



Anónimo

Manual de mujeres

2003 - Reservados todos los derechos

Permitido el uso sin fines comerciales

Anónimo

Manual de mujeres

en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas

Polvos para los dientes

Cinco onzas de alabastro, y cuatro onzas de porcelana, y seis onzas de azúcar fino, y una onza de coral blanco, y otra de canela, y media de aljófara, y media de almizcle. Todo hecho polvo. Limpiarse los dientes con estos polvos y enjuagarse la boca con vino blanco tibio.

Pebetes de olor

Tres onzas de menjuí, una onza de estoraque, media onza de ámbar, dos onzas de carbón de sauz muerto en agua de azahar, una onza de goma de gante deshecha en agua almizclada, medio cuarto de almizcle, un cuarto de algalia, otro cuarto de lináloe. Todas estas cosas molidas y pasadas por cedazo. Pastarlas con agua almizclada y poner con ellas medio cuarto de azúcar, y hecha la masa hacer los pebetes y secarlos a la sombra.

Cazoleta de olor

Una onza de menjuí, y media onza de estoraque, un cuarto de onza de ámbar y otro de almizcle. Molidas todas estas cosas, y puestas al fuego en una cazuelica con medio cuarto de agua almizclada y otro medio de algalia. Y dejarla al fuego hasta que sea bebida el agua.

Jabón para el rostro

Dos onzas de jabón blanco escaldado en agua hirviendo dentro de un paño y colado por el paño; y un cuarto de almáciga, y medio cuarto de encienso, y un cuarto de borras y una

onza de azúcar blanco. Molidas todas estas cosas, y pasadas por cedazo, pastarlas con el jabón y ponerlo en sus botecicos, y poner en cada botecico una gota de ros de bota.

Jabón para las manos

Una onza de pepitas de calabaza, y otra de pepitas de melón mondadas, y otra onza de simiente de rábanos. Pastado todo con dos onzas de jabón de Chipre y majarlo con miel y hacerlo pelotas.

Algalia finísima

Media onza de ámbar, una drama de almizcle, cuatro dramas de olio moscatelino, tres dramas de olio de especias, dos dramas de galia moscada y otras dos de lináloe. Freír el ámbar con el olio moscatelino y especias en un vaso de vidrio o plata. Y como sea frito, mezclar el lináloe y galia moscada, y como se resfríe mezclar el almizcle y un poco de azafrán. Y guardarlo en un vaso de oro o de plata.

Polvos para secar las lágrimas y aclarar la vista

De conchas quemadas y perlas por horadar: peso de dos reales de cada cosa. De almidón y de alcohol: peso de un real de cada cosa. Atufía de un día preparada con agua rosada y de eúfrages: peso de cuatro reales. De canfora y azúcar candi: peso de medio real de cada cosa. Cuescos de dátiles y de mirabolanos quemados: peso de un real de cada cosa. Todas estas cosas molidas y pasadas por cedazo muy espeso y puestas en una caja y un paño de tafetán encima con unas pesas. El que estuviere de esta enfermedad, alcoholarse los ojos con estos polvos.

Betún para soldar vidrio

Tomar un poco de albayalde y otro poco de barniz. Traerlo en un almirez hasta hacerlo unguento. Y como sea hecho unguento pegará.

Pasticas confortativas para perfumar

Anime, lináloe, azúcar rosado, grasa, encienso y estoraque. Molido todo en un almirez, tanto de uno como de otro partes iguales. Y pastado con agua almizclada hacer sus pasticas.

Ungüento para postemas

Media onza de pepitas de membrillos puestas en remojo en cuatro onzas de agua de azahar, medio día. Sacar aquella goma por un paño algo ralo. Tres onzas de enjundia de capón, o pato, o gallina que sea fresca, y otras tres onzas de olio de almendras y tres onzas de cera blanca. Todas estas cosas derretirlas y ponerlas en un almirez caliente. Y poner con ellas lo de las pepitas, y mezclarlo mucho con la mano del almirez, que esté también caliente. Y desque esté frío, echarle dos claras de huevos muy batidas y tornarlo a mezclar mucho. Y guardarlo en vaso de vidrio. Dura en tiempo frío treinta días y en tiempo caldo quince días.

Aceite para tener frescas las caras

Poner en un vaso de vidrio un azumbre de agua ardiente y una libra de mirra. Tapar el vaso muy bien con borra picada con engrudo. Y poner este vaso debajo de estiércol y dejarlo estar cuarenta días. Y pasados los cuarenta días sacar el agua ardiente y mirra del vaso, y ponerlo todo junto en un alambique de vidrio. Y cerrado el alambique, taparlo muy bien con lo mismo que el mismo vaso, y ponerlo en una cazuela que esté llena de ceniza fría. Poner esta cazuela encima de un anafre y darle fuego manso por bajo hasta ser sacada la primera agua, que lo conoceréis cuando veáis que comienza a hacer cañón. Y como veáis esto, poned un receptáculo donde cojáis esta agua segunda, la cual tiene color de oro. Y cuando comenzara a gotear espeso, quitar aquel receptáculo y poner otro en que cojáis el agua postrera; y fortificaréis siempre, como vaya saliendo el agua, el fuego. Y como hayáis sacado toda vuestra agua, tapad vuestras redomillas bien. Y con el agua postrera os ungiréis una vez para siempre. Y no os lavaréis hasta ser pasados tres días, y con la otra segunda os ungiréis cuando quisiéredes.

Pomada para rostro y manos

Media libra de unto de puerco sin sal, menuzado y majado muy bien. Ponerlo a serenar una noche, y después derretirlo en una cazuela nueva y colarlo con un paño, y echarlo en agua rosada. Y poner con él un cuarto de manzana dulce y un clavo de giroflé, y ponerlo a hervir hasta que sea consumida el agua. Echar dentro una onza de aceite de almendras

dulces, y media onza de aceite de almendras amargas, y una cuarta de aceite de cuescos de duraznos, y una onza de aceite de pepitas, y otra de aceite de dormideras, y una onza de cera blanca. Y todos estos aceites y cera se ha de echar cuando esté cerca de cocido. Y cuando lo queráis colar sacaréis la manzana y los clavos. Y después la guardaréis en un vaso de vidrio.

Para la flaqueza del corazón

Tomad una gallina y matadla. Y luego como la matéis, desolladla, y tiradle todo lo graso, y hacedla pedazos. Y ponedla en una alquitara de vidrio. Y poned con ella cuatro adarmes de nuez moscada, y otros cuatro de canela y de clavos y jengibre cada dos adarmes. Todas estas especias molidas. Y tapad la alquitara con masa, y ponedla al fuego. Y sacad el agua de ella hasta que se espese. Y como se espese, quitar el receptáculo. Y dad esta agua al que estuviere enfermo y sanará.

Remedio para el flujo de sangre

Tomad una cuarta de encienso, y otra de almástiga, y una balausta, y tres nueces moscadas y media docena de clavos. Moled todas estas cosas y pasadlas por cedazo. Y la mujer que tuviere esta enfermedad, tome dos huevos asados, que estén muy blandos, y vacíeles la clara, e hínchelos de estos polvos y bébalos. Haga esto nueve mañanas y sanará de la enfermedad.

Untura para esquinencia o mal de garganta

Sacad el zumo de las cortezas de las nueces en los días caniculares y tomar de él dos libras. Y ponedlo a cocer y, como dé un hervor, poner con él una libra de buena miel. Y cueza todo junto hasta que se espese como miel, y guardadlo en un vaso de vidrio.

Para almohadillas de rosas

Rosas deshojadas, ponerlas sobre una sábana donde no les dé el sol. Dejarlas secar no mucho, y después ponerlas en un harnero y rociarlas con agua almizclada, poco. Y poner el harnero encima de un cosío, y poner un perfumador dentro con menjuí. Y perfumarlas dos días con el menjuí, dos veces cada día. Y después perfumarlas otros dos días con pasta. Y

después poner las rosas en una almofía, y rocíenlas con la misma agua, y polvorícenlas un poco de lináloe y revuélvanlas. Y échenles un poco de almizcle y revuélvanlas. Y tórnenlas a rociar, y polvorícenles clavos de giroflé y revuélvanlas. Y póngalas en su cojinico. Y como sean dentro, échenles almizcle, y lináloe, y clavos, y algalia, y polvillos. Y pónganle otra funda al cojinico.

Para quitar las pecas del rostro

Tomad un huevo fresco y quitadle la clara. Y limpiad la yema mucho y la cáscara también; y echad la yema en la cáscara. Y tened hecha una pólvora de mirra, y atíncar; y clarimente y azúcar piedra, tanto de uno como de otro. Y tomad el huevo y llegadlo a una vela. Y cuando conozcáis que se comienza a calentar, echad en él de estos polvos tanta cantidad como cabrá en una blanca, y mecedlo con el dedo. Y ponedlo en el rostro de noche, y a la mañana lavaos el rostro con lo que acostumbráis.

Pebetes para los dientes

Media onza de encienso, media de almáciga, media de sangre de drago, media de raíz de noguera, media de salvia, media de mata, media de alumbre quemada, media de consuelda de roca, media de coral blanco, media de coral rojo, un cuarto de onza de cagibia, otro cuarto de galigal, otro de canela, otro de clavos, media onza de cuescos de dátiles quemados, media onza de rosas balasticas, media de piedra pómez blanca y media onza de polvo de grana. Amasado todo, muy polvorizado con alquitira almizclada. Y hechos los pebetes, secadlos al sol o a la sombra.

