

# Medice

## Classes

- | <u>N<sup>o</sup></u> |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 1                    | Chartruso             |
| 2                    | Piperuniu             |
| 3                    | Curasa                |
| 4                    | Kaspull               |
| 5                    | Seuziack              |
| 6                    | China - China         |
| 7                    | Melisa                |
| 8                    | Genepy                |
| 9                    | Vespetri              |
| 10                   | Mit-flores            |
| 11                   | blair byarter         |
| 12                   | blair Garibaldi       |
| 13                   | blair Thiers          |
| 14                   | blair Humboldt        |
| 15                   | blair de la Republica |

- 16 Olixir d'Yvoire XII
- 17 Crema de Thé
- 18 Crema de Vanille
- 19 Crema de Cacao
- 20 Crema de Moka
- 21 Suavita de Gordens
- 22 Mil-Flores
- 23 Orchata
- 24 Zarra
- 25 Granadina
- 26 Grosella
- 27 Frambuesas
- 28 Ginebra
- 29 Coñac
- 30 Rom de Jamaica
- 31 Rom de Uva
- 32 Marrarquin de Zarra

- 22 *Manayimus Ordianis*  
24 *Purus u. Thun*  
26 *Purus u. Kirs*

Receta n.º 1. Yambusa

Extracto	6 centilitros
Espirita	8 litros
Azucar	8 kilos
Agua	11 litros

Receta n.º 2 Sipermin

Extracto	6 centilitros
Espirita	8 litros
Azucar	8 kilos
Agua	11 litros

Receta n.º 3 Curacao

Extracto	6 centilitros
Espirita	6 litros
Azucar	8 kilos
Agua	11 litros

Recepta n<sup>o</sup> 4 Raspad  
Extracto            6 centilitros  
Espiritu            6 litros  
Azucar              6 Kilos  
Agua                6 litros

Recepta n<sup>o</sup> 5 Guaiac  
Extracto            6 centilibros  
Espiritu            4 litros  
Azucar              6 Kilos  
Agua                8 litros

Recepta n<sup>o</sup> 6 china - china  
Extracto            6 centilibros  
Espiritu            7 litros  
Azucar              6 Kilos  
Agua                6 litros

Recepta n<sup>o</sup> 7 Melissa

Extracto 6 centilitros

Espiritu 8 litros

Azucar 6 kilos

Agua 8 litros

Recepta n<sup>o</sup> 8 Yunque

Extracto 6 centilitros

Espiritu 6 litros

Azucar 6 kilos

Agua 6 litros

Recepta n<sup>o</sup> 9 Vespetro

Extracto 6 centilitros

Espiritu 6 litros

Azucar 6 kilos

Agua 6 litros

Receta n<sup>o</sup> 10. - Bil Flores -

Extracto	1	Centilitros
Espiritu	1	litros
Trucar	8	Kilos
Agua	1	litros

Receta n<sup>o</sup> 11. - bilis Siquirtero -

Extracto	6	Centilitros
Espiritu	6	litros
Trucar	6	Kilos
Agua	6	litros

Receta n<sup>o</sup> 12. - bilis Garibaldi -

Extracto	6	Centilitros
Espiritu	6	litros
Trucar	6	Kilos
Agua	6	litros

Receta n<sup>o</sup> 13 elixir Thiers

Extracto 6 centilitros

Espiritu 6 litros

Azucar 6 kilos

Aguas 6 litros

Receta n<sup>o</sup> 14 elixir Yambuku

Extracto 6 centilitros

Espiritu 6 litros

Azucar 6 kilos

Aguas 6 litros

Receta n<sup>o</sup> 15 elixir de la Republica

Extracto 6 centilitros

Espiritu 6 litros

Azucar 6 kilos

Aguas 6 litros



Receta n.º 16 Bixir Mouse M.:

Extracto	6	Centilitros
Espiritu	6	litros
Azucar	6	Kilos
Aguá	6	litros

Receta n.º 17 Crema de The

Extracto	7	Centilitros
Espiritu	4	litros
Azucar	8	Kilos
Aguá	4	litros

Receta n.º 18 Crema de Vainilla

Extracto	7	Centilitros
Espiritu	4	litros
Azucar	8	Kilos
Aguá	4	litros

Receta n.º 19 Crema de Pacas.

