

I

Belatina,

A un quartillo de agua, se añade media libra de arucas, una onza de cola de pescado, una clara de huevo y una copa de ron o marraquino, se pone a hervir y en estando se echa en el molde.

De almendras,

Con una onza de cola de pescado, cuatro de almendras dulces, y una de amargas. Se pica un poco la cola, poniendola en agua la víspera. Al día siguiente, se corta con unas tijeras, muy menuda, y se pone a hervir en vaso y medio de agua: en estando deseche, se presca por un cedazo dejandola enfriar. Se maja la almendra pelada, y con una poca agua caliente y medio quartillo de leche (si no hubiere, se añade cucho onzas mas de almendras,) se hace una hojelata, y dos claras con una poca agua se baten mucho. Se saca como la miter en un plato, y donde se quese lo demas se ponen 20 onzas de arucas molida, y se pone a clarificar al fuego: en cuanto va levantando el hervor, se echa una poca de la que queda en el plato, y en tres veces se le va echando siempre q. quiera hervir; esto se hace sin sacar la cazuela del fuego dejando solo una esquina, se va arrimando la espuma y sacando mientras hierve.