Remedio para las muelas

Tomad simiente de cebollino, y grasa y cera amarilla: de todas estas cosas partes iguales. Majadlas muy bien y haced unas peloticas de ello. Y tomad una jarra de la boca pequeña, y quitadle el suelo, y hazedle un agujero en el hijar, y ponedla encima de una escudilla o vaso de agua. Poned debajo un poco de lumbre y echad dentro una de las peloticas. Y poned la boca a la boca de la jarra, de manera que recibáis todo aquel humo. Y recibid el humo de tres o cuatro peloticas. Y se os quitará el dolor y sacará los gusanos si los hubiere.

Remedio para los dientes

Haced una cocción de vino blanco y raíz de esquirola. Y enjuagaos la boca con ella y no os dolerán los dientes.

Remedio para dolor de oídos

Zumo de hiedra o vereda terrestre echado en el oído que doliere. Dolerá luego más que antes, y se quitará luego de todo punto.

Para el dolor de dientes o de muelas

Tomaréis la simiente de hierbabuena y la pondréis sobre las brasas. Y recibid el humo de ella en la boca. Os quitará el dolor y os matará los gusanos.

Remedio para los dientes

Tomad la hoja de la niebla y ponedla sobre el diente horadado, y lo sanaréis.

Remedio para las muelas

Dos onzas de rosas secas, y otras dos de mirabolanos, dos de nuez de aciprés verdes partidas, media onza de piedra alumbre, una cuarta de encienso, medio cuartillo de miel, medio azumbre de vino blanco. Puesto todo en una olla nueva y tapada muy bien, cueza hasta que mengüe la mitad. Y como haya cocido, coladlo y guardadlo en una redoma de vidrio. Y cuando os dolieren las muelas, poned esta cocción al fuego a entibiar. Y tomadla en la boca a la parte que os dolieren las muelas, y se os quitará el dolor luego.

Agua de rostro

Sangre de dragón puesta en una alquitara, y sacar el agua de ella a fuego manso. Y después de sacada, a cantidad de un azumbre de agua, echar una avellana de azúcar piedra. Y ponerla al sol, y serene por espacio de nueve días. Es muy buena para el rostro.

Agua de rostro

Media hanega de harina, cernidla tantas veces que quede en un celemín. Después amasar esta harina con leche de cabras y cocerla, hecha un pan, en el horno. Y como la saquen del horno, ponerla en una almofía vidriada, y cubrirla de vino blanco. Y desque esté remojada, que se pondrá como espuma, ponerla en una alquitara a fuego muy manso, y sacar agua de este pan. Y como sea sacada el agua, ponerla en una redoma a curar al sol y al sereno nueve días. Es muy buena.

Polvos para sacar color

Los polvos para sacar color al rostro son polvos de la mar y llámanse sosa.

Para las espinas del rostro

Tomad una lima y cortadle la coronilla, y ponedle un poco de sal dentro y ponedla a cocer al rescoldo. Y cueza hasta que se ponga blanda. Y sacadas las espinas, os mojaréis con este zumo. Y poned encima unos polvos de jengibre.

Remedio para que no torne a nacer el cabello

El zumo de limas batido con claras de huevos. Recién pelado el vello, ponerlo encima y polvorizarlo con polvos de jengibre. A tres o cuatro veces que se haga no tornará a nacer más.

Sebo para las manos

Sebo de cabrito muy lavado y desvenado. Derretido en una cazuela vidriada con agua rosada y colado. Después echarle un poco de aceite de mata, y un poco de trementina de veta, y tres o cuatro granos de almáciga, y un poco de espuma de cera. Y tornarlo al fuego y hacerlo panecicos.

Lavatorio para las manos

Una naranja asada en el rescoldo y serenada en una escudilla de vino blanco. Lavarse de noche las manos con ella, cuando se vayan acostar, y a la mañana, con tal vina cocida de higos negros, y plumas de gallina negra y canina de perro blanca.

Receta para hacer solimán

Para una onza de solimán tomad dos ochavas de azogue. Y lavad el azogue con una migaja de pan hasta que se ponga el pan blanco, y luego moled el solimán. Y desque esté molido, echad con él el azogue. Y traedlo a una mano siempre hasta que se embeba el azogue en el solimán. Y luego amasadle con leche de mujer, que sea de hijo, y cubridlo muy bien con ropa y dejadle que se linde como masa. Y después de lindo, tornadle a traer a una mano hasta tanto que se ponga de color que no sea blanco ni negro. Y tornadlo a amasar con la misma leche, y tornadlo a cubrir, y dejadle estar hasta otro día. Y luego otro día, tornadle a traer hasta que esté blanco. Y como esté blanco, le echaréis agua llovediza dentro en el mortero, y se la mudaréis nueve veces. Y como la hayáis mudado, dejadle secar en el mortero. Y después de seco atadlo en un paño de lino, que sea nuevo, doblado. Y tomad una gallina, que sea negra, y sacadle el papo y los menudos. Y meted el paño dentro de la gallina, y poned la gallina en una olla, y una docena de canillas de manos de carnero quebrados con ella. Y henchid la olla de agua, y ponedla a cocer, y sea el agua llovediza. Y cueza hasta que se deshaga toda la gallina. Y luego sacad vuestro paño, y puesto sobre un plato, haced peloticas del solimán. Y si quisiéredes hacer albayalde lo haréis también de la manera.

Remedio para el negujón

Tomad jengibre, y nuez moscada, y clavos, y corazón de pino, y agallas, y lantisco, y salvia, y romero, y piedra alumbre: de todas estas cosas partes iguales. Y a cantidad de un azumbre de vino blanco, que sea muy fino, echaréis cantidad de media onza de cada cosa. Y cueza en una olla de barro hasta que mengüe de cuatro partes las tres. Y como sea cocido, echadlo en una escudilla y pasadlo, por una mecha de lienzo, en otra. Y como sea

colado, el que tuviere negujón enjuáguese la boca con esta cocción nueve mañanas arreo y se lo matará todo.

Polvos para limpiar los dientes

Romero quemado muerto en vino blanco y seco al aire, almástiga, encienso, sangre de drago, coral rojo, canela: de todas estas cosas partes iguales, tanto de una como de otra, molidas, y pasadas por cedazo y juntas. Limpiarse los dientes con ellas y enjuagarse la boca con vino blanco tibio.

Remedio para la sordedad

Tomaréis la orina en una escudilla de barro que no sea vidriada. Y batidla mucho con una cuchara por espacio de una hora. Y después de batida, haced unas mechas de estopa o algodón tan grandes que tapen el oído, y no más largas de cuanto lleguen a lo vacío. Mojaréis una de aquestas mechas en aquella orina y ponedla en el oído donde estuviere la sordedad. Y tenedla por espacio de un credo, y sacadla, y tornadla a mojar, y tornadla a poner. Y poned encima un cabezalejo como de sangría, y tocaos la cabeza con un paño de manera que tapéis el oído; y echaos sobre el uno salgáis al aire. Y haced esto cuatro o cinco veces al día, entre día y noche, y hazedlo treinta días. Y la orina la tomaréis de tres a tres días. Y si oliere muy mal, la tomaréis de dos a dos días.

Jabón para las manos

Tomad una libra de jabón valenciano rallado y atadla en un paño grueso. Y ponedlo en una caldera de agua hirviendo, y cueza allí hasta tanto que se pare azul. Y desque cocido, tomad una escudilla de ello, y otra de miel, y otra de hiel de vaca, y media de zumo de lirio, y una escudilla de vinagre. Y ponedlo todo junto en una olla a cocer, y cueza hasta tanto que esté espeso, trayéndolo siempre a una mano. Y si quisiéredes hacerlo peloticas lo dejaréis cocer hasta que se pare duro.

Polvos para los ojos

Una onza de atutía preparada, y molida y cernida; una drama de hienda de lagarto, azúcar piedra una onza, así molida y cernida, mezclarlo todo en un almirez mucho. Hanse

de echar estos polvos en los ojos dos veces al día: la una en ayunas dos horas antes de comer y la otra a la tarde dos oras antes de cenar. Aclara la vista.

Mudas para rostro y manos

Media libra de higos negros, un cuarterón de pasas buenas, sacados los granicos, y un poco de alegría: todo muy majado. Un poco de miel cruda y una yema de huevo fresco: todo majado muy bien, y amasado y hecho una pella. Cuando lo quisieren poner, desatarlo con agua de rostro; y cuando lo quisieren poner en el rostro, si no quisieren que se parezca mucho, envolverlo en una toquilla cuando lo quisieren desatar.

Jabón para la cabeza

Tres cuarterones de jabón rallado, dos hieles de vaca, una escudilla de miel, otra escudilla de lejía, dos maravedís de cominos rústicos, dos de azafrán romí, dos de oropimente, dos de jengibre de dorar, dos de alarguez: todas estas cosas molidas, y juntas con el jabón y lejía en un barrenón, y muy batido todo junto. Y puesto a donde le dé el sol y el sereno dejarlo estar hasta que se pare tieso, teniendo cuidado de batirlo cada día. Y desde que esté tieso, mojada la mano en lejía, hacerlo torticas y tornarlas al sol, y dejarlas hasta que se paren tiasas. Y como estén tiasas guardarlas y lavarse con ellas.

Agua para el rostro

Para azumbre y medio de agua, dos onzas de pepitas de calabaza majadas mucho, echándoles agua al majar. Echarlas en un paño y sacar aquella leche, y echarla en una redoma. Y tornar a majar las pepitas, y tornarles a echar agua, y sacar la leche. Hacer esto tantas veces hasta que el agua salga blanca. Poner en el agua tanto solimán piedra como un garbanzo, y un poco de alcanfor, y otro poco desta miel -que aquí abajo está- y una blanca de cardenillo. Y mecerla mucho y curarla nueve días al sol y al sereno.

