas tenazitas y froncir las orillas, y después vayan al fuego a cocer; y desque sean cocidas, que habrán ya perdido el color de encima y ternán color un poco; entonces así como estuvieren calientes échales miel derretida o jarabe de azúcar, si no hecho con agua rosada; y desque se hayan bebido la miel o jarabe echarles encima azúcar y canela.

(137) FRUTA DE SARTÉN

Queso añejo rallado tomarás y harina; y echarlo en un cazo; y moler azú-

car; y batirlo muy bien con sus huevos, y después tomar buena manteca y echarla en una sartén; y después ir echando de la fruta.

(138) FRUTA DE MANJAR BLANCO

Un poco de harina tomarás que sea muy bien cernida y amasarla con dos huevos; y con un poco de manteca de vacas y vino blanco; y sobarlo muy bien; y después tomar un palillo de hojaldrar; y hacer unas torticas y después tomar el manjar blanco; y echarlo encima de las torticas en medio; y hacer de manera que vaya cubierto; y después poner una sartén a calentar con manteca que esté muy bien caliente; y después echar las tortillas.

(139) FRUTA DE MAZAPÁN

Tomar almendras blancas muy bien majadas; y como se fueren majando ir echando azúcar; y para una libra de almendras otra libra de azúcar; y majarlo

todo junto y como se vaya majando irlo cebando (*añadiendo poco a poco*) con agua rosada, y sea lo más molido que pueda; y después tomar harina muy cernida, y amasarla con huevos y manteca; y un poco de vino blanco, y hacer unas tortillas; y echar aquella pasta en ellas, y poner una sartén con manteca, y después de bien caliente echar la fruta dentro; y fríase de su espacio (*despacio*); y después en el plato échenle miel y azúcar y canela.

(140) FRUTA DE QUESO FRESCO

Queso fresco tomarás; que sea de oveja; y majarlo en un mortero; y después de majado echarlo en un barreñón; y echarle una poca de harina bien cernida y echada dentro; tomar huevos y batirlo todo junto, y después poner una sartén a calentar con manteca; y desde que esté bien caliente hacer unas torticas, y echarlas dentro, y freirlas de su espacio; y tener miel y agua rosada, y como se vayan friendo échenlas en la miel; y

después sacarlas en un plato y echarles azúcar y canela.

(141) FRUTA LLAMADA
ROBIOLES A LA CATALANA

Leche de cabra tomarás, y leche de almendras, y después tomar flor de harina de trigo y agua rosada, y azúcar, y yemas de huevos, y todo esto sea bien mezclado; y hacer de ello pasta que ni sea muy blanda ni muy dura, sino de buena manera; y después hacer de ella tortillas, y tomar avellanas, y piñones y yemas de huevos duros; y majarlo todo junto, y después tomar huevos crudos, y destemprarlos con las dichas avellanas y piñones, y esto de buena manera, que no sea muy rala ni muy espesa, y después tomar azúcar y agua rosada y canela, y un poco de gengibre y hacer tortillas de todo esto mezclado todo con aquella pasta; y freir estas tortillas con manteca y con gordura de puerco fresca derretida, en una cazuela de alambre (*cobre, bronce o latón, cualquiera de los tres*) estañada y desde que esta manteca estuviere bien caliente echar dentro

las tortillas; y después que estén fritas sacarlas con una espumadera; y ponerlas en un plato; y echarle dentro agua rosada y miel y cuando se hubiere de comer echarles azúcar y canela encima.

(142) FRUTAS LLAMADAS
GARBIAS A LA CATALANA

Tomar borrajas y bledas y limpiarlas muy bien y ponlas a cocer con agua y sal y desque sean cocidas, sacarlas de aquella agua adonde fueron cocidas; y ponlas entre dos tajaderos porque salga toda la agua; y después tomar buen queso fresco; y de todas especias buenas y finas; y después tomar una poca de flor de harina de trigo; y toma unto de puerco sin sal y amasa esta harina con la gordura del puerco; y una poca de agua tibia; y después tomar las borrajas y bledas y el queso, y las especias, y todo junto picarlo muy bien en un tajadero o tabla lisa; y después, tomar muchas yemas de huevos que sean bien duros, y tornarlos a picar todo junto, y después

hacer la masa que sea bien delgada, y toma queso fresco, y mézclalo con todas las otras cosas picadas, y después hacer de aquella masa unas tortillas tan grandes como la mano; y poner esta pasta dentro de las tortillas, y cubrirlas muy bien; y después tomar una cazuela de alambre estañada; y después calentar el unto del puerco fresco o manteca; y desde que esté caliente poner las tortillas dentro y cuezan; y sacarlas en un plato; y ponle agua rosada y miel, y al tiempo de comer echarles azúcar y canela encima.

(143) MANJAR BLANCO
EN MÁS BREVE SUMA

Has de tomar una libra de arroz y molerla; y pasarla por un cedazo y tomar una pechuga de gallina que sea recién muerta y cocerla; y después deshilarla y echarla en un cazo; y tomar un poco de leche y deshacerla muy bien; después tomar el arroz molido y echarlo dentro y batirlo mucho, y para una libra de arroz una pechuga de gallina y un azumbre

de leche y una libra de azúcar; y echarlo todo dentro en el cazo; y ponerlo a cocer que le dé el fuego en medio; y desde que sea espeso échenle de la grasa de la olla muy apurada; y con la grasa batirlo mucho, y después apartarlo en un poquito de rescaldo; y después echarle su azúcar en las escudillas.

(144) POTAJE
QUE SE DICE HIJADA

Has de tomar una ijada de carnero y cocerla y después de cocida, quitarla (*limpiarla*) muy bien y echar miel en un cazo; y echarle hasta tres docenas de almendras blancas; y esténse un poco en la miel; y después echar la carne majada, y echarle del caldo de la olla más gordo y cueza con ello, y después echar azafrán, clavos y canela, su sabor (*lo preciso*) de vinagre, y cueza con ello; después echarle pan rallado hasta que sea bien espeso; y después apartarlo al amor del fuego (*cerca, no encima del fuego*).

(145) PASTEL EN BOTE

Tomar una pierna de carnero; y picarla muy bien sin gordura y tomar un poco de tocino gordo, y picarlo todo junto; y después de bien picado echarlo en una olla; y echarle la grasa de la olla y cuézase bien, y como se fuere cociendo le vayan echando de la grasa de la olla: y después échenle azafrán y pimienta y clavos y cueza un poco con las especias; después echarle pan y queso rallado hasta que espese; y después de espeso, apartarlo.

(146) CARNERO ADOBADO

Tomar un pedazo de carnero; y hacerlo pedacitos y echarlo a cocer en una olla de tierra, con el caldo de la olla, y después de bien cocido tomar azafrán y clavos y pimienta; y deshacerlo con un sabor (*la pequeña cantidad precisa*) de vinagre y cueza un poco con aquello y después tomar yemas de huevos sin las claras; y batirlas

muy bien y echarlas dentro; y traerlo a una mano hasta que espese y echarle su sabor de miel y después apartarlo.

(147) GRATONADA
DE OTRA MANERA

Tomar un conejo cortado en piezas; y después freirlo en manteca; y después de bien freido echarlo en una olla; y echar del caldo de la olla, y desque haya bien hervido con ello, tomar un poco de perejil y clavos y azafrán y pimienta; y un migajón de pan y molerlo todo junto; y echarle yemas de huevos en el mortero; y majarlo todo junto, y después echarlo dentro: y echarle su sabor de vinagre, y cueza un poco hasta que espese y apartarlo.

(148) ESCABECHE DE CONEJOS

Asar los conejos y cortarlos por las coyunturas y tomar en una sartén dos partes de vinagre, si fuere el vinagre flaco y una de agua; y si fuere fuerte

iguales partes: y echarle sal hasta que vea que tiene sabor; y echar la sal en veces; y no toda junta, porque no se haga salado; y echar aceite, que sea dulce, la cantidad que os pareciere, porque unos quieren poco y otros mucho; y darle un hervor sin los conejos y echarlo después todo junto en una olla; y ponerlo en parte que se enfríe; y echarle gengibre, clavos y azafrán; y este escabeche se conserva muchos días.

(149) MIRRAUSTE DE OTRO MODO

Cocer una gallina, y después cortarla; y tomar almendras sin mondar, algo tostadas, y majarlas, y sacar la leche de ellas y echarlas en un cazo; y echarle azúcar y canela molidos, y cocer la leche un poco; y después tomar la gallina, y echarla dentro; y cueza un poco: y después, tomar un poco de pan rallado blanco y echarlo dentro; y después que sea espeso, apartarlo, y en las escudillas echar azúcar y canela.

(150) ORUGA BUENA

Tomar una libra de los panes (*la parte comestible*) de la oruga (*la planta crucífera*) limpios y molerlos bien en un mortero; y después de bien molidos ponerlos dentro de un trapo que sea blanco y muy limpio; y atarlo bien, y después poner agua al fuego en una caza; y cuando comen- zare a hervir, pon la oruga dentro de la agua, así atada como estuviere en el tra- po; y desque haya dado un hervor sacarla y apretarla entre dos tajaderos hasta que salga bien la agua; y desque sea bien es- primida, sacarla del trapo y destemplan- la con buen vinagre blanco y miel, ocho libras; y apurarla al fuego, despumán- dola siempre; y desque esté clarificada la miel echarla sobre la oruga: y mez- clarla bien con un palo; después tomar un cuarto (no creemos que se refiere a la cuarta parte, ya que suman cinco, ni al precio, sino a la unidad ponderal) de aragonesa que equivalía a 1/48 de libra) de canela; y un cuarto de azafrán y tres cuartos de gengibre todo bien molido y echarlo encima de la oruga meneándolo cuatro o cinco vueltas alrededor, porque

la salsa se pueda bien mezclar, y incorporar, y si fuere muy espesa aclararla con un poco de vinagre blanco.

(151) ORUGA
DE OTRA MANERA BUENA

Tomar una libra de oruga muy bien raída con un cuchillo; y molerla muy bien y sotilmente, y pasarla por un tamiz; después ponerla a remojar en buen vinagre tinto, que esté más rala que espesa, por seis o ocho días; después toma diez libras de miel y derrítela, cuanto dé un hervor; y sacarla del fuego y echarle tres maravedís de buen vino tinto, y toma la oruga remojada, y váciala en el cazo donde se ha de hacer la oruga; y encima de ella vaciar la miel derretida pasándola por un cedazo de cerdas, meneando otro la oruga con un palo muy bien; y ponerla a cocer hasta que esté espesa como debe, y sacarla del fuego; y tomar dos arienzos de azafrán muy molido, y desatado con vino tinto, echarlo dentro de la oruga hecha.

(152) OTRA ORUGA
BUENA PARA DE PRESTO

Toma el panecillo (*la parte comestible más fina*) de la oruga y ráele lo de encima que vieres que está sucio, y canela la cantidad que quisieres hacer; y tostar un migajón de pan y remojado en vinagre majarlo con la oruga y echarle su miel y un poco de vino tinto o blanco con ello y calentarlo al fuego de brasas en un cazo y darle un hervorcito, porque la miel se encorpore con la oruga y con las otras cosas y es hecha. Puédesle añadir una poca de canela y clavos y jingibre si quieres.

(153) MOSTAZA

Has de tomar mostaza en grano; y limpiarla del polvo y de la tierra y de las piedras y molerla bien en un mortero, y desde que sea molida pasarla por un cedazo: y después tomar del polvo de la mostaza y ponerlo en el mortero con un

migajón de pan remojado en caldo de carne; y majarlo todo junto; y desque sea todo bien majado destemplantarlo con un poco de caldo magro sin gordura, que sea bueno de sal y desque sea destemplado de buena manera que no sea muy rala, tomar miel que sea buena; y derretida al fuego, y echarla en el mortero y traerla bien hasta que sea bien mezclada y haz escudillas. Algunos echan un poco de vinagre en el caldo, puédesle añadir almendras mondadas, majadas con la mostaza, tostadas.

(154) MOSTAZA FRANCESA

Has de tomar un cántaro de mosto de vino tinto o blanco; y moler una escudilla de mostaza que sea escogida y muy buena; y moler, si quieres, con ella después de pasada por cedazo o tamiz, una poca de canela y clavos y jingibre y echarlo todo, muy bien mezclado en el mortero, dentro del cántaro o tinajuela del vino; y con una caña traerlo gran rato al derredor, porque se

mezcle con el mosto; y cada día se ha de traer con la caña siete o ocho veces; y hervirá el vino con esta mostaza y acabado que haya hervido el vino, podéis comer de esta mostaza; y cuando la quisieres sacar para echar en la escudilla para comer, menearla antes con la caña un poco y esta es muy buena mostaza y consérvase todo el año.

(155) OTRA MOSTAZA FRANCESA
MUY BUENA Y DURA TODO EL AÑO *

Toma una caldera en que quepa dos cántaros y henchirla de granos de uva tinta y ponerla a cocer al fuego hasta que mengüe la mitad y quede en media caldera que será un cántaro; y cuando cuecen los granos quitar la espuma con una cuchara de palo; y menearlo de cuando a cuando con un palo; y colar este mosto por un trapo limpio y echarlo en un cántaro; y luego echar la mostaza, que sea hasta una escudilla bien molida, poco a poco, meneándola con el palo, y cada día se debe menear con él, cuatro o cinco

veces al día y si queréis poder moler con la mostaza canela tres partes, clavos dos partes, y gengibre una parte; esta mostaza francesa es muy buena y dura todo el año y es de color morado.

