

finas, con pimienta, ajos cortados, laurel á pedacitos, tomo cortado, y cuando le queda poco q^e cocer se le pone las olivas con una salsa de araña tostada y con fuego lento se acaba de cocer.

Quisado de Serices

Para cada perdiz una onza de chocolate rascada dentro del cuerpo, y despues se hechara en el puchero una gicara de agua, otra de vinagre y otra de manteca derretida, tapala con un papel de estraza y encima un puchero con agua.

Quisado de Verenzemas

Las verenzemas hervidas y despues picadas se sofruen con manteca, y se apartan q^e se enfrien y se pone almendra picada, un hueso p^a cada verenzema, clavillo, canela, alvaca, y armar todo al gusto.