



6

Cazuelo Perolo es el cocinero de este monasterio. Le he descubierto en numerosas ocasiones llevándose exquisitas viandas a su regordeta boquita de piñón. Sin duda es un tragón.

Después de maitines tiene por costumbre ofrecer a los monjes un piscolabis en la bodega, aprovechando la llegada de la lechera, una recia y lozana manceba del lugar.

Para combatir tales brotes de gula y lujuria he pensado en encargar a fray Cazuelo la preparación de una pócima laxante antilujuriosa cuya fórmula es utilizada a menudo por los abades de esta orden.

La composición es la siguiente:

Un tercio de hierba buena, un medio de cuerno de unicornio molido y el resto de esencia de malvavisco.

Por cada medio litro de agua se necesitan tres gramos de los otros componentes.

Para el monasterio se necesitan cincuenta litros de agua (más vale que sobre que no que falte).

¿Cuántos gramos de esencia de malvavisco se necesitan?

