

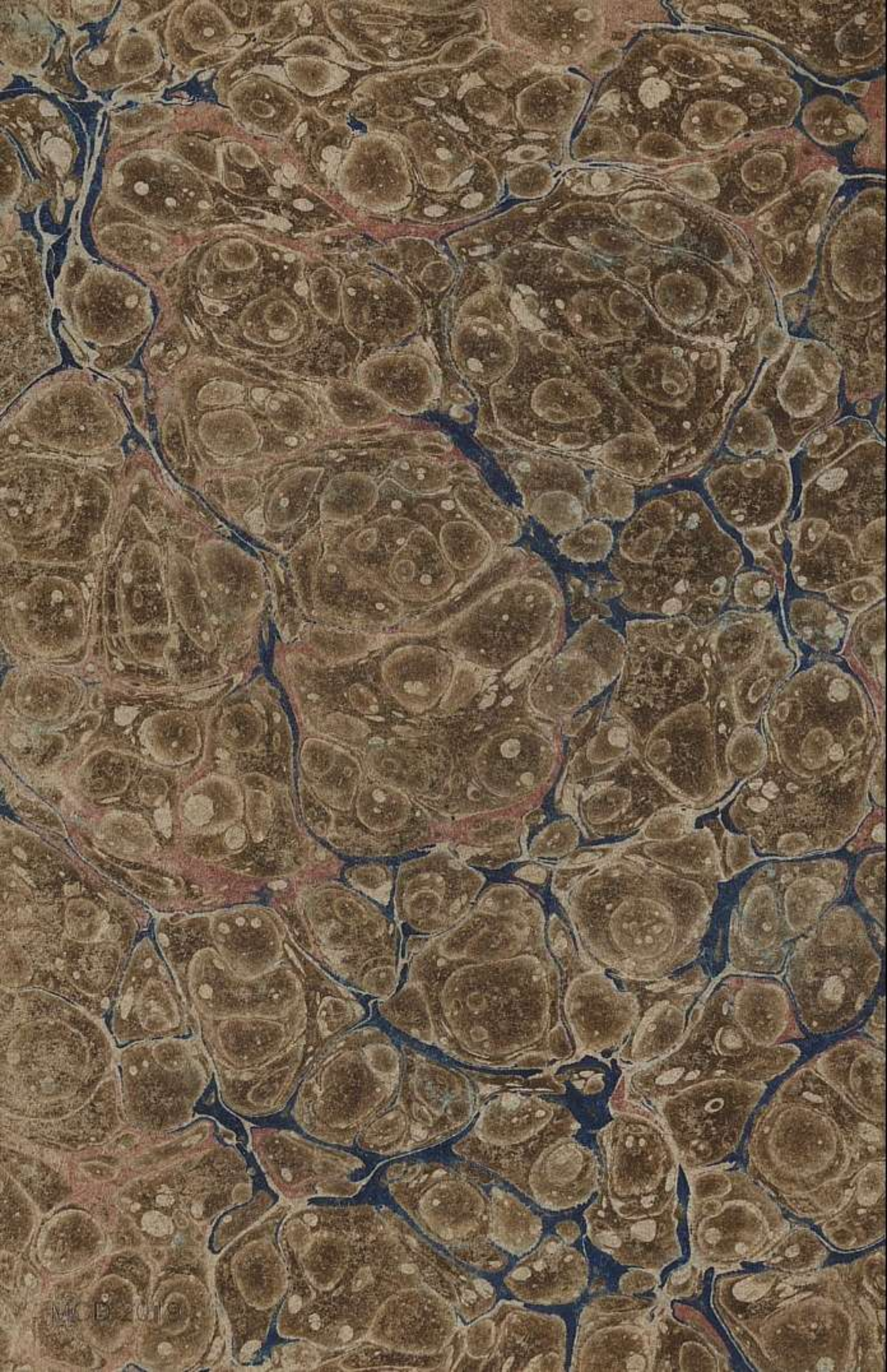
MANUAL
DEL
REPOSTERO

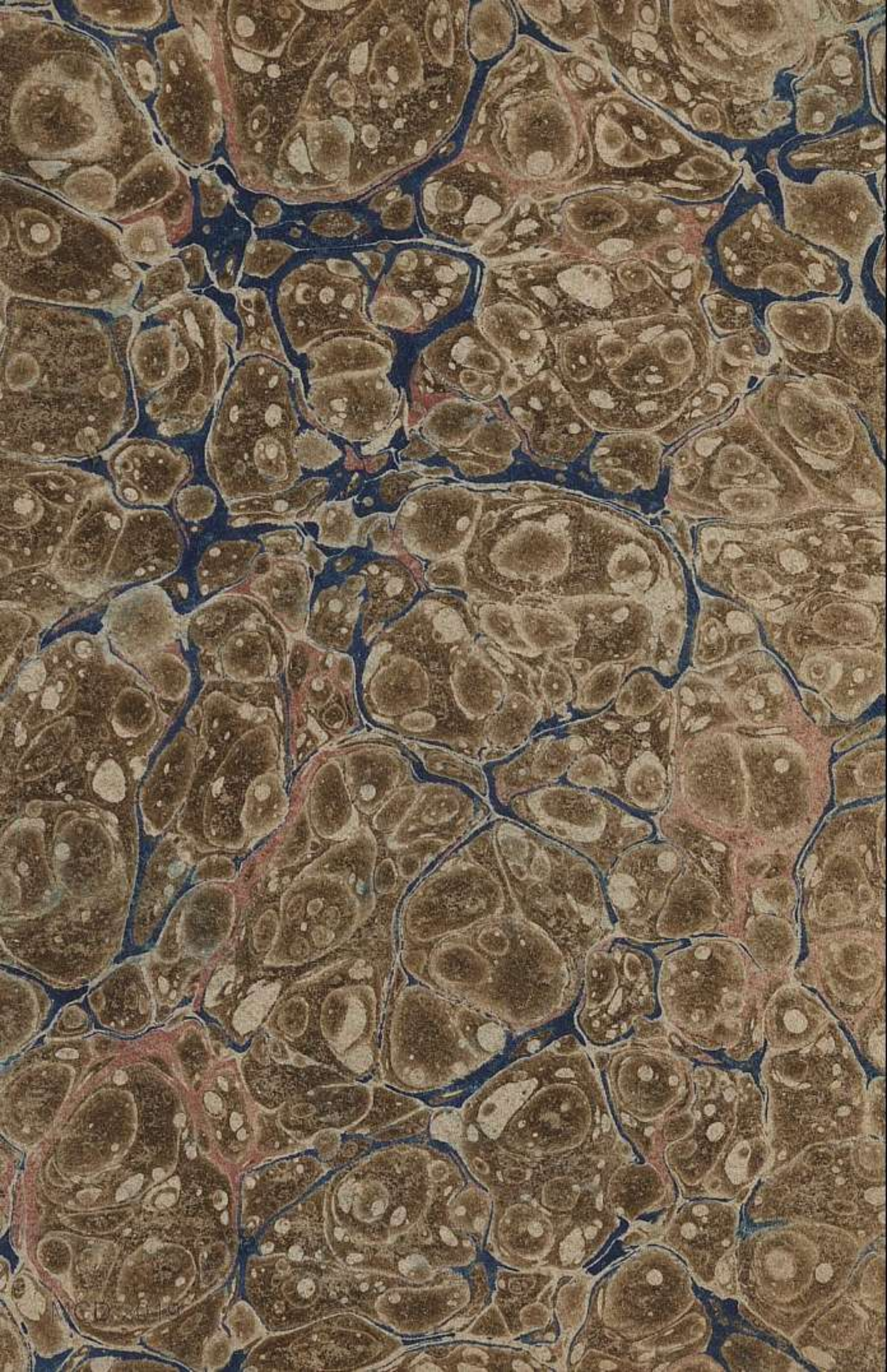
52

4/17



MOD 2015





MANUAL
DE
REPOSTEROS.



JUAN

1800

DEPARTAMENTO DE CULTURA

DEL PUEBLO
MUSEO
ESPAÑOL
MMD 2019 * 1 D

54
4/1/7

FA-303

MANUAL COMPLETO

DE

LICORISTAS, DESTILADORES,

PASTELEROS, CONFITEROS Y PERFUMADORES.

POR

M.^r GARDELI Y MAD. GACON-DUFOUR.

Nueva edicion reformada por un repostero práctico de esta ciudad, y aumentada con varios procedimientos que se usan en nuestros cafes, botillerías, confiterías, pastelerías y perfumerías etc.

Segunda edicion.



BARCELONA.

IMPRESA DE D. RAMON INDAR, CALLE DE
LA PLATERIA.

—
1843.

MANUAL COMPLETO

de

LECTURAS, EJERCICIOS, REVISIONES

PRÁCTICAS, COMENTARIOS Y EJERCICIOS

PARA

LOS ESTUDIANTES DE

las escuelas de enseñanza primaria y secundaria

La presente traducción es propiedad de los editores
SAURÍ É INDAR.



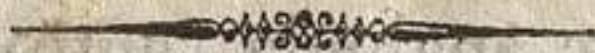
INDAR É SAURÍ

EDITORES

LA PLAZA

1919

PREFACIO.



Hacer un libro no es cosa rara ni difícil; pero hacerlo bueno y útil, estos son otros cantares. Poniendo á la capacidad de todo lector cuanto tenga relacion con los oficios de Pasteleros, Reposteros, Confiteros, Destiladores etc., se hace seguramente una obra de verdadera utilidad.

Algunos hubieran sin duda deseado que nos hubiésemos estendido mas en cada artículo, esplicando las cosas mas por menor; pero nosotros hemos sido de opinion que un método claro y compendio-so era preferible; pues así se nos proporciona reunir en un solo volúmen mayor cantidad de recetas; y considerando que los sujetos que tengan que ponerlas en práctica poseerán ya algunos conocimientos sobre la materia hemos omitido repeticiones y circunstancias inútiles.

Antes de comprender la parte del pastelero, hemos procurado reflexionar bien sobre todo lo que podia pertenecer

á dicho arte: y hemos visto que no era otra cosa que la habilidad de amalgamar las sustancias alimenticias, que pueden tener mayor analogia entre si, reunir (por una especie de fusion de sus gustos análogos,) y hacer concordar perfectamente todas aquellas que aunque diferentes por su sabor particular, no se oponen ni rechazan una á otra; antes al contrario, se juntan y presentan al paladar un sabor delicioso.

Reunirlas y amalgamarlas no seria suficiente; porque entónces no habria diferencia del arte del pastelero al del cocinero. Lo que el pastelero debe hacer es juntar, reunir y amalgamar dichas sustancias, haciéndolas simpatizar con una pasta, cuya composicion se avenga con todo lo que se ponga dentro y que esta pasta cubra.

El saber hacer esta pasta del mejor modo posible, y el amalgamamiento de ella con las varias sustancias que tenga que emplear, es lo que constituye verdaderamente el arte de pastelero.

Es imposible separar en nuestro tratado la pasta del amalgamamiento que ha de tener con las otras sustancias; pues de

lo contrario no se entenderia la significacion de las palabras, cuando la voz pastelero trae consigo la idea de un hombre que trabaja pasta.

No hay duda que se han publicado varios, tratados relativos á los artículos de que se hablan en esta obra; pero ninguno de ellos puede formar un manual cuando todos, mayormente en lo relativo á pastelería están destinados para la gente rica: y las personas de una mediana fortuna no encuentran en semejantes libros lo que necesitan. A fin pues de reparar esta falta y dar un tratado de pasteleria à toda especie de personas, se ha escrito el presente manual.

Por lo que toca á confitero, repostero y destilador, diremos cuales son los mejores dulces, jarabes y confituras ó adobos: la mejor preparacion del café, chocolate, ponche, helados y bebidas frescas; la destilacion de los aguardientes espirituosos, licores, vinos artificiales y vinagres. Los farmacéuticos y herbolarios encontrarán aquí pastas, tablillas, jarabes; vinos compuestos etc., el perfumador las esencias las aguas cosméticas, polvos, pomadas, y opiatas: el repostero las

cremas, las compotas, las pastelerías ligeras etc.: y en las casas particulares todo lo que puede serles útil y agradable á un mismo tiempo.

Le hemos añadido un vocabulario de los nombres y propiedades de las sustancias de que hablamos en la obra, y una esplicacion de los términos mas usuales; el por menor del tiempo y casos en que se deben emplear las sustancias simples y el modo de prepararlas para su conservacion, dando la esplicacion de los utensilios necesarios para maniobrar. Encargamos al lector que lea muy frecuentemente estos artículos que le serán de una grande utilidad.

PRELIMINAR.

DEL BUEN PASTELERO Y LA

BUENA PASTELERIA.

Las buenas calidades que deben distinguir particularmente á un buen pastelero son la limpieza, el órden, la elegancia, las buenas ideas, la habilidad y la maña.

El fondo de toda buena pastelería es el hacer un buen temple. Entendemos por temple la mezcla del agua con la harina: cuando la pasta está bien amasada, se le añade sal, huevos para los pasteles, tortas etc.

Las que se preparan para contener frutas y cosas azucaradas exigen una preparacion hecha con mayor cuidado.

Es muy util para el pastelero el tener en su casa un cernerero, à fin de cerner de nuevo toda la harina que compre; pues su oficio requiere que sea muy fina, sobre todo para los pasteles de almendras y frutas.

Los temples varian segun los objetos à que se destinan las pastas.

El temple del ojaldre es muy diferente del biscocho, pastelillo, torta merengue etc.

El cocimiento de la pastelería es tambien

uno de los puntos esenciales para su buena calidad. Sino está bastante cocida, tiene poco sabor y resulta blanda y empalagosa. Cuando está demasiado cocida, se rompe y pierde todo su gusto. Es preciso pues poner mucho cuidado en el cocido que no sea ni poco, ni mucho: en una palabra, que esté en su punto.

Dadas estas reglas, indicaré los diferentes procedimientos y varias composiciones de los pasteles, como igualmente las diversas partes que componen la ciencia del pastelero.

Creo sin embargo deberme abstener de presentar la diversa nomenclatura de las diferentes especies de pasteles, tortas etc. pues esto no sería desempeñar mi título de manual.

Es un hecho constante que muchos de los pasteles que hoy dia estan en boga son muy antiguos, pero se les ha dado denominaciones extranjeras, para escitar la gula de los aficionados. Repito que este manual está destinado para los pasteleros que proveen à toda especie de personas. Es pues una cosa esencial que el pastelero conozca la calidad de la harina. Esta, lo mismo que el trigo, tiene diferentes caracteres, que dan à entender su bondad, ó su mediania. Indicar estos caracteres parece que es hacer un servicio particular. La mejor harina es la que tiene un color amarillo claro, que es seca y pesada; se pega á los dedos, y apretada con la mano se hace una pelotilla. La de segunda calidad tiene menos apariencia y es mas blanca, y la tercera calidad es de un color amarillo obscuro.

Cuando hayas observado bien estas harinas, pasarás á hacer la prueba de su bondad; para esto se toma un buen puñado y despues de haberlo apretado fuertemente en la mano, la compri-

mirás con el dedo pulgar para ver si tiene consistencia ó si está blanda; ó bien apretarás su superficie con la hoja de un cuchillo, con lo que conocerás su blancura y delicadeza y si está picada ó tiene salvado. Cuanto mas suave es al tacto, mas se dilata, y entonces dá mayor y mejor pasta.

Hay otro medio mas pronto, y es el siguiente; cógese la porcion de harina que el hueco de la mano puede contener, y con agua fresca se hace una bolilla que no tenga mucha consistencia. Si la harina no absorve la tercera parte de su peso de agua, y si la pasta que resulta de esto se dilata bastante sin romperse, tirando en todas direcciones; si se endurece pronto al aire y toma cuerpo, es una señal cierta de que la harina es buena, bien trabajada, que no se ha deteriorado y que el trigo de que proviene era de buena calidad.

Si por lo contrario la pasta se ablanda pegandose á los dedos al manejarla; si sale corta y se rompe facilmente, es una prueba cierta de que la harina es de calidad inferior, y si á esta circunstancia se añade la de tener un color desagradable, es claro que está deteriorada.

Es una cosa esencial para el interes del pastero el hacer todas estas pruebas, cuando compra harina, á fin de que sus pastas no queden impregnadas de algun mal gusto, cuando las haya trabajado.

Si por poca cautela, ó falta de tiempo, sucediese que se hallase con harina de mala calidad tendra que emplear el medio siguiente: se hará hervir una porcion de ortigas en el agua destinada para hacer las pastas. Por medio de este solo proceder la harina se volverá muy sana y

no tendrá ningun mal gusto. Varias esperiencias han probado que este medio es infalible; pero entonces se debe emplear la harina luego de amasada.

Una de las calidades que debe reunir un buen pastelero á las que acabo de indicar es, el que tenga un gusto fino y un paladar delicado. El ha de ser el primer juez del mérito de las cosas que haga á fin de acarrearle compradores.

No hay duda que si las materias que emplea son defectuosas, ó si sus objetos de consumo no tienen un gusto agradable y esquisito, perderá pronto su reputacion, si la tiene ya; ó no se la grangeará, si aun empieza. ¿Y entonces á quien venderá su mercadería? á gentes que no le podrán dar grandes provechos, que comerán los pasteles, como comerian cualquier otra cosa, sin eleccion, ni discernimiento.

Al contrario: si ha mirado con toda atencion los varios artículos de su estado; si les ha dado el sabor que necesitan, si ha procurado hacerse agradable á todos los paladares, su venta será infalible y su fortuna segura.

PBSOS Y MEDIDAS.

PARA VINO.

La arroba castellana se compone de 8 azumbres, el azumbre de 4 cuartillos, el cuartillo de 2 medios ó cuatro copas.

<u>Cuartillos Castilla.</u>	<u>Porrones</u>	<u>Avos</u>	<u>Catalanes.</u>
1	7 1/2	14
2	1	1	14
3	1	8 1/2	14
4	2	2	14
5	2	9 1/2	14

<u>Porrones.</u>	<u>Cuartillos.</u>	<u>Avos</u>	<u>Castellanos.</u>
1	1	29	32
2	3	26	32
3	5	23	32
4	7	20	32
5	9	17	32

Aclaracion de las medidas de líquidos.

En un cuartillo cabe una libra y una onza de líquido.

Dracma, es la octava parte de una onza de líquido.

Adarmes, es la décima sexta parte de un dracma.

Sextarios, medida de líquidos de ocho.

Pintas: que son tres azumbres y tres cuartillos que equivalen á quince libras y tres onzas de agua ó líquidos reposados.

Pinta: medida de Francia para cosas líquidas. La pinta de París cabe como dos libras castellanas de agua.

La pinta comun de Francia, generalmente se toma por lo mismo que la azumbre de medida menor de Castilla.

Litros: es una medida que equivale á dos libras francesas que corresponden á unas veinte y ocho onzas catalanas y treinta y dos onzas de Castilla poco mas ó menos.

Ocho pintas son tres azumbres y tres cuartillos y pesan 15 libras 3 onzas.

Un cuartillo: pesa una libra y una onza Castellana.

Una pinta: caben dos libras castellanas de líquido.

Una azumbre: son 4 libras y 4 onzas de líquido.

El cuartillo: cabe una libra y una onza de líquido.



PESOS Y MEDIDAS.

Que usan y señalan las cantidades ó dosis de las diferentes sustancias; los físicos y químicos.

La libra.	℔j.	Doce onzas.
La onza.	ʒ.	Ocho dracmas.
La dracma.	ʒ.	Tres escrúpulos.
El escrúpulo.	ʒj.	Veinte y cuatro granos.
El óbolo.	ob.	Doce granos.
La Silicua.	sil.	Cuatro granos.
Congio.	cong.	Ocho libras.
Cuadrante.	C.	Diez y seis onzas.
Cucharada.	Cuch.	Tres dracmas.
Gota.	Got.	Un grano.
Grano.	Gr.	
Puñado.	P.	Lo que se puede coger con las puntas de los dedos.
Manojo.	M.	Lo que coge la mano estendida.
Hacecillo.	H.	Doce manojos.
Medio.	SS.	La mitad de cada peso.
Ana.	àà.	Igual cantidad.
Partes iguales.	P. ig.	Se deven tomar.
Preparado.	P. P.	
Segun arte.	S. A.	
Cuanto baste.	C. B.	
Cuatro quiera.	C. Q..	
Baño de María.	B. M	
Baño de vapor.	B. V.	
El hacecillo	corresponde	á 2 libras.
El manojo	id.	á 2 onzas.
El puñado		á 1½ onza.

MANUAL

DEL PASTELERO, REPOSTERO, CONFITERO

Y DESTILADOR.

DEL CAFÉ.

Si hay una bebida que pueda al mismo tiempo llamarse grata y saludable, es ciertamente el café: por lo tanto no es extraño que se haya hecho ya cosa necesaria para casi todas las clases de la sociedad. Conviene pues hacerlo con todo el cuidado que se requiere, para que conserve aquel olor delicioso que le hace tan apreciable.

La mejor especie de café es sin contradicción el de Moca, pero es muy difícil proporcionárselo. El que se vende ordinariamente bajo este nombre no es otra cosa que café Borbon, del cual se han escogido los granos mas pequeños y mas redondos. El que viene despues del de Moca es el de levante, luego el de Borbon, y el de la Martinica.

Modo de tostar el café.

Es preciso tostar el café con igualdad, dándole un color dorado, mas bien rubio que moreno, y procurando que de ningun modo se ponga negro. Cuando se halla en su punto, se le echa en

garvillo, à fin de que pierda la cáscara, que comunicaria al café un olor de quemado. Luego que se ha enfriado, se le mete en cajas que cierren herméticamente, no moliendo mas que el que se necesita cada vez.

Café con agua.

Cuando el agua está hirviendo se saca del fuego é inmediatamente se le mezcla una onza y media de café molido por cada porrón de agua hirviente, luego se mezcla bien, se vuelve á poner al fuego y á los dos ó tres hervores, se saca, se le mezcla un poco de agua fria y se deja bien tapado con un paño mojado.

Café con yema de huevo.

Se toman dos yemas de huevo, se baten con dos onzas de azucar en polvo y siendo todo bien batido se le mezcla una taza de café bien caliente poniendo un poco de rajadura de nuez noscada ò canela fina por encima de la bebida cuando está puesta en el vaso.

Esta bebida se puede hacer con la mitad café y lo restante de leche, algunos la quieren con agua caliente y café, otros con la sola infusion del té y otros con té y leche.

Tambien hay café á la crema que es cuando la crema ha tomado su punto; se saca del fuego y despues de quemada se pone una porcion dentro de un vaso ò bol y se le mezcla el café bien caliente y se sirve; à defecto del café se mezcla té.

Café à la crema.

Se hará hervir la crema aparte, y se hará el café mas fuerte que para tomarlo con agua: para esto suele preferirse el café de la Martinica, pues tiene mejor color que los demas.

DEL CHOCOLATE.