(156) PEREJIL

Has de tomar el perejil y quitarle las ramitas; y deshojarlo muy bien y limpiarlo, y majar aquellas hojas en un mortero mucho; y después de bien majado tostar un migajón de pan, y remojarlo en vinagre blanco; y majarlo con el perejil; y después de bien majado echar una poca de pimienta en el mortero; y mezclarlo bien con el perejil y el pan: y después echarle miel, que sea derretida, en el mortero, trayéndolo siempre de una manera hasta que la miel se incorpore con la salsa en el mortero; y si fuere muy espesa la salsa, aclararla con un poco de vinagre aguado, porque no sea muy agra; y hecho esto tomar dos piedras guijas de mar o de río; y échalas en el fuego, y cuando estuvieren bien

coloradas y rojas, échalas con unas tenazas en el mortero de manera que se amaten allí: y desque todo esto sea hecho catarla de sabor, y hacer de manera que sepa un poco a pimienta, y agrito dulce y al perejil; y si alguna de estas cosas falta templará con ello.

(157) SALSA DE RÁBANO VEXISCO
Y DE GALLOCRESTA

De la misma manera del perejil se puede también hacer salsa de la raíz del rábano vexisco (*rabaniza*), y de hojas de gallocresta lo mismo.

(158) SOPAS A LA LOMBARDA

Hacer caldo de buena carne que sea bien gorda; y echar en él mucho azafrán, que sea bien amarillo y muy alto de color; y que sea bueno de sal el caldo; y después tomar rebanadas de pan quitada la corteza; y tostarlas y raerles lo quemado; y escaldar estas sopas con el dicho caldo; y desque sean escaldadas asentar-

las en una cazuela de hierro haciendo un lecho de sopas y otro lecho de queso mantecoso de Parma o de Aragón o de Navarra; y así henchir toda la cazuela; desde sea llena ponerla al fuego a cocer sobre buenas brasas o al horno; y cueza poco a poco; y andando cociendo (*sin parar de cocer*) echarle de aquel caldo, de rato en rato, gordo y amarillo, a cucharadas dentro en la cazuela, sembrándolo sobre las sopas; y desde sea más de medio cocido, cubrir la cazuela o sartén con una cobertera de hierro que sea cargada de brasas encima; y cueza así una hora; mirando y reconociendo de rato que no se enjугue mucho; y que sean socorridas del dicho caldo, que sea de lo más gordo; y cuando las pusieres en la mesa hacer de manera que vayan enjutas, y hecho esto hacer escudillas o si quieres hacer de ellas platos; como quisieres.

(159) SALSA GUALATINA BUENA

Manzanas que sean agras tomarás, y también de las dulces; y después hacer

leche de almendras de parte de noche; y parar las manzanas de parte de noche; y cortarlas menudas, así como un dado; y hanse desatar las almendras con buen caldo de carne; y pon las manzanas a remojar con la dicha leche de parte de noche; y tomar canela, y clavos, y gengibre según la cantidad que quisieres hacer y pon estas especias en remojo de parte de noche en agua rosada, y en la mañana tomar un poco de harina de arroz; y ponla a cocer con la leche de las almendras, empero no eches las manzanas hasta que sean medio cocido, y las especias asimismo; y cuando la salsa tornare espesa, echarle del mejor caldo que tuvieres y déjalo cocer del todo; y las especias sean atadas con un hilo.

(160) ADOBADO DE CARNERO

Has de tomar pechos de carnero; y cocerlos en una olla con su sal; y desque sea cuasi medio cocido sacarlo de la olla, y cortarlos a pedazos del tamaño de dos dedos; y después sofreirlo con gordura

de tocino; y después tomar miel y de todas especias, y ponerlo en una ollica, y tomar pan duro rallado y echarlo dentro de aquella miel y las especias; y haya más cantidad de canela que de las otras especias: y después tomar del mejor caldo de la olla y echarlo dentro; y después de la grasa lo que sea menester, según la cantidad del pan y de la carne; después echarle una buena taza de vinagre blanco porque la salsa de este potaje quiere (aquí *debe*) ser agra dulce; y esto todo cueza: y mientras hierve echarle la carne con un poco de azafrán, porque esta salsa quiere ser alta de color; después hacer escudillas del dicho potaje, y sobre ellas canela, empero debes echar peras; y membrillos que sean cortados y hayan dado un hervor primero; y ponlos en la carne.

(161) PEBRADA PARA SALVAJINA

Has de tomar unas pocas de almendras y piñones y avellanas y que sea todo tostado y majado bien en un mortero, y

después de majado, majar con ello un migajón de pan remojado en vinagre de manera que no sea muy agro: y después pasarlo y ponerlo dentro de la olla; y tomar un pedazo de salvajina y majarla en un mortero muy bien; y desde que sea bien picada echarla dentro de la dicha salsa y ponerle pimienta. Mas cuando pasares las almendras y las otras cosas, pasa también muchos huevos duros; solo las yemas, y todo esto ponerlo a cocer al fuego, y en dando un hervor quitarlo del fuego, y es cocido; y esta salsa quiere ser fortaleza de pimienta, y asimismo el color, y no se pone otra cosa; porque poniéndole otra cosa no se llamaría pebrada.

(162) BASTARDA CAMELINA

Unas pocas de almendras tostadas tomarás: y majarlas has, bien con una tostada de pan con los higadillos de alguna volatería que comieren y todo esto sea bien majado, y pasado con zumo de granada agra; y caldo, y con mucha ca-

nela, y con un poco de las otras especias salvo azafrán; y desque todo esto sea pasado, vaya al fuego; y esta salsa ha de ser agra dulce: y desque sea cocida echarle has harta grasa y encima azúcar y canela.

(163) CALDO LARDERO DE PUERCO SALVAJE

Una pieza de puerco salvaje o jabalí tomarás; y córtalo a tajadas como dos dedos; y hacer tajadas de tocino gordo delgadas, y atravesarlas (*mecharlas*) por las piezas del puerco jabalí tantas cuantas quisieres; y ponerlo en una olla sobre las brasas a sofreir; y desque sea cuasi medio cocida con una cebolla corta, echarle de todas especias salvo azafrán y canela, todo mezclado con la cebolla; y después echarle un poco de vino tinto y un poco de vinagre y déjalo cocer muy bien: y échale de todas yerbas picadas, y así se hace el caldo lardero; y cuando quisieres hacer alguna pieza de puerco cocida, y el señor quisiere comer caldo

lardero, hazlo desta manera. Desque la pieza estuviere escaldada y que esté bien limpia de los pelos, ponerla a cocer en la agua que sea la mitad vino, y la mitad de agua; y también puedes echar de todas especias enteras porque dé sabor y olor al caldo y allí mismo echarle de todas yerbas: y sea bueno de sal y de todo; y algunos le echan cebolla, y no dice mal.

(164) CAPIROTADAS DE TOFERAS O CRIADAS DE TIERRA O TURMAS

Las turmas o criadas de tierra tomarás; y escaldarlas bien con agua hirviendo; y darles un hervor con aquella agua misma y después pararlas de la primera holleja o tela, y cortarlas a tajadas redondas, y sofreirlas con buen tocino gordo, y después tomar unas pocas de almendras y piñones; y avellanas y una tostada de pan, y majar todo esto, y con caldo del más gordo pasarlo bien espeso, y desque sea pasado, ponlo dentro de una olla; y échale de todas especias molidas;

y ponle un poco de azúcar; y ponerlo a cocer; y cuando hirviere pornásle las turmas de tierra porque se acaben de cocer con esta salsa; y desde las turmas o criadas fueren cocidas hacer escudillas; y echar azúcar y canela, y un poco de caldo que sea grueso, de la olla, y si las quieren comer freídas sin la salsa, harás así: desde las hayas sofreído échales un poco de pimienta y vinagre; y así se guisan las turmas, pero todavía son mejores cuando son asadas entre dos cenizas calientes; y remojadas en vinagre; y estas son las criadas de tierra.

(165) POTAJE LLAMADO PERSICATE

Los duraznos tomarás parados; y cortados a tajadas y cocerlos en buen caldo gordo; y desde sean cocidos tomar unas pocas de almendras blancas y majarlas; y desde sean bien majadas pasarlas con aquel caldo bien espeso: y después cocer esta salsa con azúcar y un poco de gengibre, y desde sea cocida echarle harto caldo de la olla o del que

cae del asador; y dejarlo estobar bien un poco; y hacer después escudillas, y sobre cada una echar azúcar, y allí mismo puedes hacer esta salsa de membrillos de esta manera; mas los membrillos quieren ser pasados con almendras; y no quieren ser agros y asimismo los duraznos.

(166) SOPAS DORADAS

Tomar un pan y hacerlo rebanadas: y tostarlas de buena manera, que no se quemem, y tomar buen caldo y cocerlo en una olla aparte con todo su recaudo (*lo preciso*); y despumarlo bien, y después tener aparejado queso rallado, y cuando quisieren comer tomar algunas yemas de huevos; y desatarlas con el mejor caldo de vaca gordo de la olla; y echarle un poco de gengibre y después tomar aquellas tostadas, y remojarlas con el caldo; y desde que sean acabadas de remojar quitarlas de aquel caldo; y hacer escudillas de aquellas tajadas de pan o rebanadas; y echar sobre ellas del caldo

de los huevos; después echarles el queso, y estas se llaman sopas doradas.

(167) BUSAQUE DE CONEJOS

El conejo tomarás desollado, y bien limpio de los pelos; y abierto ponerlo a asar: y desde sea asado cortarlo a pedazos; y sofreirlo un poco, y tomar pan tostado bien quemado y almendras tostadas; y majarlas bien, y pasarlas con el zumo del conejo y ponerás de todas especias comunes; y hacer que esta salsa sea un poco agrilla y cocerla: y desde sea cocida echarle el conejo y dejarlo acabar de cocer; y si tú quisieres echarle algunas cebollas, todo está en tu placer y voluntad; pero hanse de cocer primero con los conejos; y después pasar las cebollas con las otras cosas y dejarlo acabar de cocer.

(168) MIRRAUSTE DE PERAS
Y PUÉDESE DAR A ENFERMOS

Tomar de las peras más tiernas, y mondarlas de la corteza; y cortarlas en

cuatro cuartos y quitarles las pepitas y el corazón; y después cocerlas en buen caldo de carne, que esté bueno de sal; y majar almendras mondadas y desque sean bien majadas desatarlas con el caldo de las peras; y si este caldo no bastare, tomar del caldo del carnero, y pasarlo bien espeso por estameña y desque sea pasado, poner esta leche dentro en la olla; y después tomar una poca de harina de arroz, y desatarla con aquella leche y ponerla a cocer al fuego con buena cantidad de azúcar; y tomar una poca de canela fina entera y atarla con un hilo; y ponerla dentro en la olla: y vaya todo a cocer y desque torne espeso, y no tuvieres leche para echarle, échale del mejor caldo y más gordo de la olla; y dejarlo cocer una buena hora, y desque conozcas que la harina sea cocida, quitarla del fuego. E si por acaso supiere al humo o a chamoscado o a quemado, tomar una poca de levadura que sea bien agra y atarla en un trapo de lino; y hacer que la olla hierva siempre; y echarla dentro porque hierva todo junto; y sepas que si la olla no hirviese no se le quitaría tan

presto el sabor del humo ni de lo socarrado y esto puedes hacer en todas las salsas y potajes y desque la salsa o potaje fuere hecha pon en aquellas peras que son cocidas en el dicho caldo una poca de agua rosada; y hacer escudillas, y sobre ellas echar azúcar fino y esta salsa es buena para dolientes.

(169) MEMBRILLOS COCIDOS EN
OLLA

Tomar una cazuela o olla y la cobertera que tenga muchos agujeros pequeños; y sea la olla nueva porque la vianda no tome otro sabor; y echarle los membrillos dentro bien limpios; y después henchirla de almendras y vino cocido, porque torne a manera de miel espesa como unguento; y con estos membrillos pornás ciertas rajitas de canela y clavos de jirof y nuez noscada y flor de macis y granos de paraíso, y con todo esto ponerla sobre las brasas con poco fuego hasta el cuello, y cueza a placer; y esté cubierta, y desque esté cocido

cortarlos limpiamente y quitarles el corazón; y después ponerlos en un plato, y sobre ellos azúcar y canela y clavos de jirof.

(170) PEREJILADA

Has de tomar gran cantidad de perejil; y clavos y bien mezclado majarlo muy recio con un migajón de pan blanco; y pasarlo de manera que salga todo el zumo bien espeso; y echar gran fuerza de gengibre y de canela, y majarlo todo junto; y si quieres echarle azúcar, sea tu voluntad; y haz que sea bien espeso y bien verde; y no ha de hervir porque perdería la verdura, y después echarle azúcar o miel.

(171) ZUMO DE GRANADAS

Los granos de las granadas tomarás; y machacarlos en un mortero de manera que no quiebren los granos (*aquí, el cues-
co del grano*) y colarlos por un trapo de lino limpio, y poner en él zumo de almendras y piñones

tostados y puedes echarle una poca de agua rosada, y de este zumo puedes hacer camalina dulce; y si la quieres hacer agra, échale vino tinto y vinagre; y de todas especias, y canela más que de otra especia, y cocerla antes que la pases.

