

Mermelada de albaricoque,

A cada libra de albaricoque mondado, media de azucar,
se cuecen en un puchero, por un cuarto de hora, me-
nendolo sin cesar, añasiendole la mitad de almendra
mondada.

Moras.

2 libras crecienta del dia anterior

8 tazas de agua

8 id. de azucar

4 id. de aceite

3 id. de aguardiente y un poco de canela
como tres cuartos. La masa ha de quedar regular
de blanda y bien abrigada: al hacerla se le agrega
una poca clara por encima y se pone azucar.

id. de masa y leche.

5 tazas de leche caliente

2 id. de aceite frito y frio

Azucar al gusto

1 libra y un poco mas de crecienta.

La masa no muy blanda, para no meterla
travese, cuando esta se haga.