El chocolate se hace con cacao y azúcar, añadiéndosele diferentes aromáticos como por ejemplo vainilla, canela etc. El cacao es, una almendra que da un árbol de América. El mejor es el de Caracas, luego el de santa Madalena y Berbiche.

Preparacion del chocolate.

Tómanse por lo regular tres partes iguales de las tres especies de cacao, que acabamos de nombrar, con lo que sale mejor chocolate, pónesele inmediatamente en una criba, para quitar las piedrecitas y el polvo; en seguida se le pasa por el garvillo, y colocándolo luego sobre una mesa, se le quita con la mano todo lo malo.

Se tendrá una tostadera de hierro, ancha y bien agujereada, que encaje perfectamente en un hornillo, de modo que todas las partes de la tostadera se calienten con igualdad. Póngase el cacao en la tostadera, y menéese con una espátula, á fin de que todas las almendras queden tostadas con igualdad. Sáquesele de la lumbre cuando las almendras hayan tomado un color moreno, y cuando apretándolo con los dedos, la cáscara se salte fácilmente, entónces se va echando el cacao en un bote, caja etc. hasta que se haya tostado

todo el que se necesita. Se le garvilla y se le pasa por una criba de alambre, y apretándolo con un ladrillo, se le va rompiendo la cáscara, la cual se sale por la criba. Hay tambien molinos para esta operacion.

Hecho esto, se pasará el cacao por cribas diferentes, para separar las varias especies de sus almendras, y luego se le volverá á garvillar con cuidado, á fin de que pierda toda porquería, y colocándole sobre una mesa se repasará, á fin de que no le quede parte alguna mohosa, ni otra cosa que pueda deteriorar la pasta.

Se le echará de nuevo á la lumbre en la tostadera meneándolo á menudo, á fin de que todo pueda calentarse enteramente, y cuando se le vea brillante se le sacará del fuego.

Se tendrá un mortero de hierro que se llenará con ascuas, á fin de comunicarle un calor suficiente cuidando tambien de calentar la mano; entónces se sacará el fuego, se limpiara bien el mortero, y se le echarán como unas seis libras de cacao, que se machacará hasta reducirlo á pasta: sáquesele de allí y téngasele bien guardado, hasta que se haya machacado otro.

Chocolate con vainilla.

Pasta de cacao doce libras, azúcar en polvo doce libras: vainilla tres onzas.

Póngase como una libra de esta pasta en la piedra de moler, cuidando de mantener un fuego suave y de tener lo restante de la pasta en un cajoncito junto á la lumbre y á un lado de la piedra.

Muélase entónces la pasta con el molendero, hasta que esté á su punto, lo que se conocerá,

poniendo un poquito en la lengua, y si se disuelve del todo se le pasará á otro cajon, que estará tambien junto á la lumbre, continuando la operacion hasta que toda la pasta esté molida.

Cúbrase la piedra y el molendero, y aumentese la lumbre; mézclense entonces con la pasta como unas once libras de azúcar y menéese todo, á fin de que se mezcle como se necesita: vuélvase á moler la pasta como antes, manteniendo siempre el calor de la piedra y de los cajones en donde está la pasta. Concluido esta segunda operacion, se reduce la vainilla á polvos, mezclándola bien con la libra de azúcar que ha quedado, y despues de haberla pasado por un tamiz de seda, se la mezcla con la pasta, moliéndola por tercera vez á fin de incorporar completamente la parte aromática, cuidando de que la piedra no esté demasiado caliente. Sáquese entónces el chocolate, póngasele sobre un pedazo de pergamino y háganse allí los pedazos, para llenar las divisiones de los moldes. La pasta se pondrá lisa, meneando un poco los moldes encima de la mesa, y si formase pequeños glóbulos en la superficie, convenirá picarlos con algun alfiler, á fin de que salga el aire que contienen dentro. Estando enteramente seco el chocolate, se sacará los moldes, volviéndolos y colocando las tablillas una contra otra.

El chocolate se conserva bien en parages secos.

Se añaden en el chocolate varios ingredientes aromáticos, como canela, clavo especie, vainilla etc. Otros chocolates con sustancias medicinales, como por ejemplo, el liquen etc. los que dan al chocolate una parte de sus propiedades.

BACACA CHINORUM.

Bacaca de los chinos.

Cada cual puede en su casa aromatizar chocolate por medio de la composicion siguiente.

Muélanse con cuidado dos onzas de cacao escogido, añádansese cuatro adarmes de vainilla, otro tanto de canela, veinte y cuatro granos de clavo especie, y una onza y media azúcar. Reducido polvo todo esto hágase una pasta, con la que se forman unas pequeñas pastillas, que podrán conservarse en una caja de hoja de lata cuidadosamente cerrada.

La dosis regular es de ocho á doce granos para cada taza de chocolate. Es una composicion muy recomendada para los estómagos echados á perder.

Preparacion del chocolate para cuando se ha de tomar.

Póngase en una chocolatera una onza de chocolate, y por cada una de estas seisonzas de agua, advirtiéndole que el chocolate no se ha de poner hasta que el agua hierva, entonces se menea con el molinillo, hasta que esté desecho y haya dado algunos hervores; entonces se le saca de la lumbre y se le deja descansar durante diez ó doce minutos, pasados los cuales, se le vuelve á menear volviendo con ligereza el batidor para que haga espuma, y cuando la tiene en abundancia, se vierte el chocolate en las jícaras.

El chocolate con leche se prepara poniéndole la misma cantidad de este líquido que en agua y des-

haciendo primero el chocolate con un poco de agua.

Cuando se quiere hacerlo con crema no ha de tener espuma.

Chocolate de castañas.

Escójanse las mejores castañas que se encuentren, quítaseles la primera cáscara y hágaselas hervir en agua para que suelten la segunda. Tómese en seguida un cuartillo de leche por cada dos onzas de castañas, échelas con la leche en la chocolatera ú otro vaso semejante, y hágaselas hervir, hasta que queden bien cocidas: entónces se las aplasta pasándolas por una criba. Vuélbanse á la chocolatera, añadiéndole suficiente cantidad de azúcar y canela en polvo: ténganse á la lumbre algunos instantes, y cuando esta especie de licor empiece á hervir, sáquesele y menéasele bien con el molinillo y viértase en las jicaras ó tazas.

Este chocolate es tambien escelente para los que padecen del estómago.

DEL TÉ.

Llámase té la hoja de una planta de la China que recibimos seca en rollos; el que viene por tierra por conducto de la Rusia, tiene mejor olor que el que recibimos por mar.

El té imperial es el mas estimado de todos los que se conocen: pero es muy raro porque lo usan los chinos mismos unicamente para los grandes del pais. El té verde es el mas agradable, tiene un olor semejante al de las violetas,

sus hojas están arrolladas muy fuertemente, y su color es bastante verduzco.

El té Bou tira algo á negro, y es el que suele tomarse con leche.

Preparacion del té para bebidas.

El té se hace por infusion, pónese un poco de té en una tetera, échasele un poco de agua hirviendo y tápase dicha tetera ó jarro exactamente y al cabo de 4 ó 5 minutos se le llena de agua hirviendo y está á punto de servirse.

Té mollapi.

Escójanse manzanas de mollapi que esten bien conservadas, córtense en cuatro partes cada una, quítenseles las simientes y el corazon, y despues de haberlas pelado, hágase hervir durante algunos minutos en agua de rio, si es posible: sáqueselas, escúraselas, échelas en azúcar que se habrá hecho cocer de antemano en una muñeca. Acábase de hacer cocer todo esto y viértase en jarros de loza que se cubrirá con doble papel blanco.

Cuando se quiera hacer este té mollapi, se pondrá en la taza un poco de estas manzanas con jarabe y se la llenará con té bien caliente. Esta es una bebida agradable sana y barata.

BARBARRUASAS.

De las barbarruasas con agua.

Se añadirá una porcion de jarabe de capilera ó azúcar clarificada á la composicion del té sobre

dicho poniendo una tajadita de limon encima la bebida cuando el vaso está lleno.

El barbarruwasas de leche, se mezcla la mitad de leche y lo restante de la infusion del té ó café sin nada de limon.

Se hacen barbarruwasas de jarabe de canela de vainilla y otros perfumes.

Barbarruwasas con leche.

Mezclarás una mitad de infusion de té y otra de leche cocida añadiendo jarabe de azúcar ó de capilera, y si se quiere un poco de leche de almendras dulces.

Se hacen barbarruwasas con jarabe de canela vainilla ó flor de azahar etc.

Barbarruwasas á la griega.

Se pondrá una parte de zumo de té y dos partes de zumo de limon y se le mezclará azúcar clarificada y agua caliente.

LICORES FRESCOS.

Limonada.

Tres limones, una azumbre de agua, media libra de azúcar.

Se escoge los mejores limones, estos son los de España, Italia ó Portugal: ténganseles bien enjutos, luego se frotará la corteza con un pedazo de azúcar á fin de quitarles lo amarillenco: hecho esto, échase el azúcar en agua, esprimase el zumo de los limones, fíltrese en

una manga y téngase este líquido en un lugar fresco.

La limonada cocida se hace frotando primeramente con azúcar la corteza de los limones, luego se les pondrá de modo que no quede nada del blanco, porque daría un gusto amargo; se cortan los limones à tajadas, y encima se les echa agua caliente.

Puédese tambien hacer, poniendo los limones cortados y apretados en una tetera, y echando encima la cantidad de agua hirviendo que se desée.

Limonada.

Combinacion de ingredientes para varias bebidas.

Zumo de limon.	1 porron.
Rajaduras de	2 limones.
Agua natural.	2 porrones.
Azúcar clarificada.	4 porrones.
Todo bien mezclado y pasado por cedazo.	

Limonada tartarizada.

Limonada tartarizada, cremor tártaro media onza, jarabe de adormideras blanca una onza, agua de fuente dos libras. Se mezcla y se toma cada vez dos onzas.

Naranjada.

Zumo de naranja 1 porron, zumo de limon la octava parte, rajaduras de 2 naranjas, azúcar clarificado 4 porrones, agua natural 12 porrones.

Todas las demas bebidas de zumos ácidos como Gers, Franbuesas, Ribas (grosellas) Granada, (magrana) maduixa, (fresas) y demas zumos ácidos, todos se componen del mismo modo, sobre

dicho echando á todos la octava parte de zumo de limon.

Si dichas bebidas se han de entregar heladas, debe ponerlas una cuarta parte mas de azúcar y otra de zumo ácido del fruto que sea.

Se hace del mismo modo que la limonada poniendo en lugar de limones naranjas dulces.

Agua de grosellas ó de ribas.

Tomarás grosellas ó ribas encarnadas, libra y media, frambuesas cuatro onzas, azúcar seis onzas, agua un azumbre.

Escojerás las grosellas bien maduras, transparentes y recién cogidas: las desgranarás, desharás las frambuesas, lo pondrás todo en un almirez de marmol, aplastándolo y machacándolo con solo girar la mano del almirez, à fin de no romper las simientes; ó irás añadiendo agua poco à poco, metiéndolo luego todo en un vaso ó jarro. Despues de haberlo dejado en infusion por espacio de una hora, pasarás este líquido por un tamiz, ó un lienzo; y pondrás el residuo en prensa, le añadirás azúcar, y cuando todo este enteramente deshecho, filtrarás el licor en la manga.

Agua de fresas.

Fresas seis onzas, un limon, azúcar seis onzas, agua un azumbre.

Se mondarán las fresas, para que queden sin colas y las aplastarás echándoles agua de cuando en cuando; pondrás todo el líquido en un vaso con zumo de limon; lo dejarás en in-

fusion por espacio de dos horas, lo colarás en seguida en un lienzo, y prensarás el residuo. Le añadirás el azúcar, y cuando todo esté desleído, lo pasarás por la manga.

Agua de frambuesas.

Iguales cantidades y elevoracion que para el agua de fresas.

Agua de cerezas.

Cerezas dos libras, un limon, ocho onzas de azúcar y un azumbre de agua.

Tomarás las cerezas de cola corta, transparentes y bien encarnadas, les quitarás las colas y los huesos, que dejarás á un lado. Hecho esto, aplastarás las cerezas, mezclándoles agua; luego pasarás todo esto á un vaso que no esté vidriado, y añadirás el zumo del limon y lo menearás todo ligeramente, dejándolo despues en infusion por un par de horas.

Lavarás y limpiarás bien los huesos, para quitarles la cáscara amarga, los machacarás en el almirez, poniéndole azúcar y vertiéndolo todo en una jarra de loza, luego verterás el líquido encima, pasándolo al traves de un lienzo grosero y prensarás lo restante. En seguida menearás fuertemente el licor, y habiéndolo dejado descansar despues como cosa de un cuarto de hora, lo pasarás por la manga.

Agua de espinaviñeta.

La agua de espinaviñeta se hace del mismo

modo que la de grosellas, pero no se echa frambuesas.

Agua de agraz.

Diez y ocho onzas de agraz, ocho de azúcar, una cucharada de leche y un azumbre de agua.

Desgranarás el agráz, arrojando el grano y el botoncillo que le rodea, lo lavarás en agua fria aplastándolo sin romper las simientes: deramarás el agua y menearás bien la mezcla pasándola por un lienzo, poniendo el resto en prensa. Echarás el azúcar derretido en este licor le añadirás la leche y lo pasarás por la manga.

Modo de conservar el zumo de agraz.

Se toma agraz del mas gordo y fuerte se machaca ó esprime teniendo cuidado de no romper los granos de dentro; y luego se pasa por un cedazo y se deja reposar dentro de una cazuela dos ó tres dias. Espumándolo de tanto en tanto de una capa que se le forma encima por su fermentacion, y conociendo que ya ha fermentado bastante y que ya no forma capa alguna se pasa por un cedazo ó manga de paño y se pone en las botellas bien tapadas.

Para hacer el jarabe de dicho zumo, se toman cuatro libras de azúcar blanco en polvo y se desliava con un porron de dicho zumo mezclándole la clara de huevo por su clarificacion, se pone al fuego y en ser bien espumado se saca del fuego, se pasa por la manga y se pone en botellas.

La misma operacion se hace con los jarabes de limon, naranja, ribas (grosellas) gers, frambuesas, granadas, (magranas,) fresas, (maduxas)

cerezas, moras y de todos los demas zumos ácidos.

Y para formar la bebida de dichos jarabes, se pone medio patricón en un vaso de medio porrón de cabida y se acaba de llenar de agua fresca.

LICORES ANODINOS.

Licor anodino de grosellas.

Este licor se hace como el agua de grosellas, añadiéndole aguardiente refinado.

Licor anodino de frambuesas.

Se hace del mismo modo que el agua de frambuesas, añadiéndole la misma cantidad de aguardiente refinado, junto con media cucharada de agua de clavel aromatizada con clavo especie.

Licor anodino de fresas.

Hácese del mismo modo que el agua de fresas, añadiéndole, cuando ya está pasado por la manga, igual cantidad de aguardiente refinado con una cucharada de caté mezclado con flores de azabar.

Licor anodino de cerezas.

Lo harás como el agua de cerezas, le añadirás igual cantidad de aguardiente refinado con una cucharada de aguardiente de canela aromatizada con clavo especie, ó bien en lugar de agua de canela, agua de clavel.

Licor anodino de limon.

Añádase igual cantidad de agua de melisa simple, ó de aguardiente refinado.

Licor anodino de azahar.

Añádase al agua de azahar, agua de flor de azahar doble y algo mas de aguardiente refinado.

Licor anodino de flores de azahar confitadas.

En una azumbre de agua fria echarás cuatro adarmes de flor de azahar haciéndolo calentar todo hasta la temperatura de dos grados sobre el agua hirviendo, de modo que el licor tome un color obscuro; lo dejarás enfriar y lo verterás, inclinando el vaso. Luego pondrás seis onzas de azúcar en un poco de aguardiente y otro tanto de agraz, meneando bien la mezcla, y conservándolo en vaso bien tapado.

Licor anodino de té.

Pondrás en una cafetera medio cuartillo de agua con un adarme de té verde. Lo harás calentar, y lo tendrás por espacio de diez minutos á dos grados de calor sobre la temperatura del agua hirviendo: le echarás un puñado de azúcar y lo harás enfriar, sacándolo con cuidado por inclinacion; luego harás derritir en este licor ocho onzas de azúcar, le añadirás una cucharada de café, de agraz y una copa y media de aguardiente refinado. Puédensele tambien añadir algunas

gotas de esencia de rosa, canela ò de alguna otra sustancia aromática.

Licor anodino de canela.

Pondrás ocho onzas de azúcar en una copa y media de canela, y media copa de agraz: cuando el azúcar esté deshecho, le echarás tres azumbres y media de agua. Pondrás en una copa y media de aguardiente refinado, dos gotas de esencia de canela, y lo verterás todo en el licor.

Licor anodino de melisa.

En una media azumbre de agua de melisa sencilla, echarás ocho onzas de azúcar, añadiéndole una azumbre y media de agua, el zumo de dos limones, y pasándolo todo por un lienzo, echarás luego en el licor una copa y media de aguardiente refinado.

Licor anodino de rosas.

En una media azumbre de rosas pondrás media copa de zumo ácido de agraz, y ocho onzas de azúcar. Harás que el azúcar se derrita, y le añadirás tres medios cuartillos de agua meneando luego la mezcla, le echarás luego una gota de agua de esencia de toronja y dos gotas de esencia de rosas, en una copa y media de aguardiente refinado, vertiéndolo todo en el licor, y meneándolo bien.

Licor anodino de cortezas de limones confitadas.

Por cada onza y media de cortezas de limon

confitadas pondrás una azumbre de agua, haciéndolo calentar hasta que tenga un grado mas de calor que el agua hirviendo. Luego que el licor haya tomado un hermoso color de limon, lo sacarás del fuego, y cuando esté frio, le pondrás seis onzas de azúcar, con el zumo de dos limones lo pasarás por un lienzo, y lo verterás en una copa y media de aguardiente refinado.

Licor anodino de cortezas de naranja.

Hágase lo mismo que con el licor de cortezas de limon.

Nótese que no debe hacerse sino lo que se vaya necesitando, porque se conserva pocos dias.

Licor de marrasquino imitado al natural.

Espíritu de vino de 36 grados temperado con la mitad de agua.	8 porrones.
Cerezas guindas sin colas y machacadas ó esprimidas.	24 libras.
Hojas de rosas.	1½ libra.
Malvarrosa.	1½ libra.
Marialluisa.	3 onzas.
Taronjina.	3 onzas.
Lirios de Florencia.	2 onzas.
Anis verde (matalahuga).	2 onzas.
Anis estrellado.	2 onzas.
Saliandria.	1 onza.
Canela de Olanda.	medio cuarto de onza.
Nuez moscada.	medio cuarto de onza.
Agua doble de flor de naranja doble.	medio porron.
Agua doble de rosas.	medio porron.
Espíritu ó extracto de jazmin.	1 onza.

Todo machacado se pondrá un par de días en infusión con el espíritu de vino templado, despues se destila al baño maria del alambique hasta haber sacado 8 porrones de espíritu aromático.

Luego se mezclan 12 porrones de agua de fuente con 15 libras de azúcar blanco, y cuando haya dado tres ó cuatro hervores en el fuego se saca, y en ser frio se le mezcla el espíritu destilado y las demas aguas aromáticas, y todo junto se pasa por la manga bien atacada con espuma de azúcar hasta que salga bien claro

DE LOS ELIXIRS.

Elixir amargo de larga vida.

Acibar sucotrino dos onzas y media ; azafran, triaca de Venecia y riubarbaro, de cada cosa un cuarto de onza.

Quebrantado que sea se molerá todo lo que pueda ser polvo y se pondrá en una botella con dos porrones de espíritu de vino, se dejará á la sombra por el tiempo de nueve dias meneándolo varias veces al dia, pasados estos dias, se sacará el licor por inclinacion y se pondrá en otra botella bien tapada.

En cuanto el residuo se volverá á echar la misma porcion del espíritu de vino y se pondrá en infusion por otros nueve dias; y al fin de esto se colará el licor.

Esta segunda redoma tiene las mismas virtudes de la primera.

En cuanto el residuo se echarán dos porrones de vino blanco y se dejará en infusion por espacio de un mes; pasado este tiempo se colará.

Dado este vino mezclado ó revuelto bien en dosis de cuatro onzas, purga con suavidad y hace bastante efecto.

El elixir sirve para disipar y limpiar el estómago de los humores viscosos y crudos que son el origen de indigestiones y acedias; hace cesar los dolores cólicos al fin de algunos minutos, mata las lombrices y reanima las fuerzas perdidas.

Hace volver el color perdido, purifica la sangre, purga sin molestia suavemente; es bueno para la sordera echando algunas gotas en el oído tapándolo con algunos algodones, preserva de enfermedades contagiosas, favorece la erupción de las viruelas, y en general conviene en todas las cosas que los amargos están indicados.

La persona de un temperamento cálido y libioso, no lo debe tomar sino á pequeñas dosis: al contrario en aquellos de un temperamento frío y flemático y pituitosa, estos deben tomarlo todos los días cuando se levantan de la cama; una cucharada durante el invierno y la mitad en tiempo de verano.

Dosis: para las personas de males de corazón, una cucharada pura; para una indigestion una cucharada con cuatro de té; para los dolores de vientre ó cólicos ventosos como tambien en los excesos de gota fuera del paralismo, tres cucharadas; para las lombrices una cucharada por espacio de un mes, con vino blanco; para las calenturas intermitentes antes del frío una cucharada pura.

Elixir de garús.

Sucotrino.

4 onzas.

Mirra.	1 onza.
Azafran del mejor.	1/2 onza.
Canela olanda,	medio cuarto de onza.
Clavos de especie.	medio cuarto de onza.
Nuez moscada.	medio cuarto de onza.
Jarabe de capilera.	4 porrones.
Agua de flor de naranja.	1/2 porron.
Espíritu de vino.	4 porrones.

Se destilan los ingredientes en el baño maria del alambique con el espíritu de vino mezclándole un porron de agua.

El espíritu de vino, empleado se mezcla con el jarabe de capilera y la agua de flor de naranja se pasa por la manga y se guarda bien tapado.

Este elixir es muy astomático, se toma por las debilidades de estómago; para las indigestiones; para los cólicos ventosos, ayuda á la respiracion. La dosis es de una cucharada hasta cuatro.

Elixir cordial.

Espíritu de vino.	4 porrones.
Raiz de angelica.	2 onzas.
Flor de naranja.	6 onzas.
Azafran del mejor.	medio cuarto de onza.
Canela olanda	un cuarto de onza.
Clavos de especie.	un cuarto de onza.
Tintura de azafran	un cuarto de onza.
Cáscaras de dos limones.	
Jarabe de capilera.	3 porrones.

Esta tiene las mismas propiedades del de Garus.

Elixir balsámico del Dr. Hofman.

R. Quina en polvo una onza y media, extracto de Ajenco (Doncell) Cardo-benedicto, Genciana

pequeña, Cantaura, Mirra escogida, Cortezas de naranjas, una onza de cada cosa.

