

una poca leche de la misma p.<sup>a</sup> de aceite, y se mezcla la restante con la aruca: estando bien destiende se pone una poca cascara de limon, o bergamota, se cuece a fuego lento y ya que estén muy trabados se echan en terraz o moldes; se sacan a otro dia y poniendolos en papetes se les echa canela por encima.

### Polvosos

Dos yemas y cuatro onzas de aruca se baten muy bien; se agregan doce onzas de aceite frito y frio y se vuelven a batir; luego un cascaron de agua de rosas y tambien se baten, despues doce onzas de harina y se hace lo mismo. Se echan en papetes, y se llevan al horno q.<sup>e</sup> estara muy fuertes.

### Castillanos de bergamota

Dos claras de huevo y media libra de aruca tamizada se baten muy bien, y se añaden unas gotas de esencia de bergamota, despues se van poniendo en papetes del tamaño que se quieran, y se dejan hasta q.<sup>e</sup> se secan.

### De caldo

Se toman quatro libras de manq. de ternera, 1<sup>o</sup> de pierna de vaca, 1<sup>o</sup> de lomo de carnero, y 1<sup>o</sup> de vinonada de ternera. Se ponen estas carnes en agua suficiente, y se cuecen a fuego lento, para que