

do por una cavita y queda hecha una buena fuente.

Modo de hacer los huevos quivros. 35^a

A tres libras de arucar dos docenas de yemas de huevos con una sola clara de estos, batiendolas todas muy bien hasta q^e queden estas blancas y espesas, estando en d^{ta} disposicion se pone en una tartera y esta debe tener un baño de manteca de plandes, y puestos en seguida los huevos, se ponen con muy poco fuego debajo y encima mas y p^o conocer si estan en su verdadero punto, se debe meter un palito el q^e debe salir seco cuando lo esten, y entones se separan y se cortan y acto continuo se hechan en el almibar del arucar q^e debera estar hecha de antemano i hirviendo donde se hecharan los huevos.

Plato de Lustre. 36^a

A cada docena de claras de huevos 20 onzas de arucar de espuma motiva y parada por tamiz, un poco de canela, el agrio de un limon o dos si fuesen pequeños, despues de separadas las claras de las yemas, se hechan en un perol las claras, se baten hasta q^e hacen una espuma muy menuda, despues sin dejar de bati con violencia se va mezclando el arucar y canela, despues se mezcla el limon del mismo modo.