(172) GRATONADA DORADA DE
ASADURA DE CABRITO

Tomar la asadura y la cabeza del cabrito; y ponerlo todo a cocer, y partir la cabeza de manera que no se pierdan los sesos; y desque sea cocido sacarlo de la olla, y cortar la asadura menuda, a manera de unos dados; y tomar unto de puerco fresco, y la cabeza partida en dos partes, sofreirlas; y todo ello con aquel unto, y tomar yemas de huevos y flor de gengibre y canela y yerbabuena; y picarlo todo junto muy bien y después apartar la grasa de la sartén a un cabo; y echarás todo esto a la otra parte de la sartén, y de ratico en ratico untarlo con dos plumas y desque sea bien frito, sacarlo fuera y entonces echarle la asadura así como

está picada menuda y sofreirla has: y si quieres echar una docena o dos de huevos batidos con hierbas buenas, ya sería mejor: y echarlo dentro de la sartén y después menearlo trayéndolo bien con una cuchara: y si quieres sofreir garbanzos todo es bueno, y después tomar las yemas de huevos batidos, y un poco de gengibre mezclado con los huevos y bien batido en una escudilla y después ponlo dentro de la sartén sobre la otra vianda; y menéalo todo después, de manera que se mezcle todo muy bien; y desde que esté cocido sacarlo de la sartén y ponerlo en un plato grande, y encima de la vianda azúcar y canela.

(173) SALSAS QUE SE LLAMAN
CANELAS DE MOSTO

Has de tomar pasas y uvas negras; y todo el migajón de un panecillo; y tomarás las uvas según la cantidad de la salsa que quisieres hacer; y ponerlos en una olla a cocer con vino tinto dulce que sea bueno, y fino, y muy fuerte, y

muy tinto; y templarlo, así como te pareciere, y hierva recio hasta que las pasas y las uvas sean todas consumidas y tornadas caldo; y después pasar todo esto por estameña, y después de pasado ponerlo a cocer un poco en una olla pequeña porque se torne espeso y tenga color de oro: y después tomar azúcar y canela, y has que sienta un poco a la noscada y a los clavos, y al gengibre, y esto sirve para volatería asada o freída.

(174) EMPANADA EN ASADOR DE
GALLINA ASADA

Has de tomar una gallina muy gorda; y quitarle los alones y los pies y el pescuezo, y rellenarla toda de yemas de huevos duros que sean cocidos, y canela y clavos hincados en las yemas de los huevos, y pasas y almendras blancas, y carne de ternera o de cabrito cocida, y bien picada menudo, y yerbabuena y perejil; también yemas de huevos crudos; y especias finas y azafranadas; y todo esto, mezclado con las pasas y almendras,

rellenar la gallina dentro y después cocerla que no salga nada de lo relleno; y después ponerla en su asador y asarla y desque sea cuasi asada, tomar un gran plato y echarle una poca de harina de arroz que sea muy fina, y leche de cabras y yemas de huevos crudos y azúcar y canela y otras especias finas azafranadas; y batirlo todo esto junto muy recio, y destemplar con la leche la dicha masa; y si no tienes leche, toma agua rosada y un poco del caldo de la olla, y mezclarlo todo; y después, con unas plumas de gallina, degotar (*extender*) la dicha masa sobre la gallina y fregarla con ella y untarla; y guarda que no la desates mucho porque no podría asír en la carne de la gallina, y untarla tantas veces desta masa o salsa que se haga un cortezón tan grueso sobre la gallina como un cortezón de empanada; y si le quieres poner hierbas sanas, como son perejil, mayorana y yerbabuena, bien lo puedes hacer y traer el asador de manera que la dicha masa se sostenga sobre la gallina.

(175) TREBALLA QUE SE DICE
SALSA BLANCA PARA ANSARONES

Has de tomar almendras blancas; y lo blanco de un pollo y un grano de ajo, que solamente sienta al ajo, y un migajón de pan remojado con caldo y majarlo recio, y después pasarlo todo por estameña; y tomar yemas de huevos duros que sean cocidos y échales gengibre y canela y azúcar; y un poco de agraz, solamente que sienta a ello; y después pon a asar los ansarones y desque sean medio asados pon debajo de ellos una cazuela para recoger el suco de los ansarones y desque todo sea salido, mézclalo con la dicha salsa o masa en una olla y desque torne espeso hacer escudillas: y cuando vayan a la mesa echarles azúcar, y canela encima.

(176) BROETE LARDERO DE MUY
BUENA FACCIÓN

Los pechos de carneros tomarás o las ijadas; y darles has un hervor, porque

pierdan el color de sangre; y después hacerlos pedazos tan grandes como el dedo pulgar; y tomar tocino muy gordo, y hacer de ello tajaditas delgadas y menudas como una pluma y echa cada pedazo metido a la lengua (*con abundancia*) de aquel tocino cortado y después toma el tocino y derrítelo; y desque hayas sacado toda la gordura sofreir con ello la dicha carne; y después ponla dentro de una olla con el caldo de otra olla; y después tomar un higadillo de gallina y un poco de carne de carnero y has que hierva todo junto; y después tomar pan tostado; y majarlo todo junto, y pasarlo por estameña todo y después destemplarlo con buen caldo de la olla mezclado con agraz; y vinagre, y con especias menudas, y darle color de liebre; y esta es muy buena salsa.

(177) POTAJE DE BUEN MODO

Tomar una buena gallina gorda; y cocerla, solamente que dé un hervor, y cortarla e pedazos; y después tomar to-

cino gordo derretido; y sofreirla de manera que no pierda la blancura, y después echarle buen caldo; y cueza de su espacio en este caldo; y después tomar yemas de huevos duros; y almendras blancas majadas con un migajón de pan remojado con caldo, y pasarlo todo junto; y después cocerlo en una olla aparte de manera que no se desate o se corte; y un poco de agraz, mas no vinagre; y especias dulces, y desque sea cuasi cocido tomar yemas de huevo destempladas con agua rosada y mezclarlo todo junto.

(178) POTAJE LLAMADO JOTA

Bledas y perejil tomarás: y yerba buena y borrajas; y ponlo todo a cocer que dé un hervor, y después ponerlo sobre un tajador; y picarlo bien menudo con especias; y desque sea bien picado pasarlo por estameña; y ponerlo en una olla y has que dé un hervor de manera que no pierda la verdor; y no lo cubras hasta la hora de comer; y si a la noche lo quieres guisar hazlo de la misma

manera; pero has de poner un poco de tocino de puerco fresco y freirlo para sacarle el zumo y con aquel zumo, sofreir las sobredichas cosas; y con caldo de la olla a manera de espinacas, y después hacer escudillas: y sobre cada escudilla poner un pedazo de aquel tocino que has sofreído.

(179) SALSA DE EMPERADOR

Higadillos de gallinas tomarás asados en las brasas: y tomar almendras tostadas; y majarlas con los higadillos y con un migajón de pan; y destemplantarlo todo con buen caldo de gallinas y desque sea bien majado tomar diez y ocho o veinte yemas de huevos crudas y majadas con las dichas almendras que serán cerca de un puño; y tres higadillos de capones o de gallinas y majarlo todo junto en un mortero, y pasarlo por un cedazo así como salsa de pavo. Después de pasado, ponerlo a cocer en una olla limpia con poco fuego meneándolo siempre con una cuchara, y echarle copia de azúcar, y

una poca de mostaza, y unos cinco o seis clavos molidos, y gingibre según tu voluntad, y has que sea agrilla de zumo de naranjas o de agraz o de granadas; y que sepan todas las dichas salsas un poco, y más al gingibre, y ha de ser espesa, como salsa de pavo, y que tenga color pardillo, y hacer escudillas, y echarles azúcar y canela encima.

AQUÍ SE FENECEN LAS VIANDAS DEL
TIEMPO DEL CARNAL

CAPÍTULO IV

TRATADO PARA GUIJAR Y APAREJAR LAS VIANDAS DEL TIEMPO CUARESMA

HABLADO habemos, y lo más breve que habemos podido, de la arte de la Cocina en cuanto toca a las viandas y manjares del tiempo de carnal; puesto que son infinitas las viandas que se pueden hacer en día de carne que muchas de ellas se podían hacer en Cuaresma, porque donde digo en algunos capítulos de las viandas, que se desatan con caldo de carne, estas salsas o potajes se pueden desatar con sal y aceite y agua; empero ha de dar un hervor, y desta manera es tan bueno como caldo de carne si es bien templado de sal, y que el aceite sea

101 MAESE ROBERTO DE NOLA

muy fino y desta manera, de muchas viandas que están puestas para días de carne, se pueden hacer en la Cuaresma; y esto, no es sino costumbre de los hombres mudar las viandas de una cosa en otra; y por esto me parece que he hablado harto en esta materia de los manjares de carnal; y es cosa razonable de hablar en las viandas del tiempo de Cuaresma lo mejor y más brevemente que Dios nos guiare y enderezare para la utilidad de los cuerpos humanos y honra de las casas de los príncipes y grandes señores y caballeros y personas de cualquier otro estado y condición que sean, según verán por el proceso de este siguiente tractado. Y primeramente de aparejar empanada de lamprea o de otro cualquier pescado para cocer o asar o para cazuela, y otros guisados, según adelante diremos.

(180) DE LAMPREA EN PAN

La lamprea quiere ser viva; y escaldarla con agua caliente, y así la harás limpia y blanca; y después tomar pan

tostado y tanto que esté todo negro, y raerle la quemadura, y tomar la lamprea y abrirla, y coger aquella sangre y guardarla; y quitarle una tripa que tiene y por la boca atravesarle un cuchillo de manera que no le haga ningún corte, sino que la punze; y quitarle la hiel por medio de la cabeza y dejarle que cuele bien aquella sangre y lo mismo colar la sangre de los agujeros que tiene la lamprea, y guardar bien toda la sangre, y con esta su sangre misma untarla toda; y después tomar sus especias que son pimienta luenga, y galangal, y nueces noscadas, y todo esto sea bien molido y mezclado con aquella sangre, y después tornar a untar con ella la lamprea; y ponle en la boca una nuez noscada y en cada un agujero de los que tiene meterle un clavo de jirof dentro: y después tomar la lamprea, y ponerla en una empanada a modo de una rosca y darle un corte por medio del espinazo porque de otra manera podría reventar la empanada y puesta en su empanada, bien untada de su misma sangre, con las especias y todo cubrir la empanada, y cocerla en

el horno; y después tomar el pan tostado con vinagre y vino tinto y su misma sangre que quedó y mezclarlo todo; y pasarlo muy bien; y esta salsa no quiere ser muy agra, sino sólo un poquito; y por esto se pone el vino: y desde que la empanada será cocida, tomar esta salsa y echarla dentro en la empanada; y estas empanadas de lampreas, mejores son para comer frías que no calientes: y si no es fría no le echas salsa; y las lampreas no son buenas para comer hasta el mes de Enero.

(181) SALMÓN EMPANADO

Has de tomar el salmón bien limpio y lavado, y tomar sus especias que son pimienta luenga, galangal y gengibre; y todo esto bien molido con sal, de manera que no haya demasiadas especias, sino de buena manera; después hacer las empanadas, y poner dentro el salmón, y echarle las especias encima y debajo y a todas partes; y después cubrir la empanada y vaya al horno a cocer: y desde

sea cocida, si quisieres comer frío el salmón hacer un agujero en la empanada debajo del suelo porque salga el caldo porque con él no se puede bien conservar. Y debes saber que el salmón se quiere comer en el mes de Octubre que comienza de hacer frío.

(182) CAZUELA DE SALMÓN

Has de tomar el salmón limpio y bien lavado; y ponerlo en una cazuela con sus especias que son: galangal, y un poco de pimienta y gengibre y azafrán; y todo esto bien molido, y echado sobre el pescado con sal, y un poco de agraz o de zumo de naranjas, y vaya al fuego de brasas; y después tomar almendras blancas y pasas y piñones y de todas hierbas. Es a saber moraduj, que se dice mayorana, y perejil, y yerba buena; y desde que la cazuela sea cerca de medio cocida echarle todo estodentro.

(183) TRUCHA EN PAN O ASADA
O COCIDA

La trucha se ha de escamar; y si la quieres hacer en pan echarle pimienta, y un poco de gengibre. E si la quieres guisar de otra manera, así como asada o cocida, hacer hervir agua en una cazuela, y echarle la trucha y desque sea cuasi medio cocida echarle un poco de sal porque tenga buen sabor, y después echarle media taza de vinagre en la cazuela porque el vinagre la entestece (*endurece*), que no se quiebre; y comerla con pimienta, y con un poco de caldo de la olla o cazuela misma. Y si la quieren comer asada ha de ser comida con zumo de naranjas y agua y sal y un poco de aceite: y de todas las buenas yerbas; y aparejar el plato de la trucha asada, y echarle encima todo este zumo. Y sepas que el mejor bocado de ella es el hocico.

(184) BARBO EN PAN

Tomar especias que sean pimienta, gengibre y sal, bien molido todo, y hacer las empanadas y poner en ellas el barbo bien limpio y lavado con las dichas especias; y llevarlas al horno, y si le quisieres echar un poco de zumo de naranjas o de agua rosada, no se perderá nada; y antes que la empanada vaya al horno, echarle un poco de aceite.