La receta para hacer la miel

Tomad una escudilla de miel cruda y poned con ella una clara de huevo. Y batidla mucho, y echadle un poco de solimán cocido y un poco de bórax. Y tornadlo a batir mucho, y ponedlo a curar nueve días al sereno a donde no le dé el sol.

Ungüento para los empeines

Media libra de sebo de cabrón, tres maravedís de pez, dos maravedís de piedra azufre, tres aceite, una onza de encienso macho, un poco de miel y un poco de zera con que se cuaje. Hacer unguento de estas cosas. Y si hubiere comezón en los empeines, echar un poco de vinagre con estas cosas.

Blanduras para las manos

Tomad los tuétanos de seis carneros, y las cabezadas de las cabezas de ellas, y un pan de sebo de cabrito de una escudilla y junto todo. Derretidlo y lavadlo con agua cruda, y después con agua rosada, y después con zumo de limones. Y después echadle un poco de este zumo junto con agua de rasuras frescas, y batidlo mucho. Y desque esté bien lavado, echad con ello dos onzas de aceite de almendras amargas y cuatro onzas de aceite de adormideras. Y batidlo todo junto; y desque esté muy bien batido, guardadlo en varios botes.

Pebetes de olor para perfumar

Una libra de menjuí, media de estoraque, hecho todo polvo. Una ochava de almizcle, y media de algalia, cinco onzas de goma de gante remojada en agua rosada siete u ocho días, y colado. Nueve onzas de carbón de sauz molido y cernido. Juntar todas estas cosas y amasarlas con la dicha goma de gante. Y como sean amasadas, hacer pebetes de la masa y secarlos a donde no les dé el sol.

Cazoleta de olor para perfumar

Tomad tres onzas de menjuí, y onza y media de estoraque, y un adarme de algalia, y otro de ámbar; y si del algalia y ámbar quisiéredes poner más, será mejor. Y poned todas estas cosas en una cazuelica y ponedlas a cocer con poca lumbre.

Ungüento para la tiña

Tomaréis manteca de puerco, y juntaréis con ella hollín, y haréis unguento de ello. Y raparéis la cabeza con pelador al que tuviere tiña y untad con el dicho unguento.

Receta para hacer chorizos

Carne de puerco magra y gorda picada, harina muy cernida, ajos mondados, clavos molidos, vino blanco, sal la que fuere menester. Amasarlo todo con el vino y después de masado, dejarlo en un vaso cubierto un día natural. Y después henchir las tripas de vaca o puerco, cual quisiéredes, de esta masa y ponerlas a secar al humo.

Para el paño del rostro

Mostaza y oruga molida, miel blanca y hiel de vaca: todo junto y muy batido. Y echar dentro lana sucia y batirlo todo mucho. Secar esta lana al sol en sus vedijas hasta que se cure bien. Y la mujer que tuviere paño en el rostro, eche estas lanillas en remojo en agua de rostro, y déjelas en remojo una hora o dos. Y después póngalas en el rostro de noche o de día como quisiere. Quita el paño.

Remedio para el dolor de ijada

Tomad dos riñones de vaca frescos, que sea la vaca recién muerta, y picadlos muy menudos, y echadlos en una olla de barro. Y poned dentro una escudilla de aceite de comer, que sea bueno, y tapadla, y barradla y ponedla al fuego. Y cueza hasta que los riñones estallen. Y como veáis que estallan los riñones apartadla. Y cuando doliere la ijada, tomad este aceite de estos riñones y poned con él tanta manteca de vaca como un huevo. Y ponedla al fuego. Y como sea derretida la manteca y esté tibio el aceite, juntaréis con ello tanto aceite rosado como la tercia parte, y dos yemas de huevos frescos batidos por sí. Y así todo junto y mezclado, echaréis un cristel de ello al paciente y sanará.

Remedio contra la pestilencia

Tomad peso de un real de cuerno de vaca raído con una lima delgada, y mezcladlo con un poco de miel fina, y desatadlo con agua de amapolas. Y dadlo a beber al enfermo, y

arropadlo mucho porque sudará y guárdenle el sudor. Y si la sed que tuviere fuere mucha y no la pudiere sufrir, denle a beber jarabe de limones aguado con agua de madroños, y que sea muy aguado. Y cuando hiciéredes esto ha de ser habiendo usado primero de las otras medicinas de sangrías, y ventosas y emplastos. Será la sangría del mismo lado a donde estuviere la seca de la vena más cercana a ella.

Pelador para el vello

Tomaréis resina de la mejor que halláredes, y ponedla a cocer en una cazuela y la dejaréis cocer. Conoceréis que está cocida en esto: sacad un poco con un palico y ponedlo encima de la mano y dejadlo resfriar; y tirad del palico afuera, y si haze correa y deja la mano blanca, está cozida. Y luego la echaréis en una vacía de agua fría, y con las manos echadle de aquella agua fría a la redonda hasta enfriarla. Y como esté fría, la tiraréis como quien hace melcocha, metiéndola siempre en el agua hasta que se pare blanca. Y como esté blanca, habréis hecho vuestro pelador.

Mudas para las manos

Tomad una escudilla de agraz, y otra de hiel de vaca, y media de jabón rallado, y tres onzas de aceite de pepitas, y otras tres de adormideras, y onza y media de aceite de almendras amargas, y una onza de aceite de mata, y un poco de cardenillo muy molido, y otro poco de azogue muerto con saliva, y un poco de jibia. Lo juntaréis todo en un vaso, y puesto al fuego esté hasta que se deshaga el jabón. Y como sea deshecho, echaréislo en un barril de vidrio, y se curará al sol nueve días, meneándolo cada día dos o tres veces porque no haga asiento. Y como sea curado, lo pondréis en las manos. Y cuanto más lo trajereis puesto sin lavaros tanto mejor es.

Remedio para no mover

Si quisiéredes hacer remedio alguno a la mujer que es acostumbrada a mal parir haréis así: cuando hubiere sospecha que está preñada untareisle los ojos que están encima de las renas con trementina, que sea muy fina. Y tendréis hechos unos polvos de grasa, y almáciga, y sangre de drago de gota, y coral rojo: de todas estas cosas partes iguales. Y como la ayáis untado con la trementina lo polvorizaréis por encima de estos polvos, y le pondréis encima unas sedeñas y la fajaréis muy bien. Y traerla hasta que se caiga de suyo. Y como venga el tiempo que suele mal parir, se echará otra quince o veinte días antes. Es muy provechoso.

Agua para las encías

Henchid una alquitara de hojas de llantén y poned con ellas media onza de mirra, y otra media de piedra alumbre hecho polvos. Y sacada esta agua, juntadla con la mitad de agua de cabeza de rosas. Y poned con estas aguas dos onzas de vinagre blanco, y guardad esta agua en un barril. Y si tuviéredes malas encías, tomad cada mañana de esta agua, en despertando, en la boca, y tenedla cuanto pudiéredes sufrirla; y limpiaos después con un paño de lino mansamente.

Pasticas de olor para perfumar

Poned en una redoma de vidrio dos libras de agua rosada, y una de agua de azahar. Y poned dentro en ella dos onzas de menjuí, y una de estoraque, y un poco de ámbar, y otro poco de algalia. Todo molido. Y poned la redoma al fuego y cueza hasta menguar tres dedos. Y miraréis cuando pongáis la redoma al fuego que tenga todo el cuello vacío porque no reviente. Y como haya menguado los tres dedos, vacía el agua, y haced las pasticas de la pasta de la redoma y secadlas en parte donde no les de el sol.

Agua para lavar el rostro

Poned en un vaso azumbre y medio de agua que sea de río. Y echad dentro en ella unos guijarros muy calientes. Y como sean resfriados, sacadlos, y poned en el agua dos maravedís de alcanfor, y dos de atíncar, y dos de clarimente, y uno de solimán piedra, y dos de albayalde crudo, y uno de cardenillo, y dos de jibia, y un puño de pepitas de calabazas y un poco de mirra: todas estas cosas molidas; y media escudilla de miel cruda. Poned el agua en un barril, y poned el barril al sol nueve días, y lo menearéis cada día. Y como sean pasados los nueve días, habréis hecho vuestra agua.

Receta para hacer bizcochos

Para dos escudillas de harina, tomaréis una de azúcar. Y a cantidad de dos libras de azúcar echaréis media de aceite, que sea muy bueno, y tanto levadura como un poco de anís molido y la sal que fuere menester. Y todo esto junto lo amasaréis con vino blanco. Y amasado, lo dejaréis dos o tres horas. Y después sobadla mucho hasta tornarla blanda, y haced vuestros panecicos. Y después de hechos, dejadlos muy guardados del frío reposar

tres o cuatro horas. Y después cocedlos en vuestro horno bien cocidos. Y como lo sean, sacadlos; y tapad el horno y dejadlos reposar media hora o una. Y después tornadlos al horno y dejadlos estar cuatro o cinco horas.

Tinta para tocas leonadas

Desatarán cardenillo en agua y, desatado, metan las tocas en él, que tomen la color igual; y luego secar las tocas. Y tomar una onza de brasil, y tres onzas de fustete y, picado muy bien, ponerlo a cocer en un cántaro no muy grande, y cueza hasta que mengüe la mitad. Y como haya cocido, colad esta tinta y hervid en ella las tocas, cada una por sí. Y como las saquéis de la tinta, lavadlas en agua fría y secadlas. Y si las quisiéredes parar oscuras, dejadlas hervir mucho, y por el contrario.

