

Cocada

Cerralla el coco y cechea en la miel ya clarificada se le da mucho cosimiento asta que esta muy espeso se quita ~~de la la lumbre~~ asta que se enfria zancito se le echen las yemas medias batidas y se buelben a poner en la lumbre ozo poquito luego se quita y se echa en el plato ~~asta~~ asta que esta frio se dexa con un comal a un coco libra y media de ~~azucar~~ azucar y diez yemas

Melonage

Cebazen solo las yemas asta que essun bien esportadas se echan en una basea de cobre en baxada de manteca o mantegny y se pone a dos fuegos pero a fuego manso asta que este dorada

Se en buelbe en una serbiyeza a
esta orrodia que se echa en la mi
el ya clarificada sele dan unos en
boxes y seguita a otro dia sele da
en el punto de espejo y sele echa
un Real de vino o Aguardien
te ala miel el vino a decex Jexes
y se deJa exbir fonzizo y se echa
en el plato se clabezea con pa
sas y almendras y Canela mo
lida y gragea
para freinza yemas quatro libr
as de Asucar

Fozza de Almendra

Se xremuelan las almendras de
s pnes de peladas en un metazal
muy limpio cebazen las Claras m
uy bien y despues cechan las y
yemas y se buelben abazin cele
rebuella la almendra y fozzada
molida cecha en una tazea de
cobre en barada de manzeca

omaneequiga y se pone a dos fue-
gos pero a fuego manso asta que
es te dorada se embuelbe en una
cebrizote asta otro dia se echa en
la miel Ma clarificada se le da
unos exbozes y se quita a o-
tro dia se le da el punto de
espeso y antes de quitar el
caso se le echa un real de
vino feres o aguardiente y
se defa exbir o xro poquito
y se echa en el plato y se cla-
veca con pasas y el mandras
canela molida y gragea
a una libra de almendra se
is libras de a sucar y disiocho
quebos

Conserva de Limon

Los limones endacez medios be-
des se les da una maspadita y
un piquete y se pone a

exhibir un poco en agua de sal
luego se quitan y se les muda
agua fría y se les esta mudan
do todos los dias esta que se les
quita lo amargo asi que estan
des amargados se pone a exhibir
una poca de agua con zegues
squite y se han los limones e
en la agua de zegues gire un
poco muy cozido se sacan
y se lavan y se echan en la m
miel agua y en un poco a tre
dia se le da el zumo de espso
a una libra de asucar diez li
bras

Conserba de durasno
se pone a un caso de agua a exhibir
con senisa y se echan los durasno
s para que se pelen luego se sa
can y se lavan y se ponen a exhibir
en agua coxiente muy poco lue
go se echan en la miel a que y en

ban un poco ázofia se le da el
punto de espeso
hacho durasmos libra de azúcar

Perones mechados

se pelan los perones y se echan
en agua de cal una ora luego
se laban muy bien en agua -
fibia y se echan en la miel
ya Clarificada aque Mexban un rato
y se guardan asta otro dia y se les da
y se les da el punto de galea astag-
e coz en zrositos

se clabean con pasas y almendra
y canela y clavos, ~~se cocen~~
primero los clavos y la canela y
antes de quitar el caso de la lum-
bre eche tanta agua de di-
cho cosimiento para que tome
tantito color

Albondigas de dulce
~~para~~ una olla de a quantilla
de leche una tasa Caldera de
brass remojado se pone a coser

La leche con el arroz y dose onzas
de azucar una poca de canela
asta que espese luego se basian
para qe se empriera luego con
velen muy remolido y tam-
bien se muele media libra de
al mendra remojada y se
mebuelle con el arroz se cla-
rifica una poca de azucar y
se herve asta qe esta de puen-
zo y luego qe esta un pogui-
to fria se mevelben unas
hemas y se basian en un pla-
zon y seban asiendo las al
bondigas y mellenandolas con
bismaga y camote cubierto y
seban echando ~~en la almibar~~
en la almibar y se componen
porcensima con piñones y go-
do cubierto y bismaga y sinoha
piñones sease conxerba de gi-
tomaze y almendras en lugar de a-
go sino hay ygo cubierto sease

