Receta p.ra hacer queso de Parma.

Hacer quajar la leche con Quajo de Venado si fuere posible, y en su defecto con el Ordinario q.e suple bastantem.te y q.e se recoja la quajada con prolijidad desuente q.e no queden en ella Quietas ni Vasduras de concideracion; porq. quando acontece este defecto se corrompe, y pudre la quajada, ò queso, dentro de poquisimos dias sin conseguirse el fin q. se desea.

Verificada la quajada en los terminos expresados, sin amasarla hacer q.e se ponga en la prensa en año no muy alto, pues el de tres dedos sera bastante, y competente, procurando q.e la quajada lo ocupe cumplidam.te todo su alto, y en essa disposicion la hacer apretar tanto, quanto sea bastante à q. despida, y se desocupe de todo el Suero. Despues la aprensareis, ò le hareis poner encima un competente peso y assi lo mantendreis, sin q.e le merezca otra atencion hasta el dia siguiente. En este sera

El primer cuidado haver q. se muela una
libra de sal, blanca, y seca, la q. es indispensable
para la guasada q.e se compuso, de Lirda.
de leche, pues si es menos tambien lo será
la cantidad de sal, q. necesite, y aponiendo
haver q.e sea quite el pesca con q.e la desalteis
el dia antecedte y reconoceres, si esta guasa
da esta ya fermentada, lo q.e es facilisimo de
advertir, pues si la esta, la encontrareis
aventada, y bastante superior al agua. En
este caso le haveis poner una libra de sal
apanada la bastante para q.e se cubra ente
ram.te por una, y otra cara. Si aun no la
encontraes fermentada nada le haveis hasta
el dia siguiente en q.e ya es preciso q.e la esté
y lo esperareis haciendole cargar nuevam.te
el peso, q.e le hicisteis poner el primer dia
el qual no le hade faltar en todos los
le son necessarios, para el beneficio que
te voy exponiendo.

ya q.e la tengais fermentada, y con la sal
suficiente en ambas caras como queda
dho, la aprensareis en los terminos referidos
y assi la desareis por dos dias enteros, que pa
sados, volvereis à descubrirla, y sacandola del
año hareis q.e el agua sal que deva tener-
sele unte al rededor, en todo el contorno que
ocupaba el año, y assi executado, hareis q.e
se le buelba à poner untado de alg.a sal, y bas
tantem.te asustado, cuidado q.e tambien tendreis
en adelante, porq.e como observareis de dia
en dia se ba recogiendo, y achicando. Esto
practicado, se hareis poner otra vez, otra
igual cantidad de sal q. la primera vez, en
una, y en otra cara, y q. se prensse nuevam.te
pero con el cuidado. q. la cara. q. se servia
de asiento se quede hoy superior. Assi lo des
areis p.r otros dos dias, en q.e hareis lo mismo q.
hasta aqui queda prevenido, sin olvidarte
nunca de cambiarle sp.re el asiento.

Este explicado

ficio lo devio de continuar, no mientras
dure la libra de sal, sino por todo el tiempo
necessario, q. el lo manifiesta; y mas veces
acontese antes deq.e se acave otra libra de sal
y otras despues Quitarnose alguna otra porcion
Dixe q. el lo manifiesta; porq.e reparareis
q.e quando ya le ha penetrado la sal
bastante y suficiente, no se le desase la que
le haceis poner en las dos cazas, sino q.e
la mantiene seca y acostrada.

Entonces ya lo ha
reis sacar de la prensa, y q.e se ponga al hu
mo p.r 8 dias, teniendose el cuidado q. en la
prensa deq.e cada dos dias lo voltee. Esto es
q. la cara superior se sirva de asiento, y al
contrario V. Despues lo hareis lavar
con agua templada natural, o de yerva bue
na sino se fuere dificultoso, hasta q. se quite
toda la costra de sal q.e saco de la prensa, y
q. amarrado se cuelgue en algun corredor
o pieza donde cosa viento y sereno por otros
ocho dias, q.e conchuos ya se puede gastar

pero si no hay urgencia se podra mantener
asi colgado por un año si se quisiese, y es
perimentareis, q. mientras mas tiempo lo
quardeis sete pone mejor, mas delicado
m.s gustoso, y sobre todo q. se dura mas

Budin de Pasas —

Tomese azucar floreada, mantequilla fresca y pasas, de cada cosa una libra, doce onzas de azucar bien pulverizada, doce huevos, un poco de canela, y unas cortezas de limon maduro, una copa de vino jerezano ó aguardiente frances — Primeramente se mezcla la hemina con la mantequilla, luego se le introducen las pasas, y despues de bien batidos los huevos, y revueltos con la canela y azucar, se mezcla todo poniendole las cortezas de limon y el vino. En este estado se ata bien en un saco, y se hierve por seis horas —

Talea de pasas de ternera.

Tomense cinco pasas de ternera (des

pues de quitado el pelo escaldandolas con agua caliente) pongame en ocho botellas de agua fria, y hervanse p.r 6, ù 8. horas; despues cuelense en una manga y desenhavar el otro dia: tomense dos libras de azucar, una botella de vino blanco generoso, las cortezas de cuatro limones maduros, un poco de canela, y las claras de ocho huevos (hiervase separadam.te la canela con las cortezas de limon en un poquito de agua), y mezclandolo despues todo pongase à hervir à fuego lento poniendo en la tapa de la basija un plato con brasas encendidas p.a q.e suban los sedim.tos: luego q.e se advierta tiene la consistencia de jalea cuelese p. un pedaso de franela blanca.