

De la fruta

Se pesa de nuevo esta i con una ó dos lib.^{as} mas de su peso se le pone la azúcar, i se pone á hervir p.^o q.^o tome punto, si se quiere se le echa dos piñas ralladas, i un poco de cáscara rallada de limon meneando mucho p.^o q.^o es mui propenso á quemarse: el punto se toma como en el anterior, i estando se pone en cajas i se guarda p.^o el uso. Si se quiere se pone agua de azar, se advierte q.^o se echa la agua solam.^{te} necesaria á desacer la azúcar, pues de este modo toma luego el punto, q.^o cuando no se pega al dedo yá está.

Modo de hacer el queso de Cerdo.

Se toma una cavera de cerdo i se le quita el pellejo con cuidado de q.^o quede entero, luego toda la carne q.^o se há

Mermelada del espreso

De la fruta

Se pesa de nuevo esta i con una ó dos lib.^{as} mas de su peso se le pone la azúcar, i se pone á hervir, p.^o q.^o tome punto, si se quiere se le echa dos piñas ralladas, i un poco de cáscara rallada de limon meneando mucho p.^o q.^o es mui propenso á quemarse: el punto se toma como en el anterior; i estando se pone en cajas i se guarda p.^o el uso. Si se quiere se pone agua de azar, se advierte q.^o se echa la agua solam.^{te} necesaria á desacer la azúcar, pues de este modo toma luego el punto, q.^o cuando no se pega al dedo yá está.

con un hilo, se pone este queso á cocer en una marmita u olla p.^a 6 o 7 horas, con caldo de dos cuartillos de vino, sevollas, una raíz de sanábria, tomillo, laurel, alvaca, un ajo, sal, pimienta; cosido con todo esto se pone á escurrir, i se coloca en un molde con bastante peso, p.^a q. se aprensse el queso, escurriendo el caldo p.^a 3 horas, p.^a servirlo con regalo.

Modo de hacer la chicha de cañas.

Para un porrongo de valor de un real, se amartajan 8 cañas, se hace hervir en ^{la porcion dell} agua q. en el citado porrongo esté lleno, se saca el bagaso i cuando esté hervido, se deslíe la masa de un pan grande i un puñado de garvanso tostado i molido, i media libra de ajos molido, con

con un hielo, se pone este queso á cocer en una marmita u olla p.^a 6 o 7 horas, con caldo de dos cuartillos de vino, sevollas, una raíz de sanábria, tomillo, laurel, alvaca, un ajo, sal, pimienta; cosido con todo esto se pone á escurrir, i se coloca en un molde con bastante peso p.^a q. se aprensse el queso, escurriendo el caldo p.^a 3 horas, p.^a servirlo con regalo.

Modo de hacer la chicha de cañas.

Para un porrongo de valor de un real, se amartajan 8 cañas, se hace hervir en ^{la porcion dell} agua q. en el citado porrongo esté lleno, se saca el bagaso i cuando esté hervido, se deslíe la masa de un pan grande i un puñado de garvanso tostado i molido, i media libra de ajos molido, con

(15)

sacado con separacion del gordo, se corta en longitas mui delgadas, tambien con separacion, se pican las orejas, estando hecha esta operacion, se sarsena todo pr. arriba i abajo con sal fina, pimienta gruesa, tomillo, laurel i alvaca, ó clavos de especia, dos polvos de culantro, media nuez moscada toda molida ó picada mui fino, añadiendo ajos, una mata de perejil entera; se pone la piel en una cacerola seca, i ahí se coloca en dicha piel todas las citas de carne, adovadas roseandolas con un poco de vinagre, i agregando algunos pedazos de jamon si hubiese, se continua del mismo modo hasta el fin, entonces se cose el pellejo dejandolo como si fuera una bolsa, se envuelve en un pano blanco i limpio, se ata

(15)

Modo de hacer el queso Cerdo.

Se toma una caveza de cerdo i se le quita el pellejo con cuidado de q. quede entero, luego toda la carne q. se há sacado con separación del gordo, se corta en longitas mui delgadas, tambien con separación, se pican las orejas, estando hecha esta operacion, se sarsena todo pr. arriba i abajo con sal fina, pimienta gruesa, tomillo, laurel i alvaca, ó clavos de especia, dos polvos de culantro, media nuez moscada toda molida ó picada mui fino, añadiendo ajos, una mata de perejil entera; se pone la piel en una cacerola seca, i ahí se coloca en dicha piel todas las citas de carne, adovadas roseandolas con un poco de vinagre, i agregando algunos pedazos de jamon si hubiese, se continua del mismo modo hasta el fin, entonces se cose el pellejo dejandolo como si fuera una bolsa, se envuelve en un pano blanco i limpio, se ata