

Receita p^{ta} hacer quesos de Parma.



Hacerse guasar la leche con suero de Ternero si fuere posible, y en su defecto con el ordinario q^e suple bastante, y q^e se recosa la guasada con proligidad de suerte q^e no queden en ella gruetas ni vasaduras de consideracion; porq^{ue} quando acontece este defecto se torne mpe, y p^{rese} la guasada, o queso, dentro de pocos dias sin conseguirse el fin q^e se desea.

Verificada la guasada en los fermiros expresados, sin amasarla hacer q^e se ponga en la prensa en ano no muy alto, pues el de tres dedos sera bastante, y competente, no usando q^e la guasada lo omepe cumplidam^{te} se todo su alto, y en esta disposicion la hacer apretar tanto; quanto sea bastante a q^e desprecia, y se desocupe de todo el suero. Despues la aprensareis, o se haer por un en una un competente peso y asi lo mantendreis, sing^l se muela otra atencion hasta el dia siguiente. En este son

En primer lugar ha de ser de muela una
libra de sal, blanca y seca, la qual es indispensable
para la guafada q. se compuso, de la m.
de leche, pues si es menor tambien lo sea
la cantidad de sal q. requiere, y aporreada
haver q. se quite el peso con q. la defartida
el dia anteced. y reconozca, en esta guafa
da esta ya fermentada, lo q. es facilimo de
advertir, pues si la esta la en contraria
avanzada, y bastante superior al ano. En
este caso le havra por en la libra de sal
aparejada la bastante para q. se cubra ente
ravn. ^{se} por una, y otra casa. Si aun no ha
en contraria fermentada nada se ha de hacer hasta
el dia siguiente en q. ya es preciso q. se este
y lo esperareis haciendole cargas nuevas
el peso, q. le hicisteis poner el primer dia.
El qual no le ha de faltar en todas las
le son necesarias, para el beneficio que
se hoy exponiendo.

La q. la tengais fermentada, y con la sal
 suficiente en ambas caras como queda
 dho, la aprensareis en los terminos referidos
 y asi la dejareis por dos dias enteros, que pa-
 sados volvereis a descubirla, y sacandola el
 ano hareis q. el agua sal que deca ferret-
 sete unte al rededor, en todo el contorno que
 ocupaba el ano, y asi exentado, hareis q.
 sete vuelta a poner untado de alg. sal, y las
 lantern. se ajustado, cuidado q. tambien tendreis
 en adelante; pong. como observareis se dia
 en dia se va recogiendo, y achicando. Esto
 practicado, se hareis por otra vez, otra
 igual cantidad de sal q. la primera vez, en
 una y en otra cara, y q. se presse mes am.
 pero con el cuidado q. la cara q. le servia
 el asiento se quede hoy superior. Asi lo de-
 jareis p. otros dos dias, enq. hareis lo mismo q.
 hasta aqui queda prevenido, sin olvidarte
 nunca de cambiarte sp. el asiento.

Este explicado



ficio lo deue de continuar, no mientras
dure la libra de sal, sino por todo el tiempo
necesario, q. el lo manifiesta; y unas veces
acontese antes de q. se acabe otra libra de sal
y otras despues q. acaese alguna otra porcion
Dize q. el lo manifiesta; pong. l. reparacion
q. quando ya le ha penetrado la sal
bastante. y suficiente, no se le desase la que
le hacen poner en las dos cajas, sino q.
la mantiene seca, y acostada.

Entonces ya lo ha
reñ sacan de la prensa, y q. se ponga al hu
mo p. 8 dias, teniendo el cuidado q. en la
prensa de q. cada dos dias lo volteen. Esto es
q. la cara superior se siua de afuera, y al
contrario H. Despues lo hacen lavar
con agua templada natural, o de yerna bu
na sino se fuese dificultoso, hasta q. se quite
toda la costra de sal q. saca de la prensa, y
q. amarrado se cuelgue en algun tornador
o presa donde cosa viento y seque por otros
ocho dias, q. conchijos ya se puede q. acaer



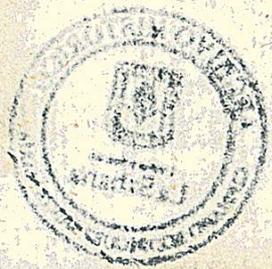
pero si no hay urgencia se podria mantener
 afri colgado por un año si se quisiese, y ex
 perimentarais, & mientras mas tiempo lo
 quandois sete porre en respa, mas delicado
 m. gustoso, y sobre todo & se dura mas



[Faint, illegible handwriting, likely bleed-through from the reverse side of the page.]









Pudin de Pascas -

Tomase animal floreada, mantequilla
fresca y panar, de cada cosa una libra,
doce onzas de azucar bien pulverizado,
doce huevos, un poco de canela, y unar con
veran de limon maduro, una copa de vino
ferrenso o aguard. ^{te} frances - ^{te} Pinneron.
se mezcla la harina con la mantequilla,
luego se le introducen las panar, y despues
de bien batidos los huevos, y revueltos con
la canela y azucar, se mezcla todo po-
niendole las couveras de limon y el vino.
En este estado se ata bien en un saco, y
se hiere por seis horas -

Talea de panar de tennera.

Tomense cuarenta panar de tennera (des

pues de quitado el pelo cocitandolos con
agua caliente) pongame en ocho botellas
de agua fria, y hiervanse p. 6, u 8 horas;
despues cuebeme en una manga y desense
harras el otro dia: tomeme 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 (hi-
ervase separadam^{te} la canela con las cortezas
de limon en un poquito de agua), y mezclando
lo despues todo pongase a hervir a fuego lento
poniendo en la tapa de la baxifa un plato con
bravas encendidas p. q. suban los sedim^{tos}: me-
go q. se advierta tiene la consistencia de
jalea cuebere p. un pedazo de franela blanca.



Faint, illegible handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page.

