

dedo se estieney y enrosca en un alfiler. Luego se
 frien en aceite, se pasan por almibar, y se enrollan
 en arucas y canela.

Ponche

Para hacerlo se tien en infusion una hora, un
 cuartillo de aguardiente, o de ron, jarabe y agua de
 té, y media libra de raspaduras de limon; se cuece
 y se caliente en el baño de M.^a

Ode de limon

Se hace la limonada, poniendo muy poco ron, y se
 suple ademas con qualquier rosoli suero. Se cuece
 todo por un pedero de liebre, y se añaden unas gotas
 de esencia de canela, o de flor de naranja.

Ode huevo

Se baten con un molinillo yemas de huevo, arucas
 y raspaduras de hues morcado, y se ve echando
 se bate la cantidad de ron que se quiera. Se sirve
 a gusto frio o caliente.

De Leche

A 3 cuartillos de leche, media docena de yemas bien
 batidas; arucas al gusto con un poquito de canela o
 raspaduras de limon. Se pone a fuego lento y asi que
 no tenga gusto a crudo, se pone en la porchesca y se