

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<sup>r</sup>. 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 almivar 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<sup>r</sup>. 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 almivar mui bien clari-

(21)

ficado i de punto suvido, hasta q. esto se haya mezclado mui bien, se hará mueler un poco de azucar i se pondrá en un posillo, i ahí se echaran unas 30 ó 40 gotas de esencia de limon, i se formará una masita mui bien sobada con una cuchara, se echará al licor con almivar, luego se tendrá remojando un poquito de azafran de castilla, i se le dará con esto el color q. sea de melimon. El de rosa se dará con un poquito de airampo. El de pepermin con un poco de agua fuerte. El de canela con ella misma. El de almendra amarga con un poco de sandalo rojo.

Estilacion en mangos de franela.  
Se remoja papel senado en vinagre el mejor, este se muele mucho sin mas

(21)

ficado i de punto suvido, hasta q. esto se haya mezclado mui bien, se hará mueler un poco de azucar i se pondrá en un posillo, i ahí se echaran unas 30 ó 40 gotas de esencia de limon, i se formará una masita mui bien sobada con una cuchara, se echará al licor con almivar, luego se tendrá remojando un poquito de azafran de castilla, i se le dará con esto el color q. sea de melimon. El de rosa se dará con un poquito de airampo. El de pepermin con un poco de agua fuerte. El de canela con ella misma. El de almendra amarga con un poco de sandalo rojo.

Estacion de mangos de franela.  
Se remoja papel senado en vinagre el mejor, este se muele mucho sin mas