

Conserva de membrillos

Sanos y medidos se cortan en quatro pedacoz; se les da un fuerte hervor, se comprimen con un paño espeso, se les hace soltar el zumo, recojiendolo en una bayeta: se añaden media libra de azucar, por cada una de zumo, y se cuece en una peruela o nueva, o cazo hasta que tome consistencia de jirabe

Conserva revocada

Se hacen pedacitos y se asean, quitandolos el corazon y pellico. Se echan en un puchero con vino blanco, arucas y canela, se dejan un rato a fuego lento, hasta q. se evapore una 3.ª parte del vino

Confitura de quinadas

Se las quitan los rebos y los huesos, y se ponen en un cazo, con una 6.ª parte de zumo de grosello, y una decima de frambuesa, y se hace hervir por una hora.

Para clarificar la azucar, a cada libra. se pone un cuartillo de agua, y un huevo, y se bate bien con un molinillo hasta que haga bastante espuma y se pone el fuego: en dando seis u ocho hervor, se despumee bien, y estará en un punto regular, cuando la gota que se desprende de la espuma dese hace pedacitos y tarda en caer.