

se majan, se tiene el arucar en punto, se hecha en ella, se pone hacer hasta q. se embeba la espuma y vea el ondon del perol, y en viendose se saca y hecha en vidrios.

Cascos. 8.º

Estas en la cantidad y demas como el majado, solo q. el arucar ha de estar acabada de clarificar y se hechan los cascos en ella y un jarro de agua para q. eueran bien, se les da buen punto porq. no se pierdan y luego se guardan como los demas.

Sera Verdinal. 9.º

A cuatro libras de arucar, siete de pera y seis pare volados, estas se cuecen, despues se mordan, se majan, se tiene el arucar en punto, se hecha en ella, se pone hacer y se menea hasta q. se vea el ondon del perol, y en viendose se aparta.

Agraz y Calabara. 10.º

A cuatro libras de arucar cuatro de calabara, esta se morda la tortera, se parte menudita, y entonces se pesa, se cuece, se maja, se tiene el arucar en punto de miel, se hecha en ella, y antes q. tome punto se le hecha un vidrio de agraz y en embebiendo la espuma y viendose el ondon del perol se aparta.