una nada de calto, in pondraj dia alia y compondras el mediano volviendo a derhaces los sollitos de dha mara à ta par del todo, y haras tount um box do al rededor del mediano con dia maya wespolvoreas con amear molido a o contre en el horno . Deso nondas à la dha maxa un poto de vino una nada de arente na un termisa, es ino quineren of lea el poutel amasillo ero honoan el arafran in palillo Antel de francia Se hace de viscochuelo se hunta el me-Siano con manteca vo despues le hela valsa dispuesta ni mas inmenot a . n. el poutel ancedente telli le po ne inscoulinelos revanados sobre ero otra. buelta se pone Tha laha is despues se hecha el calso esperado, er con toda especena se espologrea, y des pues con ameas molto, y canela pa a carte en el homo y el dho cado rea con bas-

una nada de clavo, y pondrás otra salsa, y compondras el mediano volviendo á deshacer los rollitos de otra masa á ta_par del todo, y haras tambⁿ. un bor_do al rededor del mediano con otra masa y espolvoreas con asucar moli_do á q^e. castre en el horno. Digo pondras á la otra masa un poco de vino, y una nada de aseyte p^e. su terminada, y sino quisieren q^e. sea el pastel ama_rillo no pongan el asafran ni palillos.

Pastel de Francia
Se hace de viscochuelo se hunta el me_
diano con manteca, y despues de he_
cha la salsa dispuesta ni mas ni me_
nos qº. pª. el pastel ancedente: Alli se po_
ne viscochuelos revanados sobre eso otra
buelta se pone otra salsa y despues
se hecha el caldo esperado, y con toda
especeria se espolvorea, y despues con
asucar molido, y canela pª. qº. castre
en el horno y el otro caldo sea con bas_
tantes huevos y asafran pª. qº. sea amarillo.