Consecha de chile verde de la misma
a pasta de las albondigas se pingen
las aseironas rebolbiendoles Cape
tambien sele cha ala pasta dose
Uemas casidas y molidas

Rosquetes de almendra
a una libra de almendra tres
libras de asuca se clarifica y
se pone a eibir asta q^o esta de
medio punto secha la almen
dra molida y se le da el pun
to q^o seaga sola secha en
agua para dar el punto se
baten asta q^o blanquea lue
go seasen los Rosquetes y
Prueizas de la misma pasta

Almendra Cubierta
para una libra de almendra
dos de asuca secha todo qu
nto y se dega eibir asta q^o

esta espesa luego cebagan y
sebatan asta qe sea sebold
y luego sebuellen a poner as
ta que zrueman en el caso
y lo mismo seasen las ubas con
ladispensia qe no zrueman
pero se ponen dos ocasiones en la
lumbre

Torta de Leche

Se pone a cocer la leche con azucar
y canela asta que espese qe se
aga pasta luego se bacia en un
plato antes qe espese se le echa
pina omamey semido omoli.
Do luego cebazen las claras se
rebuellen las yemas luego
se rebuella todo junto qe es
la pasta con el quebo cele
des borona viskozeta luego se
embazza en una baxca de man
teca se le pone papel en sim
a luego se le da para embazza
dita y se echa la torta

en la bazea y se pone en el
mescolado y se tapa con una
comunal con lumbre ensi-
ma la prueba es mezclar un
popote que sacga ceco ya es
ya luego se quita y se deja
enfriar luego se parte y se
echa en el plato luego se le
echa la miel por ensima y se
con pone por ensima con pa-
sas y almendras y canela mo-
lida q'aga y piñones

~~de castilla~~

dos medidas de leche una libra de
asucar la mitad de media gual-
za de canela veinte y dos yema-
s y tres y seis claxas y una vis-
cozela y dos libras de asucar pa-
ra la miel y de baeza de runzo
la miel cae en un caxal de aguardi-
ente ^{de castilla} ^{ovino}

~~de castilla~~
que sea un buen papillo

Cajeta de leche ^{y coco} y piña

Se toman dos libras de Aranzilla de
leche celestina quatro libras
de azucar tres ~~onzas~~ on-
zas de anis un poquito de
almidon todo esto se mes-
cla y se pone a coser.

Se toma una piña y se re-
muele y un coco y rallado

Se toma una Cortesa de na-
ranja de china y se echa a
coser entera quando se le echa
la piña y el coco en zompes se
echa la Cortesa

Ahora para quitarse la
cajeta celestina la piña el
coco y la naranja a que de un
os herboxes

Yapa del obispo

tres libras de azucar se ponen
a clarificar asta que esta de me-
dio punto y entonses se le echa
una libra de almendra molida
y cuando alla cubido se baga y
y se le echan beinzeisimo yemas
as y se le quitan el pellegito a
las yemas y eszando fria la
miel se le echan dichas ye-
mas y se me vuelben bien de
modo que que nose cuesan las
yemas y des pues de mebu-
elto se pone otra vez en la
lumbre y se esta meneando
asta que esta de punto me-
gular secha en el plato y
se dona con un comal

Forta de huevo

se pone a clarificar una libra de
azucar de medio punto se baten

Dose huevos aparte las yemas y
aparte las claras y bien batidas
se echan en la miel y se estan
batiendo asta q^o se aparte y se
le echa un poco de vino blanco
y una biscozeta se baxa en un
platon y se mete en el horno
con aponso. li por encima.