Puesto todo con dos porrones de vino en infusion por espacio de ocho dias revolviéndolo varias veces al dia, despues se cola, y á lo colado se le añade una onza de sal tártaro y se tapa bien, removiéndolo todos los dias hasta que la sal queda bien disuelta del todo. Despues se vuelve á colar y se guarda en una botella bien tapada.

Este vino conocido con el nombre de vino amargo alcalizado, es un poderoso esotmático y febrifugo de resultas de las calenturas putridas de debilidad.

Elixir purgante.

R. Jalapa.	4 onzas.
Escamonea.	1 onza.
Raiz de turbit.	1/2 onza.
De vino jeneroso ó aguardiente.	3 libras.

Se quebranta la jalapa, escamonea y turbia se pone en una botella (matráz) y se echa encima el vino generoso ó aguardiente, se deja en infusion por espacio de ocho dias: se cuele con esprecion y se filtra el líquido que se guarda en una redoma bien tapada. Unos se sirven para purgar en los casos de reumatismo, gota, y dolores de las articulaciones. La dosis es desde una onza hasta dos.

DEL PONCHE.

El ponche es una bebida compuesta de licores espirituosos, azúcar y té ó agua caliente.

Ponche ordinario.

Se pone en media libra de azúcar en polvo mezclada con un porron de té ó agua hirviendo luego se le mezcla el sumo de dos limones y un porron de buen aguardiente pegándole fuego.

Ponche Inglés.

Zumo de varios limones con la infusion de algunas cortezas añadiendo en el líquido tres partes iguales de buen rom de jamaica y siete partes mas de una infusion de buen té con el azúcar correspondiente. El ponche de rach, de vino tinto, de vino blanco y demas líquidos espirituosos, se hacen del mismo modo, substituyéndose estos licores al rom.

Ponche de huevos.

Se toman yemas de huevo y zumo de limon en partes iguales, luego tres partes de buen rom y diez veces mas de té hirviendo ó agua, lo que estará ya de antemano el azúcar derritido y bien mezclado que sea todo se le añadirá una mitad de claras de huevo batidos en nieve.

Este ponche tambien se puede hacer con el jarabe de ponche.

DEL BICHOPO.

Este es un licor que se bebe caliente, ó helado.

Pondrás á asar una porcion de naranjas agrias

esprimiendo el zumo y cortando las cortezas muy menudas; añádasele excelente vino de Burdeos y azúcar á proporcion; póngase á calentar el vino y el azúcar, antes de verterlo sobre las naranjas.

LICORES ESPIRITUOSOS.

Estos son simples ó compuestos; los simples se hacen por medio de la destilacion de alguna sustancia, del modo que se hace el aguardiente, el rom, el rac etc. Los licores compuestos se hacen por destilacion, ó por infusion, mezclando varias sustancias con el espíritu de vino, el agua y el azúcar; las que se hacen por infusion suelen llamarse Ratafia. La diferencia de los aceites á las cremas no consiste mas que en la mayor cantidad de azúcar que se pone en estas, pero los modos de hacerlos son iguales.

DE LOS AGUARDIENTES Y DE SU DESTILACION.

Del alambique.

Tenemos que servirnos de alambiques de diferentes formas, á tenor de las sustancias que alambiquemos: para vinos se usa de alambique muy diferente del que sirve para el mosto, y finalmente el alambique que se emplea para las sustancias que durante su hervor deponen una materia capaz de quemar ó arder, debe estar construido muy diversamente. El alambique para vino y licores espirituosos debe tener tanta superficie como sea posible y una profundidad proporcionada.

Se destila á fuego descubierto, ó en el baño maría: el alambique para destilar á fuego descubierto se compone de una cucúrbita y de su cubierto. La cucúrbita es el vaso, ó caldero, destinado á contener las sustancias ántes de su destilacion, bajo el cual se pone inmediatamente el fuego.

La cubierta ó capitel tapa la cucúrbita, y sirve para recibir los vapores producidos por la ebullicion y hacerlos pasar á unos tubos colocados á su alrededor. Añádese al capitel el serpentín ó condensador, que es un tubo que se vuelve en hélice, y dando siete ú ocho vueltas; ordinariamente es de estaño. El tubo va disminuyendo poco á poco, de modo que el cabo inferior debe ser la mitad del superior: esta pieza está sumerjida en una pipa ó cubo de agua colocando el cabo superior en el tubo del alambique y el inferior en medio del cubo.

Se recibe el licor á su salida del serpentín en un pequeño cajon de madera cerrado ácia arriba con una cubierta que tendrá dos agujeros, el uno para poner un embudo, por donde cae el licor, y el otro para dejar salir el aire.

Débese tener gran cuidado en registrar á menudo todas las piezas del alambique; porque el ácido del vino y del espíritu ardiente corroe el cobre y forma un verdete, que se destila con el licor, convirtiéndolo en un verdadero veneno. Debe hacerse construir el hornillo de modo que gaste poco combustible y dé mucho calor.

Para destilar los aguardientes, vinos, granos etc. se debe hacer la operacion en el baño maría, que es una caldera de agua hirviendo, en la cual se coloca la cucúrbita que no recibe ca-

lor sino por el contacto del agua hirviendo.

Para destilar en baño de arena, es preciso poner en un hornillo una caldera de cobre llena de arena. Pónesele encima un cuerno de vidrio, en el cual se han colocado las sustancias que se quieren destilar juntas en el recipiente, y despues de haber cerrado bien las junturas, se enciende fuego de carbon, y se pasa á la destilacion teniendo mucho cuidado en que la lumbre no sea mas fuerte que si se destilase en baño maría.

Para obtener una fermentacion vinosa, es indispensable que haya una materia azucarada y luego añadir algunas sustancias heterogéneas, como por ejemplo mucílago, sales, ó fécula, con una cantidad fija de agua y una temperatura de doce á diez y ocho grados del termómetro de Reaumur.

DE LA DESTILACION:

Destilacion del agua comun.

Se pone agua de fuente dentro la olla del alambique con su serpentín y se destila á fuego crudo hasta haber secado las tres cuartas partes.

Esta agua así destilada, sale muy pura porque deja todas las sales y otras impurezas que ella lleva por natural.

Dicha agua es muy buena para derretir el azúcar por los licores, y los guarda de tomar mal gusto de las sales que naturalmente llevan las aguas sin destilar.

De la aroma ó espíritu rectar de sustancias odorantes.

Las aguas de las plantas de odorantes destiladas son cargadas de principios que consisten de su olor; por esta razon los autores los dan el nombre de espíritu rectar. Todas las plantas son diferentes unas de otras, la cantidad, la fuerza y el natural de su principio.

Aguardiente de vino.

Los vinos que provienen de viñas plantadas en terreno seco, ligero y calcáreo son los mas preferibles: los vinos blancos dan el aguardiente mas suave que los tintos, siendo igual la cantidad y teniendo la ventaja de poderse destilar luego de hecha la vendimia.

Débase procurar no solo el que los vinos den la mayor cantidad de producto que sea posible, sino tambien que este sea de primera calidad.

En primer lugar se necesita un suma limpieza: que ninguno de los vasos y demas utensilios de que nos servimos, tengan la menor parte de verdete, cuidando de limpiarlos y lavarlos en cada operacion.

Échase el vino en la caldera, cuidando de no llenar mas que tres cuartas partes, ciérranse debidamente todas las juntas del capital con la caldera y el serpentín, y enciéndese entonces un fuego bastante vivo en el hornillo. Al principio sale mucho aire por el serpentín, pero luego suben los vapores y se establece la destilacion.

Sepárese ante todo el primer aguardiente, para

destilarlo luego por segunda vez: el que le sucede es el que se llama primer aguardiente. Después de este, el que sigue contiene un poco más de agua, y se llama aguardiente segundo.

Cuando el licor que sale no contiene ya nada de espirituoso, se suspende la destilación y se apaga el fuego: se hace salir la vinasa y se empieza de nuevo la operación con otros vinos.

El aguardiente se conoce que no es del año, cuando echándolo en un vaso, forma al rededor un cordón de bombollitas ó perlas. Cuanto más duran tanto mejor es la calidad del aguardiente.

Aguardiente de cidra y de pera.

Estos aguardientes se hacen absolutamente del mismo modo que el de vino, pero se debe cuidar que la sustancia mucosa no llegue á quemarse en el fondo del caldero, lo que daría mal gusto al licor, y lo perdería.

Se hace en Sajonia un aguardiente de manzanas silvestres por el método siguiente. Tómense las manzanas más dulces y más maduras, se las machaca en un almirez, y se echa todo en un cubo que tenga bastante cantidad de agua tibia; cúbrase el cubo con tapadera ó paños que es mejor, y déjesele fermentar por espacio de dos ó tres días: entonces se destila del mismo modo que los demás aguardientes.

Las manzanas dulces dan mucha más cidra que las agrias y de mejor calidad.

Aguardiente de Orujo.

Luego que se han puesto las uvas en la prensa y que se ha sacado ya todo el vino, se corta

el orujo en pequeños pedazos y se echa en un gran cubo, mojándolo con una buena porción de agua, y pronto se logra una fermentacion vinososa: poco á poco va aumentando el calor, y este indica la cantidad de agua que se le ha de añadir cada dia á fin de que la fermentacion no se vuelva ácida, teniendo poca agua, ó pútrida teniendo demasiada. Cúbrase la cuba durante la fermentacion, á fin de que no se escapen los gases. Cuando la fermentacion está en su punto se echará el mosto en el alambique.

La destilacion se hace lo mismo que con el vino y se logra un licor blanquisco, cuya operacion concluida, se destila lo que ella hubiere producido: y esto da un aguardiente de veinte y dos á veinte y cuatro grados. Se suele sacar una 24.^a parte del mosto que se emplea, sin contar el agua que se añade para la fermentacion.

Este aguardiente tiene casi siempre un gusto acre y un olor desagradable.

Aguardiente de heces.

Se destilan las heces del vino, desleyéndolas antes con agua caliente, y echándolo todo en el alambique, la destilacion es como la anterior; pero este es un aguardiente que siempre tiene muy mal gusto. Sin embargo se puede conseguir un aguardiente menos malo, haciendo calentar las heces al calor del agua hirviendo, y haciéndolas pasar por cedazos ó tela: entonces no se destila mas que lo que haya pasado.

Puédese poner en el fondo de la caldera una capa de chinas ó piedras de rio, y otra de arena, sobre la cual se ponen las sustancias que no son

muy liquidas, como por ejemplo el orujo, heces, granos etc., y no falta quien ponga unas parrillitas de hierro, para impedir que estas sustancias se unan.

Aguardiente de cerveza.

La cerveza se destila del mismo modo que el vino; pero no se puede sacar de ella un aguardiente que carezca de gusto empireumático.

Aguardiente de melaza, ó rom y ratafia.

El rom se saca de la melaza, ó jarabe que queda despues de la cristalización del azúcar: añádasele una cantidad suficiente de agua para fermentacion, y destílese como el vino; pero es preciso hacer dos destilaciones para sacar un rom de primera calidad.

Para dar un gusto agradable á la melaza, se le echan varios ingredientes arómaticos, como canela etc.

Aguardiente de granos.

Regularmente se hace este aguardiente con cebada. Se empieza, tendiéndola por el suelo, á la altura de cuatro dedos, se la riega con agua clara, y se la menea bien: se la riega de nuevo, haciendo esta operacion hasta que los granos empiecen á rebentar, y se la va meneando de cuando en cuando, hasta que haya grillado como unas seis líneas: entonces se le pone á secar en un hornillo, de modo que los grillos queden bien secos. En seguida se pasa todo por cribas de hierro,

á fin de separar el polvo y los grillos, y se muele groseramente el grano seco.

Muélese igual cantidad de este grano que dé agua caliente con una dozaba parte de heces de vino, levadura miel, ó bien espuma de cerveza; déjese fermentar y pásese á la destilacion que se hará como la de orujo.

Aguardiente de patatas.

Lo primero de todo se hacen cocer las patatas en el vapor y se las aplasta entre dos cilindros de madera fuerte.

Desleirás una cantidad determinada de granos de cebada, secos ya con la preparacion arriba indicada, en agua tibia, de modo que salga algo claro: añadirásle la pasta de las patatas y cuidarás de menearlo con viveza, echándole poco á poco el agua que sea necesaria, y no cesarás hasta que las patatas están bien desechas y no dejen ningun engrudo; entonces no se menea esta pasta mas que de cuando en cuando, hasta que se haya enfriado del todo.

Añádesele entonces la espuma de cerveza y la espuma artificial que se saca del centeno aplastado y bien limpio, que se amasa con agua fria, añadiéndole agua hirviendo, para formar una especie de papas.

Para dar mejor gusto á este aguardiente, podrás añadirle remolachas y sanahorias.

Cuando la fermentacion ha llegado á su mayor punto, se echa todo en la caldera del alambique y se procede como el orujo.

Diez y siete hectólitros de patatas y tres de cebada preparada dan tres hectólitros de aguardiente.

Este aguardiente tiene, como todos los demas, un gusto espireumático, que solo un escesivo cuidado en la preparacion puede hacer que sea menor.

Aguardiente de arroz ó Rac.

Pondrás el arroz en cubas, cubriéndolo con agua, para que pueda crecer; lo mirarás de cuando en cuando, para ver si ha grillado bastante, lo que conocerás tomando puñados en varios pasages de la cuba, y sino hay á lo menos la mitad de los granos grillados, señal que aun no está en su punto.

Cuando el tiempo es frio, se toma una parte del agua que está sobre el arroz, se la calienta y luego la volverás á echar en la cuba al mismo tiempo que otro va meneando el arroz; lo que se hará con el mayor cuidado para no romper los grillos pues esto impediria luego la fermentacion y haria podrir el grano.

Vuélvese á empezar esta operacion al cabo de unas doce horas, y cuando el arroz esté bastante grillado, se le quita el agua, abriendo la llave que estará en el fondo de la cuba; se pasará el arroz á un cuarto de los de la casa, se le tenderá en el suelo, lo mismo que la cebada, continuando del mismo modo que con el aguardiente de granos.

Aguardiente de cerezas.

Cuando las cerezas están maduras, las cojerás separando las podridas y las que no estén bastante maduras las aplastarás para estraer el jugo,

cuidando sobre todo de no romper los huesos, porque la almendra convertiria el licor en un verdadero veneno. Lo dejarás fermentar todo en un tonel, y cuando esté á su punto, lo echarás en la cucúrbita, haciendo la destilacion como los demas aguardientes.

Aguardiente de ciruelas.

Hácese del mismo modo que el de cerezas; pero á fin de evitar que sea dañoso, se separán los huesos de la carne, porque las almendras machacadas mezclan su aceite con el espíritu, y este aceite, separándose del aguardiente, es un veneno tan violento que puede llegar á causar la muerte.

Aguardiente de ribas ó grosellas.

Lo primero de todo, es hacer el vino, no empleando mas que las grosellas encarnadas, que son las que tienen mas jugo.

No cojerás las grosellas que no estén bien maduras, las machacarás en una cuba, sacarás el jugo muy claro y limpio y prensarás el orujo; luego echarás dicho en otro cubo, añadiéndole tres libras de azúcar bien clarificado por cada pieza, lo menearás bien hasta que todo el azúcar esté deshecho y cuidarás de que los cubos estén muy limpios y que no hayan servido mas que para vino aguardiente, y no los llenes del todo, á causa de la fermentacion.

Pondrás encima un lienzo unicamente á causa de las moscas, y no cerrarás exactamente el tonel hasta que la fermentacion haya cesado del todo.

Este vino se destila como el de ubas, y da un aguardiente delicioso.

Aguardiente de dátiles y de palmera.

Este aguardiente se hace poniendo en destilación el vino de palma ó leche de palmera, como igualmente la miel de los dátiles y añadiéndole una suficiente cantidad de agua.

Aguardiente de coco.

Hácese este aguardiente, destilando el licor que se halle en el coco, pero se ha de advertir que este aguardiente es muy mal sano, por la disenteria que ocasiona.

Aguardientes de frutas dulces.

Puéñese sacar aguardiente de todas las frutas dulces, tales como melocotones, higos, fresas etc. siguiendo los mismos métodos que con el aguardiente de fresas: tienen un sabor estremadamente agradable, y un olor delicioso.

Aguardiente de frutas algo agrias.

Se hace del mismo modo que el aguardiente de grosellas.

Aguardiente de sanahorias.

Pondrás por espacio de tres dias quinientas libras de sanahorias muy limpias á marchitar en un parage seco. Se cortarán las raices y la cabe-

za, y se las hará hervir durante tres horas en doscientas diez y seis libras de agua de fuente. Aplastarás las sanahorias, haciendo de ellas una masa entre dos molenderos, y esprimirás todo su jugo que harás hervir por espacio de cinco horas añadiéndole un poco de lúpulo: lo pasarás todo á una cuba, y cuando esté en el grado ciento y cincuenta de Reaumur, le echarás seis libras de levadura.

Entonces lo dejarás fermentar por espacio de seis dias, hasta que la hez se haya precipitado, y la masa haya bajado á doce grados.

Harás calentar cuarenta y ocho libras del mismo jugo, lo que hará subir el calor á quince grados. Cuando este líquido haya fermentado un dia y vuelto á los doce grados, se le pone en toneles.

La fermentacion dura todavía otros tres dias, entónces se puede destilar este licor del modo acostumbrado. De esta forma se logra el espíritu primero, y por medio de la rectificacion, un espíritu ardiente de buena calidad. Este orujo sirve para engordar cerdos.

Aguardiente de remolachas.

Este aguardiente se hace del mismo modo que el de las sanahorias.

Aguardiente de guisantes, judias etc.

Se hace aguardiente de toda especie de legumbres harinosas con la misma operacion que se emplea para sacarlo de los granos cereales, como cebada, trigo etc.

Aguardiente de andaya.

Anis estrellado una onza, coriandro, una onza, iris en polvo dos onzas, primera corteza de cuatro naranjas, aguardiente seis azumbres, agua de rio tres, azúcar tres libras.

Despues de haber machacado el anis y el coriandro, le añadirás el iris y las cortezas de naranja; lo echarás todo en aguardiente, y lo destilarás en el baño del alambique. Despues que hayas sacado como cosa de tres azumbres, y que hayas hecho derritir el azúcar en el agua, lo juntarás todo, lo filtrarás, y pondrás en botellas.

Aguardiente de leche.

Menearás á menudo la cantidad de leche que quieras destilar, hasta que haya entrado en fermentacion; cuando esta esté á su punto, se pasa á hacer la destilacion. Cuarenta libras de leche dan tres onzas de flecma, veinte y ocho de licor, las cuales rectificadas dan doce de espíritu ardiente.

De otro modo.

Despues que la leche es mezclada, se vuelve á poner al fuego y en el primer carbon se aparta, y en ser enfriado se le mezcla medio porron de agua doble de flor de naranja despues de ser pasado por la manga sin espumarlo.

LICORES ESPIRITUOSOS COMPUESTOS.

Observaciones preliminares.

Para obtener licores finos, no debes emplear mas que ingredientes escogidos con mucho cuidado; y sobre todo no servirte mas que de agua de rio destilada, ó á lo ménos pasada por el filtro. A falta de agua de rio, emplearás la de fuente, escogiendo la mas ligera.

El azahar debe ser tambien de la mejor calidad sobre todo para las ratafías, y no será preciso que esté clarificado. Para los demas licores, es preciso poner el azúcar en manga (véase la palabra) pues es el medio de tenerlos limpios. El espíritu de vino debe ser rectificado y de buena calidad.

El aguardiente será de veinte y dos grados; fíltrense los licores por unas mangas de castor, que mandarás hacer por un sombrerero, teniendo cuidado de que no entre nada de lana. Esta manga se aplica á unos embudos de hoja de lata con cubierta, á fin de que el perfume del licor no pueda evaporarse.

Para que los licores salgan mas limpios, se les da cola, untando la manga con un pincel ó una esponja mojada con la composicion siguiente: adviértese que se ha de tener cuidado de volver á echar en la manga la primera azumbre del licor, que hayas pasado, porque esta nunca sale bastante clara.

Cola para los licores.

Tomarás cola de pescado de la mas transparente y seca , la romperás á pedacitos, y la derretirás en una cantidad proporcionada de vino blanco. Batirás esta cola añadiéndole un poco de vino blanco, y cuando se espuma se vuelve como una especie de jarabe, la pondrás en botellas, para servirte de ella cuando convenga.

Colores para los licores.

Para dar encarnado á cuatro azumbres de licor, tomarás dos adarmes de cochinilla y la cuarta parte de un adarme de alum, reduciéndolo todo en polvo finísimo. Le echarás encima medio vaso de agua hirviendo, lo menearás bien, y cuando la tintura esté casi fria, la verterás en el licor. Se logra desde el mas vivo encarnado hasta el mas bajo color de rosa, disminuyendo la cantidad de cochinilla.

Para el color de violeta te servirás de la tintura de tornasol, y para el amarillo de azafran.

Agua divina.

Cortezas de cuatro limones y de cuatro bergamotas, aguardiente fino, cuatro azumbres, melisa fina dos onzas, agua de rio destilada azumbre y media, flor de agua de azahar una azumbre, azúcar superfino granillado cuatro libras.

Pondrás las cortezas de los limones y bergamotas y como igualmente la melisa en el aguar-

diente, y lo destilarás en el baño maría, para sacar dos azumbres de líquido. Le añadirás agua de rio, en la que hayas de antemano derretido el azúcar, como igualmente agua de azúcar, y despues lo filtrarás todo en la manga.

Agua arzobispal.

La corteza de dos toronjas; melisa fresca una onza; macias un adarme; aguardiente dos azumbres, agua de rio dos azumbres, espíritu de jazmin cuatro adarmes, agua de azahar un cuartillo, azúcar libra y media.

Destilarás el aguardiente, la melisa, el macias y las cortezas de toronja, para sacar una azumbre de líquido: derretirás el azúcar en agua de rio, lo verterás en el líquido como igualmente la agua de flor de azahar y espíritu de jazmin, y todo junto despues lo pasarás por la manga.

Agua de oro.

Cortezas de tres limones; aguardiente dos azumbres; macias medio adarme, agua de rio destilada un azumbre, agua de flor de azahar un cuartillo, azúcar libra y media.

Por medio de la destilacion de las tres primeras sustancias sacarás una azumbre de líquido; luego derretirás el azúcar en el agua, añadiéndole flor de azahar y lo mezclarás todo junto, dándole color con la tintura de azafran, luego lo pasarás por la manga y lo pondrás en botellas.

Pondrás en un plato algunas hojas de oro de dorador, lo incorporarás todo con un tenedor y pondrás en cada botella la cantidad necesaria.

Agua de plata.

Cortezas de tres naranjas y de dos bergamotas, aguardiente tres azumbres, canela machacada dos adarmes, agua de rio destilada azumbre y media, azúcar machacado dos libras y media.

