

media de agua se pone al fuego hasta q. rompa á hervir, se aparta y se le hecha carne hasta q. se hagan unas gachas bastante duras, se ponen al fuego en donde permanecieran hasta q. esten rubitas y despues se ponen á enfriar y se bate una docena de huevos y se van echand á las gachas hasta q. se embeban y queden un poquito blandas para poderlo hacer en el molde.

Cuajado de Trino. No.º

+ A cuatro onzas de almendras un adarme de canela, cuatro onzas de aruco, dos y media de tocino y cinco huevos, todo esto se mezcla y se unta la cuajadera con manteca y se hace una tortita delgada, y se pone en la cuajadera y se hecha la pasta.

Alcogado S. No.º

A cada cuartillo de miel, se le hecha media docena de huevos y si son chicos algunos mas, se amasan con la arina los huevos y se hacen una masa mas durita q. para pan, y luego se espuma la miel y se cortan pedacitos como albellanas, y se hechan