

que será hasta q. quedé una sola clara; entonces se saca,
se va echando q. se enfria, se bebe poco a poco.

Luego que esté meretido se pone en el molde, q. debe
estar en una carreta de agua fria, mudandole
a menudo. Una hora antes de comerlo, se le pone
nieve para q. cuaje bien, y para sacarlo se mete
el molde en agua ~~fria~~ tibia. Vale mas q. se cote
con la cruzca, mengüe mucho, p. si queda mas
que lo que cabe el molde, se ha de volver a hervir;
pero si queda menos, se añaden un poco de agua
caliente en el mismo molde: aunque está allí
la jelatina se revuelve bien p. que se merete.
A falta de nieve, puede añadirse mas cota.

Otro

Se toma una libra de carne, un pie de ternero
quitandole el hueso frenal; una libra de la misma
del jarrete, y media gallina. Se pone todo a cocer
en suficiente cantidad de agua, se espumea y dá
la sal, añadiendo dos zanahorias y dos cebollas:

Cocidas q. sean se sacan las carnes q. aun pueden
servir; se pasa esta jelatina por un cedazo de seda
clarificandola con yemas, y zumo de limon, y
ya se sirve p. toda clase de objetos.