Este licor se hace del mismo modo que el agua de oro, con la sola diferencia que no se le da color, y que se le ponen hojas de plata.

Agua de la costa.

En tres azumbres de aguardiente se pondrán en infusion dos onzas de canela machacada, la corteza de una naranja, dos onzas de dátiles, y otras dos de higos secos pastosos. Se les deja así por espacio de seis dias, luego se hace la destilacion hasta obtener tres azumbres de líquido. Tras esto derritirás dos libras y cuatro onzas de azúcar refinado en una azumbre y media de agua de rio destilada, mezclarás los dos liquidos, y lo filtrarás todo.

De otro modo.

Tomarás ocho botellas de buen vino, poniéndole en infusion por espacio de ocho dias, tres onzas de canela. Derritirás y clarificarás dos libras de azúcar en una botella de agua, reduciéndola á la mitad, lo juntarás todo cuando esté frio, y lo pasarás por la manga.

Agua de clavo especia.

Destilarás en el baño maría una onza y media de clavo especia machacado con tres azumbres de aguardiente, y sacarás una azumbre y media de líquido; la añadirás azumbre y media de agua de rio, en la que hayas hecho derretir dos libras de azúcar refinado y filtrarás toda la mezcla.

Agua de toronja.

Cortezas de cuatro toronjas y un limon, aguardiente tres azumbres, azúcar refinado dos libras, agua de rio destilada azumbre y media.

El modo de hacer esta agua es en todo igual á la anterior.

Agua de ápio.

Tomarás medio adarme de simiente de ápio en dos azumbres de aguardiente, y lo destilarás hasta sacar una azumbre de líquido, le añadirás un azumbre de agua de rio, en la que hayas hecho derretir una libra y cuatro onzas de azúcar, y filtrarás la mezcla.

Todas las aguas de simientes se hacen del mismo modo.

Agua de té.

Pondrás media onza de té imperial, con tres azumbres de aguardiente, dejándolo en infusion durante ocho dias: despues lo destilarás hasta sacar un azumbre y medio de líquido. Derretirás una libra y cuatro onzas de azúcar en azumbre

y medio de agua de rio, harás la mezcla, y lo filtrarás en la manga.

Agua de Malta.

Las cortezas de seis naranjas de Malta, agua de flor de azahar un cuartillo, aguardiente tres azumbres, agua de rio un azumbre, azúcar dos libras.

Pondrás en infusion las cortezas de naranja en el aguardiente, por espacio de dos dias, luego lo destilarás, y añadirás azúcar derretido en agua y lo mezclarás todo y lo filtrarás.

Agua de noyó de Falsbuch.

Almendras de hueso de albericoque una libra, almendras de huesos de melocoton y cerezas ocho onzas, aguardiente seis azumbres, agua de flor de azahar ocho onzas, azúcar cuatro libras, agua de rio tres azumbres.

Se pondrán las almendras en remojo, durante una noche, para mondarlas con facilidad: luego se tendrán en infusion del aguardiente durante ocho dias, y se destilará.

Derretirás el azúcar en el agua, le añadirás la de azahar, lo mezclarás todo y pasarás á filtrarlo.

Agua de bergamota.

Cortezas de cuatro bergamotas, de dos naranjas, y de un limon, aguardiente tres azumbres, azúcar refinado dos libras, agua de rio destilada azumbre y media.

Se seguirá el método del agua de clavo especia.

Agua de clavel.

Claveles encarnados una libra, clavo especia un adarme, aguardiente cuatro azumbres, azúcar cuatro libras. Quítense los capullos de los claveles y macháquese el clavo especia; lo pondrás todo en infusion seis ó siete dias, y luego lo destilarás, para sacar dos azumbres de líquido. Lo mezclarás con el agua en que hayas hecho derretir antes el azúcar, le darás un color encarnado con un poco de cochinilla, y lo pasarás por la manga.

Con este mismo mecanismo se pueden hacer aguas de diferentes flores, poniendo en lugar de clavo especia, una cucharada como las de café, de aceite esencial, de la especie de flores de que quieras componer tu licor.

Cinamomo ó agua de canela.

Canela fina cuatro onzas, la corteza de una toronja y de una naranja; aguardiente cinco azumbres, azúcar cuatro libras, agua de rio dos azumbres y media.

Pondrás la canela machacada y las cortezas en infusion con el aguardiente por espacio de ocho dias, teniendo cuidado que sea en parage caliente: luego lo destilarás en el baño maría, le añadirás el azúcar desleido en agua, le darás color encarnado y lo filtrarás.

Agua de las cuatro simientes.

Simiente de angélica una onza, de coriandro otra, de hinojo y ápio cinco adarmes de cada una, aguardiente cuatro azumbres, azúcar tres libras, agua de rio tres azumbres.

Machacarás los granos, y en lo demas se hará en un todo como el artículo anterior.

Vespetro.

Simiente de anis verde, hinojo, corbi, angélica, coriandro y ápio cinco adarmes de cada cosa, cortezas de dos limones y de dos naranjas, aguardiente seis azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras. Las cortezas y las simientes se pondrán en infusion por espacio de ocho dias, se destilará todo en el baño maría, para sacar tres azumbres de líquido, se derretirá el azúcar como está dicho arriba, se mezclará todo y se pasará por la manga.

Marrazquini de Zara.

Cerezas agrias doce libras, hojas de cerezas una libra, espíritu de jazmin tres adarmes, espíritu de rosa dos adarmes, de flor de azahar diez, aguardiente cuatro azumbres, kirchvasser un azumbre, azúcar cuatro libras.

Despues de haber quitado las colas y los huesos á las cerezas, se dejarán en maceracion por espacio de tres ó cuatro dias en aguardiente; en seguida se destilará en el baño maría y se sacará como unas tres azumbres de líquido.

Percicót.

Almendras de hueso de alberchigo ó albericoque, diez y ocho onzas, aguardiente tres azumbres, canela machacada un adarme, agua de flor de azahar medio cuartillo, agua de rio un azumbre, azúcar tres libras.

Machacarás las almendras cuando estén bien peladas, añadirás la canela y harás su destilación en el aguardiente en el baño maría. Desleirás el azúcar en el agua, le echarás la flor de azahar y despues de haberlo mezclado todo, lo filtrarás en la manga.

Anisete de Burdeos.

Anis estrellado tres onzas, anis verde cinco, coriandro seis adarmes, aguardiente seis azumbres, azúcar cinco libras y agua de rio destilada tres azumbres.

Dejarás las simientes en infusion del aguardiente por espacio de dos ó tres dias, despues de haberlas machacado, harás la destilacion en el baño maría, para sacar como unas tres azumbres; le añadirás el agua que contenga el azúcar deshecho, filtrarás el licor y lo pondrás en botellas. Es preciso tener cuidado, al hacer la destilacion, de no dejar pasar la flegma, porque daría al licor un color de leche.

Ginebron de olanda.

Espíritu de vino de 36 grados. 8 porrones.
Ginebron maduros y negros. 3 libras.

Se destilan los dos ingredientes en el baño maría del alambique hasta sacar toda la cantidad del espíritu de vino empleada y despues se rebaja con agua hasta dejarlo á 20 grados.

Deben mezclarse cuatro porrones de agua en un alambique junto con el espíritu de vino.

Licor de neroli.

Neroli un adarme, espíritu de jazmin; de rosas; de reseda, un adarme de cada cosa, macías, diez y ocho granos, aguardiente dos azumbres, azúcar dos libras, agua de rio una azumbre.

Pondrás en destilacion el macías con el aguardiente, lo mezclarás con el agua de rio, en la que se haya ya deshecho el azúcar, filtrarás este líquido y lo pondrás en botellas, despues de haber añadido los espíritus.

Curazao.

Cortezas de cuatro naranjas agrias, canela treinta y seis granos, aguardiente azumbre y media, azúcar una libra; agua de rio un azumbre.

Pondrás en infusion dentro del aguardiente, por espacio de seis dias, la canela machacada, el macías y las cortezas, cuando se haya hecho la destilacion se le echará alguna que tenga ya el azúcar deshecho, y se pasará á la filtracion.

Rosolis.

Rosas muscadas cinco onzas, flor de azúcar y de jazmin, cuatro de cada cosa, canela machaca-

da cuatro adarmes, clavo especia machacado medio adarme, espíritu de vino dos azumbres, azúcar cuatro libras, agua de rio cuatro azumbres,

Pondrás en destilacion el agua en la que hayas puesto las flores, el clavo especia y la canela, sacando como dos azumbres; derretirás el azúcar en este licor, le añadirás el espíritu de vino, le darás un color de carmesí y lo filtrarás.

Escubaque.

Azafran seis adarmes; macías veinte y cuatro granos, cortezas de una naranja y dos limones, aguardiente cuatro azumbres, azúcar cuatro libras, agua de rio dos azumbres.

Pondrás en infusion, por espacio de ocho dias, el aguardiente, el azafran, el macías y las cortezas, poniéndolo á destilar en el baño maría; cuando esté derretido el azúcar en el agua, mezclarás los líquidos y los filtrarás.

Perfecto amor.

Cortezas de limon dos onzas, de toronja dos onzas, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar cuatro libras, agua de rio destilada dos azumbres.

Destilarás estos ingredientes en el aguardiente, para sacar dos azumbres, y cuando el azúcar esté derretido, le añadirás el licor, le darás el color encarnado y lo filtrarás.

Aceite de Vénus.

Anis una onza, chirivia tudasca una onza, carbi

una onza, macías dos adarmes, vainilla medio adarme, cortezas de una naranja, aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras.

Pondrás en infusion por espacio de cuatro dias las simientes y cortezas en infusion del aguardiente, en seguida lo destilarás hasta sacar dos azumbres de líquido, lo mezclarás todo bien, le darás un color amarillo y lo filtrarás.

Aceite de las siete simientes.

Simiente de anis dos onzas, de angélica, de comino de carbi y eneldo una onza de cada cosa, coriandro tres, hinojo dos, aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras.

Machacarás los granos y los pondrás en infusion de aguardiente, en seguida lo destilarás en el baño maría hasta que haya dado dos azumbres de líquido, derretirás el azúcar en el agua como de costumbre, harás la mezcla y lo filtrarás.

Aceite de rosas.

Hojas de rosas siete libras; aguardiente cuatro azumbres, agua doble de rosas una libra, agua de rosas comun azumbre y media, azúcar cuatro libras.

Destilarás las rosas en el aguardiente, hasta sacar dos azumbres de líquido, derretirás el azúcar en agua de rosas fria, lo mezclarás todo y le darás un color de rosa.

Crema de barbadas.

Macías dos adarmes, canela otros dos, las cortezas de cuatro toronjas, agua de flor de azahar un cuartillo, aguardiente tres azumbres, agua de rio un azumbre, azúcar tres libras.

Pondrás en infusion, por espacio de seis dias, en el aguardiente el macías, la canela que haya machacado de antemano y las cortezas de toronjas.

Lo pondrás en seguida á destilar en el baño maría, hasta que dé como una azumbre y media de líquido: derretirás á la lumbre el azúcar con agua de rio, añadirás el agua de flor de azahar, y cuando esté bien enfriado, lo mezclarás todo y lo filtrarás.

Crema de Moca.

Café de moca una libra, corteza de una naranja, aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras.

Tostarás el café hasta que haya adquirido un hermoso color de canela, lo garvillarás, y caliente lo echarás junto con la corteza de naranja en el aguardiente, dejando en infusion por espacio de algunos dias, y haciéndolo despues destilar en el baño maría, hasta sacar dos azumbres ó algo mas de líquido: derretirás el azúcar en el agua, lo mezclarás y filtrarás.

Crema de vainilla.

Vainilla cuatro adarmes, espíritu de vino dos

azumbres, azúcar dos libras, agua de rio una azumbre.

Cortarás la vainilla á pedazos, y la pondrás en infusion con el espíritu de vino por espacio de diez dias, derretirás el azúcar en el agua, lo mezclarás con la infusion, le darás color con cochinilla, y lo filtrarás.

Crema de ron.

Ron de Jamaica. 8 porrones.

Azúcar clarificada. 18 libras.

Nuezes de Ciprés. media docena.

Se hacen hervir las nuezes de ciprés con tres porrones de agua natural, al término de medio cuarto de hora, y se deja tapado hasta que sea frio y se pasa por un cedaso; despues se mezcla el azúcar clarificada con el ron y la infusion de las nuezes de ciprés, y todo junto se pone al fuego, y á los cinco ó seis hervores se saca y se pasa por la manga hasta salir claro,

Crema virginal.

Rosas moscadas cuatro onzas, flor de azahar cuatro, aguardiente dos azumbres, azúcar dos libras, espíritu de reseda una onza, agua de rio una azumbre.

Sacarás una azumbre de líquido por la destilacion del baño maría de las rosas moscadas, y flor de azahar con el aguardiente. Derretido el azúcar con el agua, lo sacarás de la lumbre: cuando esté frio, harás la mezcla y lo pasarás por la manga.

Crema de menta.

Yerba buena estrujada una libra, las cortezas de cinco limonés, aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, esencia de menta pimentada medio adarme, azúcar cuatro libras.

Destilarás la yerba buena, y las cortezas de limon con el aguardiente en el baño maría, y sacarás la mitad del líquido; amalgamarás la esencia de menta, derretirás el azúcar con agua al fuego, harás la mezcla cuando esté frio, y lo filtrarás.

Crema de ajeno.

Lo mismo que en el artículo anterior, menos la esencia, y que en lugar de la yerba buena se le ponen cabos de ajeno.

Crema de laurel.

Hojas de laurel siete onzas, hojas de flor de mirto cinco, media nuez moscada machacada, clavo especia veinte y cuatro grauos, aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras.

Destilarás en el baño maría del alambique los cinco ingredientes primeros; despues que hayas sacado dos azumbres de licor, echarás azúcar que habrás hecho derretir primeramente en el agua, y en estando fria filtrarás la mezcla.

Crema de jazmin.

Espíritu doble de jazmin tres onzas, agua de flor de azahar cuatro adarmes, espíritu de vino un azumbre, azúcar dos libras, agua de rio un azumbre.

Mezclarás el azúcar en el agua, haciéndolo derretir á la lumbre, y cuando esté frio, le añadirás el espíritu de jazmin, el agua de flor de azahar y el espíritu de vino, lo mezclarás todo, lo filtrarás, y pondrás en botellas.

Crema de chocolate.

Cacao tres libras, canela tres adarmes, aguardiente cuatro azumbres, espíritu de vainilla dos adarmes, agua de rio dos azumbres, azúcar cuatro libras.

Tendrás cacao del de mejor calidad, lo tostarás y machacarás destilandolo luego con el aguardiente y la canela hasta que dé dos azumbres de espíritu.

Cuando el azúcar esté frio, y hayas derritido su porcion á la lumbre en agua de rio, lo mezclarás todo, añadirás el espíritu de vainilla, y lo filtrarás en la manga.

Crema de flor de azahar.

Elor de azahar catorce onzas, leche una azumbre, aguardiente cuatro, le dejarás dar un hervor, pasarás el líquido á un vaso de losa lo dejarás enfriar y le añadirás el aguardiente que hayas rectificado, y despues lo pasarás todo por la manga.

Derretirás el azúcar con agua de rio á la lum-
bre, y cuando esté frio, le echarás dos azumbres
de vino de champaña y el extracto de la flor de
azahar, filtrando de nuevo el licor.

Crema de las cinco flores.

Cortezas de dos naranjas agrias, de dos berga-
motas, de dos toronjas, de dos limones y de tres
naranjas, aguardiente cuatro azumbres, azúcar
cuatro libras, agua de rio dos azumbres.

Pondrás las cortezas en el aguardiente, y des-
pues de haberlo dejado, en infusion durante ocho
dias, la destilarás en el baño maría, añadirás las
dos azumbres de líquido en el azúcar, que habrás
hecho derretir al fuego en agua de rio, y ha-
rás la filtracion como de costumbre.

Crema de kirchvasser.

Kirchvasser cuatro azumbres, agua doble de
azahar cuatro onzas, azúcar cuatro libras, agua
de rio azumbre y media.

Destilarás el kirchvasser hasta que haya dado
dos azumbres y media, le añadirás el agua de
flor de azahar, como igualmente el azúcar des-
hecho á la lumbré en agua de rio, filtrarás el
líquido, cuando esté hecha la mezcla.

Crema de mirto.

Flor de mirto seis onzas, hojas de melocoton
una onza, la cuarta parte de una nuez moscada,

aguardiente cuatro azumbres, agua de rio dos, azúcar cuatro libras.

Pondrás en infusion por espacio de ocho dias la flor de mirto, las hojas de melocoton, y la nuez moscada machacada: en seguida lo destilarás en el baño maría del alambique, hasta sacar dos azumbres de líquido.

Cuando el azúcar esté derretido en el agua á la lumbre, hecha la mezcla, y cuando esté pronto á hervir filtrarás el líquido.

Ratafia de Grenoble.

Zumo de guindas agrias, cuatro azumbres, aguardiente rectificado cinco, canela un adarme, clavo especia veinte y cuatro granos, hojas de cerezas, ocho onzas, azúcar dos libras.

Separarás las guindas agrias de sus huesos, aplastándolas primeramente, luego machacarás los huesos, lo juntarás todo y lo prensarás, para sacar el jugo, derretiendo el azúcar dentro.

Rectificarás el aguardiente con la canela, el clavo especia, las hojas de melocoton, y una libra de huesos de cereza pelados, lo juntarás todo y lo filtrarás.

Ratafia de nueces verdes.

Espíritu de vino de 36 grados. 8 porriones.

Nueces verdes. 8 libras.

Canela olanda. un cuarto de onza.

Macías. un cuarto de onza.

Se escogen nueces verdes y de las mas gordas sin ser acabadas de formar interiormente y que un alfiler pueda pasar facilmente por el interior

de ellas, machacadas que sean, se ponen dentro del espíritu de vino junto con los demas ingredientes, y se deja en infusion por el tiempo de mas de un mes, despues se le mezcla quince libras de azúcar derretido al fuego con doce porrones de agua clara y se pasa por la manga y se guarda bien tapado. Este es muy estomácal.

Extracto ó brou de nueces verdes.

Espíritu de vino de 36 grados.	8 porrones.
Nueces verdes como las sobredichas	
el numero de	200.
Nuez moscada.	1/2 onza.
Canela olanda.	1/2 onza.
Clavos de especia.	un cuarto de onza.

Despues de haber estado todo dos meses en infusion se le mezclan 16 libras de azúcar derretido sin fuego con cuatro porrones de agua, y todo junto se pasa por la manga.

Es muy estomático, se toma muy á menude, y es bueno contra las indigestiones, cordial y propio por flatos bentosos.

Ratafia de casis.

Casis una libra, guindas agrias media libra, canela medio adarme, aguardiente de veinte y dos grados tres azumbres, agua de rio una azumbre, azúcar dos libras.

Aplastarás el casis y las guindas, lo pondrás en una cántara con aguardiente y la canela machacada, dejándolo en infusion por espacio de un mes. luego harás derretir el azúcar en agua, se lo añadirás y lo filtrarás todo.

Ratafia de melocotones.

Zumo de melocotones una azumbre, aguardiente tres, azúcar dos libras.

Tomarás los melocotones mas bellos que encuentres, les quitarás los huesos, y esprimirás el jugo en la prensa, le añadirás el aguardiente, y las almendras de huesos, lo dejarás todo en infusion por un par de meses, decantarás el líquido, le añadirás el azúcar, y cuando esté derretido lo filtrarás.

Ratafia de angélica.

Angélica verde una onza, canela y macías veinte y cuatro granos de cada cosa, aguardiente tres azumbres, agua de rio un cuartillo, azúcar dos libras.

Escogerás las costillas de angélica, cuando la planta esté muy alta, las cortarás á pedazos, machacarás la simiente y la canela, lo pondrás todo en el aguardiente con el macías, y lo dejarás en infusion por espacio de un mes; entónces pasarás el líquido por un tamiz de seda, desharás el azúcar en agua de rio, harás la mezcla y lo filtrarás.

Ratafia de noyó.

Escogerás los huesos de albericoques muy maduros, los machacarás y pondrás en infusion en una cántara con buen aguardiente, añadiéndole una cuarta parte de huesos de melocoton machacados: tendrás cuidado que el aguardiente cubra los huesos á lo ménos una tercera parte, cer-

rarás bien el cántaro, y lo dejarás en infusion por espacio de un mes, pasando despues el licor por un tamiz, le añadirás media libra de azúcar por azumbre de líquido, haciéndolo derretir en un poco de agua, lo mezclarás bien todo, y lo filtrarás en la manga.

Ratafia de clavel.

Hojas de clavel una libra, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente tres azumbres, azúcar libra y media, agua un cuartillo.

Tomarás los claveles encarnados que sean muy olorosos, les quitarás los capullos, los pondrás en infusion del aguardiente por espacio de seis semanas, añadiéndoles el clavo especia machacado esprimiendo entónces el zumo en un lienzo, haciendo derretir el azúcar en agua, y mezclándolo todo; y despues de haberle dado color con un poco de cochinilla, lo filtrarás.

Ratafia de membrillo.

Zumo de membrillo dos azumbres, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar tres libras.

Escogerás los membrillos muy maduros, y despues de haberlos frotado con un lienzo blanco los rasparás enteramente, cuidando de arrojar el corazon, y las simientes. Lo dejarás fermentar durante veinte y cuatro horas; lo pondrás en prensa, para sacar el zumo, le añadirás el aguardiente, la canela y el clavo especia, lo dejarás en infusion durante un mes, trasejarás el licor

por inclinacion, le añadirás el azúcar, lo filtrarás cuando esté ya derretido.

Ratafia de grosellas.

Las mismas cantidades y el mismo método expresado en el artículo antecedente, teniendo cuidado de desgranar las grosellas, antes de aplastarlas.

Ratafia de nebrina.

Nebrina ocho onzas, coriandro un adarme, canela otro, angélica otro, clavo especia otro, aguardiente cuatro azumbres, azúcar dos libras.

Póngase en infusion de aguardiente todos los ingredientes machacados, dejándolo por espacio de un mes en un jarro bien tapado: se pasa luego el líquido por el tamiz, y derretido el azúcar, se filtrará.

Ratafia de moras.

Moras dos libras, grosellas encarnadas cuatro onzas, frambuesas cuatro, aguardiente cuatro azumbres, y azúcar dos libras y ocho onzas.

Desgranarás las grosellas, y quitarás las colas á las otras frutas, lo aplastarás todo junto, y lo pondrás en infusion por espacio de diez dias en el aguardiente, lo pasarás por un tamiz, añadiendo el azúcar, y cuando esté derretido filtrarás el licor.

Ratafia de frutas encarnadas.

Cerezas cuatro libras, melisa una libra, guindas negras una libra, fresas, frambuesas y grosellas dos libras de cada cosa.