Polvillos de olor

Secad la flor del azucena blanca a la sombra, y moledla. Y pasadla por un cedazo, y amasadla con agua de azahar, ni muy rala ni muy espesa. Y tendedla por una escudilla, y perfumadla con estoraque, y menjuí y azúcar hasta que se seque, o con pastillas. Y después de seca, tornadla a masar, y tendedla y tornadla a secar. Y haced esto tres o cuatro veces. Y después amasadla con agua almizclada, y tendedla en el escudilla y perfumadla con ámbar puesto en un vidrio sobre el fuego. Y haced estos baños y perfumes del ámbar siete u ocho veces. Y dejadlo después secar. Y si floreciere, quitadle la flor. Y poned la escudilla al sol, boca abajo, y dejadla estar un rato. Y como sean secos, los almizclaréis con el ámbar y almizcle que quisiéredes, y pondréis un poco de algalia a las vueltas.

Olla morisca

Tomad una olla y poned al suelo de ella una escudilla boca abajo. Y echo dentro diez y ocho onzas de sebo de cabrón o de carnero que sea de la riñonada, y una docena o más de cebollas cortadas en cuartos. Y ponedla al fuego, sea el fuego de carbón, y cueza una hora o más. Haced pedazos tres libras de cabrón, que sea de lomo y del pecho, y otras tres de carnero. Y hechas pedazos, echareislo todo junto en la olla y cocerá hasta que esté descocida. Pondréis con ellos unos pocos de garbanzos remojados y la sal que fuere menester. Y como sea cocida, poned en ella muchas especias de clavos, y canela y un poco de alcaravea. Y esto haréis cuando lo queráis gustar.

Receta para hacer hojaldes

Mojar la masa con leche de almendras, que sea la más espesa que pudiéredes, y tiradla como quien hace melcochas, poniéndole manteca de puerco y azúcar molido, poco a poco, y mojándola con la leche de almendras. Y habiéndola tirado bien, y puéstole la leche y azúcar y manteca que bastare, echa en la masa un poco de aceite de almendras dulce y juntadlo todo. Y junto, haced las hojaldes sobre obleas. Y haréis el rostro de la hojalde de azúcar rociada con agua rosada como mazapán. Y cocedlas en horno sin llama y no muy fuerte.

Receta para hacer buñuelos

A doce onzas de masa, una libra de almendras blanqueadas. Las seis onzas majadas y juntas con la masa, y las otras hechas leche. Cuando majardes las almendras para echar con la masa, majaréis con ellas media libra de azúcar; y junto esto, juntad la masa con la leche en un lebrillo, y haced la masa como se suele hacer para esotros buñuelos. Y hecha la masa, freiréis los buñuelos con buen aceite. Y fritos, los enmelaréis. Ponedles después su azúcar y canela por encima, y si quisiéredes poner piñones blanqueados por encima será mejor.

Potaje muy fino

Para cada escudilla de potaje, ocho yemas de huevos y un poco de leche de cabras. Revueltas muy bien las yemas con la leche. Y después de bien revuelto cueza hasta que espese. Y como haya espesado, echad un poco de manteca de vacas y un poco de azúcar, y acabe de cocer con ello. Y como sea cocido, hechas las escudillas, pondréis encima azúcar y canela.

Salsa para cocido y asado

Cortezas de pan de rey tostadas, almendras mondadas, pasas sacadas los granos, granadas agrias. Todo bien majado y desatado con una clara de huevo o caldo que no sea graso. Pasarlo por un cedazo y echarle canela, y jengibre y un poco de azúcar. Y cocerla con poca lumbre lo que bastare.

Receta para hacer hordiate

Para hacer una escudilla de hordiate tomad tanta cebada majada y mondada cuanta un puño. Cueza en agua hasta que se deshaga. Haced tanta leche de almendras cuanta media escudilla, y juntad con el caldo de pollo de agua según el médico ordenare. Majad la cebada cocida, y desatadla con la leche y caldo, y coladla por un lienzo claro. Y colada, poned con aquel caldo un poco de azúcar. Y cueza conforme a la voluntad del enfermo: espeso o claro como más lo quisiere comer.

Receta para guardar duraznos frescos hasta Navidad

Coged los duraznos medio maduros con su pezón, de manera que los duraznos no se lastimen. Y ponedlos en un vaso, el pezón arriba de manera que no estén apretados. Y ponedles miel hasta cubrirlos. Y poned este vaso debajo de tierra y cubridlo con otro vaso. Y tapad las hendeduras de los vasos muy bien con yeso, de manera que no entre aire. Y dejadlos estar hasta el tiempo que quisiéredes. Y cuando los sacáredes saldrán como si los cojésedes entonces del árbol.

Remedio para el asma

Guisar huevos con unto de gato, y darlos al que fuere enfermo de el asma. Y todo lo que se hubiere de guisar con manteca, guisarlo con este unto. Es muy buen remedio para el asma.

Pomas para oler y confortar

Cuatro onzas de láudano muy fino, y dos de estoraque calamita, que sea gomoso; onza y media de menjuí, y una de lináloe y otra de sándalos cetrinos; media onza de almizcle, y seis dramas de ámbar, tres dramas de algalia. Todas estas cosas molidas y polvorizadas juntas en un almirez caliente y muy pastudas. Formad las pomas con agua de azahar.

Sebo para las manos

Sebo de cabrón y de cabrito, partes iguales. Majado en un mortero y lavado dos o tres veces muy bien. Enjuagarlo mucho del agua y ponerlo a remojar en agua almizclada. Se

remojará un día y una noche. Después derretirlo en una cazuela a muy poca lumbre. Y como sea derretido, colarlo con un paño; y como sea helado, tornarlo a derretir. Y poner con ello un poco de aceite de piernas de cabrón. Y hacerlo panecicos sobre agua almizclada. Y como sean los panecicos helados, enjuagarlos muy bien del agua y guardarlos.

Medicina para quitar las manchas del rostro

Tomad una libra de flor de alacrín, y dos ochavas y media de canela, y otras tantas de nuez moscada, y lo mismo de macias, y de clavos, y estoraque y anime: de cada una de estas cosas media onza. Haced todas estas cosas polvos y juntas con la flor de alacrín. Ponedlo todo en una redoma de vidrio, y soterrad la redoma debajo de estiércol de bestias y dejadle el cuello fuera. Estará así soterrada un mes. Y pasado un mes, sacad la redoma del estiércol. Y sacad de la flor y lo demás el aceite de la manera que se sacan los otros aceites. Y si quisiéredes hacer aceite de la flor de alacrín sola, lo sacaréis de esta manera, salvo que no le echaréis las especias y lo demás que a esto echáis.

Receta para hacer aceite de ámbar

Tomad almendras dulces blanqueadas y revueltas con flor de azahar. Ponedlas al sol y cúrense de esta manera: treinta días poniendo cada día flor de azahar fresca sobre la que tienen las almendras. Y pasados los treinta días, sacad el aceite todo junto, y se sacará con agua de azahar. Después de sacado, ponedlo en una redomica, y poned con ello ámbar, y almizcle molido y algalia hasta que el aceite se espese un poco. Y como sea espeso, se curará al sol cuarenta días.

La manera como se hará faltando el azahar

Tomad aceite de almendras dulces y agua de azahar por iguales partes, y ponedlo todo junto al fuego. Y cueza hasta ser menguada toda el agua, que lo conoceréis ser menguada de esta manera: haced una torcida y mojadla bien en el aceite, y encedla; y si rechisbare no está cocido. Y cocerá hasta que mojada la torcida en él y encendida arda bien. Y como arda, tornadle a poner otra tanta agua, y cueza otra vez hasta ser menguada. Y haréis esto tres o cuatro veces. Y como la hayáis cocido poned en él los materiales que en el otro y curadlo de la misma manera.

Jabón almizclado

Tomad media onza de estoraque calamita, y una onza de menjuí, y un cuarto de onza de estoraque líquido y un cuarto de onza de sándalos cetrinos. Todo esto polvorizado y muy remojado en agua almizclada, juntadlo con media libra de jabón blanco y con una onza de tuétanos de ciervo. Y picadlo todo muy bien rociándolo con agua almizclada, y lo picaréis hasta que haya bebido una onza de agua almizclada. Y luego juntaréis con esto peso de un dinero de ámbar, y un grano de almizcle destemplado con un poco de la dicha agua. Y lo mezclaréis todo muy bien en un mortero de piedra con la mano de fusta.

Receta para hacer bálsamo

Tomad una onza de olio común, y una libra de trementina, y dos onzas de cáscaras de granadas, y otras dos de mundice, y dos onzas de almáciga, y un poco de azafrán, y otro poco de simiente de carpobálsamo. Y juntas estas cosas, ponedlas en un alambique; y ponedle fuego templado al principio avivándose siempre. Y desta manera saldrá el bálsamo destilado.

Receta para violeta de damasco

Tomad la raíz de lirio cárdeno cogida en el mes de Mayo, y secadla a la sombra. Y hecha polvos, tomaréis media libra y una onza de sándalos cetrinos, y media onza de agua rosada y un poco de estoraque calamita. Y haced todas estas cosas masa con zumo de lirio cárdeno. Y mundificada, la tornaréis a polvorizar, y amasarla. Y seca, tornadla a polvorizar. Y así habréis hecho vuestra violeta muy fina.

Receta para hacer perfumes alejandrinos

Dos onzas de albol negro, y seis onzas de albol blanco, una de menjuí, cuatro onzas de láudano, una de estoraque líquido, y dos de sándalos cetrinos, y una onza de estoraque calamita; de cinamomo y lináloe, de cada cosa dos onzas; de ámbar y de almizcle, una onza de cada cosa; carbón de sauce, preparado en vinagre blanco, una onza. Amasadas todas estas cosas con goma de gante. Remojada en agua rosada, dejarán la goma estar en remojo un día. Y hecha la masa, hacer sean pebetes, o pasticas o lo que quisieren, y secar al sol.

