

dar en el paño alguna porqueria, se repite lo dicho, y es el unico modo de clarificar los almibares

Frutilla 47^a

En arina de cañal se hecha el vino q. pareciere y un poco de arucar y aceite frito todo lo cual se amasa y despues se estiende sobre una tabla con un palo largo, se parte a listas y se ba envolviendo cada una en una caña, y en las mismas cañas se hecha en la sartén con el aceite frito y bien caliente despues de corridos y fritos se les hecha miel y no mucho tiempo antes de comerse porq. se ponen blandos: tambien se hacen unas bobitas chiquitas q. dandolas contra un cestella salen a modo de concha.

Noche-buenos 48^a

A cada libra de arucar se hechan cuatro taras de aceite y tres de vino, el aceite muy caliente y medio cascaron de huevo de vinagre, alegria y anis, la masa ni blanda ni dura, se han de tender bien, y porcima se han de ventar con el mismo aceite q. se hacen, y ha de ser quemado con un corteron de pan y he-