Limpiarás bien las frutas, las aplastarás y pondrás en infusion por espacio de quince dias en suficiente cantidad de aguardiente, de modo que haya tanto como zumo de frutas. Entónces lo pasarás por un tamiz de seda ó un lienzo claro: añadirás al licor por cada azumbre dos adarmes de almendras amargas machacadas, un clavo especia, veinte y cuatro granos de canela, otra tanto de gengibre y pimienta blanca. Lo dejarás todo en infusion por espacio de dos meses, decantarás entonces el licor, le añadirás el azúcar á razon de media libra por azumbre; y euando esté derretido filtrarás el licor, y lo pondrás en botellas.

Ratafia de flor de azahar.

Flor de azahar doce onzas, azúcar dos libras, aguardiente cuatro azumbres.

Tomarás las flores de azahar que sean muy frescas, las echarás en el aguardiente dejándolo en infusion por espacio de un buen mes; le añadirás el azúcar, y cuando esté derretido, filtrarás el licor.

Tambien se hace ratafia, derretiendo el azúcar á la lumbre en una suficiente cantidad de agua, y echándola al primer hervor la flor de azahar deshecha, se le deja dar un hervor, y se echa en

el aguardiente cuando está frio, se deja en infu-
sion durante quince dias, y despues se filtra el
licor.

Ratafia de granadas.

Zumo de granadas dos azumbres, aguardiente
cuatro, canela un adarme, azúcar tres libras.

Escogerás las granadas mas maduras que en-
cuentres y que no tengan mancha alguna, las
abrirás para quitarles las membranas y los gra-
nos, las esprimirás el zumo en la prensa, aña-
diéndole aguardiente y canela machacada: lo
dejarás en infusion por espacio de un buen mes,
derretirás el azúcar en el licor, lo sacarás la-
deándolo, y luego lo filtrarás en la manga.

Ratafia de hipericon ó corazoncillo.

Flor de hipericon una libra, aguardiente cua-
tro azumbres, azúcar dos libras.

Pondrás en infusion por espacio de un mes
las flores en el aguardiente, luego lo pasarás por
el tamiz, le añadirás el azúcar, y en estando der-
retido, lo filtrarás.

Ratafia de anis.

Anis verde cuatro onzas, aguardiente cuatro
azumbres, azúcar dos libras.

Dejarás en infusion de aguardiente por espa-
cio de tres semanas el anís; harás derretir el
azúcar con suficiente cantidad de agua, y le
añadirás el licor, despues de haberlo decantado,

y cuando esté hecha la mezcla, lo filtrarás y pondrás en botellas.

VINOS

DE LICORES ARTIFICIALES.

Llámanse así los vinos compuestos de diferentes sustancias, que tienen un sabor azucarado y agradable.

Vino caliente compuesto.

Azúcar blanco en polvo.	2 libras.
Agua clara.	1 porron.
Vino tinto.	3 porrones.
Canela olanda.	un cuarto de onza.

Media nuez moscada machacada, anís estrellado un cuarto de onza. En ser derretido el azúcar con dicha agua en el fuego y haya dado un hervor, se le mezclará el vino y los demás ingredientes junto con algunas tajadas redondas de limón, y en haber hervido todo junto tres ó cuatro minutos se saca del fuego y se pasa por un tamiz volviendo á poner las tajadas del limón en el líquido, se pone en un bol de porcelana y se sirve con su cucharón y vasos correspondientes.

Esta cantidad generalmente sirve para ocho ó diez personas.

Vino de cerezas.

Escogerás las mas maduras y sanas, las quitarás las colas, y añadirás una quinta parte de guindas agrias negras, y una octava de frambuesas.

Tendrás una cubita ó botita, en el fondo de la cual pondrás un grifo: echarás allí las cerezas y las pisarás. Cerrando exactamente la cuba, lo dejarás fermentar todo durante algunos dias, pero tendrás cuidado de ponerlo en parage fresco, para que no se pongan agrias las frutas.

Así que conozcas que sale ya un olor agradable de la cuba, sacarás el jugo por el grifo, poniendo el orujo en prensa, y llenarás con este vino una bota ó tonel, teniendo cuidado de no cerrar la cubierta masque con un lienzo, y eso cuando el vino no fermente. Lo dejarás así por espacio de tres dias : pasados los cuales lo sacarás, lo colarás y lo pondrás en botellas. Algunos añaden dos onzas de azúcar por cada azumbre, y una cuarta parte de buen aguardiente.

Vino de melocotones.

Tendrás melocotones bien maduros, cuya piel sea de un color muy vivo: los estregarás con un lienzo, para quitarles el vello : los abrirás, les quitarás los huesos, y los pondrás en un lebrillo. Por lo regular, se toman para cada cien melocotones de viña doce melocotones de los otros. Cuando estén en el lebrillo, les echarás un cuartillo de agua, ó una onza de miel, y lo dejarás fermentar. Pasarás todo este líquido por un lienzo,

y prensarás el orujo: luego echarás el jugo en un pequeño tonel con cuatro libras de azúcar, cinco onzas de hojas de melocoton, un adarme de canela y dos de vainilla, que cortarás á pedacitos, añadiéndole un cuartillo de espíritu de vino y suficiente porcion de vino de Champaña. Despues de haberlo tenido todo en infusion, durante un mes, sacarás el licor por encima del orujo, lo pasarás á otro vaso, y al cabo de seis semanas lo sacarás y pondrás en botellas.

Vino de naranjas.

Escogerás naranjas de las mas maduras, teniendo presente que las mejores son las que tienen el color mas encendido: esprimirás el jugo y lo pasarás por un tamiz. Pondrás el zumo de las naranjas en un cántaro, ó botella grande, tapándola herméticamente, y lo dejarás quieto, hasta que se haya puesto claro: entónces sacarás el licor, por medio de un sifon; pasarás el orujo por la manga, añadirás al líquido una octava parte de flor de azahar doble, y ocho onzas de azúcar por azumbre. Cuando el azúcar esté derretido, dejarás el licor quieto por espacio de quince dias, al cabo de cuyo tiempo, se le añade medio cuartillo de aguardiente por cada azumbre de líquido y un cuartillo de buen vino de Champaña, dejándolo quieto, y teniéndolo bien tapado.

Hipocrás.

En una azumbre de malvasía, à la que se le añade otra de vino blanco comun, pondrás en infusion dos onzas de canela, cuatro adarmes de ginebron,

cuatro granos de nuez moscada y otro tanto de galanga, y clavo especia.

Desharás una libra de azúcar en una suficiente cantidad de vino, lo mezclarás y todo lo pasarás por la manga.

De otro modo: en tres azumbres de buen vino blanco ó tinto, pondrás en infusion, por espacio de quince dias, tres adarmes de canela, un adarme de vainilla, otro tanto de clavo especia y dos onzas de azúcar, todo molido junto. Añadirás una gota de esencia de rosa antes de pasar el licor por la manga.

De otro modo: pelarás y machacarás dos onzas de almendras dulces junto con otra de canela; luego le añadirás veinte onzas de azúcar en polvo, y lo pondrás todo en infusion, por espacio de una semana, en tres azumbres de buen vino blanco ó tinto, en el cual hayas echado medio cuartillo de aguardiente; en seguida pasarás el líquido por la manga, y despues lo verterás en un embudo de vidrio, en donde haya una muñequilla con algun ingrediente aromático pulverizado para dar gusto al vino.

Vino cocido.

Pondrás en el caldero seis azumbres de mosto, lo harás hervir, lo exprimirás y reducirás à la mitad. Derramarás tu líquido, miéntras hierve sobre tres azumbres de aguardiente, en la que hayas echado un puñadito de coriandro y anis, y medio adarme de canela, tres huesos de albaricoques, y otros tantos de melocoton machacados. Cerrarás muy herméticamente el cántaro y dejarás hacer la infusion por espacio de tres dias,

al cabo de los cuales pasarás el líquido por un lienzo, lo volverás al cántaro que taparás exactamente, y le dejarás pasar el invierno. Al llegar la primavera, lo filtrarás en la manga, y lo pondrás en botellas.

Vino de madera.

Tomarás una cantidad de cidra recientemente hecha: le añadirás miel hasta que un huevo nade por encima, lo harás hervir todo en un caldero, ó en algun vaso de tierra, lo espumarás, en seguida lo dejarás enfriar, y lo verterás en un barril, y no en botellas; pues esto solo lo podrás hacer sólo por el mes de marzo.

Cuanto mas rancio sea, mejor gusto de madera tomará.

Vino compuesto de Burdeos.

En cada botella de vino bueno de Borgoña echarás un vaso de zumo de frambuesas, lo mezclarás bien, lo filtrarás en la manga, y lo pondrás en botellas.

Vino moscatel.

Tomarás cinco libras de pasas moscateles y tres onzas de flor de sauco, lo pondrás en infusion con diez botellas de buen vino blanco, por espacio de diez meses, lo menearás todo con un palo, y lo dejarás de nuevo en infusion, durante otros dos meses; despues sacarás el líquido, y prénsarás el orujo; lo dejarás descansar por espa-

cio de tres semanas, lo colaràs y lo pondràs en botellas.

Vino de Málaga.

Hàcese el vino de Málaga facticio con pasas de Damasco, flores de melocoton y vino de Champaña, siguiendo el mismo método que con el vino moscatel.

Malvasia.

En un tonel, que contenga ciento y cincuenta botellas de vino clarete, que todavia esté en fermentacion, colgaràs una muñeca que contenga un adarme de galanga, otro tanto de gengibre y de clavo especia, todo machacado y teniendo en infusion en buen aguardiente, por espacio de veinte y cuatro horas. Al cabo de tres dias, apartaràs la muñeca, añadiràs un poco de azúcar al vino, y lo pondràs en botellas, despues de colado.

Vino de ajeno.

Pondràs en infusion por espacio de veinte y cuatro horas en los azumbres de buen vino blanco, dos onzas de ajeno en baja grande, y dos de la pequeña, esprimiràs el líquido en un lienzo y lo filtraràs en la manga.

Vino estomacal.

Pondràs en infusion, durante quince dias; en dos azumbres de vino tinto cuatro onzas de rai-

ces frescas de malvavisco, lo colaràs y pondràs en botellas.

Se toma por lo ordinario una cucharada de este vino despues de la comida, para ayudar à la digestion.

Vino de los dioses.

Cortaràs en rabanadas muy ligeras una porcion de manzanas y otro tanto de limones: pondràs en un vaso de losa una capa de manzanas, otra de limones y otra de azúcar polvo: continuaràs del mismo modo hasta concluir con las frutas. Luego llenaràs el vaso con buen vino tinto, ó blanco, de modo que cubra enteramente la última capa de los limones, lo taparàs todo bien, y lo tendràs en infusion dos ó tres horas; luego desharàs el líquido, esprimiéndolo en un lienzo y lo filtraràs en la manga.

Vino artificial.

Cogeràs ubas muy maduras, y las pondràs al sol por espacio de cuatro dias; luego las pisaràs, y sacaràs el vino, que pondràs en otro vaso: tendràs cuidado de espumarlo bien cuando hierva: entónces le echaràs ocho onzas de sal tostada y hecha polvos, para cada cuarenta botellas: lo dejaràs todo por espacio de ocho dias, y despues lo sacaràs y pondràs en botellas.

Otro.

Tomaràs un centenar de racimos de pasa: los de Màlaga son los mejores. Lo pondràs à fermen-

tar en veinte azumbres de agua filtrada, teniendo cuidado de poner este licor en parage caliente. Entónces le añadirás un poco de madre de vino de Borgoña, despues lo sacarás con cuidado, y lo pondrás en botellas.

Vino saludable.

Pondrás en infusion dos azumbres de vino blanco, un puñado de perifollo, y otro tanto de centaurea: harás hervir dos onzas de miel, en medio cuartillo de agua de rio, lo espumarás debidamente, lo sacarás de la lumbre, y lo dejarás entrar. Mezclarás todo esto en el vino, y lo tendrás en infusion por espacio de una semana, y lo pasarás por un lienzo para clarificarlo. De este vino se bebe un vaso todas las mañanas en ayunas por espacio de quince dias.

Vino de quina.

Pondrás en una botella de buen vino rancio de Burdeos dos onzas de tintura de quina: te podrás servir de la del Perú, de la que pondrás dos onzas machacadas y en infusion por espacio de quince dias, en una botella de vino: y en seguida lo filtrarás. Tómase de este vino un vaso por la mañana en ayunas, y otro por la noche, antes de acostarse.

Vino diurético.

Pondrás en infusion, por espacio de cuatro ó cinco dias, en una azumbre de buen vino blanco rancio, tres adarmes de canela en polvo, dos de

raiz de zedoario, nuez moscada en polvo, flor de macías y clavos especia, de cada cosa un adarme. En seguida filtrarás el licor.

Este vino es excelente para la hidropesía: la dosis es dos onzas, y se toma tres veces al dia.

Vino antiescorbútico.

Romperás en un almirez de marmol doce onzas de raíces frescas y peladas de rábano picante silvestre, hojas frescas de berros, becabunga, colaria y fumatierra, de cada cosa seis onzas, y de simiente de mostaza otras seis.

Pondrás todos estos ingredientes en un tonel, y los dejarás en infusion, por espacio de una semana, en doce azumbres de vino blanco. Ladearás en seguida el vino, verterás sobre el orujo una azumbre de aguardiente, lo esprimirás en un lienzo, lo juntarás con el vino, y lo filtrarás todo en la manga.

La dosis es de un vasito por la mañana en ayunas.

FRUTAS EN AGUARDIENTE.

Ciruelas de la reina Claudia en aguardiente.

Escogerás seis libras de ciruelas de la reina Claudia, de las mejores que encuentres; pero que todavía no estén enteramente maduras: las picarás hasta el hueso con un grueso alfiler; pondrás las ciruelas dentro de una cacerola à la lumbre, con bastante agua, para que alomenos tengan encima dos ó tres pulgadas de agua; las calentará en dicha agua, hasta que esté à punto de

hervir, teniendo cuidado de menearlas de cuando en cuando: hecho esto, retirarás la cacerola de la lumbre, trasladarás las ciruelas á un lebrillo vidriado, añadiéndole medio puñado de sal con un puñado de espinacas; cubrirás el lebrillo y no lo tocarás hasta el dia siguiente.

Volverás las ciruelas á la lumbre, de modo que el agua sostenga su calor á punto de no poder aguantar el dedo; pero cuidando de que no hierva. Continuarás en menear las ciruelas, dejándolas así por un par de horas. Luego que las frutas hayan reverdecido del todo, aumentarás el fuego, é irás sacándolas á medida que vayan nadando encima del agua, lo que indica que están ya blandas; y entonces las echarás en agua fria. Hecho esto, pondrás en la cacerola cuatro libras de azúcar, con suficiente cantidad de agua; lo clarificarás, y cuando esté en su punto, lo verterás sobre las ciruelas, que hayan sacado del agua: les harás dar un hervor en el azúcar y las retirarás de la lumbre, Continuarás durante dos ó tres dias, y al tercero las guardarás. Despues que hayan hervido, las escurrirás en un tamiz, entónces las pondrás con cuidado en sus respectivos botecillos.

Cocerás el azúcar en muñeca, y cuando se haya enfriado le añadirás dos terceras partes de aguardiente de veinte y cinco grados: pasarás esta mezcla por la manga, y llenarás con ella los bicales, cerrándoles herméticamente.

Mirabeles en aguardiente.

Se hacen del mismo modo que las ciruelas de la reina claudia.

Melocotones en aguardiente.

Tomarás cuarenta melocotones, que no hayan llegado á su perfecta madurez: los frotarás con un lienzo blanco, para quitarles el vello, enseguida los pasarás con un grueso alfiler, que clavarás hasta el hueso, y los irás echando en agua fresca.

Pondrás cuatro libras de azúcar en una cucharada, y lo clarificarás y cocerás, hasta que tenga punto; le añadirás los melocotones, poniéndolos á un fuego suave, y meneándolos de cuando en cuando: si el dedo se hunde en su carne, los sacarás de la lumbre, y los echarás en un tamiz.

Pondrás de nuevo á la muñeca el azúcar, lo dejarás enfriar, y le añadirás dos terceras partes de su peso de aguardiente de veinte y cinco grados; harás la mezcla, y la filtrarás en la manga, teniendo cuidado de pasarlo repetidas veces, hasta que salga limpio y hermoso; entónces echarás el líquido en los botecillos donde estarán ya los melocotones, y los cerrarás exactamente.

Alberchigos en aguardiente.

Escogerás los alberchigos duros y amarillos, y operarás como con los melocotones.

Peras en aguardiente.

Las pondrás con suficiente cantidad de agua en la lumbre, se les hará calentar, sin dejar que hiervan, y cuando las peras se ablanden al tacto, las sacarás del fuego, y las echarás en agua fría.

Arrancarás las colas, y pelarás las peras con cuidado, quitándoles aquella pequeña mancha, que tienen en su cabo; y las irás poniendo en agua fría.

Clarificarás cinco libras de azúcar, y lo harás cocer hasta que tenga punto de jarabe; pondrás en él las peras, y las harás hervir, como un cuarto de hora: repetirás la misma operación durante otros tres días, y entonces sacarás las peras; y cuando el azúcar esté ya enfriado, le añadirás dos terceras partes de su peso de buen aguardiente: formarás la mezcla, y la pasarás por la manga, hecho lo cual, lo verterás todo encima de las peras, que estarán ya colocadas en sus botecillos.

Cerezas en aguardiente.

Tomarás cerezas de las mejores, frescas y sin manchas: les cortarás la mitad de las colas, y echarás las cerezas en agua fresca; luego las sacarás, y las pondrás en los botecillos, en cada uno de los cuales habrás opuesto en una muñequilla; llenarás los botecillos con aguardiente del mejor, y después de haberlo cerrado herméticamente, lo dejarás en infusión, como cosa de un mes.

Entónces sacarás las cerezas, y habiendo medido el licor, le añadirás seis onzas de azúcar, à pedazos, por cada azumbre; y cuando esté bien derretido, lo pasarás por la manga, llenarás de nuevo los botecillos, en los cuales hayas puesto ya las cerezas, y las cerrarás como antes; al cabo de seis semanas están ya aquellas frutas à punto de comer.

Moscatel en aguardiente.

Escogerás moscatel de grano grueso, y que esté muy maduro. Lo desgranarás, quitándole la simiente con una aguja de plata, luego se opera del mismo modo que con las cerezas.

Naranjas en aguardiente.

Escogerás naranjas de la mejor calidad, les quitarás la corteza y todo lo blanco: las picarás, como las demias frutas, y las irás echando en agua fresca; entónces las pondrás à la lumbre, hasta que blanqueen, y las pasarás de nuevo en agua fresca.

Al quedar el azúcar bien clarificado, le echarás las naranjas cuando no está ya mas que tibio; y le dejarás dar un hervor; renovarás esta operacion durante otros dos dias, teniendo cuidado de volver el azúcar à la muñeca, y de echar otra vez las naranjas, que sacarás, cuando hayan dado un hervor; dejándolo escurrir, al tercer dia, y lo colocarás en los botecillos.

Despues de haber puesto de nuevo el azúcar à la lumbre, lo dejarás hervir algunos instantes, y cuando esté frio, le añadirás dos terceras partes

de aguardiente de veinte y cinco grados: harás la mezcla, la filtrarás, y llenarás los botecillos, cerrándolos luego herméticamente.

observaciones.

Tendrás cuidado de cerrar herméticamente los botecillos con tapones de corcho, que cubrirás con un pergamino mojado.

Las frutas en aguardiente deben conservarse en parage templado.

No los pondrás jamas al sol, porque no hay cosa que quite mas pronto el espíritu y la fuerza al ratafia.

CERVEZA.

La cerveza es una bebida compuesta de lúpulo, cebada y agua: refresca, y es agradable en el verano. La buena cerveza jamás está túrbida, y debe tener una espuma ligera y blanca.

No daremos aquí el modo de fabricarla, porque esto no puede hacerse sino en grande; pero presentaremos los varios modos de mejorarla y conservarla.

Modo de mejorar la cerveza.

Derretirás en una azumbre de agua hirviendo libra y media de azúcar; le añadirás cuatro clavos especia, un poco de canela, otro tanto de badiana, y un puñado de pasas: les harás dar dos ó tres hervores, y despues de haber hecho enfriar esta mezcla, le añadirás un poco de lavadura: harás que fermente dos ó tres horas, lo

espumarás y lo pasarás con cuidado. Sacarás entónces la cerveza, echando en cada botella una ó dos cucharadas de esta mezcla.

Se conserva la cerveza muchos años, poniendo en cada barril medio vaso de espíritu de vino.

Cuando la cerveza se ha puesto agria, se la restablece echándole en el tonel dos ó tres libras de bol de Armenia desleido con conchas calcinadas, ó creta; cuando el licor haya perdido su agrio se le va sacando.

Cerveza casera.

Limpiarás bien de toda especie de porquería una fanega de buenos cascajos de trigo escogido del mejor: lo harás hervir en un caldero con bastante agua, le echarás algunos puñaditos de flores de sauco secas, y uno de lúpulo. Cuando todo haya hervido bien, sacarás el caldero de la lumbre, y cuando esta decoccion esté tibia, la pasarás por el tamiz y llenarás con ello un barril. Desleirás en agua un vaso de espuma, lo echarás en el licor, y lo menearás fuertemente con un palo. Dejarás fermentar esta cerveza por espacio de ocho dias, despues de lo que, podrás ponerla en botellas. Sino se la embotellase, se agriaría al instante; al paso que así se conserva muy bien. Para hacerla mas grata al paladar, se le añade, al echarla la cerveza en el tonel, una libra de miel, y algunos puñados de pasas.

Cidra.

Esta es una bebida que se saca del zumo de las manzanas, ó peras, cuyas especias se llaman frutas para cidra. Se aplastan las manzanas y las peras en una muela, que gire encima de ellas, y despues se echa el orujo en la prensa.

Esta bebida es muy sana; pero no debe hacerse de ella un uso immoderado. La perada ó cidra de pera, es peligrosa, porque ataca fuertemente el sistema nervioso, y su borrachera es mas larga y peor que la del vino.

Hidromiel.

Esta es una bebida hecha con miel y agua, que se deja fermentar, para darle un sabor vinoso.

Hidromiel vinoso.

Pondrás á la lumbre en una cacerola treinta azumbres de agua de rio, ó de fuente, y veinte libras de miel: reducirás el licor á la mitad, teniendo cuidado de espumarlo bien.

Tomarás un barrilito nuevo, que no debe contener mas que la mitad del licor, lo lavarás en agua hirviendo, y despues de haberle echado un vaso de buen aguardiente, lo perfumarás.

Llenarás el barrilito, teniendo la precaucion de no cerrar el agujero mas que con un poco de lienzo, y echarás el licor que quede en botellas.

Tendrás el barrilito en un rincon de la chimenea, á fin de que la fermentacion se vaya ha-

ciendo mas pronto; entónces el licor arroja una espuma espesa, que deja un vacío, el cual se llenará con el licor que está en las botellas, y de este modo se dejará fermentar por espacio de dos ó tres meses; cuando haya cesado del todo, se tapará el barril, se le pondrá en la bodega, y al cabo de un año se embotellará.

