

el agua se impregne bien de las sustancias de la gema.
 Se quita la espuma, se exprime despues se jure
 p.^a sacar su jugo y se pone en cocer de nuevo en agua
 para acabar de extraer el jugo: se juntan estos
 dos caldos y se dejan enfriar para quitar la grasa
 que sobrenada. Se vuelven a calentar estos dos líquidos
 se clarifican con 5 o 6 claras de huevo y se hecha
 la correspondiente sal. Si se quieren hacer estas
 pastillas mas agradables, se puede añadir al
 caldo un poco de canela o clavo, y aun puede
 ponerse ayes o raíces leguminosas. Se cuela
 el licor, y se evapora en el baño de M.^a hasta
 la consistencia de jelatina. Esta se ceba en moldes,
 o se vierte sobre una piedra, donde se corta en pas-
 tillas, las cuales se ponen en una estufa para
 evaporar la humedad, hasta que estén secas y
 quebradizas y se guardan en botellas de vidrio
 de boca ancha donde se conservan p.^a el uso.

Parruchas,

Para hacerlas, se mezclan tres quarterones de
 azucar, con una libra de ~~azúcar~~ manteca y
 quatro huevos segregando una clara: todo se
 bate bien, y se ba echando harina hasta que se
 mena y varija de la mesa quedan como lim-
 piar. Despues de bien amasado, se toman pedec