(185) BARBO EN CAZUELA

Después de bien limpio y lavado el barbo, cortarlo a trozos redondos como los dos dedos de gordo; y tomar las especias que son pimienta, gengibre y azafrán y sal, todo bien molido; y pon el barbo en la cazuela con las especias y la sal y un poco de aceite; y vaya al fuego sobre buenas brasas, y después tomar pasas y almendras y un poco de culantro seco y de todas las buenas yerbas; y todo esto vaya dentro de la cazuela y cueza hasta que esté bien cocido.

Y si quieres comer el barbo cocido, tomar una olla con agua; y cuando hierva echar el barbo dentro; y hacerle su salserón, que es vinagre y de todas especias y de todas buenas hierbas y desque el barbo sea cocido, tener aparejado el plato con la vianda y echarle el dicho zumo encima con las dichas hierbas; y hacerla de manera que sea un poco agrilla y colorada con azafrán.

(186) SABOGA EN PAN

Quiere ser la saboga fresca y muy bien escamada y limpia, y después ponerla en pan, y tomar las especias de la saboga, que son: pimienta y un poco de gengibre y sal, todo bien molido, y echado sobre la saboga, y puesta en su empanada con aceite vaya al horno a cocer: y si la quieres comer fría sacarle el caldo, porque cualquier empanada para comerse fría es menester quitarle el caldo, porque con él no se puede bien conservar. E si la quieres comer cocida o asada, empero no se quiere comer en

ninguna manera cocida, sino en pan o asada; y si la quisieres asar no le has de quitar la escama, sino abrirla y ponerla en sus parrillas; y antes que la pongas al fuego untar las parrillas con aceite, porque no se pegue a ellas, y ponla al fuego, y no le des mucho fuego al principio, mas volverla de rato en rato; y cada vez que la volvieres untar las parrillas con aceite; y después hacerle su salserón con zumo de naranjas y aceite y un poco de agua y sal; y de todas las yerbas bien menudamente cortadas, y ponerla en su plato y su salsa sobre ella y de esta manera se guisa el pescado de agua dulce.

(187) EMPERADOR EN PAN

Tomar el emperador (*pez espada; en catalán se registra ya en un documento del siglo XIV*), y bien limpio y lavado cortarlo a trozos o ruedas; y hacer las empanadas de la manera que quisieres: y tomar las especias que son pimienta luenga y gengibre y sal, todo molido bien, y echarlo sobre las ruedas del

emperador; y puesto en sus empanadas con sus especias y su aparejo vaya al horno a cocer, y cuando quisieren comer echarle un poco de suco de naranja o agraz mezclado con agua rosada, y antes de ponerla en el horno echarle un poco de aceite.

(188) EMPERADOR EN CAZUELA

Después de bien limpio y lavado el emperador, hacerlo tajadas o ruedas tan gordas como dos dedos; y tomar las especias bien mezcladas con buenas yerbas que son moraduj que es mayorana, y perejil y yerbabuena; y ponerlo a cocer sobre las brasas o al horno: y desde que comenzare a hervir echarle almendras blancas y pasas; y dejarlo cocer todo junto, y echarle un poco de agraz o zumo de naranjas. Mas antes que la pongan en el horno échenle un poco de aceite.

(189) EMPERADOR EN PARRILLAS

Cortar el emperador así como si lo hubieses de asar; y quitarle lo de dentro todo; y ponerlo a asar en las parrillas untándolo con aceite de rato en rato. Después hacerle su salsilla que es zumo de naranja y pimienta y aceite y sal; y una poca de agua; y todo esto pornás en una olla pequeña, y cuando quisieren comer ponerlo en un plato; y echar sobre él la dicha salsa con las otras yerbas, perejil y yerbabuena, y mayorana.

(190) ESTURIÓN EN PAN; QUE ES SOLLO

Después de bien limpio y lavado el esturión hacerlo pedazos redondos del gordo de dos dedos; y ponerlo en pan con las especias suyas, que son pimienta luenga, y un poco de gengibre y sal todo molido, y echado sobre el esturión; y poner las dichas piezas en sus empanadas con todo su aparejo; y vayan al horno: y si quisieren comer frío, sacarle el

caldo; y si caliente lo quisieren comer, echarle un poco de zumo de naranja y un poco de pimienta. E antes que vaya al horno echarle un poco de aceite.

(191) ESTURIÓN O SOLLO EN
CAZUELA

Limpiar muy bien el esturión y cortarlo a ruedas tan grandes como una mano; y después tomar las especias que son pimienta, gengibre y un poco de azafrán, y tomar de todas yerbas, perejil y mayorana y yerbabuena y un poco de culantro seco, y todo esto sea bien mezclado: y después poner el esturión en la cazuela con las dichas especias, y sal y aceite y las yerbas; y vayan al fuego sobre brasas; empero la cazuela sea bien cubierta o si no vaya al horno; y échale aceite.

(192) ESTURIÓN, QUE ES SOLLO, EN
PARRILLAS O COCIDO

Tomar una olla con agua y sal; y de todas yerbas, perejil y yerbabuena

y mayorana; y desque todo esto haya hervido echarás la cabeza o la cola del esturión o lo que quisieres, para que hierva; después echarle un poco de aceite; y desque el pescado esté cerca de cocido, quitarle la mitad de la agua; y después tomar de todas especias, y una buena taza de vinagre; y echarlo todo dentro del esturión; empero, que no tenga mucha agua porque con aquel caldo has de hacer el potaje para aquel plato; y echar encima yerbas deshojadas menudamente o cortadas y un poco de gengibre molido. E si quieres comer el esturión asado, tomarás la parte de hacia el vientre, que es lo medio del cuerpo y untarlo de rato en rato con aceite y después asarlo al fuego sobre brasas, y después hacer su zumo de naranjas y aceite y pimienta y sal y una poca de agua; y de todas las yerbas buenas menudo cortadas; y cuando quisieren comer poner la vianda en el plato, y echarle el zumo con las hierbas encima del dicho pescado.

(193) DENTOL EN PAN

Has de tomar el dentol y bien limpio y lavado hacerlo ruedas por medio; y después hacer empanadas, y tomar sus especias: pimienta y sal y gengibre; y un par de rajas de canela entera y después poner el pescado en la empanada con las especias y rajas de la canela, todo junto, y cubrirla; y vaya al horno y antes que la pongas en la mesa después de cocida tomar un poco de zumo de naranja; y el hígado del mismo dentol y asarlo en las brasas con una tostada de pan remojada en el zumo de las naranjas, y ponlo dentro del pastel: pero antes que la empanada vaya al horno echarle un poco de aceite.

(194) DENTOL EN CAZUELA

Tomar el dentol, y después de bien limpio y lavado hacerlo ruedas tan grandes como la mano; y después echarle sus especias, que son azafrán y pimienta y

nuez noscada, y una poca de sal, todo bien molido; y echarlo sobre el pescado, y ponerlo en la cazuela con todo su aderezo y desque el dicho dentol sea medio cocido, echarle de todas yerbas y un poco de zumo de naranja y si quisieres poner pasas y almendras después, puédeslo hacer; empero echarle un poco de aceite porque estas cosas quieren siempre aceite.

(195) DENTOL COCIDO

Tomar un dentol y limpio y lavado, hacerlo trozos y tomar la cabeza, y hacerla cocer con agua y sal y buenas yerbas: y después tomar el dentol y vaya a cocer y tomarás castañas y manzanas y almendras, y de su misma carne un buen pedazo y un migajón de pan; y todo esto bien majado y desatado con su mismo caldo y pasarlo por estameña, pero cuando pasares las almendras y todas estas cosas pornás también pan remojado con zumo de naranja o con vinagre, después tomarás de todas especias, sino azafrán y canela y después cocer esta salsa y

echarás aquel caldo que está con el pescado el que ha cocido y cuando la salsa hirviere pornás la dentro de la olla; y cuando quisieres comer, aparejar el plato con la vianda, y echarle has por encima de todas yerbas bien menudamente cortadas; y si no quisieres hacer esta dicha salsa, tomar vinagre y de todas especias; y las yerbas cortadas y todo esto sea mezclado cuando el pescado sea cocido, solamente en agua y sal; y parejar el plato y echar aquella salsilla encima. E sepas una cosa: que todas las veces que guisares pescado cocido grueso débesle echar una taza de vinagre al cocer porque lo entestece y lo guarda de mancharse.

(196) PALAMIDA EN PAN

Tomar la palamida (*bonito*; palamida adaptación del francés *pélamide* o del italiano *palamita*; no encontramos esta voz, ni ninguna otra análoga, en catalán,) y después de escamada y limpia, cortarla a pedazos redondos tan grandes como los cuatro dedos; y después hacer las empanadas y tomar las

especias que son: pimienta y gengibre y sal; y todo esto bien molido, y puedes poner azafrán si quisieres y después echar estas especias sobre el pescado; y ponerlo en sus empanadas y vaya al horno a cocer: y el tiempo para comer la palamida es el mes de Marzo; y cuando la hubieres de enviar al horno échale un poco de aceite.

(197) PALAMIDA EN CAZUELA

Si la palamida es pequeña no cures de cortarla; y si es grande y gruesa, hacerla pedazos tan grandes como tres dedos; y después tomar las especias: es a saber, pimienta y gengibre y galangal y azafrán y sal. E todo esto bien molido echarlo encima de las tajadas de la palamida; y después echarle de todas yerbas que son: mayorana y perejil y yerbabuena, sobre la cazuela; y vaya al fuego con todo su aparejo sobre buenas brasas: y esté bien cubierta la cazuela, sino ponla en el horno; y después échale un poco de agraz y zumo de naranja y aceite.

(198) PALAMIDA EN PARRILLAS

Tomar la palamida y limpiarla y lavarla; y si es pequeña no cures de hacerla pedazos; pero todavía es mejor el pescado grande que no el pequeño; de manera que si es gruesa córtala en pedazos redondos, y vaya sobre las parrillas, untándolas primero con aceite y puestas sobre las brasas untarla de rato en rato con su aceite, y hacer su salsilla con yerbas, y un poco de pimienta, y con zumo de naranjas y sal y aceite todo bien mezclado; y cuando quisieren comer, aparejar el plato con la vianda, y echarle aquella salsilla encima. E si la quieres comer cocida no es tan buena como de otra manera. E si por caso, tu señor la quiere comer cocida, haz de esta manera. Cocerla con agua y sal y sus especias, salvo azafrán, y con todas las buenas yerbas; y desde que el pescado sea cocido, y tu señor quisiere comer hazle esta salsilla. Tomar vinagre, y de todas las especias, y desatarlas con el vinagre, y después aparejar el plato, y echarle esta salsa enci-

ma. Y si le quieres hacer salsa con almendras lo puedes hacer.

(199) CONGRIO FRESCO EN PAN

El congrio quiere ser escaldado; y cortarlo con un cuchillo porque hay muchos que lo desuellan: y vale más escaldado que no desollado; limpio y lavado ponle estas especias: pimienta, más que de las otras; y un poco de gengibre y sal, y todo esto sea bien molido, y después cortar el congrio a pedazos porque no quiebre la empanada, porque hay unos grandes y otros pequeños, y según el congrio así has de hacer la empanada; y ponlo dentro como cerco o rosca y echarle has aquellas especias, y la sal encima y después cubrirla y vaya al horno a cocer con su aceite.

(200) CONGRIO EN CAZUELA

Tomar congrio cortado a pedazos bien limpio; y ponlo en una cazuela con sus especias mezcladas con sal; y echarlas

sobre el pescado con todas las yerbas deshojadas menudo: y con un poco de aceite y pasas y almendras y piñones y vaya al fuego a cocer.

(201) CONGRIO COCIDO

El congrio pequeño no es bueno sino para asado; y si es muy grueso puedes hacer de él un plato cocido; y así tomar el congrio bien limpio y escaldarlo con agua hirviendo y después cortarlo a pedazos gruesos; y después poner una olla con agua al fuego y cuando la agua hirviere echar el congrio dentro: y echarle mucha sal porque dé sabor al pescado. E para mientes, no olvides que cuando cocerás pescado grueso, echarle harta sal y una buena taza de vinagre, porque el vinagre entestece el pescado; y lo hace estar siempre duro dentro del caldo y le da sabor; y desde que el congrio sea cocido hacerle la salsa del congrio cocido. Primero tomarás almendras no paradas, y májalas en un mortero con unas pocas de avellanas y con un migajón de pan; y

todo esto sea bien majado y desatado con vinagre blanco y con caldo, y pasarlo después por estameña bien espeso; y esta salsa quiere ser agrilla y después echarle de todas especias; y de todas yerbas cortadas menudas y cuando quisieren comer hacer hervir la salsa con todo esto; y después echar a mal aquel caldo en que coció el congrio: y echar la salsa encima del pescado cocido.

(202) CONGRIO EN PARRILLAS Y EN ASADOR

Si el congrio fuere pequeño y lo quieren asar en el asador no es menester despedazarlo, sino pasarlo por medio; y haciendo así como es costumbre y después tomar una caña; y henderla por medio y haz que el un pedazo sea de un cabo, y el otro del otro y átala con un hilo, de manera que no pueda caer, y untarla has con aceite a menudo y si lo haces en parrillas cortarlo a la medida de las parrillas a la larga y hácese así a su placer; y después hacerle su

salserón con zumo de naranjas y con pimienta y sal y aceite; y de todas las buenas yerbas cortadas menudas, y todo esto sea puesto dentro de una ollica pequeña y cuando quisieren comer echar la vianda en el plato y echarla la dicha salsa.