Se quita al hidromiel el sabor de miel, echándole, al salir del caldero, una sexta parte de vino bueno, ó de zumo de fresas, ó naranjas: al cabo de un mes de estar en el barril, se le echará un poco de clavo especia, gengibre, macías y canela, envuelto todo en una muñeca.

Hidromiel ruso.

Se toma igual cantidad de cerezas, fresas, frambuesas, y moras; añadiéndole otro tanto de miel vírgen, como de todas las otras sustancias reunidas. Despues de haberlo hecho macerar por espacio de dos dias en doble cantidad de agua pura, se le echa un pedazo de pan mojado en espuma de cereza, y se colocan los toneles en una estufa: la fermentacion dura por espacio de dos meses, pasados los cuales, se puede beber este hidromiel.

Hidromiel vellowita.

Pondrás á hervir dos libras de miel en veinte azumbres de agua por espacio de dos horas, teniendo cuidado de espumarlo; sacarás la cuarta parte de aquel líquido, lo verterás hirviendo sobre una buena porcion de vellowita, y lo dejarás en infusion toda la noche.

Pondrás cinco ó seis limones cortados , en las otras tres cuartas partes del líquido. Al dia siguiente lo mezclarás todo , añadiéndole un vaso de espuma de cerveza , y medio puñado de flores de escaramujo : entónces lo dejarás fermentar por espacio de tres ó cuatro dias ; pasarás el líquido por la manga ó tamiz , lo verterás en un tonel , y al cabo de tres meses lo pondrás en botellas.

DE LOS HELADOS Y QUESOS HELADOS.

Hácense los helados con diferentes zumos de frutas ó de vegetales y diversas especies de cremas , que se ponen á congelar por medio de hielo y sal , ó con nitro y sosa.

Nos servimos ordinariamente de las sorbeteras de oja de lata , ó de estaño ; pero estas últimas son preferibles , porque dan á los helados una suavidad que no proporciona la oja de lata , cuyas paredes son demasiado delgadas.

Llenarás la sorbetera con la crema , ó el licor , que quieras helar ; y lo pondrás en un cubo hecho de madera de encina , el cual debe tener medio pie de altura mas que la sorbetera , y un agujero en el fondo , que se tapa con un corcho. Se llena este cubo con hielo machacado y sal , á razon de seis libras de hielo por cada dos de sal en polvo. Vuélvese la sorbetera con la mayor rapidez posible , por espacio de cuatro ó cinco minutos ; entónces se abre la sorbetera , y con una espátula se va separando de sus paredes lo que se ha helado ya , y se continua á volver y á sacar lo helado , hasta que el licor lo esté enteramente.

Entónces se para el meneo , se cubre de nue-

vo la sorbetera con nieve y sal machacada, y no se la saca del cubo hasta el punto de servir.

Se presentan por lo regular los helados en pequeños vasos de cristal, y se elevan en figura de pirámide. Púedesele tambien dar al helado la figura de cualquier suerte de frutas, sirviéndose de moldes de estaño, que se llenan con el licor necesario, y se mastican los moldes con sain compuesto de cera amarilla y resina, en la proporción siguiente; sain cuatro onzas, cera amarilla dos y media, resina dos.

Cuando los moldes estén masticados, de modo que el hielo, ni la sal puedan entrar, se les menea con un pedazo de madera, ó una espátula, durante media hora, ó tres cuartos, hasta que el licor haya quedado enteramente congelado; entónces lo sacarás y le darás color (véase en la tabla, que colores sirven para los frutos).

Cuando quieras hacer que estas frutas sean mas suaves, llenarás los moldes con los helados de las sorbeteras, y los cubrirás con hielo y sal machacada, hasta que hayan de servir.

Quesos helados.

Los quesos no se diferencian en nada de los demas helados, sino en cuanto á la figura que se les da. Ordinariamente se hacen con moldes de oja de lata de forma piramidal con varias repar-ticiones.

Cuando se quiere que el queso contenga varias especies de helados, se llena el molde, teniendo cuidado de golpearlo ligeramente, para que no quede ninguna cavidad entre las diversas especies de helados; cuando estés cierto de que el molde

está bastante lleno , sacarás las reparticiones de oja de lata , lo cerrarás con su cubierta y lo dejarás en el hielo salado.

Helados de crema.

Azúcar quince onzas , crema diez , leche treinta , y la corteza de un limon grande.

Pónese todo junto , y se le hace hervir , meneándolo , luego que está espeso , se saca de la lumbre , y se pasa por un tamiz ; cuando está frio se pone en la sorbetera para helarlo.

Helado de crema inglesa.

Leche de almendras.	1 porron.
Azúcar blanco en polvo	1 libra.
Yemas de huevos	1 docena.

Canela Holanda , medio cuarto de onza.

Saliandria un cuarto de onza.

Anís estrellado un cuarto de onza y las rayaduras ó cáscaras de dos naranjas.

Se acaba la operacion como el helado de mantecado.

El helado de crema de chocolate , es la misma combinacion del mantecado , con la diferencia de mezclar una onza de chocolate raspado , por cada porron de mantecado.

El helado de crema de anís , es la misma del mantecado solo que se aumenta la dosis del anís estrellado y se le añade una porcion de anís verde (matalahuga.)

El helado de crema de café , es mezclando una porcion de café tostado sin moler á la combinacion del mantecado cuando se saca del fuego,

dejándolo bien tapado hasta ser frío, con la advertencia, que cuando se eche el café en el mantecado debe ser tostado en el mismo instante de la mezcla, que desde la tostadera, vaya en el mantecado.

Helado de crema quemada.

Azúcar quince onzas, crema diez, leche treinta, flor de naranja asada dos y media y una cucharada de caramelo.

Esta crema se hace del mismo modo que la precedente, solo que se ha de tener cuidado en estregarla, para que pueda pasar por el tamiz.

Helado de café.

Café siete onzas, azúcar quince, crema diez, leche treinta.

Tostarás el café hasta que haya adquirido un hermoso color moreno, y lo reducirás á polvo: echarás á un mismo tiempo la leche, la crema y el azúcar que harás hervir, hasta que haya espesado; y entónces le echarás el café, teniendo cuidado de menearlo todo; lo taparás, lo dejarás enfriar; y cuando esté frío, lo pasarás por el tamiz.

Harás tambien crema de café; tostando media libra de café de moca: lo garvillarás para quitarle la cascarilla, y caliente lo echarás en igual cantidad de crema de leche y de azúcar, que la que arriba llevamos dicha: la mantendrás en calor por espacio de dos horas, á sesenta grados del termómetro de Reamur: esto se entiende, habiéndola cubierto, cuando hervía, y puesto en

el baño maría: pasadas dichas dos horas, lo dejarás enfriar y la pasarás, lo mismo que arriba,

Helado de té.

Té verde seis adarmes, azúcar quince onzas, crema diez, leche treinta, jarabe de violeta diez adarmes.

Pondrás el té convertido en polvo grueso, junto con la leche, la crema y el azúcar lo harás hervir todo unos cuatro ó cinco minutos, cuidando de menearlo bien con la espátula: luego lo verterás en un vaso de barro, que pondrás en el baño maría, por espacio de una hora; lo colarás en seguida en un tamiz espeso, y le añadirás el jarabe de violetas.

Helado de almendra.

Almendras amargas cinco onzas, almendras dulces diez, agua de flor de azahar tres, azúcar quince, leche treinta, crema diez.

Echarás las almendras en agua hirviendo, para pelarlas mas facilmente: luego las machacarás en un almirez de mármol, añadiéndoles algunas gotas de agua, para facilitar el manejo. Cuando esté bien hecha la pasta, le pondrás la mitad del agua de azahar y otro tanto de leche, pasarás la mezcla, sea en la prensa, sea en un lienzo: pondrás á hervir la crema, el azúcar, y lo que haya quedado de leche, y cuando todo esté bien espeso, le añadirás la leche de almendra, le dejarás dar un hervor, y en estando frio, lo pasarás á helar.

Otro helado de almendras.

Derretirás ocho onzas de azúcar con tres cuartillos de agua; echarás tantas almendras como con la otra receta, mondándolas ántes: cuando ya estén sequitas, se las pone á enfriar, y se las machaca como arriba, teniendo cuidado de humedecerlas con agua de azahar; y continuarás del mismo modo, echándole lo restante del azúcar con la leche, y la crema.

Crema ó helado de abellanas.

Abellanas tostadas	1 libra.
Agua clara	1 porron.
Azúcar en polvo	1 libra $1\frac{1}{2}$
Yemas de huevos	$1\frac{1}{2}$ onza.
Canela Holanda	$1\frac{1}{4}$ de onza.
Saliandria	$1\frac{1}{2}$ onza,
Anís estrellado	Idem.
Rayaduras ó cáscaras de dos limones.	

Despues de haber puesto las abellanas un rato en agua, se pican al mortero hasta haber formado una pasta fina, luego despues se forma la leche con dicho porron de agua y se mezcla con los demas ingredientes que deben estar en un perol junto con las yemas de huevos batidos, y todo junto bien mezclado que sea, se hara cocer hasta tener el punto del mantecado, luego se pasa por un cedazo y en siendo frio se hiela.

Helado de pistachos.

Pistachos.	1 libra.
Chufas.	1 libra.

Almendras esperanza 1½ libra.
Rayaduras ó cáscaras de cuatro limones.
Canela Holanda un cuarto de onza.
Anís estrellado media ónza.
Azúcar blanco en polvo tres libras.
Agua clara dos porrones y medio.

Se forma una pasta de dichas almendras y despues una leche con la dicha cantidad de agua y se mezcla con los demas ingredientes, luego se pone á cocer hasta tener el punto del mantecado.

De otro modo.

Piñones pelados 1½ libra.

Se machacan al mortero junto con una porcion de acelgas (bledas), luego se esprime con medio porron de agua doble de flor de naranja, y esta leche de piñones se mezcla con la composicion de tres porrones de mantecado y se pone á cocer hasta tener el punto de mantecado, despues se pasa por un cedazo y en siendo frio se hiela.

Helado de chocolate.

Chocolate raspado ocho onzas, azúcar diez, leche treinta, crema diez.

Lo harás hervir todo, hasta que quede bastante espeso, teniendo cuidado de menearlo con una espátula, luego lo verterás en un vaso de vidrioado, y lo dejarás enfriar. Cuando se quiera que tenga gusto de vainilla, se procura que el chocolate esté hecho con ella.

Helados de vainilla.

Vainilla seis adarmes, azúcar quince onzas, leche treinta, crema diez.

Cortarás la vainilla à pedacitos y la machacará con un poco de azúcar: la harás hervir con la leche la crema y el azúcar hasta que esté algo espesa: pasarás la composición por el tamiz, y la dejarás enfriar.

En lugar de la vainilla, te puedes servir de dos onzas de pastilla de vainilla, que se pone á deshacer con la composición.

Helado de mantecado.

Leche de cabra	3 porrones.
Azúcar blanco en polvo	2 libras.
Yemas de huevos	2 docenas.
Canela Holanda un cuarto de onza.	
Saliandria	1/2 onza.
Anis estrellado	idem.
Rayaduras de media nuez moscada y las cáscaras de dos limones.	

Primeramente se baten las yemas junto con el azúcar; despues se le echa la leche poco á poco, y en seguida los demas ingredientes, y todo junto se pone al fuego meneándolo todo con la espátula seguidamente hasta haber tomado un punto de consistencia como jarabe ó aceite comun.

Luego se saca del fuego y se echa en un cedazo esprimiéndolo bien, y lo líquido que ha pasado por el cedazo se pone en una sorbetera y en siendo frio se hiela.

El helado de crema tostado se hace del mismo

modo echándole una porcion de azúcar quemado dentro la sorbetera cuando ya está helado, dándole dos ó tres batidas mas.

Helados de canela.

Canela seis adarmes, azúcar quince onzas, leche treinta, crema diez.

Se hacen lo mismo que los de vainilla, pudiendo tambien emplear pastillas.

Helado de espuma de canela.

Agua de canela	2 porrones.
Azúcar clarificado	idem.
Zumo de limon	1/2 porron.
Cortezas de dos limones.	
Canela Holanda	1 onza.

Primeramente se hace una infusion de la canela, luego se tira dentro de una sorbetera prevenida con las cortezas de limon y se deja estar bien tapado hasta que sea frio; luego despues se mezcla el azúcar y el zumo de limon á dicha infusion, y bien mezclado que sea, se pasa por un cedazo y se hiela.

En ser helado se baten un par de claras de huevos y se mezclan á la sorbetera del helado, y se le dan un par de batidos mas y queda echa la espuma de canela.

En todo helado que tenga el nombre de espuma, se hace del mismo modo mezclándole la clara de huevo batida hasta que haga bastante espuma. Cuando se bate es menester mezclarle un poco de zumo de limon y azúcar clarificado para quedar la espuma bien formada.

Helados de clavo de especia.

Clavo de especia, seis adarmes, azúcar quince onzas, leche treinta, crema diez.

Hácese del mismo modo que los de vainilla.

Helados de azafran.

Azafran seis adarmes, angélica confitada seis, azúcar quince onzas, leche treinta, crema diez.

Como los de vainilla á escepcion de que se hace hervir la angélica con toda la composicion.

Helados de alfonsigos.

Alfonsigos seis onzas, azúcar quince, leche treinta, crema diez, y la corteza de un limon grueso.

Es preciso escoger los alfonsigos que sean del año: los pondrás en agua hirviendo, para poder amoldarlos: se los machaca en almirez, teniendo cuidado de añadir un poco de leche de cuando en cuando. Asi que estén bien machacados, los desleirás en la mitad de la leche, y los prensarás.

Pónense á hervir todos los demas ingredientes, meneando siempre hasta que la composicion esté bastante espesa; y entonces le echarás la leche de alfonsigo: y despues de un hervor, lo pasarás todo por un tamiz, y lo dejarás enfriar: luego se le dá color con un poco de decoccion de espinacas que le hace tomar un hermoso verde.

Helados de toronja.

Cuatro toronjas, azúcar quince onzas, leche tres, crema diez.

Raparás las toronjas y las pondrás á la lumbre con el azúcar, la leche y la crema, menearás la mezcla, y la dejarás hervir, hasta que haya tomado la consistencia necesaria; y entonces lo pasarás por el tamiz y lo dejarás enfriar. Puedense tambien hacer frutas, como lo tenemos ya indicado arriba, y se les da el color de toronja con un pincel mojado en la decoccion de azafran.

Helado de fresa.

Zumo de fresa	1 porron.
Zumo de limon	1/8 parte.
Azúcar clarificado	4 porrones.
Agua clara	6 idem.

Y un poco de color carmesí; todo bien mezclado que sea se pasa por un cedazo, se pone á la sorbetera y se hiela.

El helado de gers, de ribas, de granada, y cereza, se hacen del mismo modo con las mismas cantidades de azúcar y agua arriba espresadas, dándolos los colores correspondientes á sus frutos.

Helados de frambuesa.

Hacense del mismo modo que el de fresa.

Helados de grosellas.

Grosellas veinte onzas, cerezas ocho, agua diez, azúcar diez.

Desgranarás las grosellas, y quitarás las colas

y los huesos à las cerezas, tendràs cuidado de escoger estas frutas muy maduras, las aplastaràs, las pasaràs y continuaràs como con las fresas.

Helados de cereza.

Cerezas tres libras, grosellas tres onzas, agua diez, azúcar doce.

Hácense del mismo modo que el de grosellas.

Helado de ananás.

Cuatro ananàs, cinco limones, azúcar seis onzas, agua tres cuartillos.

Frotaràs los ananàs con un pedazo de azúcar, de modo que quite la superficie; cortaràs en seguida las frutas y les extraeràs el zumo, haciendo lo mismo con los limones, luego pondràs el azúcar y el agua à la lumbre, y cuando esté derretido, lo sacaràs y dejaràs enfriar, mezclaràs con ello las raspaduras de los ananàs, su zumo y el de los limones, y lo echaràs todo en la sorbetera.

Helado de melocoton.

Se ponen melocotones pelados y hechos pedazos en una cazuela con un poco de azúcar en polvo derretido, con un poco de agua, una porcion de canela de Holanda, un poco de nuez moscada y otro de anis estrellado, y cuando la coccion de dichos ingredientes, está en el punto de ser una pasta, se saca del fuego, se frota bien en un sedazo, y á lo liquido se le mezcla azúcar clarificado; agua clara y un poco de zumo de limon, has-

ta dejarlo à un buen sentido de melocoton.
Lo de albaricoque se hace del mismo modo.

Helados de albaricoque.

Veinté albaricoques, seis onzas de azúcar, medio cuartillo de agua.

El método es el mismo que con los melocotones.

Helado de naranja.

Zumo de naranja	1 porron.
Zumo de limon	1½ petricon.
Rayaduras de dos limones.	
Azúcar clarificado	4 porrones.
Agua clara	6 idem.

Helado de limon.

Zumo de limon	1 porron.
Rayaduras de dos limones.	
Azúcar clarificado	4 porrones.
Agua clara	6 idem.
Goma atraganta derretida	1½ onza.

Todo bien mezclado y pasado por un cedazo se pone à la sorbetera y se hiela.

Helado de limon Chino.

En levantando el hervor un porron de agua clara, se le echarán rayaduras de cuatro limones bien verdes, y à los dos minutos se saca del fuego y se deja estar bien tapado hasta ser frio; lue-

go despues se mezcla á la dicha infusion, medio porron de zumo de limon, tres porrones de azúcar clarificado y dos porrones de agua clara, y bien mezclado que sea todo se pasa por un cedazo y se hiela.

Helados de pera.

Veinte peras, dos limones, azúcar seis onzas, una azumbre de agua.

Pelarás las peras, y las cortarás el corazon, las pondrás á la lumbre con agua, de modo que formen como una especie de pasta; las pasarás por tamiz, añadirás el azúcar y el zumo de los limones, y lo pondrás en la sorbetera cuando esté frio.

Helados de manzanas.

Veinte manzanas, dos limones, azúcar doce onzas, una azumbre de agua.

Pelarás las manzanas, las cortarás en cuatro pedazos, les quitarás el corazon y las simientes, y las pondrás á la lumbre con el agua, dejándolas hervir hasta que estén reducidas á pasta; entonces las pasarás por el tamiz, y les añadirás el azúcar; y cuando se hayan enfriado, les pondrás el zumo de limon y las pasarás á helar.

Helado de aurora.

Leche de almendra formada con agua de canela, con el azúcar correspondiente, un poco de corteza de limon, y se le dá el color de aurora.

Este no va al fuego.

Helado de moscatel.

Zumo de moscatel	1 porron.
Azúcar clarificado	4 idem.
Agua clara	3 idem.
Zumo de limon	1½ petricon.
Rayaduras ó cáscaras de cuatro limones.	

Todo bien mezclado que sca, se pasa por cedazo y se hiela.

De otro modo artificial.

Flor de sauco	2 onzas.
Agua clara	4 porrones.
Azúcar clarificado	4 idem.
Zumo de limon	1 idem.
Rayaduras ó cáscaras de cuatro limones.	

Cuando el agua levante el hervor se le echa la flor de sauco, y á los tres ó cuatro minutos se saca y se deja estar bien tapado hasta ser frio, luego despues se le mezclan los demas ingredientes, se pasa por un cedazo y se hiela.

Helado de agraz.

Zumo de agraz	1 porron.
Zumo de limon	1½ petricon.
Azúcar en polvo	3 libras,
Leche de almendra ó pasta de orchata	2 onzas.
Agua clara	4 porrones.

Todo bien mezclado y pasado por la manga. En todos los helados de zumos ácidos, se pone zumo de limon y la goma adraganta por tener mas consistencia, á la de frutas no se pone go-

ma, pero se ponen las mismas cantidades de azúcar y agua y de sus ácidos.

Helados de granada.

Seis granadas, jalea de grosellas dos onzas, azúcar ocho, agua una azumbre.

Luego de haber aplastado las granadas con la jalea de grosellas, echarás el agua, meneándolo bien todo, lo pasarás á la prensa ó por un lienzo.

Helado de Gers (frambuesas) artificial.

Se hace una mezcla de agua doble de flor de naranja con una porcion de lirio de florencia en polvo, dejándolo bien tapado por espacio de veinte y cuatro horas, despues se le mezcla azúcar clarificado y agua clara, hasta que queda un gusto bien imitado á la frambuesa, luego se pasa por un cedazo y se hiela.

Helados de rosa.

Hojas de rosa seis onzas, azúcar diez, agua tres azumbres.

Escojerás las rosas mas olorosas, derretirás el azúcar en agua hirviendo, y lo echarás en las rosas, cerrarás herméticamente el vaso, dejarás el licor en infusion por espacio de seis horas, y luego lo pasarás á la sorbetera.

Helados de flor de azahar.

Flor de azahar ocho onzas, azúcar diez, agua tres azumbres.

Lo demas como arriba.

Helados de junquillos.

Hácense en todo iguales al de rosa.

Helado de jazmin.

Hojas de jazmin	1 libra.
Azúcar blanco en polvo	3 idem.
Agua clara	2 porrones.

Cuando dicha agua derretida con el azúcar haya dado un hervor, se echará encima de las hojas de jazmin que estarán dentro una sorbetera, y se dejará bien tapado, y en ser frio se pasará por un cedazo y se hiela.

Todo helado de hojas y flores, se hace del mismo modo.

Helados de tuberosa.

Como arriba.

Helados de clavel.

Claveles doce onzas, azúcar diez, agua tres azumbres.

Tomarás los claveles, les quitarás los capullos y las simientes, harás hervir el agua y el azúcar y lo derramarás hirviendo sobre las flores, pasarás la mezcla, despues de haberla tenido en infusion por espacio de cuatro horas.

Helados de violeta.

Flores de violeta seis onzas, iris en polvo una onza, azúcar diez, agua tres cuartillos.

Machacarás las flores de violeta en el almirez, las pondrás junto con el iris en un vaso que cierre bien, y continuarás del mismo modo que en la antecedente.

Helados de vino.

Vino una azumbre, agua otra, seis limones, cuatro claras de huevo, azúcar una libra.

Quitarás la corteza de los limones, y la pondrás por espacio de dos horas en el agua, exprimirás el zumo de los limones, mezclarás el agua y el azúcar, lo menearás bien hasta que esté bien derretido, luego lo pasarás por el tamiz, batirás los huevos con nieve, y verterás tu composición, meneándola bien hasta que se baya incorporado: le añadirás el vino, y lo pasarás á helar.

Estos helados se hacen con vino de Champaña, moscatel, Málaga, Madera, y generalmente con todos los vinos blancos de buen licor.

Helado de marrasquino.

Se mezcla una porción de licor de marrasquino á la composición del mantecado, cuando está fuera del fuego y frio.

Tambien se puede hacer mezclando una porción de espíritu ó licor de marrasquino con el helado de limon.