Foza de Dumas

Se pone a cocerse una tasa con
servera de leche con media li
bra de azucar, ya q^o esta espa-
sa se le des migaja un real
de maquesote ya fria la leche
se baten tres claras de huevo
y dies yemas y en estando
bien batidas se añaden con
el maquesote. Des migaja
do y la leche, se une unca-
suela de manteguita y en
ella se pone a cocerse y se le
echa el ~~de~~ miber ~~de~~ canela
molida por en cima. — — —

Conserva de Melon

Cepelan los melones y selesque
izan las pepisas y las tripi-
as y se echan en agua de cal
por espacio de una ora luego
se sacan y se laban y se echa
an en la miel ya clarifica-
da q^o este la miel aguada pa-
ra q^o yerban bastante y se
caben y se le da el punto de
espeño ^{o no dize en el punto} se se ven ^{o no dize en el punto} granos ya
se pueden ^{o no dize en el punto} se se ven con
cagea de pira o de loro y z-
ambien con conserva de chi-
lacaloz y aditua conserva y
se puede echan las pepisa
de ^{o no dize en el punto} mismo melon q^o elada
y q^o yerban con dicha consen-
va y des pues se se ven
ya fijos los melones, se pon-
en en el platan y des pues
se les da ^{o no dize en el punto} el punto
de ^{o no dize en el punto} se se ven

echa la miel en q.^a se conser-
van

Se un real de melones
de aguazo por medio dos
libras de azucar

Conseja de ygo

sepelan los ygos en cenisa
luego ce laban en agua viva
asi q.^a estan labados ce echan
en agua de sal tambien vi-
va a poco rato se sacan
y ce laban y se echan en la
miel ya clarificada y ce le
da el punto de espejo y
para esto se usen indiaras
para q.^a se calen y a otro dia
se le da el punto ya dicho de
espejo

A libra de azucar dos on-
y media de ygos

Consejo de Cocostles
Se pelan los Cocostles y se
ponen a medio fuego luego
q^e se ensian se le saca la tri-
pa y se echan en agua de sal
luego se laban todas estas y
andesea vivas luego se echan
en la miel ya clarificada q^e
y echan y a otro dia se le da el
punto de espeso y tambien
se puede aser en un mismo
odia y tambien se le yenan
despues de frios con caseta
de pima o de coco
Atiba de asuca dosena
y media de Cocostles

para hacer un pulin
se toma la leche cruda se en-
dulse con bastante asuca, se
le echa pan o viscocho des-
migado, y juntamente

yemas de huevo, y bien re-
buelto se echa en una ser-
villeta limpia, se amarra y
se mete en una olla de
agua hirviendo asta q. este
cocido, luego se saca de la olla
y se desá en paja en la mi-
sma servilleta, y frio se a-
nase a cebanadas, estas se
hacen en Manteguilla, y se
les echa jazpa y canela mo-
lida por ensima y se echa
en almibar — — —

Soleas

Una libra de almidon mol-
do dose onzas de azucar veinte
y tres libras, de la libra de al-
midon se aparta dos onzas pa-
ra trozarlas con otras dos onzas de
azucar q. se agregan, quando se
esta ~~manejando~~ mezclando el p-
an, se ban batiendo las yemas
mucho y las claras por cepa-
do asta q. que den duras, y lue-

go q. acaba de salir el pan
se mueven las clases, con las
yemas, el almidon y la azúcar
y ya muelto bien todo se lle-
va el caso a la puerza del or-
no, y en quatro o cinco de pa-
pel se van formando las so-
letas para meterlas a el or-
no, y ya se tienen prontas
las dos onzas de almidon, y
las dos de azúcar bien molida
s y incorporadas para pro-
frecar, esto se hace boteando los
papeles con las soletas crudas
con violencia sobre el polvo in-
corporado de almidon y a suca-
r y ya casidas se despegan con
un cuchillo del papel y se
ponen boca abajo sobre los mis-
mos papeles y vuelven a en-
zar a el orno para q. no se qu-
eden crudas se van echando u-
nos tajamanillos a un lado de
el orno mientras q. se cuesen

Handwritten text, possibly a signature or date, written in dark ink at the top left corner of the page.

