

q. se alminare teniendo cuidado de dar
les buelta á menudo.

Putifarras

Se toma una libra de carne de chan-
cho, i otra de la gordura estas se ha-
cen picar mui bien, luego se le echan
20 ajies amarillos sin pepitas seco
mui bien molido, se le echa vinagre
hasta q. sobre salga á la carne, i esto
se tiene p^r. 3 dias, á esto se le echa
un poco de semilla de inojo, i si no
hai se le echa las hojas mui bien pi-
cadas i luego se rellena en tripas de
vorrego.

Composicion de licores.

Unas 10 botellas de aguardiente fuerte
se echa en una sopera, á esto se echa
30 posillos de alminar mui bien clari-

Putifarras

Se toma una libra de carne de chan-
cho, i otra de la gordura estas se ha-
cen picar mui bien, luego se le echan
20 ajies amarillos sin pepitas seco
mui bien molido, se le echa vinagre
hasta q. sobre salga á la carne, i esto
se tiene p^r. 3 dias, á esto se le echa
un poco de semilla de inojo, i si no
hai se le echa las hojas mui bien pi-
cadas i luego se rellena en tripas de
vorrego.

Composicion de licores

Unas 10 botellas de aguardiente fuerte
se echa en una sopera, á esto se echa
30 posillos de alminar mui bien clari-