

Pera y Ciruela. 14.

A cuatro libras de arucar de ciruela las mismas y tres de pera, todo se cuece, aparte se munda y se maja, se tiene el arucar como miel, se pone a la lumbre, y se menca hasta q. se vea el rondon del perol y se aparta.

Mermelada. 15.

A cuatro libras de arucar dos y media de membrillo, esto se cuece, y mientras se les unden con un cucharra a vajo p. q. no se pongan negros se mordan y se pasan por un cedero, y despues se pesan las dos libras y media, se tiene el arucar mas subida q. miel para hechar el membrillo, se aparta de la lumbre, se deslie muy bien, se pone otra vez a la lumbre, y en descubriendo el rondon del perol se aparta.

Limon majado. 16.

A cuatro libras de arucar cuatro de limon, este se ralla, se parte y quite el agrio, se cuece despues, se tiene en agua dos dias mudandose la se le quitan las venas, y hecho esto se pesa, se maja, se pone hacer hasta q. descubre el rondon q. esta en punto.