

De melocoton.

Se mondan, y enteros o a pedacitos se hierven en agua fria: asi que rompa el hervor se aparta. Se tiene la almibar clarificada, y se pone a una lumbre no fuerte, poniendolo dos o tres veces al fuego en distintos dias para que vaya tomando punto el dulce.

A cada libra de molla de melocoton, media de azucar.

De Cimboco.

Se rayen hasta que queden muy blancas. Se tienen dos dias en agua remudandola en cada uno: se yerben con bastante agua, y se conocen que estan cocidos cuando lo pasa un esparto: se ponen en agua fria, al rato se pasa a nueva agua fresca, haciendo esta operacion hasta 3^a vez con intermedio de una hora de una a otra.

Se exprimen y se ponen en la almibar que estara preparada en un punto regular, y a lumbre tonta se hace lo demas como el melocoton. A cada libra de casco, una y cuarta de azucar.

Dulce de capuchina.

Las yerbas solas, se baten con un tenedor, cuanto sea posible hasta q^e esten blancas y espesas, en firming q^e haga ojo el batido, y presto en este punto se toma una cazuela: se unta con manteca y se colocan las yerbas batidas, teniendo otra mayor con agua para hacerla el beño de Maria: estara en su punto cuando se introduzca un esparto o cuévillo y se lega