

21  
Quindas. 4<sup>ta</sup>

A cuatro libras de arucar seis de quindas, se le sacan los huesos, se tiene el arucar en punto de miel, se hechan en ello, a hacer, y se les menca muy despacio hasta q<sup>e</sup> el almibar haga arrugas, se saca, se hecha en vaños y se tiene tres dias y se hecha en oedrios.

Perera. 5<sup>ta</sup>

A cuatro libras de arucar, seis de esta fruta, se sacan los huesos, se tiene el arucar clarificada, se hecha en ello, y una jarra de agua q<sup>e</sup> tenga lugar de cocer, y en haciendo arrugas se apaga y se hace lo mismo q<sup>e</sup> con la quinda.

Ciruclá. 6<sup>ta</sup>

libras.

A cuatro de arucar, seis de ciruela, estas se cuecen, y en abriendo el pellejo se sacan, se tiene el arucar en punto, se hechan en ello, y se ponen hacer a lumbre mansa, meneandolas poco a poco hasta que el almibar haga arrugas y despues se hecha en vaños hasta q<sup>e</sup> se guardan.

Melocoton majado. 7<sup>ta</sup>

A cuatro libras de arucar seis de melocoton, y si es para vaños ocho, estas se mordan y hacen cachos, se les quita el hueso, se cuecen, despues