

Regla general. 16.^a

Primeram. se advierte q. el almibar se puede hacer de arucas ó miel y saldrá mejor en perob ó caro de asofar q. de cobre: se hecha un huevo sin cascara ó mas segun la porcion de almibar q. se haga, este batirase bien en el perob, se le hechará una poquita agua antes de hechar el arucas ó miel, batido ya se hechara esta y la porcion de agua q. paveria necesaria para el almibar, se pondra al fuego y luego q. yerca bien no se dejara la espumadera p.^a q. muy limpio se topan los agujeritos, se tiene á mano una carneta de agua fria, se entrara de pronto y quedara algo limpia p.^a q. caiga el almibar y no se variá con la espuma: hecho todo esto, cuando el almibar esté ya cerca de medio punto, se aparta y teniendo prevenido un paño ni claro ni espeso y una basija nueva y casi hirviendo se cuela de este modo, se cuela el almibar muy clarificada; si en el paño en q. se cuela se quedase alguna porqueria, se pondra de nuevo á hervir, añadiendole porcion de agua p.^a q. no se amolche, y estando como la primera vez se cuela (como la primera vez) en los mismos terminos hasta q. el almibar quede clarificada; y si volviere á que-