Igualmente se pueden hacer los helados de cualquier otro licor y de cualquier especie de vinos generosos.

Otro marrasquino helado.

Marrasquino de Zara, un cuartillo, leche una azumbre, crema otra, azúcar una libra, seis claras de huevo.

Pondrás la leche, la crema y el azúcar á calentar, meneándolo hasta que haya dado algunos hervores: lo pasarás por el tamiz, y en lo restante, harás como con los helados de vino.

Helados de pan de España ó cordial.

Perdices una.

Pichones dos.

Pollos dos.

Pies de macho cabrío (crestat) dos.

Canela Holanda medio cuarto de onza.

Clavos de especie una dracma.

Anis estrellado media onza.

Azúcar clarificado lo necesario.

Despues que dichos animalitos estén bien pelados quitándoles las tripas y demas menudos, se ponen á cocer hasta que la carne quede como una pasta, y luego se limpian sus huesos y se machaca la carne añadiendo su caldo poco á poco y esprimiéndole hasta que quede sin sustancia, despues á lo líquido. Se le mezcla azúcar clarificado hasta dejarlo en un punto de buen gusto de dulce y se pasa todo por un cedazo de cerdas, se pone á la sorbetera y se hiela como los demás.

Este helado es muy refrescante y nutritivo pero muy caro.

Helado de Zéfiro.

Agua de flor de azahar tres cucharadas, raspadura de un limon, de una naranja y de una toronja, vainilla un pedazo, azúcar quince onzas, leche treinta, crema diez.

Pondrás las raspaduras y la vainilla cortada á pedacitos con el azúcar, la flor de azahar, la leche y la crema, lo harás hervir hasta que esté bastante espeso, entonces lo pasarás todo, y cuando esté frio lo helarás.

Granizado de leche.

Leche de cabra un porron, leche de almendras un porron, yemas de huevo media docena, azúcar blanco en polvo dos libras, canela Holanda un cuarto de onza, anis estrellado un cuarto de onza y las rayaduras ó cáscaras de cuatro limones. Todo bien mezclado que sea se pone al punto del mantecado, se pasa por un sedazo y en siendo frio se hiela.

De otro modo.

Leche de cabra un porron, azúcar clarificado medio porron, canela Holanda medio cuarto de onza, anis estrellado un cuarto de onza, rayaduras ó cáscaras de dos limones ó naranjas y media nuez moscada rayada, bien mezclado que sea todo, se pone al fuego y en teniendo el punto del mantecado, se saca, se pasa por un cedazo, y en siendo frio se pone á la sorbetera y se granisa.

Ponche helado.

Pondrás ponche inglés en la sorbetera, y lo harás helar.

Nota. Las dosis ó cantidades de ingredientes de dichas bebidas heladas ó sin helar, es una regla general pero no fija, porque hay ácidos que están mas cargados unos que otros y tienen mas ó menos sentido, lo mismo que las drogas que unas tienen mas aroma y son mas fuertes que otras; por lo tanto, todas las composiciones de bebidas, jarabes y licores, deben gustarse antes de servir-las por enmendar si alguna falta tienen.

Manera de componer la clara de huevo para formar el helado de espuma de limon ú otro.

Se baten claras de huevo hasta que formen bastante espuma, luego se le mezcla azúcar clarificado poco á poco continuando á batir fuertemente y mezclándole tambien un poco de zumo de limon, y en siendo todo bien batido se mezcla una porcion dentro la sorbetera del helado de limon cuando está medio hecho, y se continua á trabajar el helado hasta concluir su operacion.

Nota. Para componer la espuma de limon ó de cualquier helado que tenga nombre de espuma, se compone de esta manera.

Se baten claras de huevo hasta que haga espuma, mezclándole un poco de zumo de limon y azúcar clarificado, continuando á batir todo junto y se mezcla dentro de la sorbetera del helado

de limon cuando es medio trabajado, y se continua trabajando el helado hasta concluir, y queda el helado de espuma de limon hecho.

El helado de espuma de canela ó cualquier otro que tenga el nombre de espuma, se compone la clara de huevo del mismo modo.

Observaciones.

En invierno se pueden hacer los helados de fruta con jarabes, y los de flores con esencias.

Para hacer hervir las mezclas, es preciso servirse de una cacerola, ó caldero de cobre, pero de ningun modo se dejará enfriar nada en ellos, si que se pasará à utensilios vidriados.

Color para las frutas.

Azafran para el amarillo, carmin para el encarnado, y decoccion de espinacas para el verde.

AZUCAR, PUNTOS DE COCCION.

Azúcar.

Escojerás siempre el azúcar más hermoso, y más refinado; debe ser seco, sónoro, duro, y algo transparente: pero para el uso comun de la vida, el azúcar ordinario vale más, porque es menos caro y más dulce, aun que no sea tan blanco.

Clarificacion del azúcar.

Se pondrá azúcar en un perol ó cazuela hasta as tres cuartas partes, luego se le mezcla agua

batida con clara de huevo hasta que el azúcar queda derretido y un poco espeso, luego se pone al fuego, en el primer hervor se le echa un poco de dicha agua de huevo, lo que se hará por tres ó cuatro veces. Luego se saca del fuego, y al cabo de tres ó cuatro minutos de reposo se espuma, y en siendo espumado se vuelve á poner al fuego para sacarle una espuma blanca que forma, echándole agua natural de cuando en cuando, y en siendo bien espumado y tenga la consistencia como aceite comun, se pasa por la manga y se guarda para el uso de las demas bebidas.

Preparacion á la lisa.

Clarificado el azúcar del modo propuesto, se vuelve á poner al fuego, y al cabo de un rato que está hirviendo se hace la prueba, se toma un poco de azúcar en la espumadera del medio del perol, y tomando un poco con la punta del dedo pulgar ó índice y uniendo los dos y abriéndolos, el azúcar formará un pequeño hilo que facilmente se rompe; manteniéndose sobre la yema del dedo una tenue gota, estará en su debido punto; si este hilo fuese menos perceptible será la grande lisa, y es punto de anis.

Preparacion á la perla llamada tiraja.

Despues de haber recibido algo mas que la pasada decoccion, se repetirá la misma prueba; y si separando los dos dedos á proporcion se mantiene el hilo, estará á la perla, y si estendiéndolos lo posible no se deshace será la grande perla.

Preparacion al soplo ó soufflé.

Cocido el azúcar con algun exceso mas que para la perla: se sacará un poco de azúcar del medio del perol con la espumadera y se sacudirá blandamente por los bordes del perol y se verán andar unas como burbujas soplando al través de los agujeros de la espumadera, y es el punto del almíbar llamado el soplo.

Preparacion á la pluma ó baulé.

Habiendo hecho hervir el azúcar un poco mas que la antecedente coccion se sacará como va dicho, en la espumadera, para ejecutar la ya dicha experiencia, y si al caer forman ya gruesas y mas largas burbujas que las del soplo, estará en sazón.

La grande pluma es aquella que forma mas grandes burbujas y en mayor cantidad; de modo que cuando caigan han de bajar unidas unas con otras haciendo como una hilaza ó cañon de pluma.

Preparacion á la caña.

Despues de cocido algo mas fuerte que el de arriba se mojará el dedo en agua fria, y se tomará un poco de azúcar con dicho dedo y se unirá con otro dedo, y si al desunir los dos dedos hiciere un poco de estruendo como resistiéndose, estará á su perfeccion; y si se formase entre los dos dedos una bolita que se helase, es la grande caña ó gran cocé.

Preparacion al caramelo.

Si habiendo cocido algo mas que los anteriores el almíbar se mastica un poco entre los dientes y si ligase como pez, será un medio entre caramelo y caña, desde cuyo instante de momento en momento se va probando para saber cuando está á su punto, que se conoce cuando no se pega á los dientes sino que facilmente se quebranta y exala bastante olor.

Nota. El azúcar despues de ser clarificado usualmente tiene una quinta parte mas de su peso; y cinco porrones de azúcar clarificado no contienen mas que cuatro porrones de azúcar puro y un porron de agua; seis libras de azúcar puro por los cuatro porrones. Es decir que cada porron de azúcar clarificado pesa dos libras y media, y no tiene mas que unas dos libras de azúcar puro.

Azúcar piedra ó cande.

Tomarás azúcar de primera calidad, y lo clarificarás: luego lo pasarás á un fuego muy vivo, teniendo cuidado de mojar con una esponja los bordes del caldero, paraque la llama no quemee el azúcar: cuando esté cocido á punto de bulé, lo echarás, en lebrillos vidriados, que habrás mojado antes con espíritu de vino. Cuando el azúcar está hecho, se le pone en la estufa, tapándolo bien, y por espacio de ocho dias tendrás cuidado de irle dando fuego, paraque conserve un calor igual: al cabo de este tiempo, escurrirás el azúcar, le pasarás una hoja de cuchillo al rededor de

los lebrillos, y lo volverás boca abajo en un enrejado de laton paraque el jarabe se suelte, y estándolo bien, pondrás la parte seca otra vez en la estufa, lavarás los cristales paraque queden brillantes, los dejarás escurrir otro rato, y volverás los lebrillos á la estufa, poniéndolos de lado paraque acaben de escurrirse.

Harás de nuevo una buena lumbre á la estufa, y la mantendrás por espacio de tres dias; al cabo de los cuales retirarás los lebrillos, sacarás de ellos el azúcar piedra, que volverás por espacio de otro dia á la estufa, y cuando esté seco, lo meterás en cajas guarnecidas de papel.

Azúcar piedra en figura de rosario.

A tres pulgadas de distancia del fondo de los lebrillos, pondrás unos hilos de dos en dos pulgadas, pegándolos con pedazos de papel y cola de pasta. Los hilos deberán estar tan tiesos como sea posible. El azúcar se pegará y se cristalizará junto á los hilos.

Azúcar piedra ó cande de rosa.

Harás cocer el azúcar hasta el punto de gran bulé, y cuando lo tenga, lo sacarás de la lumbre, echarás una azumbre de agua de rosa doble, en la que hayas deshecho un poco de carmin; lo menearás bien con la espumadera; luego le harás dar un hervor, lo verterás en un lebrillo, y lo desharás á la estufa.

Azúcar de cebada.

Pondrás en un caldero una libra de cebada, con suficiente cantidad, la harás hervir hasta que se haya abierto, lo pasarás por un tamiz de seda añadiendo á la decoccion tres libras de azúcar, lo pondrás á la lumbre y lo clarificarás como lo restante; harás cocer el azúcar hasta el punto de gran casé, teniendo cuidado de pasar con un lienzo los bordes del caldero, entonces lo verterás sobre una mesa de mármol untada de aceite, y cuando esté frio, lo cortarás con las tijeras á pedazos de seis á ocho pulgadas de largo, y los enrollarás encima de pizarras.

Azúcar de manzana.

Tomarás cuatro camuesas peladas y cortadas á pedazos, sin corazon ni simientes, las bañarás con bastante agua, las harás hervir, y no las saques de la lumbre hasta que estén en mermelada; entónces las verterás en un tamiz y exprimirás el jugo.

Pondrás en un caldero el triple de azúcar cocido á punto de mantel, de lo que tengas de zumo de manzanas, la que añadirás este cuando haya cocido hasta punto de casé, no haciéndolo hasta que lo hayas sacado de la lumbre. Lo harás hervir de nuevo hasta el punto de gran casé, meneándolo ligeramente, paraque no se queme el azúcar: lo verterás entónces encima de una mesa de mármol, untada de aceite, y cuando haya tomado alguna consistencia, lo cortarás con moldes de la figura que quieras: hecho esto, lo pasarás á la estufa, paraque se seque.

Azúcar retorcido de naranjas.

Esprimirás zumo de naranjas gruesas y encarnadas, las quitarás antes las cortezas, y para sacar el zumo mas fácilmente, puedes servirte de la prensa. Le añadirás tantas gotas de esencia de naranja como libras de azúcar.

Pondrás la mitad del zumo del azúcar en un caldero, lo clarificarás y harás cocer hasta el punto de gran casé, despues la verterás sobre una mesa de mármol, echándole un poco de carmin en polvo. Luego que el calor te permita cogerlo con las manos, lo trabajarás, trenzándolo del grueso del dedo meñique, y haciéndolo secar en planchas de hoja de lata.

Azúcar retorcido de flor de saúco.

Harás hervir una libra de esta flor con una azumbre de agua; cuando haya dado un hervor lo sacarás, teniéndolo en infusion por espacio de tres horas; lo pasarás por un lienzo espeso, y operarás como arriba.

Azúcar retorcido comun.

Pondrás en azúcar clarificado media libra de jalea de manzanas, ó una cucharada de buen vinagre blanco, como tambien un poco de esencia de bergamota, y hecho todo esto, continuarás con lo demas en los términos que van ya explicados.

JARABES.

Se necesita poner el mayor cuidado (al hacer los jarabes) en no servirse sino del mejor azúcar que se encuentre, llenar enteramente las botellas, y aguardar para taparlas, que el jarabe esté enteramente frio, colocándolas en parage fresco, sin cuya precaucion no se conseguiria conservarlas.

Jarabe de uvas segun Permantier.

Tomarás veinte y cuatro azumbres de mosto, y la mitad lo pondrás en un caldero à la lumbre, teniendo la precaucion de evitar el hervor demasiado vivo: le añadirás mas licor, à medida que el caldero se vaya evaporando, lo espumarás y menearás, para aumentar la evaporacion. Cuando todo el mosto haya entrado ya en el caldero, lo espumarás, lo sacarás de la lumbre; tomarás ceniza de legía, la pondrás en una muñeca, habiéndola desleido de antemano con un poco de mosto, y la tendrás en el jarabe hasta que haya cesado enteramente de hervir. Por este medio se neutralizan los ácidos que contienen las uvas. Estarás cierto de que el jarabe no tiene ácido alguno, cuando el papel azulado metido allí no se pone encarnado. Entónces vuelves el caldero à la lumbre, y al cabo de un poco, le echarás dos claras de huevo batidas, y filtrarás el licor con alguna bayeta puesta en forma de cedazo, de diez á doce pulgadas cuadradas; lo harás hervir de nuevo y continuarás.

Para conocer si el jarabe está bastante cocido, dejarás caer algunas gotas con la cuchara sobre un plato. Si la gota queda fija, sin dilatarse; y si dividiéndola en dos partes, no se juntan al instante, puedes decir que tiene su punto.

Echarás en un jarro de tierra no vidriado este jarabe, y luego que esté enteramente frio, lo pondrás en botellas de mediana capacidad, limpias, enjutas, y bien tapadas, hecho lo cual las pasarás á la bodega.

Es preciso que una vez empezada una botella, sigas vaciéndola pronto, y deberás ponerla boca bajo cada vez que te sirvas de ella.

No es fácil determinar de un modo exacto la cantidad de ceniza que deberás emplear, pues aunque sea superior á la que necesites, no te hará ningun daño, atendido á que se confunde en el fítire con las demas sales indisolubles, y la espumarás.

Si con la idea de conservar por mayor tiempo el jarabe, le hicieses cocer demasiado, te equivocarás, porque no tardaria á cristalizarse en el fondo de las botellas; en cuyo caso se inutilizaría. En el caso contrario, sino se evaporare suficientemente, fermentaria muy pronto. Cualquiera que haya hecho un par de veces este jarabe, sabrá el grado de cocimiento que necesita, mejor que yo se lo podria explicar.

Este jarabe sirve para preparar toda suerte de compótas, jaleas, helados, licores y ratafías.

Jarabe de horchata.

Almendras de esperanza.
Amargas.

1 libra.
2 onzas.

Azúcar clarificado.	10 libras.
Canela olanda.	1¼ de onza.
Cáscaras de.	2 limones.
Agua doble de flandes.	1 libra.
Naranja.	1 patricón.

Cuando las almendras son peladas y bien lavadas se pican al mortero hasta reducirlas en pasta fina junto con la canela y el limon, despues se forma la leche de almendras con dicho porron de agua, y cuando el azúcar tiene punto de buena consistencia ó punto bolante, se saca del fuego, y despues de un rato de reposo, se le mezcla la leche de almendra de poco en poco, luego despues se pasa por la manga, y en ser medio frio se pone en botellas que no contengan mas que medio porron de cabida, dejándolos tapados ligeramente.

De otra manera.

Despues que la leche es mezclada, se vuelve à poner al fuego, y en el primer hervor se aparta del fuego, y en ser enfriado se le mezcla medio porron de agua doble de flor de naranja despues de ser pasado por la manga sin espumarlo.

Jarabe de alfónsigos.

Hácese del mismo modo que el anterior, poniendo alfónsigos en lugar de almendras.

El jarabe de alfónsigos es bueno para la voz, dolor de riñones y de la vegiga.

Jarabe de malvavisco.

Raiz de malvavisco. 1 libra.

Azúcar clarificado. 4 idem.

Agua clara. 2 porrones

Despues de ser la raiz del malvavisco bien pelada y límpia echa pedacitos por medio, se pone á cocer con la agua por espacio de un cuarto de hora y se deja reposar hasta que sea frio, luego se cola, y con la misma agua batida con una clara de huevo, se clarifica el azúcar, despues se cola pasado por un cedazo y se pone en botellas.

Este jarabe es muy dulcificante y bueno por la tos y muy pectoral.

Una onza de dicho jarabe en un vaso y lo restante de agua natural es suficiente.

Los jarabes de flor de naranja, de violetas, de jazmines, de té, de claveles, de flores de rosas, de menta, de ajenjo, y de todas las demas que sean ojas ó flores se hacen como el de capilera, echando el azúcar clarificado hirviendo encima de las flores ó hojas.

Jarabe de capilera.

Capilera (falcilla) (colantrillo de pozo).

Capilera. 1/2 libra.

Azúcar clarificado. 6 idem.

Se pone la capilera dentro la manga y se le echa el azúcar clarificado hirviendo, y queda echo el jarabe.

Este jarabe es muy pectoral y dulcificante.

Jarabe de capilera.

Azúcar clarificado medio patricón, lo restante del vaso de agua fresca, nuez moscada una porción de rayada, y un poco de corteza de limón.

Por un vaso de samboyón.

Jarabe de capilera ó azúcar clarificada medio patricón, vino generoso ó malvasía medio patricón, agua natural medio patricón, nuez moscada un poco de rayada, todo junto se pone dentro una chocolatera menos la malvasía y la nuez moscada, y se bate en el fuego con el molinillo, y en ser bien batido que haya formado espuma, se saca del fuego y se le mezcla lo restante de vino generoso ó la malvasía y la nuez moscada rayada, y se pone en un vaso y se sirve.

Sangría bebida fresca.

Zumo de un limón.

Azúcar clarificada.

medio patricón.

Agua fresca y vino tinto partes iguales, y un poco de nuez moscada rayada por encima la bebida.

Jarabe de violetas.

Flor de violetas una libra, agua una azumbre, azúcar dos libras,

Escogerás las violetas sencillas y de jardín: las del mes de abril son las mejores, les quitarás las colas y los capullos, las echarás en una cucurbita de estaño después de haberlas machacado

ligeramente, y las echarás en el agua hirviendo; las dejarás macerar despues en la estufa por espacio de veinte y cuatro horas, pasarás la mezcla por un lienzo, y prensarás el orujo, reuniéndolo todo, despues de haber dejado descansar el licor por espacio de veinte y cuatro horas, para separar la fécula, que se purificará en el fondo: juntarás el azúcar con el líquido, y lo pondrás en el baño maría, teniendo cuidado que esté bien tapado: cuando el azúcar esté enteramente disuelto, lo dejarás enfriar todo, lo pasarás junto por una bayeta.

El jarabe de violetas es muy pectoral, pero particularmente para los niños.

Jarabe de rosas.

Rosas secas seis onzas, agua doble de rosas ocho, agua un azumbre, azúcar cuatro libras.

Pondrás las rosas en el baño maría, despues de haberlas machacado en un almirez, echarás el agua hirviendo, y las dejarás macerar por espacio de tres horas, pasándolo todo por un lienzo.

Harás cocer el azúcar hasta el punto de pequeño casé; verterás luego esto en agua de rosa, le dejarás dar un hervor, y lo pasarás por la manga.

Este jarabe, tomando una cucharada con un vaso de agua, es bueno para las diarreas, disenterias, y para los que escupen sangre.

Jarabe de clavel.

Hojas de clavel trece onzas, clavo especia ma-

chacados un adarme, azúcar dos libras, agua tres onzas.

Tomarás claveles encarnados, les quitarás los capullos, y les echarás el clavo especia, lo pondrás todo en el baño maría, y lo dejarás en la estufa por espacio de veinte y cuatro horas; lo pasarás todo por la prensa, y despues de haber dejado descansar el licor, lo pasarás por el fíltre.

Cuando el azúcar esté cocido á punto de perla, le añadirás la mezcla, le dejarás dar un hervor, despues lo sacarás y pondrás en botelias: esto se entiende cuando esté frio.

Este jarabe es cordial y algo sudorífico.

Jarabe de tusílago.

Flores de tusílago frescas diez y ocho onzas, azúcar veinte y cuatro, agua cuartillo y medio.

Este jarabe se hace como el de claveles: es dulcificante y bueno para la tos.

Jarabe de grosellas (ribas.)

Se toman ribas encarnadas y maduras, se esprimen y se pasan por un cedazo, y se deja el zumo en una cazuela tres ó cuatro dias en reposo espumándolo de tanto en tanto de una espuma que se le habrá formado, despues de este tiempo se deslien cuatro libras de azúcar blanco en polvo con un porron de dicho zumo, y todo junto se clarifica con la clarificacion del azúcar solo, poniéndola la clara de huevo batida y espumándole y dejándolo en un punto de jarabe ó de una consistencia como aceite comun, luego se saca del fuego y se pasa por la manga, y en ser

medio enfriado se pone en botellas dejándolas tapadas ligeramente.

Lo mismo se hacen los jarabes de magrana, de frambuezas (gers), fresa, limon, naranja y de todos los zumos ácidos.

Jarabe de vinagre.

Vinagre blanco. 1 porron.

Azúcar clarificado. 2 idem.

Cuando el azúcar tenga punto de bola, se saca del fuego, se le mezcla el vinagre, se vuelve al fuego, y el primer hervor se saca se pasa por el cedazo y se embotella.

Este es muy refrescante, temperante, y un excelente antipudrito.

Todos los jarabes de ácido líquido se hacen del mismo modo.

Jarabe de corteza de cidra

Cortezas de cidra cortadas bien delgadas ó rayadas 2 onzas.

Azúcar clarificado. 2 libras.

Se pondrán las cortezas ó rayaduras dentro de una olla, y se les echará un porron de agua hirviendo, y se dejará en infusion bien tapado hasta que sea frio, cuando el azúcar tenga punto de bola se saca del fuego, y á los dos minutos de reposo, se le mezcla la infusion de la corteza y se vuelve al fuego, y al primer hervor cubierto se saca, se pasa por un cedazo, y en ser friose embotella.

Este jarabe es cordial vermifugo y propio para los flatos ventosos.

