

(8.)

## Borraja 22<sup>a</sup>

La borraja se limpia muy bien y se le quita todo lo verde y se queda solo la flor, despues se pesa y a cada libra de flor tres de arucar; esta se clarifica y sube de punto, y en estando lo se hecha la flor y se pone haer hasta q. toma el punto necesario p.<sup>o</sup> guardarse.

## Melon 23<sup>a</sup>

Libra de melon en limpio libra de arucar, ha de estar en sazon se parte en tajadas y despues se pone a cozer en agua fria, se desagua en dos o tres aguas, luego se pone a escurrir, se tiene el arucar a medio punto, se hecha el melon, se pone haer hasta q. tiene el punto necesario y se aparta.

## Sandia 24<sup>a</sup>

A libra de arucar dos de carne de sandia madura y encarnada, se parte en ruedas, y solo sirve el coraron, se quitan las pepitas, se clarifica el arucar q. este a menos de medio punto, se pone haer hasta q. toma el punto correspondiente y se hecha en vidrios.