

Se pone la tartara en el horno que estara como p.^a
 virresco, se deje enfriar; despues se clarifican
 dos libras de arucar en un punto regular, y haciendole
 unos agujeritos por debajo se va echando el almibar
 hasta que se perciba toda.

De requeson,

A ~~una~~ ^{una} libra de requeson, media de almendra mo-
 lida, una de arucar, un poco de canela. Se amasa
 todo, y se pone 6 u 8 huevos batidos. Se echa un
 poco de aceite en la tartara, y p.^a Mevante al
 horno se echa por encima un poco de pan rallado
 con canela y una clara de huevo todo bien batido.

De almendra,

A una libra de almendra, bien molida, otra de arucar
 y 82 huevos. Primero se baten las yemas y la almendra;
 las claras separadas y se meretan cuando estan bien
 batidas, a cucharadas y sin dejar de batir. Se
 mereta todo y se bate mucho con un cucharon de
 palo a una mano. Si se pone la masa a los
 endurecidos y tocante a la vieja, se unta la tar-
 tara con mantecca, y se le pone una torta delgada
 amasada con aceite y agua si el horno estoviere
 muy fuerte en estando un ratito se le pone un
 papel encima.