

Sopa de calabaza

Sé rebanan las calabazas y se cocina, y cuando este bien cocido se saca i se escurre el agua y se rebuelte cada tajada en biscocho y huevos i despues se frie; luego se prepara un poco de repollo bien cocido luego se coloca en una fuente de plata por cápas una de calabaza y otra de repollo se pone en una olla un aguado con el condimento nese

Sopa de calabasa

Sé rebanan las calabazas y se cocina y cuando este bien cocido se saca i se escurre el agua y se rebuelte cada tajada en biscocho y huevos i despues se frie; luego se prepara un poco de repollo bien cocido luego se coloca en una fuente de plata por cápas una de calabaza y otra de repollo se pone en una olla un aguado con el condimento nese

sario con caldo de leche
y cuando esté hirviendo se
le hecha la fuente para
que dé un herbor en el res-
coldo i antes se agregará
a la fuente huebos este-
llados y ajies verdes y
se le hechará pimienta
molida

Tarta

Para 33 yemas de huevo
se le pone una libra de a-
zucar y esto se bate con
las yemas yemas, jun-
tamente con el azucar
hasta que se ponga blan-
ca, despues se le pone una

sario con caldo de leche
y cuando esté hirviendo se
le hecha la fuente para
que dé un herbor en el res-
coldo i antes se agregará
a la fuente huebos este-
llados y ajies verdes y
se le hechará pimienta
molida

tarta

Para 33 yemas de huevo
se le pone una libra de a-
zucar y esto se bate con
las yemas yemas, jun-
tamente con el azucar
hasta que se ponga blan-
ca, despues se le pone una