(203) MORENA EN PAN

Si la morena fuere viva guarda no te muerda porque es ponzoñosa la mordedura; y azótala bien siendo viva, porque las espinas le bajarán todas a la cola; y después escaldarla así como al congrio, ni más ni menos; y después lavarla bien con agua fría y cortarla en pedazos y tomar sus especias: gengibre, un poco de galangal y sal; y todo ello sea bien molido y echado sobre la morena cortada; y hacer las empanadas; y echarles un poco de aceite dentro y cubrirlas; y vayan a cocer al horno y siendo cocida échale un poco de zumo de naranja.

(204) MORENA EN CAZUELA

Adobar la morena así como el congrio y cortarla a pedazos; y cortarla la cola; porque las espinas siempre bajan a la cola y después tomar las especias que son menester: y todas las buenas yerbas deshojadas menudamente o cortadas y sal, y almendras, y pasas y piñones y todo esto vaya dentro de la cazuela con un poco de aceite: y las almendras sean escaldadas y vaya al horno a cocer.

(205) MORENA EN PARRILLAS

Escaldar la morena así como el congrio; y si es viva azotarla reciamente porque bajen todas las espinas a la cola, y si quieres engañar a tu compañero dale a comer la cola; y después quítale la cabeza; y cortarla a pedazos tan grandes como un palmo y después untar las parrillas con aceite y pon la morena a asar y untarlo muy bien a menudo con aceite. Y también hay muchos que la untan

con ajo y aceite. Mas cada uno la guisa según fuere su apetito. Porque hay muchos señores que no comen ajo y aceite, y otros lo comen, y tornando al propósito hacer el salsero que se suele hacer a las viandas asadas, que es zumo de naranja y gengibre, y aceite y un poco de agua y todo esto pornás dentro de una ollica pequeña con sal; y todas las buenas yerbas cortadas menudas; y cuando quieran comer poner la vianda en el plato y echarle su salsa encima.

(206) TOÑINA EN PAN O ATÚN

La toñina o atún quiere ser fresco y cortarla a ruedas redondas delgadas de tres dedos; y después lavarla muy bien y echar sobre las ruedas pimienta y sal y gengibre y un poco de azafrán, y todo esto sea bien molido y después hacer las empanadas y echar dentro un poco de aceite y cubrirla; y vaya al horno, y si la quisieren comer fría sacarle el caldo, como dicho tengo en otros capítulos, por-

que con el zumo no se puede conservar mucho.

Y el atún comúnmente se come de esta manera.

(207) ATÚN O TOÑINA EN CAZUELA

Tomar los ojos de la toñina; y lo mejor de las entrañas que se come de ella y ponerlo en una cazuela con pasas y almendras y piñones y con un poco de aceite; y zumo de naranja y tomar de todas estas especies y de todas hierbas, que son: perejil y yerbabuena y mayorana y todas bien menudas cortadas vayan dentro de la cazuela con las dichas especias, y las almendras sean primero escaldadas y vaya al horno. La salsa real se hace con ajo y aceite.

(208) ATÚN O TOÑINA COCIDA

Tomar la cabeza y la cola de la toñina que es propiamente para cocer; y si no sea de la parte que quisieres,

poner una olla grande al fuego con agua y mucha sal; y cuando la agua herviere, echarle la toñina y desque sea cocida echarle una taza de vinagre en la olla porque la sostenga, que no se quiebre en la olla con el caldo, y después hacerle esta salsa. Tomar unas pocas de almendras, que no sean paradas y mazarlas con un migajón de pan, y tomar del hígado de la toñina o si no un buen pedazo de la toñina, y desatarla con vinagre blanco, y pasarla por estameña bien espesa; y después tomar de todas las especias, que son pimienta y gengibre y un poco de azafrán, y todo muy bien molido y destemplado con buen vinagre blanco; y echarlo en la salsa y esta salsa se quiere hacer con vinagre y no mucho sino de buena manera y desque quiera comer cocer esta salsa luego prestamente; y puesta la vianda en el plato echarle la salsa encima; empero que las yerbas estén dentro ya en la salsa cuando la quieras cocer.

(209) TOÑINA EN PARRILLAS

Tomar de la toñina lo de hacia la parte del vientre bien limpio; y untarla con aceite, y untar también las parrillas y ponerla a asar sobre unas pocas de brasas; y untarlas de rato en rato con aceite y después hacer su salserón con agua y sal y aceite, y zumo de naranja y pimienta y de todas las buenas yerbas deshojadas o cortadas menudas: y cuando quieran comer poner nuestro pescado en el plato, y echar aquella salsa encima; y si le quieres hacer otra salsa, así como oruga o otra, sea a tu placer.

(210) LISA EN PAN

Después de bien escamada y bien limpia y lavada la lisa, toma especias, que sean pimienta y sal y un poco de gengibre; y todo esto sea bien molido y sembrado sobre la lisa y hacer las empanadas de la hechura de la misma lisa o como quisieres: y echa las empanadas

con sus especias dentro, y todo su recaudo con su aceite, cubrir la empanada, y deja su agujero encima el cobertor y por él echarás el aceite dentro; y llévenla a cocer al horno.

(211) LISA EN CAZUELA

Lavada muy bien la lisa y limpiada, ponerla en una cazuela con su aceite y de todas especias comunes, y de todas las buenas yerbas cortadas menudamente o deshojadas, y echar todo esto en la cazuela con la lisa; y si la lisa fuere muy grande y gruesa hacer de ella pedazos; y si la quieres comer con arroz es muy buena; y con sus especias y si la comen con arroz echarle media cucharada de manteca.

(212) LISA EN PARRILLAS

Limpiada y lavada muy bien la lisa sin escamarla, untarla con aceite: y untar también las parrillas con él y ponerla

sobre ellas: y debajo unas pocas de brasas, y untarla a menudo con el aceite; y después hacerle su salsilla con zumo de naranjas, y aceite y sal y agua y de todas hierbas: y todo esto junto, ponlo en una ollica y cuando quisieren comer poner el pescado en un plato, y echarle aquella salsa encima.

(213) LISA COCIDA

Lavada la lisa y bien limpia, ponerla a cocer en una cazuela con agua y sal y hacerla hervir; y echarle un poco de aceite; y desde que sea cocida hacerle su salsa con unas pocas de almendras; y un migajón de pan; todo esto sea bien majado, y pasarlo con vinagre y con su caldo de la lisa, y después echarle de todas especias comunes; y de todas hierbas deshojadas y cocer todo esto, y echarlo después sobre la lisa. O puedes hacer el salserón con vinagre y especias comunes y con sus yerbas desmenuzadas; y echar todo esto en una ollica, y cuando quisieren comer aparejar el pescado en

su plato y echarle esta salsa encima. Mas para mí os digo que más querría la lisa en pan o en cazuela o en parrillas que no de otra manera y ninguno creo dirá lo contrario desto.

(214) ESCORFENO ¹ EN CAZUELA

Este pescado no es bueno sino en cazuela o cocido; y si lo quisieres asar, tomarás el escorfeno; y después de limpio y lavado cortarlo has a pedazos si fuere muy grueso o grande; y toma de todas yerbas, y deshójalas menudas; y ponlo todo dentro de la cazuela con un poco de aceite, y vaya al horno; después échales pasas, y almendras y castañas y todo junto vaya dentro en la cazuela; y puédesle poner algún agro si quisieres.

(215) ESCORFENO COCIDO

Tomar el escorfeno y escaldarlo; y después pon una olla al fuego con agua

¹ Es el *cabracho*, o *escarapote*, o *raño* castellano, llamado en catalán *cap-roig* y *escórpora dels bruts*; o quizá —menos probablemente— la *escórpora* o *escorpena*, en catalán *cap-tinyós* y *rascot*; al primero, en italiano le dicen *scorfano maggiore*, y al segundo, *scorfanotto*.

y sal y cuezga; y cuando hirviere echarle el pescado dentro; y si le quieres hacer salsa hazla como para la lisa. E has de saber una cosa: que todas las salsas que son de pescado fresco no quieren ser dulces, sino agrillas, porque el pescado ya es dulce de suyo. Mas para pescado frito es bien hacer la salsa agra y dulce; mas para el cocido no es bueno el dulzor; y después hazle su salserón con vinagre; y de todas las especias comunes; y todo esto sea aparejado con una olla; y cuando quisieren comer aparejar el plato con el pescado, y echarle aquel salserón sobre la salsa.

(216) SARDINAS EN CAZUELA

Has de tomar las más gruesas sardinas frescas; y lavarlas con muchas aguas; y después tomar pimienta; y un poco de gengibre y azafrán; y todo esto molido, después tomar pasas; y almendras y piñones; y de todas las buenas yerbas, que son perejil y yerbabuena: y después tomar las sardinas y las especias,

y todo mezclado, con las yerbas y con las almendras y pasas y piñones, echarlo todo en la cazuela con buena cantidad de aceite, y vaya al fuego sobre brasas, o si no al horno. Mas mejores son al fuego sobre brasas; porque en el horno se cuecen arriba y abajo y por todas partes; y las sardinas para hacerlas desta manera no sufren el calor del horno, sino brasas y pocas: porque cuezgan a su placer; y si las quieres comer de otra manera, así como fritas, quiérense comer con pimienta; y un poco de vinagre o zumo de naranja; y si las quieres comer asadas, se quieren comer con zumo de naranjas y aceite y sal; y una poca de agua y pimienta; y de todas las yerbas salvo moraduj que es mayorana que también se dice malgilana.

(217) BISOLES EN CAZUELA

Abrir los bisoles (*caballa*; Nola emplea la forma catalana antecuada *bisol*, hoy *bis* o *biso*); y bien limpios y lavados tomar de todas especias comunes; y de todas las yerbas salvo mayorana.

Después tomar pasas; y almendras y piñones y avellanas tostadas; y todo esto junto con las yerbas; y con las otras cosas ponerlo en la cazuela con un poco de aceite; y desde los bisoles fueren medio cocidos tomar unas pocas de avellanas y pasas nuevas mondadas de los granillos; y majarlo todo junto; y vaya dentro en la cazuela; y si de otra manera los quieres guisar, así como asados, hanse de guisar de la manera de las sardinas; y haciéndolo desta manera no puedes errar.

(218) BOGAS EN CAZUELA

Escamar las bogas, y limpiadas y lavadas tomar de todas especias comunes; y de todas las buenas yerbas cortadas menudas; y tomar pasas y almendras, y dátiles cortados a cuartos si los hay; y poner todo esto en la cazuela con su aceite; y desde sea cerca de medio cocido tomar unas pocas de castañas; y otras tantas de nueces; y un migajón de pan; y majarlo todo muy bien; y pasarlo con

un poco de vinagre y agua; y después echarlo en la cazuela; y cuando quisieren comer poner las bogas en el plato; y echarle la salsa encima con todas aquellas cosas que allí estaban: y si las quieren comer cocidas y asadas; y también fritas, cómense con vinagre y pimienta. Mas este pescado mejor es en cazuela que de otra manera.

(219) SAITON EN CAZUELA

El *saitón* (ignoramos a qué pez pueda referirse; *saitó* es forma catalana arcaica de *seitó*, en castellano *boquerón*, pero es evidente que la receta alude a un pez de mayor tamaño y precisamente amargo) comúnmente es amargo; y por esto se le ha de quitar la cabeza con las tripas todo junto y lavarlo; y limpiarlo bien, y tomar después de todas especias comunes, y poner también pasas y almendras y piñones; y las almendras han de ser escaldadas y blancas; y después mezclarlas con las pasas y almendras y piñones y con todas las buenas yerbas; y con el pescado; y todo vaya mezclado en la cazuela con un poco de aceite. Estas cazuelas son mejores de co-

cer en casa que no en el horno, y por la mayor parte se quieren comer en el mes de Abril.

(220) LOBO DE MAR ¹ EN PAN

Lavar y limpiar el lobo, y cortarlo en piezas; de manera que se pueda empanar; y tomar sus especias: pimienta luenga, y gengibre y sal; y todo bien molido echarlo sobre las piezas del pescado; y después acabar tus empanadas; y cubrirlas y vayan al horno con un poco de aceite. Este pescado es bueno en el mes de Junio, Julio y Agosto. Y si lo quieres en cazuela, cortarlo a piezas como dicho es y tomar una cazuela; y especias comunes; y de todas las yerbas cortadas y sal, y todo esto con el pescado vaya dentro en la cazuela con un poco de aceite a cocer al horno. E si lo quieres comer asado en parrillas, partirlo por medio; de manera que sea abierto de arriba hasta bajo; y untarlo con aceite; y ponerlo sobre sus parrillas

¹ *Róbalo, lubina*; el *lobo* del diccionario, 2.^a acep., es la *locha*, pez fluvial.

y brasas debajo; y hacerle sus salsilla con zumo de naranja y pimienta y aceite, y una poca de agua y de todas buenas yerbas bien menuzadas con unas tijeras o cuchillo o con las manos; y desque sea cocida la cazuela echarle esto encima.