14

Preseta de Las Gorditas de Cuajada

Se hace el natamul Como para tortillas
inmediatamente q. se saca de la lumbre se
refriga y se despica o quita la Caberita se
hiabe agua natural y en esta se echa el mi-
tamul ya refregado y se guarda hasta otro
dia se le quita esta agua y se lava muy bien
despues se muele en solo y a una tara Cal
deca de esta masa se le echa dos de Cuajada
molida y ocho Uemas de yuebo batido un
poco antes de rebolverlas y medin Cucho
nada de manteca de puerco y dulce y
sal al gusto se bate hasta q. echada la
masa en agua se le banta arriba se de-
ban de modo q. no se manosen mucho y
se echan ul orno y. ade estas como p.^a bis

cochos de queso

otras q. duran mucho tiempo
se despica el nistamal echo como el
de tortillas se seca al sol se mueven
solo y se siegan la axina en sedoso de
flos y a una tasa de ~~esta~~ esta axina se
le agregan tres de Guajada mojada y
12 libras de Queso batido hasta q. Co
mienzo a espesarse se rebuelte y se labra
y se echan al orno q. a de esta como
en las anteriores estas tienen la sin cons
tancia q. duran mas de ocho dias q. so
lo con Calentarse panes q. acaban
de hacerse y aunque tengan men queso
salen buenas La Sal y debe al gusto

Preparacion del Sencillo

Se pone a hervir el maiz en agua tibia en la noche y otro dia se pone un Canasto forrado en Sacate Solo y aqui se echa el maiz y se le pone una Capa de Sacate se pone al Sol y se procura q. no le quebra ni le caiga se no y todos los dias se cocina con agua tibia hasta q. ya esta lavado q. tenga las raices grandes asi q. ya esta asi se pone a secar estando solo se muela hasta un puño segun la Cantidad se pone en una oaja con agua un Sencillo un Chile ancho entero se pone al rescaldo tres dias pasado este tiempo se muele el maiz solo se pone

en una cantidad de agua así q. esta
se consume en q. se pega en la mano en
tonces se cuele y estando colado se le
rebuella el ensyero tambien colado
se tapa ya los tres dias se toma en
dubado la cantidad q. se hade to
mar

Clavos, Canella ^{olivera}
con el caldo de la Gallina; cuyo
caldo se pone a freir, y en estan-
do irviendo ya con la Gallina
se le echa tantito Vinagre, Aseit-
unas, y Fornachites.

Zopa de Frisol Franzesa.
Se avan Vivanadas del Cadas de
San frances, y se freiran en Man-
tequilla; de Culllo Pan se pondra
una Capa, y otra de queso gra-
nde molido, y un poco de pol-
vo de Asucar, y echandole el
caldo de frisoles, se pondra
en la Lumbre, y en estando, se
le echaran huevos; por asi-
ma Asucar molida y ^{los} huevos

Torta guajada Francesa.

Sepica una pulpa de Carnero,
 y otra de Vuerco, y sepone á co-
 contodos sus Peandos; y en estan-
 do se baten diez y seis Lunas
 de huevo, y echandose las al Vico-
 dillo, se unta una Caruela de
 manteca, y se pone una Capa de
 Dño. Picadillo, y otra de Patitas
 de Vuerco, Vebanada de Lengua
 de Baca, y de Jamon; Sesos,
 nuevos condos, Chicharron Al-
 caparras, Alcaparrones, Pasas
 almendras, Piñones, Asitunas,
 Tornachiles, y Coliflor; y en es-

Quando llena la Casuela, se pone
á dos fuegos, teniendo prevenido
el Caldillo, echo de Ajos,
Perejil picado, Citomates molidos,
y Sazonado con todas especias,
ajonjolí tostado entero, Jamon,
Acaparray Chicharas y Vinagre,
quedara en forma de Talsa

Morsillas blancas.

