

(16)

todo esto se vuelve á hacer hervir bien, i colado se pone en el cántaro, p.<sup>a</sup> q. madurarse en 5 ó 6 dias, si se quiere antes se le echa un poco de borra de chicha comun, cuando este madura se compone con azucar, anis, culantro i un polvo de pimienta para tomarla.

### Chicha de pan

Para un porongo igual se ponen dos panes grandes, un puñado de inojo, un puñado de anis, i otro de culantro, con un plato de mais tostado i amortajado, unas cascarras de naranja, todo esto se hace hervir bien, i cuando esté tívio se cuela i se pone á madurar como la otra, poniendole medio real de chicha comun, i se sirve con el mismo aliño de la otra.

### Chicha de arros i

(16)

todo esto se vuelve á hacer hervir bien, i colado se pone en el cántaro, p.<sup>a</sup> q. madurarse en 5 ó 6 dias, si se quiere antes se le echa un poco de borra de chicha comun, cuando este madura se compone con azucar, anis, culantro i un polvo de pimienta para tomarla.

### Chicha de pan

Para un porongo igual se ponen dos panes grandes, un puñado de inojo, un puñado de anis, i otro de culantro, con un plato de mais tostado i amortajado, unas cascarras de naranja, todo esto se hace hervir bien, i cuando esté tívio se cuela i se pone á madurar como la otra, poniendole medio real de chicha comun, i se sirve con el mismo aliño de la otra.