(221) BUEN ESCABECHE

Tomar un migajón de pan remojado con vinagre blanco, y tomar almendras blancas y avellanas tostadas y piñones; y majarlo todo junto hasta que esté muy bien majado, y desque sea majado desatarlo con caldo de pescado; y después pasarlo por estameña; y después tomar unas pocas de pasas quitados los granillos; y majarlas bien con las otras cosas, y ponerlo a cocer, y poner en la olla de todas salsas finas y azafrán; porque esta salsa quiere ser muy alta de color; y dulce de sabor y negra; empero el dulzor quiere ser de miel, y desque sea bien espeso quitarlo del fuego; y después tomar el pescado desque esté frío, y ponlo en un plato; y echarle el escabeche encima.

Empero esta salsa se quiere comer con pajel o con dentol antes que con otro pescado; y cuando lo cuezgas echarle el escabeche, y desque sea frío ponerle encima una poca de canela molida; y después hincarle de punta algunos piñones al derredor del plato y perejil deshojado. Y esta salsa se da comúnmente fría, pero caliente no es mala.

(222) PAJELES

Pajeles se guisan fritos y asados y cocidos; mas el mejor comer de ellos es fritos con su zumo de naranjas y pimienta o en escabeche de su vinagre y aceite en que se fríen y vinagre y pimienta y gengibre y azafrán y clavos y unas hojas de laurel sobre el pescado y zumo de naranja y su miel.

(223) SOLLO

El sollo, que es esturión, es pescado grande; y tiene la carne muy buena a manera de ternera; y así se come en

adobo con su vinagre blanco aguado y sal y orégano y un granito de ajo majado a quien lo come, y puédenle echar unos clavos machacados; y gengibre machacado: y con este adobo se come comúnmente el sollo asado en parrillas o de otra manera y en cazuela y cocido se puede comer como arriba es dicho en su capítulo del esturión.

(224) BESUGO

El besugo se come cocido con su zumo de naranja y su caldo y pimienta y gengibre si quieren. También se guisa asado en sus parrillas con su aceite; y después su zumo de naranjas, y su pimienta; y fritos con su aceite y zumo de naranja y pimienta. Y en escabeche también se guisan como los pajeles.

(225) POTAJE DE CALAMARES Y JIBIAS

Los calamares y jibias quieren ser muy bien lavados y limpios, y después

sofreirlos, y no del todo, y desque sean cuasi medio cocidos, sacarlos de la sartén, y ponerlos en una olla; y después ponle almendras blancas y pasas y piñones; y después tomar unas pocas de almendras tostadas; y majarlas y pasarlas con un poco de vinagre aguado con el caldo del pescado si lo hubiere; si no echarle un poco de agua, porque no sea muy fuerte; y desque las pasas y las almendras sean un poco freídas con los calamares o jibias, tomarlos y acabarlos de sofreir; empero hanse de cortar a pedazos, y hecho esto hacer escudillas.

(226) PULPO

Pulpo es un pescado muy duro; y por eso se azota y se golpea mucho; y después lavarlo bien, y ponerlo en la olla a cocer con una cebolla; y un poco de aceite; y no le echas sal porque este pescado de suyo es salado harto, ni agua tampoco; porque de suyo hace harta agua: y esta agua torna como un caldo bermejo; y si le quieres echar unas pocas

de especias será muy mejor; y atapar muy bien la olla que no salga en ninguna manera el vapor de ella; y quítale una tripa que tiene en la cabeza; y desque lo pongas a cocer ponle una poca de agua. E cómese este pescado con salsa de perejil. E cómese por el semejante también este pescado después de bien batido, y azotado, cortando a pedazos, y asado en un asador untándolo a menudo, de rato en rato, con ajo y aceite; y después con su zumo de naranja y agua y sal y aceite. También se comen en escudillas hecho potaje, cortado a pedazos menudos y sofrito con su cebolla y aceite y miel y especias y su agro de vinagre; y un migajón de pan y sus almendras majadas con el pan; y desatado con su caldo y pasado y cocido en su olla; y hacer después escudillas.

(227) **VARIALES** (*boquerones*) **EN**
CAZUELA

Lavar bien los variales; y con todas especias; y todas yerbas deshojadas ponerlo todo en una cazuela con los va-

riales y cuezga todo con un poco de aceite sobre lumbre de brasas; y estas cosas quieren siempre pasas y almendras; y piñones; y puédeslo cocer en casa y echarle un poco de agua.

(228) TALLINAS EN CAZUELA

Has de tomar las tallinas (*el molusco llamado telina o tellina*; esta segunda forma también es catalana y es posible que *tallina* no sea arcaísmo sino errata), y ponerlas dentro de una cazuela con agua fría; y dejarlo allí por un buen rato porque así se abrirán; y saldrá la tierra de ellas que tienen dentro del corazón; después menearlas mucho; y ponerlas en una ollica, y vayan sobre unas pocas de brasas; y después echarle tres blancas de especias o salsas comunes; y dejarlas cocer poco a poco; y guarda no le echés sal, y dejarlo cocer; y echarle un poco de aceite; y todas las yerbas deshojadas; y si quisieren comer las tallinas con leche de almendra sofreirlas has un poco con las dichas yerbas; y después cocer esta leche, y echarla dentro de las tallinas que sean sofreídas con pimienta.

(229) CÓMO SE GUISAN LAS OSTIAS

Las ostias se comen fritas con aceite y su pimienta y azafrán y sus especias y zumo de naranja; y echadas en su escabeche con sus hojas de laurel. Y se comen asadas con su pimienta. Y se comen cocidas en su agua; y aceite, y especias sofreídos primero con su cebolla y aceite en una sartén o la cebolla sola sofreída en la sartén; y echada en la olla con su sabor de vinagre; y algunas buenas yerbas. Y se pueden guisar en cazuela con su agua y aceite y especias y buenas yerbas con cebolla sofreída en su sartén; y echada dentro, y su saborcico de vinagre.

(230) PELAYA
Y LENGUADOS O ACEDÍAS

Escamar muy bien la pelaya y abrirla por el costado; y cuando la quisieres freir echarle un poco de sal; y calentar el aceite, y desde que esté caliente echa dentro la pelaya; y así como ella se encogerá o apartará, volverla presto de la otra parte,

y carga la mano sobre ella porque no se torne a encoger; y desde que esté bien freída se quiere comer con pimienta, y limones cortados; y después tomar un poco de su aceite con que se freyó; y otro tanto vinagre y ponlo encima de la pelaya, y sobre las otras cosas. Y sepas que la pelaya es pescado real; y es tan bueno para comer frío como caliente; y son muy buenas en escabeche con sus hojas de laurel y es especie de lenguado: y la acedía también salvo que son mayores que los lenguados: pero no tienen tan buena carne para comer.

(231) LAMPUGAS FRITAS

Escamar la lampuga y abrirla y lavarla y freirla en aceite: y tomar un poco de su aceite, y un poco de vinagre y calentarlo bien, y echárselo encima. Y has de saber que la pelaya, y la lampuga no son buenas sino fritas.

El luz que es pescada fresca se come cocida con pimienta, y su perejil deshojado encima; y con su salsa de perejil

cómese también frito en aceite con su pimienta; y zumo de naranja; y cómese empanado con su pimienta y aceite: y a las veces en cazuela con su aceite y especias.

(232) CONGRIO SECO O CECIAL

Has de tomar el congrio que sea muy bueno, y muy blanco, y cortarlo a pedazos tan grandes como una mano: y lavarlos dos o tres veces con agua caliente de buena manera, y después atarlo con un hilo y ponerlo en remojo en agua fría que sea muy limpia; y con esta agua misma se ha de cocer, y esto se ha de hacer la noche antes que se cueza: y en la mañana bien de mañana, ponerlo a cocer en una olla limpia con la agua en que se remojó; y echarle en la olla un buen rayo (*chorro*) de aceite que sea bueno, y una cebolla cortada con un manojico de perejil, y unas cuantas cabezas de ajos muy limpios de la primera holleja o cáscara: y después tomar unas pocas de almendras, y otras tantas avellanas,

y otras tantas nueces que sea todo tostado; y majarlo todo junto en un mortero, con un migajón de pan tostado y remojado en el caldo del dicho congrio; y un pedazo del mismo congrio y el perejil y la cebolla y los ajos, y todo esto sea mezclado y majado todo junto y desatado con el caldo del congrio; y después pasarlo por un cedazo o molino que es prensa, y desque sea pasado echarle media onza de salsa común y después ponerlo a cocer al fuego, y traerlo siempre a una mano sin jamás reposar; y desque sea cocido y quisieres hacer escudillas, hacer las sopas muy delgadas; y estobarlas o avaharlas (*darles vaho*) con el caldo, y después sacarles aquel caldo y echarles la salsa sobre las sopas y ponerlas en la mesa y el congrio también con su plato aparte. E hay algunos que lo dan luego que es cocido y otros que le echan la salsa encima, pero mejor es como antes dije.

(233) MERLUZA
QUE ES PESCADA CECIAL

Has de tomar pescada cECIAL de la más dura y blanca que puedas porque es bueno, y ponerla a remojar de parte de tarde si no estuviere remojada y después escamarla y lavarla y hacer tajadas de ella como una mano; y después ponla a cocer en agua fría, y desque sea cuasi cocida, quitarla de aquella agua en que se coció, y sofreirla un poco porque la pescada o merluza es de tal calidad que cuanto más la fríen más dura se para; y después tostar unas pocas de almendras y majarlas en un mortero con un migajón de pan remojado en vinagre, porque esta salsa quiere ser agra y dulce y pasarlo todo, y después de pasado echarle unas pocas de especias, salvo azafrán, y echarle una poca de canela, y todo esto sea echado dentro de la salsa con azúcar o miel; y según la cantidad de la salsa así echarás el azúcar o la miel; y vaya a cocer al fuego y puesta la pescada en su plato echar un poco del aceite

en que se freyó en la salsa; y después echar esta salsa sobre la pescada.

(234) TOÑINA SALADA DE LA IJADA
QUE DICEN «SORRA»
EN VALENCIA

Cocer la toñina de la ijada con agua fría; y desque sea cocida sácala de aquella agua, y ponla en otra agua fría; y lávala muy bien. Hay algunos que la comen así solamente con zumo de naranja o oruga. E si la quisieres comer a tu placer hazlo así. Toma la ijada del atún y córtala a tajadas redondas, y ponla en una cazuela y cuezga sobre unas pocas de brasas con un poco de aceite dentro; después tomar pasas, y almendras y piñones, y todo esto sofreirlo con la toñina en la cazuela; y después majar en un mortero unas pocas de pasas, y almendras, y desque sean majadas pasarlas con un poco de vinagre y agua; y poner esta salsa sobre las tajadas de la toñina y de las otras cosas; y ponle una buena cosilla de canela molida y miel y azúcar: y después dejar cocer todo aquesto un buen

rato con aquellas ya dichas tajadas de la toñina. E también puedes hacer si quisieres desto escudillas: y si no hacer un gran plato desta manera. Cuando la ijada es buena, y cocida con todo su aparejo, puedes hacer plato de ella misma, sin cortarla, sino sus piezas enteras; y hacer que cuezga aquella salsa, y cuando hirviere echársela encima. Y si la quieres cortada hazlo desta manera. Desque la toñina será cocida, cortarla y sofreirla un poco con aceite; y échale la salsa, y déjala cocer un buen rato; y échale unas pocas de yerbas deshojadas, y haz escudillas.

(235) LANGOSTA

Harto me parece haber hablado de muchas maneras de viandas; y de las diferencias de ellas; y del servir y aparejar de todas las maneras de guisados; y viandas así de carnal como de cuaresma: y aunque algunos digan que las viandas cuaresmales no son tan provechosas como las del carnal, a esto digo, que no es sino voluntad de personas; porque hay algu-

nos señores que les contentan más unas viandas que otras: y diversos apetitos de personas; pero como quiera que sea, yo he hecho todas mis fuerzas por poner en este presente libro todo lo que yo he sabido y alcanzado; y porque algunos ignoran algo, quiero decir de la langosta, porque el manjar blanco no se puede hacer sin ella o sin los pajeles: y si los pajeles no fueren frescos, hacerlo de la langosta, que si no la hubiese no se podría hacer el manjar blanco perfecto, según diré en el siguiente capítulo.

(236) MANJAR BLANCO
DE PESCADO

Has de tomar la langosta y los pajeles, y aunque son de diferentes calidades de necesidad, son menester: pero la langosta es mucho mejor que no el pajel; y destes dos tomando el que mejor te parecerá, y cocerlo en una olla aparte; y desde que sea cuasi medio cocida sácala de la olla o ponla en remojo en agua fría; y después tomar lo blanco de la langosta

que es mejor; y ha de cocer más recio, y ponerlos en un plato y deshilarlo así como hebras de azafrán; y echar sobre este blanco deshilado agua rosada y después para ocho escudillas tomar cuatro libras de almendras: y una libra de harina, y una libra de agua rosada y después tomar dos libras de azúcar fino, y tomar las almendras blancas; y majarlas en un mortero de manera que no se hagan aceite; y para excusar esto mojar la mano del mortero a menudo en agua rosada; y desque sean majadas desatarlas con agua tibia, que sea limpia, y desque sean pasadas tomar un cazo muy limpio que no sea estañado de nuevo, ni que sea tampoco de cobre; y toma lo deshilado de la langosta, y vaya dentro en la olla con aquella agua rosada y después echarle la leche que heciste, y no toda, sino aquella que conocerás que abastara para el principio; y antes pon la leche en dos veces que en una, y si la echases toda junta no lo podrías bien conocer hasta que el manjar blanco se tornase espeso. De manera que pornás la harina poco a poco porque no se emplaste y

batirlo o traer lo siempre con un palo hasta que sea cocido: y después hacer escudillas, y sobre ellas echar azúcar fino y desta manera se hace perfecto el manjar blanco de pescado.