Extracto	7	Centilitros
Espirita	1	litros
Azucar	5	Kilos
Agua	1	litros

Receta n.º 20 Crema de Aboka.

Extracto	7	Centilitros
Espirita	1	litros
Azucar	5	Kilos
Agua	1	litros

Receta n.º 23 Miel de Orudens.

Extracto	6	Centilitros
Espirita	5	litros
Azucar	6	Kilos
Agua	5	litros

Receta n<sup>o</sup> 22 licores varios  
 Extracto 6 Centilibros  
 Espiritu 4 litros  
 Brucos 8 Kilo  
 Agua 8 litros

Receta n<sup>o</sup> 23 Orchiata  
 Membranas dulces 15 Onzas  
 Idem amargas 4 id  
 Goma arabiza 3 Cuartos  
 Limones 2 ..  
 Brucos 11 Kilos  
 Agua 8 litros

Receta n<sup>o</sup> 24 Lanza purilla  
Savir de Ferra 1 libra  
— Azucar 25 Kilos  
— Agua 16 litros

Receta n<sup>o</sup> 25 Granadina  
— Extracto 25 Centilitros  
— Azucar 25 Kilos  
— Agua 15 litros

Receta n<sup>o</sup> 26 Grosella  
— Extracto 25 Centilitros  
— Azucar 25 Kilos  
— Agua 15 litros

Receta n° 27 Lambuesas

Extracto 25 centilitros

— traucar 25 Kilos

— agua 15 litros

Receta n° 28 Ginebra

Extracto 6 centilitros

— Espiritu 6 litros

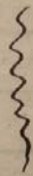
— agua 4 litros

Receta n° 29 Coñac

Extracto 3 centilitros

— Espiritu 6 litros

— Agua 4 litros



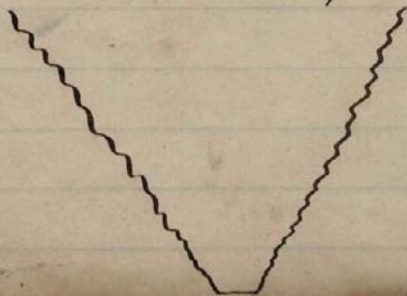
Recepta n<sup>o</sup> 30 Rom Jamaica  
Extracto 5 centilitros  
Espiritu 6 litros  
Agua 4 litros

Recepta n<sup>o</sup> 31 Rom ordinario  
Espiritu 12 litros  
Agua 8 litros

Recepta n<sup>o</sup> 32 Marrasquino d'Azar  
Extracto 6 centilitros  
Espiritu 6 litros  
Azucar 6 kilos  
Agua 6 litros

Receta N<sup>o</sup> 33 Marrasquin comum  
 Extracto 6 Centiliteros  
 Espiritu 10 litros  
 Trucar 7 Kilos  
 Agua 25 litros

Receta N<sup>o</sup> 34 Bunch al Rum  
 Extracto 7 Centiliteros  
 Espiritu 7 litros  
 Trucar 6 Kilos  
 Agua 4 litros  
 Acid tartaric 16 gramos



Recepta n<sup>o</sup> 25 Sanchal Kins

Extracto	7	centilitros
Espiritu	7	litros
Arucas	6	kilos
Aguas	4	litros
Acido tartarico	16	gramos



# Poso

Schroet	6	Centiliter
bevirita	5	liter
Brucor	5 1/2	Keloa
Agua	5 1/2	liter

---

Para Charburo orafrao  
& Piperum blav indi y sabrao  
to Rosa Conchinilla y alum d  
Noca  
Merita Polav indi y orafrao

# Agua de Colonia

Esencia de vino	1 litro
Esencia de bergamota	12 grs
Esencia de limon	12 grs
Esencia de toronjil	12 grs
Esencia fino	25 gotas
Esencia de benjini	12 grs
Esencia de cambar	12 gotas
Esencia de bannillo	12 gotas
Mercurio	