Recetas para aguas olorosas

Para hacer agua almizclada tomar una parte de agua de azahar, y dos partes de agua rosada, y un poco de agua de trébol, y otro poco de agua de mirto y otro poco de mosqueta. Y juntas todas estas aguas en una redoma, pondréis en ella unos pocos de polvillos, y un poco de ámbar, y almizcle molido y un poco de algalia. Y tapada la redoma, pondreísla a curar al sol, y que menearla tenéis cada día.

Para hacer agua que huela mucho

Tomar rosas coloradas una libra, y otra de azahar, y otra de brotes de laurel, y otra de raíces de azucena, y dos onzas de clavos de giroflé, y media onza de espliego. Los clavos y espliego molido, un poco de ámbar y otro poco de almizcle. Juntas todas estas cosas sacarlas por alquitara a fuego manso.

Para hacer otra agua que huela mucho

Tendréis aviso cuando se sacare agua de azahar o de rosas, poner al pico de la alquitara un poco de almizcle y de canfora, todo junto ligado en un pañico delgado.

Para hacer agua de trébol que sea muy olorosa

Tomar cuatro onzas de simiente de trébol, y una de canela, y media de clavos. Y hacer todas estas cosas polvos. Y henchiréis la alquitara de rosas polvorizándolas a lechos con estos polvos. Y sacaréis el agua de las rosas teniendo al pico de la alquitara un pañico de lino con un poco de almizcle y canfora. Gastarse han estos polvos en cantidad de un azumbre de agua.

Para hacer otra agua almizclada muy olorosa, henchiréis una alquitara de rosas, y azahar; a lechos uno de rosas y otro de azahar, polvorizando cada lecho con polvillos. Poned al pico de la alquitara un algodón con un poco de almizcle y algalia, y sacad esta agua a fuego manso.

Para hacer otra agua muy finísima tomar una parte de rosas deshojadas y dos partes de azahar, y si tuviéredes flor de mosqueta, un poco, y todo mezclado. Poner en cada alquitara que sacáredes cuatro o cinco clavos molidos y polvorizados, y poner al pico de la alquitara un algodón con un poco de almizcle y sacar el agua a fuego manso.

Harinas para lavar el rostro

Tomar una escudilla de habas blancas, y otra de frisuelos, y otra de garbanzos negros quitadas las cortezas, y otra de altramuzes, y otra de neguilla y otra de simiente de rábanos blanca. Moled todas estas cosas, y hechas harina amasadlas con zumo de lo blanco de los rábanos. Y hecha así masa, dexadla secar a la sombra, y tornadla a moler, y amasadla con claras de huevos, y tornadla a secar, y moledla y pasadla por cedazo. Y junta con esta harina una onza de atíncar, y media de azúcar candi y una de jibia. Todas estas cosas también molidas y cernidas.

Salvados para las manos

Tomar medio celemín de salvados muy apurados, una escudilla de jabón francés. Junto todo y amasado con miel. Y hecho panecicos secarlos al sol.

Mudas para la garganta y rostro

Majar en un mortero seis cascos de azucena y poner con ellos tanta levadura como una nuez, y una yema de huevo, y una cucharada de miel cruda, y tantas vezes de oro molidas y cernidas quantas quepan en una cáscara de nuez. Traerlo todo en el mortero mucho y deslearlo con agua de rostro. Y cuando lo pusieren, quitarlo han con una bocada de agua fría, y pondránse un poco desta blandura.

La blandura para el rostro

Sebo de cabrito y aceite de adormideras. Todo junto batirlo mucho y poner con ello un poco de solimán crudo.

Blanduras para el rostro

Media onza de tuétanos de ciervo, y otra media de unto de garça, y una onza de aceite de almendras amargas, y dos onzas de aceite de adormideras, una onza de aceite de mata, tanta trementina lavada como una avellana, una onza de aceite de pepitas de calabaza, tantas cabezadas de carnero como un huevo y otro tanto sebo de cabrito. Poner todas estas cosas en una escudilla de plata o de vidrio, y poner esta escudilla en una olla o caldera de agua hirviendo a derretir, de manera que no entre agua en ella. Y poner en ella tanta cera blanca como una nuez. Y desque sea derretido, quitarla del fuego y lavarla con agua rosada. Y si quisieren, le pueden poner tanto solimán como un garbanzo.

Untura para peinar la cabeza

Dos libras de tocino muy gordo y muy anejo hecho tajadas muy menudas. Y puesto en una olla, poner con él un cuartillo de lejía de cabeza y cuatro maravedís de alholvas, y cuatro de linaza, y cuatro de alarguez, y uno de sangre de drago, y otro de azafrán romí, y otro de cominos rústicos. Poner la olla al fuego con todas estas cosas, y desque esté el tocino deshecho, colarlo con otra olla grande y echar dentro tres o cuatro lagartos. Y tapad la olla muy bien. Cuézanla en el horno y, cocida, cuélenla y guárdenla en un bote. Y peinense con ella la cabeça.

Lejía para la cabeza

Medio celemín de ceniza de sarmientos cernida, y una almozada de ceniza de retama. Poner una caldera de agua de río o fuente al fuego y, desque hierva, echar aquella ceniza dentro, y dejarle dar dos hervores, y luego apartarla y dejarla reposar hasta que se aclare. Y tomar tanta cantidad de aquella lejía como un azumbre, y echarla en un jarro vidriado, y echar dentro siete onzas de rasuras blancas quemadas y tapar el jarro. Rallar onza y media de jabón valenciano y echarlo dentro, y menearlo hasta que se deslíe. Y peinarse o espumarse la cabeça con esta lejía al sol, y después lavarse con otra lejía. Y cuando se peinaren sea con aceite de alegría.

Pebetes de olor para perfumar

Tres onzas de menjuí, y una de estoraque y media de ámbar; media cuarta de almizcle, un cuarto de algalia y otro de lináloe, y medio cuarto de azúcar. Molido todo y junto con dos onzas de carbón de sauz muerto en agua de azahar, y con un maravedí de miel y con una onza de goma de gante deshecha en agua almizclada. Y amasado todo. Y hecha masa, hacer los pebetes y secarlos a la sombra o al sol.

Polvillos de Chipre

Tomar la hoja de la encina y secadla, y hazedla polvos y masadla con agua almizclada. Y poner esta masa pegada alrededor de una caja y perfumadla con pasticas dos o tres veces cada día hasta que se enjугue. Y después de enjuta, tornadla a moler y hacer masa con la misma agua, y perfumarla de la misma manera. Y hacer esto tantas veces hasta que hayan tomado los polvos el olor del perfume. Y luego moledla y, muy polvorizada, juntaréis con ellos almizcle y ámbar a vuestra voluntad. Y así serán hechos los polvillos. Ternéis aviso que cuando perfuméis la masa cubráis la caja muy bien con ropa, de manera que no salga humo.

Ayuda muy buena

Tres onzas de olio violado, otras tres de olio de manzanilla y otras tres de manteca de vacas. Todo junto y tibio.

Untura para los pechos de paridas

Ocho onzas de olio violado, media escudilla de zumo de hierbabuena y otro tanto de zumo de perejil, una onza de vinagre y ocho de agua rosada. Hierva todo junto en una olla hasta que no quede más cantidad del aceite. Cuájlenlo con un poco de cera. Y después que haya parido la mujer, cuatro o cinco horas, úntenle los pechos, y pónganle encima de cada teta un paño horadado por donde salga el pecho. Y fájenla con una faja limpia, y pónganle encima unos paños mojados en agua rosada. Y hagan esto una vez cada día hasta que se le haya tirado la leche. Y desde que no le venga leche, pónganle encima de los pechos un paño encerado con cera, y aceite de pepitas, y sebo de cabrito; y otro en el vientre con cera y aceite de almendras dulces, y sebo de cabrón. Y traiga estos paños lo que fuere su voluntad.

Remedios para los entuertos cuando acaban de parir

Dar a beber a la mujer, en acabando de parir, triaca desatada con agua de azahar. Y ponerle en el vientre una tela de cabrón, y mudar esta tela de tercer a tercer día tres veces.

Ocho yemas de huevos fritos en aceite de manzanilla y de eneldo, una ochava de alcaravea, y otra de paja de meca, y otra de canela. Hecho polvos todo y polvorizadas las

yemas con ellos, pongan la mitad en el vientre y la otra mitad en las caderas, caliente cuanto lo pueda sufrir.

Cocer una gallina con mucha alcaravea, y alegría, y perejil, y un poco de azafrán. Y denle a beber una escudilla de aquel caldo caliente.

Receta para quitar manchas

Una azumbre de agua clara, y una hiel de vaca, y un puño de ceniza de sarmientos, y dos onzas de rasuras de vino blanco molidas. Hierva todo junto un buen rato, y como haya hervido tirarlo de la lumbre y echar dentro una onza de piedra alumbre. Y cuando quisiéredes sacar las manchas, haréis así: si fuere paño y de color, pondréis encima de la mancha una yema de huevo batida con un poco de sal; y si fuere el paño blanco, un poco de jabón; y si fuere lienzo, fregarlo con zumo de limones y ponerle un poco de jabón. Y después, a todo lavarlo con el agua o lejía sobredicha.

Untura para peinar la cabeza

Poner en una olla de aceite un lagarto vivo, y un cuero de una culebra recién desollada y tres limones partidos. Y varada muy bien la olla, ponerla al fuego y hierba hasta quemado el lagarto. Y como sea quemado, colar aquel aceite en una redoma y peinarse con él.