(237) MANJAR BLANCO
DE CALABAZAS

Tomar de las calabazas más tiernas y pararlas bien raídas con un cuchillo hasta que queden blancas; y después cortarlas a pedazos tan grandes como la mano; y pon agua al fuego, y cuando herviere echarle las calabazas y desque sean cocidas sacarlas, y ponerlas dentro de un trapo limpio, y después haz leche de almendras según la cantidad de las calabazas, y exprimirlas muy bien; de manera que salga toda la agua, y después ponla en la olla o cazo donde has de hacer el manjar blanco; y échale las calabazas dentro en la leche; y echarle azúcar el que vieres que será menester; y vaya al fuego, y antes que eches las calabazas ruciarlas con agua rosada; y

estas calabazas quiérense mucho batir y que tengan buen fuego porque hiervan bien y meneándolas siempre de una manera como si fuesen calabazas espesas; y cuando veas que están bien deshechas dejarlas cocer un poco y después echarles la agua rosada, y vaya de fuera del fuego: y después hacer escudillas, y sobre cada una echar azúcar fino. Y sepas una cosa: que en estas viandas no se puede tener medida, sino según discreción del que lo guisa; porque las calabazas de su natura son todas agua; y nadie puede decir bien lo que es menester, sino el mismo que lo guisa.

(238) GINESTADA

Tomar almendras blancas y sacar la leche de ellas y con leche de cabras sería mejor; y tomar las especias de parte de noche que son canela entera y gengibre y clavos empero todo, y puesto a remojar en agua rosada y después toma por cada escudilla dos onzas de harina de arroz, y una onza de azúcar; y para cinco escu-

dillas tomar libra y media de almendras; y después en la mañana tomar la leche, y ponerla dentro en la olla donde ha de cocer y echarle la harina poco a poco; y menearlo siempre porque no se emplaste la harina con la leche; y así vaya al fuego con todo su recaudo a cocer: y desque veas desque es medio cocido, tomar almendras mondadas y cortarlas en cuatro cuartos, y tomar dátiles, y cortarlos desta manera misma; y piñones, y mezclarlo todo junto esto; y que la salsa sea medio cocida echarle todo esto dentro; y después tomar un poco de azafrán, y molerlo bien y destemplantarlo con una poca de agua rosada; y echarlo en la olla, porque esta salsa quiere tener mucho color, y dejarlo cocer buen rato con todas estas cosas hasta que sea cocida; y sea en día de huevos, porque tome yemas de huevos batidos, y cuando quisieres sacar la salsa del fuego echarle las yemas dentro; mas para ser llamada ginestada no hay necesidad de huevos y haz escudillas y sobre ellas echar azúcar y canela.

(239) FARRO DE HARINA
DE ARROZ

Para doce escudillas tomar tres libras de almendras y dos libras de harina de arroz; y una libra de agua rosada; y dos libras de azúcar y media onza de canela entera y después tomar las almendras y mondarlas y majarlas bien, y hacer leche espesa, y echa en la olla la mitad de la leche, y la olla sea bien estañada; porque estas cosas no se pueden hacer bien si no es muy buena olla; y después échale la harina, y traerlo siempre porque no se emplaste, y echarle más leche si fuere menester; y después echarle la mitad del azúcar y la canela atada con un hilo; y vaya al fuego meneando siempre con una mano, y cuando faltare leche echársela que así se hace esto como el manjar blanco; pero no le echés demasiado, y si quieres ver cuándo es cocido sacar un poco con una paleta; y ponlo a un canto del plato y desque sea frío hará un poquito de agua; entonces conocerás que no es cocido; y por esto dejarlo cocer un

poco más y desque sea cocido quitarlo del fuego y dejarlo sudar un poco; después hacer escudillas, y échales azúcar fina.

(240) ALMIDÓN

Almidón se hace así. Tomar el almidón que sea fresco y limpio y blanco; y para seis escudillas tomar una libra de almidón y una libra de azúcar y una libra y media de almendras y una libra de agua rosada; y después echar el almidón en una olla que sea bien estañada; y media onza de canela entera con ello y después echarle la agua rosada; y dejarlo remojar en aquella agua; y después majar aquellas almendras mondadas en un mortero; y pasarlas con agua tibia y limpia; y después de pasadas, echa la mitad de la leche en la olla y échale ocho onzas de azúcar; y desatarlas bien con una paleta de palo, y después vaya al fuego a cocer; y traerla siempre a una mano; y si ha menester leche, echársela poco a poco hasta que conozcas que tiene harta; y catarlo de sabor por ver si le

falta algo, y si le faltare echárselo y catarlo de sabor de sal y de todo; y si vieres que hace agua no es cocido, y cuando no la hace entonces es cocido, y quitarlo del fuego. Y si por caso sabía a humo tomar una poca de levadura bien agra; y atarla en un trapo limpio, y cuando cociere ponle esta levadura porque hierva juntamente con ello reciamente: y con esto se quita el humo de tales viandas.

(241) HABA REAL

Has de tomar habas de las más blancas que no sean cocidas de gorgojos; y quitarles las cáscaras, de manera que queden blancas y limpias, y cocerlas en agua fría limpia, y desque haya dado un hervor quitarlas del fuego, y echar a mal la agua y colarlas de manera que no quede nada de agua, y después tomar almendras blancas y limpias y sacar leche de ellas; pero mejor sería leche de cabras; y pon las habas dentro de la olla donde han de cocer; y después echarles la leche que será menester; y azúcar fino,

y vayan a cocer al fuego, y con un haravillo traerlas con las dos manos como quien hace candelas de cera entre las manos; y a manera de calabazas, y no partir la mano de ellas hasta que sean cocidas; y catarlas de sal y de azúcar, y de todas cosas; y desde que sean bien deshechas echarles dos rajas de canela sana, y dejarlo bien cocer; y desde que sean bien cocidas, y deshechas, quitarlas del fuego. Mas cuando echares la canela echarle una poca de agua rosada; y después hacer escudillas, y sobre ellas azúcar fino. En estas cosas de guisados y potajes, ya te he dado aviso que cuando saben al humo lo puedes quitar con una poca de levadura agra de esta manera. Poner la levadura en un trapo de lino blanco muy limpio, y cuando la olla hierve echarle aquel trapo de la levadura dentro de la olla y que hierva siempre, y así se quita el humo; y también si es muy salada, toma un trapo de lino blanco y mojarlo en agua fría, y cuando hirviere revuelve el potaje con su haravillo; y el trapo con él traerlo por la olla revuelto bien con el potaje, y ponerla sobre unas brasas, y

ataparla muy bien mientras el trapo estuviere dentro, y sobre la cobertera ponás una buena almuesta de sal, y allí mismo debajo de la olla, y después quitar aquel trapo; y tomar otro trapo mojado en agua rosada; y cubrir la olla con el trapo y echa la cobertera encima del trapo, y así se quita la sal de estas maneras de potajes: y el humo, y todo; y esto se haga secreto que ninguno lo vea.

(242) GRAÑONES

Has de tomar trigo del más blanco, y más escogido que hallarás, y lavado con agua fría y después machacarlo en un trapo grueso con una mano de mortero, y dale golpes reciamente sobre un banco de madera o si no dentro de un mortero. Y si más presto lo quieres hacer échale un poco de sal en grano, que la sal lo desollará; y mondará del hollejo; y desque veas que está bien limpio del salvado lávalo muy bien, y ponlo dentro de una olla en agua fría a cocer al fuego, y si le falta agua añadirle siempre; pero

mejor es no añadirla sino echársela de una vez y no de muchas, si ser puede; y todo esto has de hacer de parte de noche, y cuando conozcas que es cocido quítalo del fuego y pon la olla dentro de una espuerta de salvado y cubrirla con un trapo, y después en la mañana tomar almendras blancas y sacar la leche de ellas; y si se puede haber leche de cabras será mejor; y después tomar los grañones, y quitarlas has aquel trigo que estuviere encima, y después echarle la leche; y ponlo al fuego a cocer y guarda que no se queme; y déjalo así cocer muy bien, y si quisieres hacer alguna escudilla para tu señor aparte, tomar solamente del licor que está encima de la olla, porque aquello es lo mejor; y sobre la escudilla echar azúcar y canela.

(243) MIRRAUSTE DE MANZANAS

Has de tomar manzanas de las más dulces y mondarlas de la corteza, y hacerlas cuartos; y quitarles el corazón y las pepitas, y después hacer hervir una

olla con tanta agua como conocerás que será menester, y cuando la agua hirviere echarle las manzanas y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas bien en un mortero, desatarlas con el caldo de las manzanas, y pasarlas por estameña con un migajón de pan remojado en el dicho caldo de las manzanas; y pasarlo todo esto bien espeso: y después de pasado échale buena cosa de canela molida y azúcar; y después vaya a cocer al fuego y cuando la salsa hirviere quitarlo del fuego; y echarle las manzanas que queden bien escurridas del caldo, pero mira que las manzanas no quieren ser escaldadas, porque puedas hacer dellas escudillas; y desque sean hechas echar encima azúcar y canela.

E aquí se acaba el presente libro.

DEO GRATIAS

*Fue imprimido este libro segunda vez
en la ciudad de Logroño, por Miguel de
Eguía: a despensas de Diego Perez Dá-
villa alcaide de la dicha ciudad. Y se
acabó el año de MDXXIX a XXIIII de
Noviembre.*

BREVE NOMINILLA DE ALGUNAS
PALABRAS DE NO MUY CLARO
ENTENDIMIENTO

En el texto nos hemos limitado a aclarar tan sólo una vez, la primera lo común, el significado de las palabras que supusimos confusas; al objeto de facilitar su manejo en cualquier momento y por una o la otra página, ofrecemos aquí esta breve nominilla, no glosada, de las voces que pudieran sorprender al lector de hoy; los comentarios, cuando los hubo, fueron quedando a lo largo del libro, y aquí se indica el número romano del consejo o el árabe de la receta, en que pueden encontrarse. Esta lista la hemos formado transcribiendo, ce por be y también por el orden del abecé, las grafías que usamos para ser entendidos, y en ella se omiten las palabras obvias (*gingibre*, por jengibre), las de ortografía arcaica (*ipocrás*, por hipocrás), las populares más o menos en uso (*desque* por desde que, cuando), las que se pueden colegir de su contexto, las que figuran en el diccionario de la Academia (quizá se haya escapado alguna) y, en general, todas aquellas otras que, aun no estando en ninguno de estos casos, pudieran ser aceptadas y comprendidas por el buen sentido.

a cargo, al cuidado.
a de luenga, abundantemente.
agro, agrio.
agua rosada, jugo de pétalos de rosa destilado en alambique.
alambre, cobre, bronce o latón, cualquiera de los tres.
al amor del fuego, cerca, no encima del fuego.
almodrote, 42.
almuestra, 128.
al por, del.
amigable, conveniente.
andando cociendo, sin parar de cocer.
andando majando, sin parar de majar.
andar camino, viajar.
anejar, acumular.
aparar, preparar.
asaborir, saborear.
atentado, prudente.
atravesar, mechar.
avahar, dar vaho.
avemaría, medida de tiempo, 130.

baraja, confusión.
bisol, caballa, 217.
blanca, determinada moneda, 116.
brazón, extremo del alón.

buglosa, la planta silvestre llamada lengua de
buey.

burlarse, divertirse.

ca, porque.

camera, alcoba.

cargo, empleo.

caza, cazuela.

cazón, olla grande, 68.

cebar, añadir poco a poco.

cobijar, no solo tapar, sino arropar.

comer, en algún contexto, apetito.

compaña de la casa, la servidumbre.

concierto, orden.

contino, de continuo.

coraza, corteza, 33.

corpanzo, corpachón.

credo, medida de tiempo, 92.

cuarto, 150.

culantro, cilantro.

dar parte, dar confianza.

deber, autoridad.

de buena manera, poco a poco.

degotar, extender.

de luengo, a lo largo.

desatar, remover, 9.

de sí, según necesidad.

despender, comprar.

destemplar, enfriar.

de su espacio, despacio.

dia vito, diario sustento.

dinero, 6.

dragma, 6.

echar, dar.

echar a mal, tirar.

ejarropar, ¿rociar con vino arropado?

emborrozar, emborrazar.

emperador, pez espada, 187.

encargar, cargar.

enforros, ¿abrigos?

entestecer, endurecer.

escorfenó. cabracho, 214.

escrópulo, 6.

eso mismo, asimismo.

espica nardi, espicanardo.

estrado, piso.

estubar, ¿orear?

estufar, estubar.

flor, raspadura.

fregar, estregar fuertemente.

garanjal, tallo de la galanga.

gelabea, gelatina, 43.

gente de la casa, la familia.

girof, giroflé, clavo.

grano, 6.

grosal, gordal.

guardar, atender.

haravillo, espumadera.

hiladea, gelatina, 43.

hilo, filo.

hombro, articulación que une el alón al cuerpo.

jaropa, vasija para hacer jarabe.

jirof, v. *girof*.

junglada, 53.

libra, 6.

lobo de mar, róballo, 220.

lo medio, lo de costumbre, lo usual.

lucio, limpio.

luengo, abundante.

lustre, azúcar de lustre.