A un torno de puerco se le echaran
catorce claras de huevo, y
aparte se cuece un poco de arroz
y bien rebuelto con el picadillo,
se le echaran todas especias, y
pedacitos de Jamon corido; de
lo qual se hacen los Pellenos, y se
ponen a cocer con Agua y Sal,
y se estan picando a hervor

con un atfiler; para que la sal
les penetre.

Gallina en Manzana.

Remojados los Chiles colorados
se remuelen crudos, y Moliendo
Manzanas cocidas, y Ados, Caca-
quates, Agonfoli, y unos Granos
de Kimienta, se frietodo en ma-
nteca, y en este Caldo se echa la
Gallina, con aceitunas, y Vina-
gre, y Rebana das de huevo p.^a en
sima.

Gallina en Pardo.

Se muelen Almendras crudas,
y las Cascaras se tostavan de
modo q. no se quemien, y se
molevan, con un poco de Culan-
tro, un poco de pan y de mas es-

species menores cominos, lo qual
se desase en Vino blanco, y en
irviendo la Gallina en este Caldo,
se baja la Casuela.

Mole Oaxaqueño.

Para una Gallina se muelen tres
dientes de Ajo, una Fortilla tor-
rada, Media Tablilla de Choco-
late pimienta, y Clavo, y se
le echa bastante Manteca, y en
haviendo Reposado, se le echa
Ajonjolí por en cima.

El Ourrado.

Se cuecen Vegetales, y se muelen
con dos, otros Chiles colorados
Remojados, Citomates, Clavos,
Canela, Pimienta, dos, dientes
de Ajo, y un pedacito de Asu-
car Revuelto todo, se pone á

freir con el Caldo de la Crullina;
echandole las piasas de ella, con
Chorizos, y Azeitunas, y se le echa-
ran todas Frutas por en Sina.

Pollos espirituales.

Se cuesen los pollos con agua,
sal, y un poquito de Vinagre;
y luego Lemas de huevo, Vino
blanco, tantito Arafran molido
y se Revuelve todo; Despues se
freiran unos Asos, y allimino
se echaran por en Sina, polvo
de ~~amara~~ Canela de Clavo, y
de Pimienta.

Pollos Granaderos.

Frito el Caldo de los Pollos se
le exprime Citomate, y se le Mez-
clen Vasas, Almendras, Canela,

Pimienta, Clavo, y tantito asa-
fran; y en estando, se bajara la
Calasuela, y se le echara granada
por en Lima.

Gallina Africana.

Se pica lebolta muy menuda,
Jamón del gordo, pasas coridas,
Cogollos de Lechuga, y frito todo
se zazona con todas especies, me-
nos Azafran, y ~~esto~~ se pone una
capa de este Vicaudo, y otra de
Gallina corida; y en la ultima
capa se le echa caldo de la Galli-
na, en quanto se cubra, Vinagre,
Vino blanco, y dando dos eruores
se bajara la Causa.

Gallina en esto Tado.

Se mechara una Gallina con

Jamon, Chorizo, Lomo de Puerco,
Dientes de Avo, y Pimienta, todo
entero, se pone á cocer á fuego len-
to con Agua, Sal, y Vinagre, con
Alcaparras Almendras, y Pasas.

Gallina en Naxanja.

Se pone á cocer la Gallina, con
Agua y Sal, Manteca, Clavos
molidos, y bastante pimienta, y
Mezandose para la Mera se le
es prime la Naxanja.

Caldillo de Angeles

Se frien Citonates, Tomates, Pere-
gil picado, se le echa Caldo de la
Gallina con todas especies, Ajon-
jolí tostado, un poco de Vino blan-
co, asucar, Pasas Almendras, Ase-
itunas, Alcaparras y Alcaparro

nes; en cuyo Caldo se metera la
Cullina, y en estando se bajara
la cañuela á q. Repose.