Lejía para enrubiar

Tomar cuatro celemines de ceniza de sarmientos, y una libra de ceniza de borras de vino blanco. Y echadla en una caldera de agua llovediza, y ponedla al fuego que hierba. Y como haya hervido, quitadla del fuego y dejadla asentar. Y como sea asentada, echar en una redoma de aquella lejía, y poner con ella regaliz y jabón francés, y ponedla al fuego que hierva. Y espumaréis con esta lejía la cabeza. Y lavaros con la otra de la caldera, o si no, sea la lejía para lavaros de ceniza de sarmientos y de olmo. Y si quisiéredes que os crezca mucho el cabello, echar con esotras cenizas, ceniza de raíces de hiedra.

Polvos para la tos

Tomaréis azúcar muy fino, y harina de habas y orozuz, destas tres cosas dos partes de cada una; y de orégano y de granos de hinojo, una parte de cada cosa. Y hareislo todo polvos y mezcladlos todos juntos. Y el que tuviere tos o tapamiento de pechos tome de estos polvos a cucharadas dos o tres veces antes de comer, tomando una cucharada cada vez; y después de comer, lo mismo; y cuando se fuere acostar, tome otra cucharada, y no beba sobre ellos.

Untura para crecer y oler el cabello

Quien quisiere que le crezca mucho el cabello y le huela la cabeça muy bien, acostúmbrese a peinar el cabello, con unto de buitre, al sol.

Receta para hacer alcorzas

Moler el azúcar y pasarlo por cedazo. Y después de pasada por el cedazo, echarla en un almirez limpio. Deshacer un poco de ámbar y almizcle en agua de azahar, y deshacer el azúcar con aquella agua, echándole poco a poco el agua. Y desde que esté hecha masa el azúcar, hacer las alcorzas y cocerlas.

Receta para hacer hiel para el rostro

Tomar cuatro hieles de vaca, y una escudilla de zumo de limas, y otra escudilla de agua de lana sucia; y cuatro maravedís de mirra, y cuatro de atíncar, uno de solimán piedra; una raíz de azucena muy lavada y majada, otra raíz de taragontía, un poco de miel cruda. Hierva todo esto en una olla vidriada hasta que se ponga espeso. Y tendráse aviso que la mirra, y el atíncar, y el solimán y la miel se ha de hechar después de haber hervido con las otras cosas. Y después que haya espesado, colarse ha por un paño de lino. Y puesto en una redoma, pondrán con ello cuatro maravedís de alcanfor.

Conserva para encarnar los dientes

Tomar dos onzas de alumbre quemado, y otras dos de sangre de drago, y una cuarta de canela, y una ochava de almástiga. Todas estas cosas molidas y pasadas por cedazo, las echaréis en diez onzas de miel cruda en una ollica de barro. Y puesta al fuego, hierva hasta que espese como letuario. Y haréis una tirica de lienço y tended de esta conserva por la

tirica. Y puesta sobre las encías. Si la pusiéredes de noche no la quitaréis hasta la mañana; y enjuagaréis la boca con vino o con agua, con lo que más quisiéredes, caliente.

Receta para hacer pasticas de perfume de rosas

Tomar una libra de rosas sin las cabezuelas, y siete onzas de menjuí molido. Echar las rosas en remojo en agua almizclada y estén una noche. Sacar después estas rosas y exprimirlas mucho del agua, y majadlas con el menjuí. Y al majar, poner con ello una cuarta de ámbar y otra de algalia. Y después de majadas, hacer vuestras pasticas y ponedlas cada una entre dos hojas de rosas, y secadlas donde no les dé el sol.

Polvos para limpiar y encarnar los dientes

Tomaréis coral rojo, y venera de mar y tierra sellada, de cada cosa de estas peso de medio real; y de aljófar, peso de un real; y de espuma de mar, peso de real y medio. Hechas todas estas cosas polvos. Después de haveros limpiado con otros polvos los dientes, mojar un paño de lino delgado en vino blanco tibio, y untado en estos polvos, traereislo muy mansamente por los dientes y no os enjuagaréis la boca.

Sebo para las manos

Dos riñonadas de cabrón y una de carnero, hecho todo pedaços. Ponerlo a remojar en agua nueve días, mudarle cada día el agua. Después lavarlo muy bien, y muy apurado del agua, derretirlo en una olla vidriada y echarle al derretir un poco de zumo de limas. Y después colarlo, y hacer los panes en sus escudillas sobre zumo de limas. Y después de helado, hechos pedaços los panes, tornadlos a derretir en un vaso de plata o de vidrio. Y poner con él aceite de olor, cual quisiéredes y la cantidad que quisiéredes, y hazed luego vuestros panecicos.

Lavatorio para las encías

Tres onzas de agua de llantén y otras tres de agua rosada; zumo de llantén, dos onzas; bolástica, peso de real y medio; hojas de oliva, peso de dos reales; manzana de aciprés peso de real y medio; de grasa y almáciga molido y puesto en liga dura, de cada cosa a peso de un real; vinagre rosado onza y media; mirra, peso de dos reales. Todas estas cosas molidas

y puestas en una olla en diez onzas de vino tinto. Cuezca hasta que mengüe la cuarta parte, y como sea cocido, colarlo; y enjuagarse la boca con ello.

Pelador para pelar el vello

Una cuarta de trementina, media onza de cera nueva, una onza de almáciga. Ponerlo todo en una olla al fuego y dé dos o tres hervores, que se derrita todo. Cuélenlo por un paño delgado en una bacía de agua limpia. Y antes que se acabe de helar, hacer los panecicos.

Lejía para lavar la cabeza

Medio celemín de ceniza de sarmientos, y otro medio de ceniza de encina, media libra de rasuras blancas quemadas y molidas, otra media libra de alegría molida, seis maravedís de ceniza de cendra. Echarlo todo esto en una caldera a lechos y pisarlo mucho. Echarle un cántaro de agua y dejarlo reposar dos o tres horas. Y después cuezca hasta que se ponga fuerte, lo que fuere menester. Poner medio celemín de ceniza en una coladera, pasar esta lejía por ella y tapar la vasija en que se colare, que no salga vaho ninguno. Y después de colada poner con ella una escudilla de miel.

Mudas para el rostro cuando caminan

Una docena de granos de avena muy limpia, dos pepitas de duraznos mondados. Majar esto todo junto con agua de rostro muy majado. Echar tanto azúcar candi como una avellana y tanto encienso como medio garbanço, y deshacerlo muy bien. Quando quisieren caminar, juntar con ello una gota de aceite de rasuras y ponerlo en el rostro. Guarda mucho el rostro. Y si quisieren, pueden ponerlo a la noche y quitárselo a la mañana lavándose con su agua de rostro. Es también muy bueno para el rostro.

Receta para hacer aceite de azahar

Para cada libra de flor de azahar una onza de aceite. Sobar la flor del azahar con el aceite y después de sobado, ponerlo en un vaso al sol y menearlo de rato en rato; y si fuere el sol muy recio, no lo dejen más de un día. Y después colarlo, y coger aquel aceite con una pluma. Y si no quedare con buen olor, tornadle a poner otra tanta flor y haced lo mismo.

Pasticas de olor para perfumar

Dos libras de agua rosada y una libra de agua de azahar, una libra de menjuí y media de estoraque, una onza de ámbar y media de almizcle, un cuarto de algalia. Junto todo y molido, ponerlo con el agua en una redoma, y poner la redoma al fuego sobre unas brasas. Menearlo con un palo y cueza hasta que mengüe de tres partes la una. Y desde que haya menguado, sacar de aquella pasta y hacerla, si quisieres pasticas, y si no, guardarla así en pasta.

Polvos para alcoholar los ojos

Atutía quemada en un crisol nueve veces, y muerta en agua rosada y curada al aire. Y después molida y pasada por un cedazo muy espeso. Alcoholarse los ojos con estos polvos.

Receta para hacer unguento cetrino

Dos dramas de atíncar, una drama de canfora, medio onza de coral blanco. De yeso cocido, de umbilicos de marino, de alquitara blanco, de almidón, de cristal, de autal -que son unas piedras como dientes de perro-, de encienso blanco, de salitre preparado: de cada cosa de estas tres dramas. De alabastro dos dramas; de raíz de serpentina molida y lavada muy bien en agua rosada y seca al sol, una drama; de albayalde muy blanco, seis onzas. Todas estas cosas molidas y cernidas, mezclarlas con diez e ocho onzas de enjundia de puerco fresca derretida a fuego muy manso, y una onza de enjundia de gallina, y una drama de sebo de cabra u oveja, digo drama y media. Juntar todas estas cosas en un tachón de plata y mezclarlo mucho. Y después de muy bien mezclado, sacar a una cidra todo el agro y henchirla de esto, y ponerla al rescoldo y dejarla hasta que hierva un poco. Y como haya herbido, tornarla al tachón y mecerlo mucho hasta que se cuaje; y como sea cuajado, guardarlo en un bote de vidrio. Es bueno para quitar toda señal del rostro, aclararle y ponerle blanco. Es bueno asimismo para la gota rosa y para la lepra no confirmada.

Polvillos de olor de Chipre

Onza y media de flor de carrasca de la parte de tramontana, que sea seca a la sombra, y molida y pasada por cedazo. Una onza de polvos de lirio cárdeno que sean cogidos en Mayo. Amasar estos polvos con agua de azahar y rosada, y después poner esta masa en una

escudilla grande y perfumadla con menjuí hasta que se seque. Y como sea seca, tornarla a polvorizar. Y poner con los polvos almizcle y estoraque, también polvorizado, y un poco de algalia destemplada con agua rosada, y dejarlos secar. Y luego tornarlos a polvorizar y guardarlos en una redoma de vidrio.

Receta de perfumes comunes

Siete onzas de juncia marina, ocho de albolhol remojado en vinagre blanco y sacado el vinagre, dos de encienso, un poco de láudano, otro poco de espliego, carbón de sauz preparado en vinagre blanco lo que os pareciere. Todas estas cosas molidas, y pasadas por cedazo y juntas, amasarlas con goma de gante remojada en agua rosada un día natural. Y después de amasada, hacer de la masa lo que quisiéredes, pebetes o pasticas.