madre de clavo, madreclavo.

manear, remover acompasadamente.

manera, clase.

maravedí, moneda y unidad ponderal de muy
diversos valores, y hasta imaginaria.

mayorana, mejorana.

murecillo, músculo.

muscatellino, 89.

natura, especie.

noscada, moscada.

nuez de jarque, nuez moscada.

nunca cesar, sin parar.

obispillo, rabadilla.

oblea, 91.

onza, 6.

ordiate, bebida de cebada.

palamida, bonito, 196.

palo, utensilio de cocina, a modo de batidor,
de madera cepillada.

pan, la parte comestible.

panecillo, la parte comestible más fina.

pañó, pañuelo.

pañó de mesa, servilleta.

paraíso, amomo.

parar, conservar o preparar, según el contexto.

parte de noche, la noche anterior.

parte de tarde, la tarde anterior.
partido, provecho.
partir, apartar.
paternoster, medida de tiempo, 42.
pelaya, acedia.
pequeño, no maduro.
por orden, del modo.
porque, para que.
por sí, solamente.
por su cabo, completamente y, en ocasiones,
el sitio de costumbre.

querer, poder, I, deber, 160.
quitar, limpiar.

rayo, chorro.
recaudo, vinagreras, 62.
rescaldo, rescoldo.

saitón, 219.
salsa, especias, 2, v. *Especias de salsa común*, 1.
salsa de pavo, 2, v. *Para hacer salsa de pavo*, 7.
salsero, salsa.
salserón, salsa ligera.
salva, taza, IX.
salvo, libre, 70.
sano, entero.
secutar, ejecutar.
selicornio, salicor, IX.
sembrar, esparcir.
señor con salva, señor de salva, IX.
sino, salvo, menos, a excepción de.
sobrar, sobrepasar.
suco, jugo.

sudar, hervir, 9.

sufre, sufraga.

sulsir, concentrar.

su recaudo, lo preciso.

su sabor, un sabor, lo preciso.

tajadero, 46.

tallina, telina o tellina, 228.

taloso, grande.

taza llana, la de la salva.

templar, rebajar, suavizar.

tiesto, tieso.

tobaja, servilleta.

tomar, cobrar mal sabor y consistencia.

traer, remover.

varial, boquerón.

ver, vigilar.

verín, verdín.

vexisco, rabaniza.

vinagre rosado, el perfumado con rosas, 104.

vino de San Martín, 111.

vito, v. dia vito.

yerba, yerbabuena.

ÍNDICE

	<u>Págs.</u>
<i>Conjeturas sobre el cocinero, el rey y el libro</i>	7

LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAJES

<i>Prólogo del presente libro</i>	23
<i>Introducción de la presente obra ...</i>	29

[CONSEJOS SOBRE LOS OFICIOS Y SUS BUENAS MANERAS]

CAPÍTULO PRIMERO

<i>Cómo se han de cortar las viandas en la mesa y primero del corte del tocino</i>	39
<i>Corte de lechón</i>	40
<i>Corte de vaca</i>	41
<i>Corte de liebre y de conejo</i>	41
<i>[Corte del carnero]</i>	42
<i>[Corte del cabrito]</i>	44
<i>Corte de las aves y primeramente del pavo</i>	45

[<i>Los oficios del trinchante, el despensero y el cocinero</i>]	49
Y cómo se debe dar a beber a los señores	53
Del modo y manera que se ha de dar la agua para lavar las manos ...	56
De cómo se han de poner las viandas en la mesa	59
De los oficios	61
Del oficio de mayordomo	61
Del oficio de maestresala	62
Del oficio de camarero	63
Del oficio de guardarropa	66
Del oficio de copero	67
Del oficio de trinchante	67
Del oficio de veedor	68
Del oficio de despensero	69
Del oficio de cocinero	71
Del oficio de caballerizo	71

CAPÍTULO SEGUNDO

Doctrina saludable para la gobernación de las casas de los caballeros.	75
Consejos del Santo doctor San Bernardino	76
Aviso singular	77

[RECETARIO]

CAPÍTULO TERCERO

La arte de la cocina	91
Espicias de salsa común	92
Espicias de salsa de pavo	92
Espicias de clarea	92
Clarea de agua	93
Espicias de ipocrás	93

Pólvora de duque	94
Para hacer salsa de pavo	95
Mirrauste	96
Manjar blanco	97
Manjar real	99
Manjar imperial	100
Manjar de ángeles	101
Manjar principal	102
Manjar lento o suave	103
Salsa blanca	104
Pomada	105
Limonada	106
Potaje de manos de carnero	107
Potaje de cañonada	107
Potaje de carnero adobado que se dice janete de carnero	108
Potaje de adobado de gallina que se dice janete de gallinas	109
Potaje de cabrito adobado que se dice janete de cabrito	111
Potaje que se llama frejurate, que es potaje de asadura	112
Potaje que se dice salsa cocida	113
Potaje que se dice salsa pardilla	113
Potaje llamado gratonada	114
Potaje dicho morteruelo	115
Potaje de culantro llamado primo	116
Otro potaje de culantro llamado ce- liandrâte segundo	117
Otro potaje de culantro llamado ter- cio	118
Potaje que se dice avellanate	119
Potaje que se dice almendrate	120
Gallina armada	120
Capón armado	121
Calabacinate que es simiente de cala- bazaras	121
Vinagre que es hígado adobado	122
Potaje que se dice piñonada	123
Almidón	123

Ginestada	124
Potaje de farro	125
Potaje de sémola	126
Almodrote que es capirotada	128
Hiladea que se dice gelatina	129
Potaje merritoche	131
Salsa de ansarones	132
Potaje de cebollas que dicen cebollada	132
Relleno de cabrito	134
Pastel de cabrito	134
Emborrozamiento de pavos o capones	135
Berenjenas en cazuela	136
Berenjenas espesas	137
Berenjenas a la morisca	138
Potaje de junglada o lebrada	138
Calabazas espesas con caldo de carne.	140
Calabazas a la morisca	141
Otra manera de calabazas	142
Arroz con caldo de carne	143
Arroz en cazuela al horno	144
Potaje de fideos	146
Potaje que se dice de porriol	147
Potaje que se dice porriola	148
Potaje que se dice nerricoque	149
Broete de madama	150
Buen broete con caldo de carne	151
Otro broete bueno que se dice de verines	152
Buen broete con caldo de carne que se dice de esponja	153
Potaje de grasa	154
El mismo potaje de leche	155
Buena salsa francesa	156
Salserón para aves salvajes, como son palomas salvas, torcazas y ánades salvajes	157
Potaje llamado salserón blanco	157
Salserón para palominos asados	158

Otro salserón para palominos asados	158
Salserón para volatería asada	159
Salserón para perdices o gallinas asadas	160
Potaje que se dice higate porque se hace de higos	160
Salserón de zumo de granadas agras.	161
Potaje de alideme de huevos	162
Torta de huevos que se dice salviate.	163
Leche mal cocida	164
Jusello con caldo de carne	165
Potaje como el mismo sobredicho y algo añadido que es dicho jusello.	166
Para hacer buen agraz confortativo ...	166
Potaje moderno	166
Otro potaje moderno	167
Espinacas picadas	168
Para enfermos caldo destilado y para debilitados muy singular	169
Otro solsideo de gallinas o de carnero o capones	172
Torta destilada para dolientes	173
Manjar blanco para dolientes que no comen nada	174
Mazapanes para dolientes que pierden el comer, muy buenos y de gran sustancia	175
Cazuela para dolientes	177
Relleno para dolientes	177
Ordiate para dolientes	178
Almendrada para dolientes	180
Otra almendrada para dolientes muy debilitados	181
Otra almendrada para dolientes que tienen gran calentura y grandes ardores	181

Letuario de guindas para los enfermos que han perdido la gana del comer	182
Para hacer venir el frío al que tiene fiebres agudas aunque sea fuera de propósito	183
Comer higos a la francesa	184
Salserón blanco	184
Bruscate para doce escudillas que se hace de hígado de cabrito y de bazo	185
Salsa biza para diez escudillas	186
Salsa que se dice piñonada de ajos	187
Potaje de porrada	188
Buen membrillate que es potaje de membrillos	189
Salsa girofina	190
Salsa camellina	191
Salsa blanca camellina	192
Dobladura de carnero	193
Dobladura de ternera	194
Salsa lisa para volatería de olla	196
Salsa granada	197
Salsa bruna para perdices y palomas.	197
Romerate para cuatro escudillas	198
Salsa agalura para una escudilla	199
Trigo cocido o guisado	200
Avenate y ordiate	201
Cazuela moji	202
Para berenjenas en escabeche	203
Pencas de berzas	205
Ajete para ansarones	205
Gato asado como se quiere comer	206
Cazuela de carne	207
Rorolas de hígados, que es fruta de sartén	208
Burnia de higos	209
Torta a la genovesa	211
Xinxanella a la veneciana	213

Rebanadas o tajadas de queso fresco que es fruta de sartén	214
Empanada de carne o de pescado ...	215
Empanadas de azúcar fino	216
Queso asadero	217
Toronjas de Xátiva que son almoja- vanas	218
Rosquillas de fruta que llaman cas- quetas en Valencia y en Barcelona.	219
Mazapanes	222
Flaones que es fruta de sartén	223
Fruta de sartén	224
Fruta de manjar blanco	225
Fruta de mazapán	225
Fruta de queso fresco	226
Fruta llamada robioles a la catalana.	227
Frutas llamadas garbias a la catalana.	228
Manjar blanco en más breve suma ...	229
Potaje que se dice hijada	230
Pastel en bote	231
Carnero adobado	231
Gratonada de otra manera	232
Escabeche de conejos	232
Mirrauste de otro modo	233
Oruga buena	234
Oruga de otra manera buena	235
Otra oruga buena para de presto ...	236
Mostaza	236
Mostaza francesa	237
Otra mostaza francesa muy buena y dura todo el año	238
Perejil	239
Salsa de rábano vexisco y de gallo- cresta	240
Sopas a la lombarda	240
Salsa gualatina buena	241
Adobado de carnero	242
Pebrada para salvajina	243
Bastarda camelina	244

Caldo lardero de puerco salvaje	245
Capirotadas de toferas o criadas de tierra o turmas	246
Potaje llamado persicate	247
Sopas doradas	248
Busaque de conejos	249
Mirrauste de peras y puédese dar a enfermos	249
Membrillos cocidos en olla	251
Perejilada	252
Zumo de granadas	252
Gratonada dorada de asadura de ca- brito	253
Salsa que se llama canela de mosto ...	254
Empanada en asador de gallina asada.	255
Treballa que se dice salsa blanca para ansarones	257
Broete lardero de muy buena facción.	257
Potaje de buen modo	258
Potaje llamado jota	259
Salsa de emperador	260

CAPÍTULO CUARTO

Tratado para guisar y aparejar las viandas del tiempo cuaresmal ...	263
De lamprea en pan	264
Salmón empanado	266
Cazuela de salmón	267
Trucha en pan o asada o cocida ...	268
Barbo en pan	269
Barbo en cazuela	269
Saboga en pan	270
Emperador en pan	271
Emperador en cazuela	272
Emperador en parrillas	273
Esturión en pan, que es sollo	273
Esturión o sollo en cazuela	274

Esturión, que es sollo, en parrillas o cocido	274
Dentol en pan	276
Dentol en cazuela	276
Dentol cocido	277
Palamida en pan	278
Palamida en cazuela	279
Palamida en parrillas	280
Congrio fresco en pan	281
Congrio en cazuela	281
Congrio cocido	282
Congrio en parrillas y en asador ...	283
Morena en pan	284
Morena en cazuela	285
Morena en parrillas	285
Toñina en pan o atún	286
Atún o toñina en cazuela	287
Atún o toñina cocida	287
Toñina en parrillas	289
Lisa en pan	289
Lisa en cazuela	290
Lisa en parrillas	290
Lisa cocida	291
Escorfenno en cazuela	292
Escorfenno cocido	292
Sardinas en cazuela	293
Bisoles en cazuela	294
Bogas en cazuela	295
Saitón en cazuela	296
Lobo de mar en pan	297
Buen escabeche	298
Pajeles	299
Sollo	299
Besugo	300
Potaje de calamares y jibias	300
Pulpo	301
Variales en cazuela	302
Tallinas en cazuela	303
Cómo se guisan las ostias	304
Pelaya y lenguados o acedías	304

Lampugas fritas	305
Congrio seco o cecial	306
Merluza que es pescada cecial	308
Toñina salada de la ijada que dicen «sorra» en Valencia	309
Langosta	310
Manjar blanco de pescado	311
Manjar blanco de calabazas	313
Ginestada	314
Farro de harina de arroz	316
Almidón	317
Haba real	318
Grañones	320
Mirrauste de manzanas	321
 [Colofón]	 323
 <i>Breve nominilla de algunas palabras de no muy claro entendimiento.</i>	 325

Esta edición del
LIBRO DE GUISADOS, MANJARES Y POTAJES
de maese

RUPERTO DE NOLA

y quienes le ayudaron,
se compuso e imprimió en los
talleres de Artes Gráficas Soler, S. A.,
de Valencia,

entre el día de los Fieles Difuntos
y el de los santos Inocentes Mártires
de

MCMLXVIII.

No empezó a repartirse
(siempre de balde)
hasta la
Epifanía del Señor
de

MCMLXIX.

