

al Paciente.

4

Receta exterior, contra
Lombrices. — — —

En un Puchero sin estru-
cha pequeño, se a de po-
ner una Escudilla de Vi-
no de buena calidad, y
otra Escudilla de Aceite
dulce, unas Ramas de Alga-
ros, i Inciencones, Ramas de
Verbabuna, Onas Vatas de
Camela quebrantadas, dos
otras Claves de especia
enteras. Se cierra con el
Puchero con un papel, y
una Escudilla encima,
y se pone en el fuego a
coccion, siempre con el
fuego lento; Notaxias
q. en empezando a cocer

hacer un Chinchotes, y esta a templada, un po
en acavendolo se hacen o no usado por ligu.

ta en un punto el compu
esto; Lo q. se puede guar
da mucho tiempo en el
mismo Puchero, bien ta
pado en la misma for
ma q. sea dicho:

Quando se dice aca
ta untura se hecha lo
necesario en una Ca
zuela, se entibia a fue
go lento, y moviendo los
dedos en dicha untura
sele refocan oien los
pares, y la bodega al pa
ciente, pero nunca el
Estomago, despues se vi
en hecha la untura,
se le pone encima una

Preca interior contra
Lombrices.
En un Puchero sin este
na q. este con agua na
tural algo mas q. la mi
tud, pon dras unas humas
se tigen por, o se pncen
nes, y se dexa buena; se
tapa bien el puchero, y
sele haze exia a fuego
lento, hasta q. quede algo
menos cantidad q. la mi
tud del Puchero; Se deca
enfria, y despues sele be
cha como una onza se
azucar, y se rebuelve;
Se pasa por un paño: y
de quando en quando se
le dan al gun. Cuchara de

Se deca
enfria, y despues sele be
cha como una onza se
azucar, y se rebuelve;
Se pasa por un paño: y
de quando en quando se
le dan al gun. Cuchara de

Se deca
enfria, y despues sele be
cha como una onza se
azucar, y se rebuelve;
Se pasa por un paño: y
de quando en quando se
le dan al gun. Cuchara de

Se deca
enfria, y despues sele be
cha como una onza se
azucar, y se rebuelve;
Se pasa por un paño: y
de quando en quando se
le dan al gun. Cuchara de