Agua para lavar el rostro

Para medio azumbre de agua tomaréis tantas adormideras como dos cáscaras de nuez. Y majadas, sacaréis la leche de ellas, y juntadla con el agua. Y poner con ella tanta atíncar como avellana y media, y tanto encienso como dos garbanzos, y mirra como medio garbanzo, y media haba de clarimente, y dos cascós de azucena, y tanto azúcar candi como una nuez, y un poco de alquitira. Todas estas cosas molidas y juntas con el agua. Y puesta el agua en una olla, ponerla al fuego muy bien tapada. Cuezá hasta que mengüe dos dedos. Y después echarle tanto solimán como peso de tres cuartillos de real, poco a poco porque no suba el hervor, y dejadla cocer hasta que mengüe otro medio dedo. Y después tiradla del fuego y echar dentro un huevo quebrado con cáscara y todo. Y tapadla y dejadla enfriar. Y como esté fría echadla en una redoma y poner con ella tanto alcanfor como un garbanzo, y lavaos con ella.

Receta para hacer morcillas finas

Pan rallado, almendras cortadas, piñones, clavos y canela molido, yemas de huevos cocidas, manteca de puerco fresca, sal la que fuere menester, azúcar derretido en agua de olor. Todas estas cosas amasadas. Y hecha la masa, henchir las tripas -que sean de las delgadas de vaca- de esta masa. Y tableadas las tripas, picadas con un alfiler; y puesta una caldera de agua al fuego, cuando hierva meter las tripas horadadas dentro, y dejarlas hasta que se paren tiestas.

Agua para lavar el rostro

Pies de ánades crudos y picados, una puesta de vaca, digo de carne de vaca picada. Junto todo y destilado por una alquitara, lavarse el rostro con esta agua. Es muy buena.

Remedio para el dolor de ijada

Tomarán nueve cochinillas de unas que andan debajo de los naranjos que, en llegandoles, se hacen peloticas. Molerlas mucho y deshacerlas en vino blanco o en agua de azahar, y darlas a beber al enfermo. Hacer esto treinta días y quitársele ha el dolor de todo punto. Cuando bebiere esto, el enfermo acostarse ha sobre el lado donde fuere el dolor.

Lavatorio para la boca

Una onza de cabezas de rosas y una cuarta de la simiente; una onza de cuerno de ciervo quemado hasta que tome blanco, media onza de cuescos de dátiles, una cuarta de flor de romero, dos ochavas de almáciga, otro tanto de sal gema y otras dos de grasa; media ochava de canela, otra media de clavos. Todas estas cosas molidas y cocidas en dos cañadas de vinagre blanco fuerte. Muy cocidas, enjuagar la boca con este lavatorio.

Polvillos de olor

De las encinas viejas, tomar una cosa blanca que se hace encima dellas, que se llama flor de carrasca, y limpiarla mucho del polvo y palillos y lavarla muy bien en dos o tres aguas. Y exprimida mucho del agua, ponerla a remojar en un vaso de vidrio, en agua rosada y de azahar, partes iguales de estas aguas. Y dejarla en el agua hasta que se pare como limbo. Y desde que esté así, sacarlo y, sin exprimirlo, ponerlo en una caçuela vidriada. Y poner con ello dos partes de menjuí y estoraque, molido y cernido. Y puesta la cazuela al fuego, esté hasta que se enjuague todo, meneándolo siempre porque no se pegue. Y después de enjuto, molerlo y pasarlo por un cedazo, y rociarlo con agua de olor, de manera que no quede muy mojado. Y poner los polvos encima de un cedazo, y poner el cedazo encima de una olla que tenga la boca grande, y poner dentro en la olla un perfumador con pasticas. Y perfumar estos polvos dos o tres días, tres o cuatro veces cada día. Y después pasarlos por un cedazo. Y según fuere la cantidad de polvos, así hecharéis el ámbar raído y almizcle molido; y junto todo, en un almirez, destemplados con un poco de agua de olor. Y traedlos con la mano del almirez hasta tanto que se embeba el agua. Y desde que estén embebidos del agua, ponerlos en una cosa limpia, en parte donde no les dé el sol, hasta que se enjuguen.

Mostillo para el rostro

Tantas uvas negras como blancas de las más melosas que hallardes. Pasar los racimos, cada uno por sí, por agua hirviendo dos o tres veces. Y después sacar el zumo de estos racimos y colarlo. Y puesto en una redoma de vidrio, poner con él atíncar, y clarimente, y alcanfor, partes iguales de cada cosa; y muy poco cardenillo; y solimán piedra, lo que os pareciere que basta; y una poca de miel cruda limpia de cera. Y poner esta redoma en parte donde no le dé el sol y el sereno, y dejarla hasta que se aclare. Y desde que esté claro, está bueno. Y es muy bueno para lavar el rostro.

Vino tinto para el rostro

Dos azumbres de vino tinto, ocho maravedís de piedra de solimán, y otros ocho de mirra, cuatro de alcanfor, cuatro de bórax y otros cuatro de clarimente; simiente de seis adormideras, tres o cuatro maravedís de pepitas de calabaza, un maravedí de cardenillo. Todo esto molido y puesto con el vino. Batir seis huevos con cáscaras y ponerlos con el vino, y batirlo todo mucho; y puesto en una redoma todo. Poner la redoma al sol y menearlo cada día hasta que se aclare. Y en estando claro, quitar la redoma del sol.

Vinagre para lavar el rostro

Poner seis huevos en remojo en vinagre blanco y dejarlos hasta que se coma la cáscara. Y después sacarlos, y abrirlos en una bacía y tomar las yemas, y batirlas en una almofia. Y poner con ellas dos maravedís de solimán piedra y dos de bórax, y dos de clarimente, y dos de oropimente, y dos de alcanfor, y dos de albayalde, y una raíz de taragontía, y una cebolla de azucena, y una cucharada de miel, y un poco de hormento, y cuatro maravedís de mirra, y un poco de vidrio molido, y un poco de canina de perro molida y cernida, y unos pocos de angelotes. Todas estas cosas molidas y juntas con las yemas de los huevos. Echar con ello un cuartillo de vino blanco y unas pocas de las claras de los huevos, y un poco de vinagre. Y batirlo todo junto muy bien. Y después batirlo dos o tres días arreo y dejarlo hasta que se aclare.

Agua para lavar el rostro

Poner en una olla nueva un azumbre de vino blanco, y otro de agua; y poner con ella bórax, clarimente, alcanfor, cardenillo, solimán piedra, encienso macho, garbanzos negros, haba de mar, albayalde de tetilla, taragontia, dormideras, pepitas de calabazas, almendras amargas: de cada una destas cosas un maravedí. Y molerlas han cada una por sí. Y poner también un poco de trementina lavada, y seis limas mondadas y hechas cuartos. Y tapar la olla muy bien, y ponerla al fuego. Y cueza hasta que mengüe tres dedos. Y después taparla y cubrirla con ropa y dexarla estar un buen rato que se repose. Y luego echar en ella cuatro huevos desmenuzados con cáscara y todo. Y batirla mucho con un palo, y tornarla a ropar e dexarla dos o tres días. Y pasados los tres días, colar aquella agua y guardarla en una redoma para lavarse el rostro con ella.

Receuta para hacer la taragontia para el rostro

Tomar las raíces de la taragontia, muy lavadas y raídas, y hacerlas tajadas delgadas y enhilarlas en un hilo. Y ponerlas a secar de manera que se puedan moler. Y molidas, pasarlas por un cedazo. Y sacar leche de pepitas de calabazas y de adormideras que sea espesa. Y echar de esta leche en los polvos hasta que se paren como lodo. Y embarrar este lodo en una almolfía vidriada, y dejarlo secar. Y después tornarlos a moler y tornar a hacer lo mismo que antes con la leche. Y después de secos, tornar a moler esto y cernerlo. Y al moler echarle un poco de albayalde de espuma y ponerlos en una caja entre papeles a lechos. Y quando se laven el rostro como se lo acaban de lavar, tomar de estos polvos en un paño mojado, y vuelto el paño lavarse con esto. Y si quisieren poner con ello un poco de solimán es muy bueno.

Receuta para hacer un obispo de puerco

Dos libras de puerco que sea de lomo y haya estado un día en adobo con la tripa. Lavadas después y picadas con una docena de huevos cozidos y con una libra de manteca. Y después de picado, echallo en una almofía y juntar con ello una docena de huevos crudos, y cuarta y media de clavos, y canela molida, y un poco de pimienta, y incorporar todo muy bien. Y desde incorporado, y puesta la sal que fuere menester, henchir la tripa dello y poner a trechos las yemas de huevos cocidas que quisieren.

Receta para hacer conserva de alhajú

Amasar harina muy cernida y con aceite y agua. Y dejar la masa algo dura y sobarla mucho. Y hecha tortas delgadas cocerlas mucho, que se puedan moler; y molerlas y cernerlas. Y luego tomar un celemín de nuezes mondadas y muy limpias, y dos libras de

almendras mondadas y tostadas. Y entremajadas las nueces y almendras, juntarlas. Poner un azumbre de miel al fuego bien medida, y la mejor que halláredes, espumarla y tornarla al fuego. Y cuando suba la miel, echar las nueces y almendras dentro. Y cuezan hasta que esté la miel cocida. Y como lo esté, quitarlo del fuego y poner con ello medio celemín raído de aquella harina de las tortas, y menearlo mucho. Y luego échenle media onza de clavos y otra media de canela, y dos nueces de especias, molido todo. Y tórnenlo a mecer mucho. Y luego háganlo tortas o pónganlo en caxas, como quisieren más.

