

ajos, oregano, y un poco de cilantro.

Salchichas

Se pica la carne como si fuera gigote, despues se compone con vino blanco y toda especia fina y con un dia q. tome el adobo es bastante p.^a poderlas poner en las tripas, las cuales se ataran á trechos muy cortos.

Escabeche.

Se frie pescado, se saca el agua q. parece suficiente con sal, y se le hecha gengibre, pimienta negra, vinagre y ajos fritos en vinagre.

Susado de anguila

La anguila hecha trozos se riega con aceite frito, unos ajos crudos picados, perejil y toda especia fina; para deverarlas se machacan ajos crudos, perejil y la mitad de d^{ha} especia, una miga en agua, unas almendras tostadas y todo junto