El Almendradillo.

Tostadas y molidas las Almen-
dras, con un poco de pan tosta-
do, lo cual se pone á freír con
dos otros Ajitos y en la misma
manteca, se freira lo molido
con Citomate asado y molido,
un poco de Bino blanco, tod.
especies, menos Asafan, y en
este Caldo se metera la Cullina,
con Jamon, Chorizo, Pasas, Ame-
ndras, Piñones, Alcaparrones,
y aceitunas

El Guiso.

Se ase Caldo de Bino, Vinagre,

Miel Canela, Clara, y Pimienta;
molido todo, y en estando, se tla-
na pan frío, y se tuesta en la m-
anteca, y se pone, Capa sobre Capa
con el pan Moxado en este Caldi-
llo, echandole Lebolta, Ajo Gito-
mate, Azeitun. Fournch. y Alcpan.

El Judío.

Se muele Chile Colorado, ajos, Pi-
mienta, Canela Culantro, y se le-
echan cinco Lemas, de Nuevo, y
Vinagre, y poniendo la Gallina, se
se cosera á dos fuegos.

El Colorado Frances

Se muele betavel, Lanoria, Cito-
mate y Chile Colorado, y se pone a freir
con todas especies y se le acomodara
la Carne q. Mejor parezca.

El Emvinado.

Se clavetean Gallinas de un dia para otro con Clavos, Pimienta y Canela, y se pone a coser con Vinagre Agua, y Vino y se tapa con para estofado sin dejar de menearlo p.^a q. no se quemé; despues en una Casuela con manteca, se pone a freír unos ajos, y se muelen con chiles anchos Pemojad. y friendose todo esto, se traí a la olla en la casuela, echandole mas vino, azúcar, pasas, Almen- dr. Azeitun y Tornachites.

Casuelita Castellana.

Frita la Gallina se le echara del caldo en que se cosió, picando-

le todo Pecaudo, Clavos, Canela, Pi-
mienta, Pasas Almendras, Alcap-
arras, Alcaparrones y se baxara
la Casuela á q. Kpose.

El Naranjete.

Cosidas las Pollas seaxar, y el Cat-
dillo se ase con una Taza de Sumo
de Naranja, una Libra de Asucar
y aviendose frito, se meten las Po-
llas, echandole, Clavo, Pimienta,
Canela, Azafran, Fournachil. y Azeit.

Mechado Frances.

Se clavitean las Gallinas ó la
carne con Jamon, Clavos Canela
Pimienta y Azeit; se ponen á
cozer en una Olla bien tapada,
y despues de cosidas se les un-

que acchar may especies molid.
Azeitunas, Fornachiles, Almen-
dras, Pasas Vinas, y Pan tostado,
y molido todo esto se frie, y en
lugar de Agua se le echa Vina-
gre, y el Caldo en q. se cocio la
Carne, la Misma que se echará
en una Casueta, con su pimien-
ta, y una punta de aceite; y
esto mismo servirá para Co-
nesos, Siebres, Patos, &c.

Gusado Frances.

Se cortan Sebollas en Vebanad.
chile verde, Citomates Tomat.
avos, Canela, Pimienta, y Comi-
nos, se unto la Casueta de Man-
teca y se pone una Capa de

este Vicaudo, y otra de Pollas aso-
das, y puestas Capas se le echa
Aseite, Vinagre, pan quemado
Años, arados y molidos, Jamón.
arbutunas, Fornachiles, Pasas,
Almendr. Alcaparas y alca-
parrones, y se pone á dos fuegos.

La Anovaripola.

Cortadas las Sebollas Chileverde
Gitomates, Años Fornates, se un-
ta la Casuela de Manteca, y se
pone una Capa de este Vica
udo ya Corido, y otra de Pollas,
Longaniza y Costillas de Puer-
co, echando Canela, Simienta
Cominos Aseitunas Fornachi-
les, y Alcaparrones y una po-

ca de agua, anafran y se po-
ne ados fuegos como lo ante-
rior.