Receta para hacer aceite de azahar

Las almendras secas de las más frescas que halláredes, mondadas y partidas por medio, puestas a lechos entre azahar y tenerlas así nueve días. Majar las almendras mucho y sonrosarlas en una bacía, y exprimir el aceite de ellas, y echar dentro un poco de almizcle, y ámbar. Y poner una olla de agua al fuego. Y como hierva, poner dentro el vaso donde estuviere el aceite, de manera que no llegue el agua al aceite, y reciba tres o cuatro hervores. Y luego sacarlo y guardarlo envuelto en algodones.

Receta para hacer tortas de pechugas de gallinas

Dos pechugas de gallina cocidas y majadas, una libra de almendras mondadas y majadas, y media libra de azúcar; un poco de queso de Mallorca, agua rosada la que fuere menester, doce claras de huevos muy batidas, un poco de jengibre, un poco de sal. Todo revuelto, puesto en una sartén y cubierta y puesta al fuego. Cuando estuviere medio cocida, apartarla y rociarla con agua rosada. Y polvorizarla con azúcar molido, y vuelva después a acabar de cozer.

Receta para pasteles de membrillos

Tomar los membrillos los más lisos que hallares, y mondarlos, y hacerles un agujero como un real desde el pezón hasta el otro cabo, y sacarle las pepitas. Y henchir el agua de azúcar, y canela y manteca de vacas, tanto de uno como de otro. Y tapar el agujero con manteca de vacas. Y poner en cada membrillo una docena de clavos enteros. Y poner en cada pastel tres o cuatro membrillos, y lo bacío del pastel henchirlo de yemas de huevos; y tapar el pastel y cocerlo en el horno. La masa del pastel será masada con manteca de vacas fresca.

Receta para conserva de azahar

Limpiar la flor y, lavada, majarla y exprimirla con las manos muy bien; y después lavarla en agua limpia mudándole el agua hasta que se pare el azahar dulce. Y como sea dulce, tomar dos partes de flor y una de azúcar clarificado en punto alto, y otra de miel apurado. Y desde que esté frío, echar dentro el azahar muy premido con las manos, y revolvelo muy bien, y ponerle un poco de almizcle deshecho en agua de olor.

Receta para hacer conserva de alojas

Para seis onzas de almidón dos libras de azúcar. Echar el almidón en una escudilla de agua rosada y derretir el azúcar en otra escudilla de agua rosada. Y en dando tres o cuatro hervores, echarle una clara de huevo batido. Y en tornando a hervir, colarla por un paño espeso. Y colar el almidón. Y junto con el azúcar, ponerlo al fuego. Y esté al fuego hasta que se ponga espeso, meneándolo siempre. Y como esté espeso, echadlo en sus cajas.

Receta para empanadas de membrillos

Los membrillos mondados y hechos cuartos ponerlos en una sartén, cubrirlos de agua y miel. Y puesta la sartén al fuego, volver los membrillos muchas veces. Y desde que estén blancos, quitadlos y hacer las empanadas. Y puestas las tajadas de los membrillos en la empanada, poner por encima azúcar y canela; y de la miel en que han cocido, una poca. Y tapada la empanada, cueza en el horno. Haréis encima de la empanada un agujero y, a medio cozer, le echaréis otro poco de miel; y acabarán de cozer. Y para ver si son cocidas o no haréis así: meter por el agujero un palo, y si la miel hace hilo están cocidas y si no, no.

Receta para hacer turrone

Para cada libra de miel una clara de huevo muy batida y junta con la miel. Y batida mucho, dejarla reposar un día. Y al otro día, cocer la miel meneándola siempre sin parar hasta que esté muy cocida. Ver se ha si está cocida de esta manera: echad una gota de miel en una escudilla de agua fría, y si después de estar fría se desmenuza, es cocida y si no, no. Y como esté cocida, echad dentro piñones, o almendras, o avellanas tostadas y mondadas. Y esté un poco al fuego. Y luego quitadlo, y hacer piñas o tajadas, lo que más quisiéredes, dello.

Receta para cazuela de arroz

Pondréis en una cazuela arroz y queso rallado, que sea muy bueno, y sal; y revolverlo todo muy bien. Y luego pondréis con ello el caldo que os parecerá que basta, será el caldo de carne gruesa. Y pondréis encima la carne que quisiéredes, y cocerá en el horno. Y cuando esté casi cocida, sacadla y poner encima de todo tajadas de queso fresco, y yemas de huevos y especias. Y luego torne al horno y acabe de cocer. Y como sea cocida, haréis platos o escudillas de ellos, cual más quisiéredes.

Receta de un manjar dicho viafora

Almendras medio tostadas, majadas y destempladas con caldo grueso de gallina o carnero. Colada aquella leche y puesta en una olla, poner con ella carne de carnero que sea de pierna no muy asada, picada muy menuda, y un poco de azúcar, y canela y muy poco de jengibre. Y cueza meneándola siempre hasta que se ponga espeso. Y como sea cocido, haréis escudillas de ello con azúcar y canela por encima.

Receta para aderezar un capón a uso de florenzia

Majad almendras mondadas en un molino de hacer mostaza, y destempladas con dos partes de caldo del capón y una de agraz. Y para una libra de almendras, pondréis cuatro onzas de azúcar y un poco de jengibre mojado con agua rosada y de la gordura del capón, y seis onzas de almidón y una escudilla de agua rosada. Y junto todo cueza. Y como sea cocido, y el capón cocido, pondréis el capón en un plato cortado; y le echaréis por encima de esta salsa, y azúcar y canela.

Receta para hacer friteletes

Queso fresco amasado con harina, y claras de huevos y azúcar. Frito después en manteca de puerco y puesto por encima azúcar y agua rosada.

Receta para pasta real

Las almendras mondadas las cortaréis en cuartos como piñones. Y luego tomaréis azúcar molido; y para dos escudillas de azúcar tomar una de agua rosada. Y junto todo, pondreislo a cocer; y como sea cozido, es hecha la pasta real.

Receta para hacer hiprocás

Para una arroba de vino cuatro onzas de canela y diez libras de azúcar; revuelto todo en un lebrillo muy bien. Y ponerlo en una manga para que se cuele, y poner en la manga un poco de almizcle.

Acaravias reales

Harina muy cernida batida con leche y huevos, partes iguales, hasta que se ponga muy rala. Y luego ponerla en una olla y poner la olla junto al fuego. Y desde a una ora, poner una sartén al fuego con mucha manteca. Y poner de la masa en una cazuela que tenga hechos cinco agujeros y caiga la masa por aquellos agujeros en la manteca; y darles la vuelta y sacarlas. Y como las saquen, poner la una encima de la otra echándoles azúcar molido por encima.

Duraznos en azúcar

Tomar los duraznos no muy maduros, y mondarlos y sacarles el cuesco de manera que quede el durazno entero. Y poner el azúcar al fuego a clarificar. Y mientras el azúcar se clarifica, poner los duraznos en agua fría. Y después de clarificado y espumado sacar los duraznos y, enjutos del agua muy bien, echarlos en el azúcar. Y poner el azúcar al fuego, y cueza a fuego manso hasta que estén bien cozidos, que se verá tomando un puntel y punzándolos; si el puntel pasare, están cocidos. Y como sean cocidos, sacarlos del azúcar uno a uno. Y puestos en sus platos, ponerlos al sol hasta que se sequen. Y como sean secos, tornar a clarificar azúcar en punto alto, y poner en él un poco de almizcle. Y como sea el azúcar clarificado, pasarlos uno a uno por él con un tenedor; y tornarlos a los platos. Y secarlos al sol y, desde secos, guardarlos.

Receta para mazapanes

Tanto azúcar como almendras, el azúcar molido y las almendras majadas; amasarlo todo con agua rosada. Y hechos los mazapanes, llevarlos al horno y, a medio cocer, sacarlos y

echarles por encima azúcar cernido, y tornarlos al horno que acaben de cocer. Hacerse han los maçapanes sobre obleas.

Receta para mazapanes

Tanto azúcar como almendras. Poner el azúcar al fuego con agua de azahar. Y desque haya dado dos o tres hervores, bajarlo y clarificarlo con su clara de huevo. Y tornarlo luego a cocer hasta que se pare como miel; y bajarlo y dejarlo resfriar. Y como esté frío, echar las almendras majadas dentro. Y antes que se acabe de resfriar, amasarlo todo muy bien. Y hacer los mazapanes, y ponerles por encima su cara de azúcar molido y llevarlos al horno.

Receta para blanquear el azúcar y limpiarla

Poner el azúcar al fuego y, en comenzando a hervir, batir dos o tres claras de huevos muy bien, y el espuma que hicieren echarla en el azúcar. Y cuando el azúcar hiciere espuma, espumarla muy bien. Y tornar a ponerle más de la espuma de las claras de huevos, y tornar a espumarla. Y hacer esto dos o tres veces, y quedará buena.

Mudas para las manos

Tomar una escudilla de zumo de raíces de lirio cárdeno, y onza y media de jabón francés, y tanta manteca de vaca fresca y sin sal como dos huevos. Cuezca todo junto en una ollica hasta que se espese. Y despondreíslo tres días en las manos, cada día dos veces, a la mañana una y a la noche otra. Y después lo traeréis en las manos quince días sin lavaros trayendo guantes siempre en las manos.

Súmesese como [voluntario](#) o [donante](#), para promover el crecimiento y la difusión de la [Biblioteca Virtual Universal](#).

Si se advierte algún tipo de error, o desea realizar alguna sugerencia le solicitamos visite el siguiente [enlace](#).



editorial del cardo