

hecha y se merca con huevo muy batido, y se merca mucho sacandolas muy rentaditas, se les hecha la arina y canelo al gusto y p.º ser el punto q.º han de tener se hechan en un plato, y luego q.º se enfrían se ve si se despegan del plato y hacen corte y ya están buena &c.

### Modo de asar un pabo

El día antes se le hecha una gacera de aguardiente por el pico y se cuelga con pluma y todo, y se deja un poco, luego se pela y el día siguiente se asa.

### Meladas

Para 18. libras de masa, 24 de arinas.

Mantecados en cajitas de papel.

Para una libra de manteca otra de arinas bien molida, y se ha de batir junto, la manteca ha de estar helada según se conserva en las hollas; tambien se ha de hechar una docena de