

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, al vaca, 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, al vaca, 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

(16)

todo esto se vuelve á hacer hervir bien, i colado se pone en el cántaro, p.^o q. madurere 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 arucar, anis, culantro i un polvo de pimienta para tomarla.

Chicha de pan

Para un porrongo 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 amantafado, unas cascarras de naranja, todo esto se hace hervir bien, i cuando esté lívio 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 arroz i

(16)

Todo esto se vuelve á hacer hervir bien, i colado se pone en el cántaro, p.^o q. madurere 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 porrongo 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 amantafado, unas cascarras de naranja, todo esto se hace hervir bien, i cuando esté lívio 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.