Arachis

Flos rancy dentary  
dentitudo a aqua } —

Mortega y Pinos  
Don Benich

Panem

Aut. & Radua

buque Don Gulosos

Lopez Page

H. Celebre Fusta

M<sup>ca</sup> de Pilar Linares

# Estemporanea y fina Agua de Colonia a la inglesa.

Corongil cubado	20 Gramos	Terba buena	20 Gramos.
Calamo aromático	4 Gramos	Esnes morcada	4 Gramos.
Balsamo Tolu	7 Gramos	Alcañon	20 Centigramos.
Alcohol de 90° Centesimales	600 Gramos.		

Maceranse en el alcohol todas las sustancias

por espacio de "20" dias, filtrese y añadesse por orden:

Alcohol de melisa Composita	200 Gramos.
Alcoholato de limon	200 Gramos.
Alcohol rectificado	200 Gramos.
Cintura de vainilla	12 Gramos.
id de lino florenzia	15 Gramos.
Acite volatil de arachas	3'50 Gramos.
" " " cubia	3'50 Gramos.
" " " bergamota	3'50 Gramos.
" " " romero	10 gotas.
" " " espliego	10 gotas.
" " " canela	5 gotas.
" " " clavos	2 gotas.

Dejase reposar todo y embotellase.

## Vinagrillo Aromático de Tocador Cosmetico superior y agradable.

De hojas de melisa, menta piperita, romero, salvia y tomillo, de cada cosa

	10 Gramos.		
Flor de lavanda	15 Gramos	Cochinilla	6 Gramos.
Balsamo Tolu	5 Gramos	Estoraque calamita	1 Gramos.
Benjuí	5 Gramos	Clavos aromáticos	3 Gramos.
Amizcle	20 Centigramos	Vinagre blanco	100 Gramos.

Maceranse las sustancias en el vinagre por 15 dias, filtrese y añadesse

Esencia de bergamota	5 Gramos	Esencia limon	5 Gramos
" " neroli	2 Gramos	Alcoholato melisa	100 Gramos.
Alcoholato de romero	5 Gramos	Cintura de amber	2 Gramos.

# Flan Babarra

Derbeir en medio petit de agua tres onzas de  
azucar

1 libra de azucar

---

Para un porron. Preparacion de la jelatina  
Media libra de azucar un petit exaro de agua  
8 hojas cola con curruin, y exensin de marañia, ferra  
veinilla & colada. 12 yemas, una libra de azucar  
un porron de leche 35 grammos cola & claras mon  
todas (con 6 onzas azucar fino)

Crema ruso

Las mismas cantidades del laberoua excepto  
que en lugar de 6 claras 16.

- 2 Tasses de sucre  
 1 " de beurre.  
 1 " de lait  
 3 " de farine.  
 4 # œufs

3 cuillères de bakin-poudre

Beurre et le sucre. Tournez - le lait -  
 petit - petit - tournez toujours. Une tasse  
 de farine - mélangez - 4 jaunes œufs  
 battus - 2 tasses farine une cuillère  
 de bakin sans chaque tasse de farine  
 tournez le mélange - In dernière lieu  
 mettez les 4 blancs d'œuf battus en neige.

Au coes.

Remplacez le lait et le beurre  
 par ~~plus~~ tasses de jus de coes.

## Crêpes.

Semi litre farine. 2 jaunes d'œuf  
petite cuillère ~~de~~ vanille. un peu sel.  
Délayez avec du lait - Battez les  
blancs d'œuf en neige et mélangez  
à la pâte - Laisser reposer un mo-  
ment la pâte.

## Petits meringues.

Pour un blanc d'œuf une cuillerée de  
sucre en poudre. battre en neige très  
ferme. et faire sur une feuille de papier  
de petits cônes. Saupoudrer de chocolate  
en poudre. cuire au petit feu.

=



12.50 cups  
48.00 pair  
15.00 Lait

75.50

10.00 excitation  
25.00 beam

117.50

30  
180  
180  
30  
48.0

200  
540.00  
~~740.00~~

250 6  
10 4,33  
10 4  
17.32