

(9.)

Sandía. 25.^a

A cuatro libras de arucar cuatro de sandia, esta se clarifica y se hecha la sandia, se le dá el punto correspondiente como á otros dulces y se hecha en vapores algunos dias.

Cidra. 26.^a

La cidra se pesa en crudo como está, despues se hecha á cocer en agua hirviendo hasta q. se hunde el dedo en la cascara y luego se saca y se hecha en un baño de agua fria, y en estando allí en cuanto se enfria, se saca, se abren, se quita lo q. es tripas, cascara y pepitas, y lo demas se hecha en el arucar q. ha de estar sutil de punto un poco y se le dá un punto regular, no mucho, á mansa lumbre, y luego antes q. se enfrie se hecha en los vapores: las libras de arucar han de ser las mismas q. pese la cidra en crudo?

Suspiros de almendras. 27.^a

Se escaldan las almendras y se pelan, se hecha ocho ó nueve en el almirez con una cucharada de arucar y un poquito de clara de huevo bien batida, todo se revuelve en el almirez y se machaca mucho, luego se saca, se pone en el tablero y se amasa haciendo un rollo gordito como una vela de bujía, se va partiendo como si fueran