

S,

Suspiros.

Se hacen con una libra de arucas, media de almendra, cinco clavos y canela al gusto. Para esta cantidad se necesita las cajas que salen de un pliego de papel.

Sopa de virocho de las Doñas Calabranzas,

Se hace con una arumbra de leche, media libra de arucas, 6 huecos muy batidos, canela al gusto, se vierte el virocho en una caruela de barro, y si es grande se corta a listas delgadas, y si son solitas enteras.

Para calarla se echa la leche despacio y despues se echa la caruela despacio p.^a que metta la leche que tenga de mas. Se pone a cocer con poca lumbre debajo, y otra poca arriba en la tapa, que este no ha de llegar a la sopa p.^a que no se quemee.

La prueba de que esta cocida es meter un pedazo y que salga seco.

Sopa de Té. Tómese un litro de leche, un pedacito de vainilla y la aruca suficiente, p.^a el gusto del que haya de tomarla. Póngase al fuego: calientese hasta la ebullicion, y en este momento se echen seis cuencaradas del tamaño de la del café, de té negro, que se dejen en infusion diez minutos. Pasado esto, destáncese tres yemas de huevo, y pasado despues todo el liquido por un tamiz se le echase sobre el pan cortado p.^a la sopa.