La Chanfaena

Se muele el Zgado con pan
que mado y se pone a freir en
manteca, echandole despues
Clavo Castellano, Pimienta asos
molidos, y Cominos se meten las
ollas echandole Bina gre as-
citunas, Tornachiles, Alcaparros
y Aceite ya p.^a Comer.

El Citomate de rente.

Cortado mucho Cuitomate
se leecha Chile verde desvra-
do, Ajos molidos Manteca

se pone a hervir de asiendo en agua
los Citornates y estando irbien-
do, se le echa, Clavo, Canela, Co-
minos, Pimienta, Azafran ped-
asos de Jamon, Azeitunas Al-
caparrones, Longanisa frita
Morzilla, y Chorizos y despues
se meten las Pollas asadas ocid.
o Patitas de Vuerco, y se le echa
aseite, Oregano, y asos Molidos.

La Fricasea

Se muelen los Zgaditos y se
pica rebolla muy menuda
y se echa a hervir, y en estando
bien frita se le muelle Clavo
Pimienta, Ajos, Canela y Vina-
gre, y en estando rebuelto se le

echan los Zgaditos, y Lemas de
nuevo, de sechas las Vollar, Anitunas,
Jamón, Fomachiles, Almen-
dras Alcaparones, y Aceite a
la Ora de la Mesa.

Adobo blanco.

Un puerco se adova con Vinag.
Vino blanco, Pimienta bastante
Clavos, Canela, Ajenjibre, Co-
minos, Ajos molidos Vivana de
De Lima, y el mole se ase con
Tomates cocidos y molidos
Clavos Pimienta, Azafran avos
Cominos y Manteca para poner
vlo a coser, y allí se echa Jamón
Morzilla Asada Lenganiña frita
Chorizos asitunas Oregano

y bastante aceite y para meterlo al Orno se le embrara la Casuela de Manteca.

El Cascarate

Juntan Muchas Cascaras de Almendra se laban y estando secas se tuentan, y se muelen en Polvo el mismo q. se pone a frier, echandole, Canela, Pimienta Cominos y Ajos molidos, en Culo Caldillo, se meteran las Pollas cocidas con solo sus Aceitunas.

Pomada para el
cutis

Se desatan cuatro onzas
de xrova y se me-
ndan mandanad y pepi-
nos cinco onzas de cada
cosa se muelen y ckelan
por un brente

Se pone al vapor de una
olla una tasa en la q^{se}
echan seis onzas de es-
perma cuatro de asette
tresco de almendras dul-
ces dos de cera blanca
estando disuelto se le mes-
cla el jugo del pepino y
demas y de vate sin ses-
ax adta y este vien in-
col porado q^{se} se guarda
en un vaso de cristal
bien tapado esta pomada

Se unta con santidad por
la noche en el rostro gar
ganta y vrasos a otro dia
se lava con agua en la
q se arranca chado en el uja
slen axoso y pepino y de
es esta se usara todo el co
rpo q aca mandana xx
sa y pepino
Se use poca cantidad porq
se ocha a perder con pre
ntud

Unguentos en Binagxo

Se cortan flexnas
a medrados de mallo cant
es segun los temperame
ntos el caso es q no exten
duras
so tienen en agua de
fuente tres dias mud
andola a mañana y tax

de puertas al sol y dex
ene al quarto dia so
poner a ceder mediana
mente estando ya las se
mendas y se continua
mudandoles agua asta
q no amarchen enton
es en el mejor vinagre
de castilla se echa como
lo mejorana lauxel ore
gano sal y cavasas de
alo q las q se axan
a medio ceder se junta
con las nueces se tapa
muy bien a los seis dias
ocho dias se pueden dex
rix lo q se a de echando
les bastante aceite
dece vinagre y se ve
cruda