Jarabe de gers con vinagre.

Gers (frambuezas) 2 libras.
Vinagre de vino blanco. 4 porrones.

Se pondrán los gers dentro de una olla de tierra vidriada y se le mezclará el vinagre, y bien mezclado que sea, se exprimirá en un lienzo bien espeso ó tupido, luego se pondrá doble cantidad de azúcar clarificado en el fuego, y teniendo punto de bola flaco, se saca del fuego, y á los dos minutos de reposo se le mezcla el líquido del gers y vinagre y se vuelve á poner al fuego, y en el primer hervor cubierto, se saca y se espuma, se pasa por el cedazo y se embotella en ser frio.

Este es muy refrescante y apacigua la sofocacion.

Jarabe de vinagre frambuesado.

Para cada libra de frambuesas bien maduras, y de las cuales hayas quitado las colas, pondrás dos azumbres de vinagre tinto: lo menearás todo y lo exprimirás con un lienzo: filtrarás en seguida ese líquido, mezclarás con él una porcion doble de azúcar clarificado y cocido hasta el punto de pequeño casé, lo menearás todo con la espumadera, hasta que haya dado algunos hervores; y estando frio, llenarás las botellas.

Este jarabe tiene las mismas propiedades que el anterior.

Jarabe de frambuesas.

Frambuesas dos libras, azúcar cuatro.

Harás cocer el azúcar hasta el punto de pequeño casé: le echarás las frambuesas, que hayas escogido muy maduras y que estén ya sin colas: le dejarás dar dos ó tres hervores, lo harás enfriar todo, y despues lo pasarás por un tamiz de seda.

Este jarabe es escelente para los grandes calores de estómago.

Jarabe de moras.

Zumo de moras veinte onzas, azúcar dos libras.

Escogerás las moras mas maduras y negras, y las prensarás.

Harás cocer el azúcar hasta el punto de pequeño casé, le añadirás el zumo de las moras en la proporcion arriba indicada; harás que dé un hervor, luego sacarás la mezcla de la lumbre, y cuando esté fria, la pondrás en botellas.

Es escelente para el mal de garganta.

Modo de hacer el jarabe de agrás.

Zumo de agrás 1 porron.

Azúcar en polvo 4 libras.

Se mezcla el zumo de agrás con el azúcar, y despues que el azúcar es bien desleido con dicho zumo, se clarifica todo junto por medio de la clara de huevo batida con agua hasta que haya espuma, y en ser clarificado se saca del fuego y se pasa por la manga.

Advirtiendó que el zumo de agrás debe haber estado dos ó tres dias en reposo espumándolo de cuando en cuando.

Jarabé de limon.

Zumo de limon filtrado. 1 porron.

Azúcar clarificado. 4 idem.

Cuando el azúcar tenga punto de bola flaco, se saca del fuego, y despues de tres ó cuatro minutos de reposo, se le mezcla el zumo de limon, y se vuelve al fuego, y en haber dado un hervor cubierto, se saca, se espuma y se pasa por un cedazo, y en ser un poco frio se embotella.

Jarabe de corteza de cidra.

Se hace una infusion de corteza de cidra con espíritu de vino ratificado, y cuando el espíritu de vino esta bien empregnado de las cortezas, se filtra y se guarda bien tapado dentro de botellas ó frasquitos.

Cuando se quiera tomar de dicho jarabe, se ponen dos dedos de azúcar clarificado dentro de un vaso y se le mezcla algunas gotas de dicha infusion y se acaba de llenar de agua natural.

Jarabe de granada (magrana.)

Zumo de granada. 1 porron.

Azúcar en polvo. 8 libras.

Se forma una pasta clara, se pone en una cazuela, ú olla, ó redoma, y se pone con poco fuego, y cuando la pasta es líquida se pasa por el cedazo y se embotella.

Del mismo modo se pueden hacer los jarabes de ribas, grosellas, de gers, frambuezas, de mo-

ras, de fresas (maduxas) y de otros varios frutos de estas semejantes.

Jarabe de guindas agrias.

Azúcar de guindas agrias ocho onzas, azúcar una libra.

Aplastarás las guindas, pasarás el zumo por un lienzo, cocerás el azúcar hasta el punto de pequeño casé, le añadirás el zumo; darás un hervor, meneándolo con cuidado, lo sacarás de la lumbre, y cuando esté tibio, lo pondrás en botellas.

Jarabe de manzanas.

Ocho camuesas, azúcar una libra, agua media azumbre, un limon, agua de fior de azahar una cucharada.

Pelarás las manzanas y las cortarás à pedacitos, quitàndoles las simientes y el corazon, las pondrás con azúcar polvo, y el agua en un matras en el baño maría. Cuando la mezclase haya casi enfriado, le añadirás el zumo de limon y el agua de fior de azahar, ó bien de espíritu de canela: lo dejarás quieto por un par de horas, lo sacarás, ladeándolo, y lo pondrás en botellas.

Este jarabe es muy bueno por el catarro.

Jarabe de flor de azahar.

Flor de azahar ocho onzas, azúcar una libra y diez onzas.

Harás cocer el azúcar à punto de mantel, le añadirás la flor de azahar, y sacarás el jarabe de la lumbre luego que haya dado un hervor.

Este jarabe tiene las mismas propiedades que el precedente.

Jarabe de canela.

Agua en infusion de canela. 1 libra.

Azúcar clarificado. 4 idem.

Quando el azúcar tiene punto de emperlar se saca del fuego, y à los dos minutos de reposo se le mezcla la agua de canela y se vuelve à poner al fuego, y en el primer hervor cubierto se saca la espuma y se pasa por el cedazo, y en ser frio se pone en botella.

Este jarabe es cordial, ayuda à la digestion y à la regla de las mugeres.

Jarabe de cortezas de limon.

Cortezas de limon cinco onzas, agua un azumbre, azúcar dos libras.

Echaràs el agua hirviendo sobre las cortezas que hayas puesto de antemano en un jarro ó lebrillo de losa: lo taparàs herméticamente, lo tendràs en la estufa diez ó doce horas, y lo pasaràs por el tamiz.

Coceràs el azúcar hasta el punto de pequeño casé, le añadiràs la infusion, y lo sacaràs al primer hervor.

Este jarabe es bueno para flatos y lombrices.

Jarabe de yerba buena.

Cabos de yerba buena estregada cuatro onzas, agua una azumbre, azúcar cuatro libras.

Pondràs la yerba buena en infusion, y haràs

que la mezcla esté dos horas en cenizas calientes, despues lo pasarás por el lienzo, batirás una clara de huevo, le añadirás el azúcar despues de haberlo clarificado, lo harás cocer á punto de mantel; y entonces lo pasarás por la manga.

Este jarabe es un escelente cordial, y es muy bueno para el estómago.

Jarabe de ajenjo.

Hácese del mismo modo que el anterior, teniendo cuidado de servirse de cabos de ajenjo de hoja pequeña.

Este jarabe es estomacal y dijestivo.

Jarabe de nebrina.

Se toma residuo de nebrina destilado, se le pasa por un lienzo, y se le hace cocer á fuego lento, hasta que haya tomado la consistencia de jarabe.

Es un escelente estomacal, disuelto en vino de España, á razon de una cucharada por vaso.

Jarabe de yedra.

Machacarás en un almirez la cantidad de yedra necesaria, hasta estraer una azumbre de zumo, lo pasarás por un lienzo blanco, que torcerás, ayudado de alguna otra persona; luego lo volverás á la lumbre, le echarás tres libras de azúcar, lo clarificarás todo, lo volverás á la lumbre haciéndolo cocer hasta el punto de perla: entonces lo sacarás.

Este jarabe se toma en los resfriados, y cuando se escupe sangre: la dosis es una cucharada.

Jarabe de coles lombardas.

Zumo de coles una libra, azúcar tres onzas.

Para cada dos libras de coles lombardas cortadas muy menuditas, tomarás seis onzas de agua, lo harás calentar todo en el baño maría, en un vaso cerrado herméticamente. Después de medio cocida la col, la esprimirás en un lienzo, y pasarás el licor por la manga. Tomarás el azúcar, lo mezclarás con el licor y lo pasarás á disolver.

Este jarabe es muy bueno para las enfermedades de pecho.

Jarabe pectoral:

Azufaias, higos de Túnez, raiz de malvavisco, y borrajas, un puñado de cada cosa: le añadirás dos onzas de regalicia pelada y machacada, y lo harás estar en infusion de agua fria por espacio de doce horas: pasarás la infusion á la manga, le añadirás cuatro libras de azúcar por otras tantas de infusion, y lo harás cocer á punto de jarabe.

Jarabe de café.

Café del mejor tostado y en polvo. 1 libra.

Agua hirviendo. 1 porron.

Se pone el café dentro una olla ó cafetera y se le echa la agua hirviendo por encima, se menea y se deja estar bien tapada hasta que sea frio, después se cola pasándolo por la manga ó cedazo, y cuando el azúcar clarificado tenga

punto de bola, se saca del fuego, y en seguida se le mezcla la infusion del café, y se vuelve en el fuego hasta haber dado un hervor cubierto, luego se pasa por la manga y se embotella.

Este jarabe es muy cómodo por los viajantes de tierra y mar. Dos cucharadas de dicho jarabe dentro de una taza ó vaso y lo restante de agua hirviendo es bastante para tomar un café agradable.

Jarabe de ponche con ron.

Zumo de limon un cuartillo, con azumbre y media, azúcar cuatro libras.

Se hará cocer el azúcar hasta el punto de pequeño casé, se le añade el zumo de limon, se le menea bien hasta que haya dado un hervor sin destapar, luego se vierte el jarabe en un vaso ó lebrillo, de tierra vidriado, y se le añade el ron cuando se ha enfriado.

Se hace el ponche con esto, añadiéndole una cantidad suficiente de té, ó de agua hirviendo.

Jarabe de ponche de rac.

Se hace del mismo modo que el precedente.

Jarabe de azúcar.

Azúcar cuatro libras, agua dos azumbres.

Harás hervir el azúcar con la mitad del agua, y lo espumarás añadiéndole poco á poco la otra mitad, le pondrás ademas una clara de huevo batida con nieve junto con la cáscara; lo espumarás, lo sacarás de la lumbre cuando ya haya

dado un hervor, y lo pasarás por la manga.

Este jarabe es bueno para hacer todos los licores.

Conserva del limon.

Azúcar clarificado. 2 libras.

Rayaduras de seis limones.

Cuando el azúcar tenga punto de bola se saca del fuego, y despues de un rato se le mezcla las rayaduras y se pone en una botella, y se van llenando los moldes.

La conserva del limon tambien se hace con el zumo à defecto de las cáscaras ó rayaduras.

Lo mismo que cualquier otro fruto de corteza, sea naranja, cidra y otros varios.

Pastillas de limon.

Se forma una pasta de azúcar y agua, rayaduras de limon y un poco de esencia de limon, y se forma unas pastillas, que derretidas con agua forma una limonada agradable, el azúcar debe ser en polvo.

Observaciones.

Es preciso tener cuidado al hacer los jarabes, de no dejarlos enfriar en el caldero, sino pasarlos luego á un vaso vidriado.

Todo el azúcar que se emplea debe ser clarificado con la mayor escrupulosidad.

**LA MEDICINA CURATIVA O LA
PURGACION DIRIGIDA CONTRA LA CAUSA DE LAS
ENFERMEDADES APROBADAS Y ANALIZADA EN SU
OBRA POR M. R. LE ROY.**

RECETAS DE LOS EVACUANTES.

Vomi-purgativo.

Vino blanco de buena calidad. 4 libras.

Sen de palta ó oriental. 4 onzas.

Póngase en infusion fria durante tres dias teniendo cuidado de cuando en cuando, colándola y esprimiéndola de manera que en cuanto sea posible, quede la cantidad de vino empleada.

A cada libra de vino así preparada, agréguese tartrite antimonial de potasa ó ametico una dracma, y cólese.

Purgante por primer grado.

Escamonea de alepo. 1 1/2 onzas.

Raiz de turbit. 6 adarmes.

Jalapa. 6 onzas.

Aguardiente de 12 grados. 12 libras.

Mézclese y póngase en infusion en el baño maría durante doce horas á una temperatura de veinte grados: pásese por el tamiz y añádase el jarabe preparado como sigue.

Sen de palta. 6 onzas.

Agua hirviendo. 24 idem.

Póngase en infusion durante cinco horas: cuélase esprimiéndolo bien, y añádase despues tres

libras de azúcar moreno, haciendo segun arte un jarabe total, que cocido y añadido á la tintura no la enturbie.

Segundo grado.

- | | |
|---------------------------|------------|
| Escamonea de alepo. | 2 onzas. |
| Raiz de jalapa. | 8 idem. |
| Raiz de turbit. | 1 idem. |
| Aguardiente de 20 grados. | 12 libras. |

Póngase y hágase lo mismo que se ha dicho para el primer grado añadiendo en esta tintura el siguiente jarabe.

- | | |
|-----------------|-----------|
| Sen de palta. | 8 onzas. |
| Agua hirviendo. | 2 libras. |

Póngase en infusion como se ha dicho y añadiéndose 2 1/2 libras de azúcar moreno haciendo el jarabe como va dicho.

Tercer grado.

- | | |
|---------------------------|-------------|
| Escamonea de alepo. | 3 onzas. |
| Raiz de turbit. | 1 1/2 idem. |
| Jalapa. | 12 idem. |
| Aguardiente de 21 grados. | 12 libras. |

Lo mismo que se ha dicho, y añádese el siguiente jarabe:

- | | |
|-----------------|-----------|
| Sen de palta. | 12 onzas. |
| Agua hirviendo. | 3 libras. |

Póngase en infusion como se ha dicho, y añádese dos libras de azúcar moreno y hágase un jarabe como los precedentes.

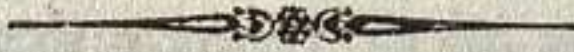
Cuarto grado.

Escamonea de alepo.	4 onzas.
Raiz de turbit.	2 idem.
Jalapa.	1 libra.
Aguardiente de 22 grados.	12 idem.
Póngase en infusion como se ha dicho, cuélase y añádese el jarabe siguiente:	
Sen de palta.	1 libra.
Agua hirviendo.	3 1/2 idem.
Póngase en infusion, cuélase y añádese 1 1/2 libras de azúcar moreno haciendo el jarabe con el cuidado que se ha encargado.	
Las libras son de 16 onzas.	

**APLICACION DEL METODO DE M. LE ROY
EL COLERA MORBO.**

De todos los medios puestos en práctica contra el cólera morbo, el que ha salido mejor efecto ha sido el método de Mr. le Roy aplicado por el mismo inventor del modo siguiente: al principio el vomí-purgativo, diez ó doce horas despues el purgante, y á las doce ó quince horas otra toma del mismo, en general esto ha bastado para afectar la curacion, pero á la menor apariencia de nuevos accidentes, se han de repetir los purgantes usándolos tambien de tarde en tarde en la convalecencia para mantener el vientre libre. A estos medicamentos se puede añadir el uso de los vegigatorios y sinapismos cuando los primeros cursantes han producido poco efecto. En quanto à las bebidas no hay inconveniente que sean frias y aun heladas, lo mas esencial de todo es-

to es que el remedio se administra con la mayor prontitud pudiendo el menor retardo hacer imposible el uso de remedios interiores; y que una vez empezado el tratamiento, se sigue con la mayor actividad. Nunca dice Mr. le Roy nos hemos emprendido de haber obrado con energía pero si de haber cedido à la solicitud de los enfermos ó de los parientes en retardar la administracion de una toma de algunas horas.



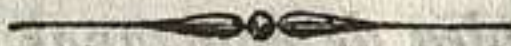
APLICACION DEL METODO DE M. LE ROY
EL COLERA MORBO.

De todos los medios puestos en práctica contra el colera morbo, el que ha sido mejor efecto ha sido el método de Mr. le Roy aplicado por el mismo inventor del modo siguiente: el principio el vomitivo, ó dos horas después el purgativo, y á las diez ó quince horas otra toma del mismo, en general esto ha bastado para electar la curacion, pero á la menor oportunidad de nuevos accidentes, se han de repetir los purgantes usados tambien de tarde en tarde en la consecuencia para mantener el vómito libre. A estos medicamentos se puede añadir el uso de los vegetales y suspensiones cuando los síntomas curables han producido poco efecto. En cuanto á las bebidas no hay inconveniente por ser frías y muy belotas, lo mas esencial de todo es

MANUAL

DE

CONFITEROS.



JALEA DE GROSELLAS.

Escogerás grosellas encarnadas bien maduras, las desgranarás, aplastarás y pasarás inmediatamente por un lienzo, apretándolo bien, para esprimir el jugo: en seguida las pondrás en un caldero con una libra de azúcar, machacado, por otra de zumo; lo pondrás à calentar, y lo espumarás cuando haya dado un hervor, lo retirarás y pondrás en botecillos. Los dejarás por espacio de algunos dias al aire, en algun parage; despues los cubrirás con papel mojado con buen aguardiente, al cabo de dos dias los taparás bien, atándolos con cordelitos.

Jalea de grosellas frambuesadas.

Para cada veinte libras de grosellas pondrás cuatro libras de frambuesas, y en lo demas harás como arriba.

Se hace tambien jalea de grosellas blancas, tomando grosellas y frambuesas de dicho color.

Jalea de grosellas sin lumbre.

Se hace del mismo modo que la anterior, con la sola diferencia que en lugar de ponerla á la lumbre, se pasa alternativamente de un vaso á otro, y se le pone en botecillos cuando ha empezado á cuajar,

Jalea de manzanas.

Tomarás camuesas de la mejor calidad, las pelarás, y despues de haberlas quitado el corazon y las simientes, las cortarás á pedacitos, y los pondrás en un caldero á la lumbre con suficiente cantidad de agua, hasta hacerlas convertir en mermelada; las pondrás entonces en la manga, las dejarás escurrir, teniendo cuidado de volver á la manga la primera azumbre de licor, porque no suele ser muy claro. Pondrás sobre las manzanas un plato tan grande como la manga, y lo cargarás con un peso, para que salga enteramente el zumo.

Tomarás igual cantidad de azúcar refinado, que de zumo de manzanas, lo clarificarás, lo harás cocer hasta el punto de mantel, le añadirás la decoccion, y lo dejarás cocer hasta el mismo punto. Entonces tomarás luquete de algunos limones, y los confitarás con un poco de azúcar, verterás la jalea en los botecillos, poniendo encima las cortezas de limon, y la cubrirás como de costumbre.

Jalea de membrillos.

Escogerás membrillos de los mas sanos, y que no estén enteramente maduros, los frotarás con un lienzo grueso, los cortarás á pedazos, y les quitarás los corazones y las simientes.

Lo harás cocer en suficiente cantidad de agua, lo pasarás á la manga, como la jalea de manzanas, le echarás la misma cantidad de azúcar, y maniobrarás como arriba.

Jalea de agraz.

Tomarás ocho libras de agraz que sea maduro, lo desgranarás, lo echarás en seis libras de azúcar, que hayas hecho cocer hasta punto de perla, le dejarás dar algunos hervores, lo pasarás por el tamiz, esprimiéndolo, lo volverás á la lumbre, y cuando esté á punto de mantel, echarás en los botecillos.

Mermelada de albaricoques.

Escogerás albaricoques muy maduros, los cortarás en cuatro pedazos cada uno, les quitarás los huesos, y pondrás en un lebrillo vidriado una capa de albaricoques, otra de azúcar raspado, y lo tendrás doce horas en la bodega, cubriendo bien el vaso, á fin de que los insectos no puedan entrar.

En seguida lo pondrás en un caldero á la lumbre, añadiendo las almendras de los huesos, y cuando la mermelada se estienda encima de la espumadera en forma de jalea, podrás sacarla de

la lumbre y echarla en los botecillos; los cubrirás cuando la jalea esté fria con redondeles de papel embebido en aguardiente, y al dia siguiente los cubrirás con mas papel, y los atarás con hilo fuerte.

Ordinariamente se pone media libra de azúcar por cada libra de fruta.

Mermelada de cerezas.

Tomarás cerezas muy maduras, les quitarás las colas y los huesos, despues de haberlas hecho secar en un caldero à fuego lento, teniendo cuidado de menearlo sin parar.

Clarificarás el azúcar, lo cocerás hasta el punto de casé flojo, le añadirás las cerezas, y dejarás cocer suficientemente todo esto, meneándolo de cuando en cuando, despues lo sacarás de la lumbre, y lo pondrás en los botecillos.

Pónese tambien media libra de azúcar por cada libra de fruta.

Mermelada de la reina Claudia.

Tomarás peras de la reina Claudia, que sean maduras, y despues de haberlas quitado los huesos, las pondrás en una caldera, y las harás cocer con suficiente cantidad de agua; cuando esten cocidas, las aplastarás en un cernero, clarificarás y harás cocer el azúcar hasta el punto de casé flojo, le añadirás la mermelada, la sacarás de la lumbre, cuando esté ya en jalea, y la derramarás en los botecillos.

Mermelada de mirabeles.

La mermelada de mirabeles se hace como la de peras de la reina Claudia, con la sola diferencia de que se pone una libra de azúcar por cada otra de fruta.

Tambien se le pueden añadir almendras de hueso de albaricoques, y por este medio la harás pasar por mermelada de esta fruta.

Mermelada de membrillos.

Cortarás membrillos muy maduros, despues de haberlos limpiado bien, quitado el corazon y las simientes: luego los pondrás á la lumbre con suficiente cantidad de agua: cuando todo esté cocido, lo pasarás por un tamiz de seda.

Pondrás una libra de azúcar por libra de membrillo en el caldero, lo clarificarás y harás cocer hasta el punto de pequeño casé; le añadirás la mermelada, cuando forme una especie de jalea, y la colocarás en los botecillos.

Mermelada de agráz.

Tomarás agráz del mas grueso que encuentres, y cuando lo hayas desgranado, lo pondrás en un caldero con suficiente cantidad de agua, y lo harás calentar, hasta que se haya hinchado, y nade sobre el agua. Entonces lo sacarás de la lumbre, añadiendo el zumo de un limon, y lo dejarás en cenizas calientes, hasta que el agráz se haya puesto enteramente verde: lo dejarás enfriar en un lebrillo, lo aplastarás en un tamiz de seda, echa-

rás la pulpa en el azúcar, que habrás hecho cocer hasta el punto de casé, y continuarás teniéndolo á un fuego lento: cuando la mermelada esté á punto de jaleá, la pondrás en los botecillos.

Mermelada de melocotones.

Aplastarás los melocotones, cuando ya no tengan huesos los pasarás por un lienzo muy claro, pondrás el zumo á la lumbre, añadiéndole media libra de azúcar por cada libra de zumo: lo espumarás, y al cabo de algunos hervores, cuando veas que la mermelada esté cocida, la sacarás y la distribuirás en los botecillos.

Tendrás tambien cuidado de romper los huesos, y echar las almendras mondadas en la caldera, haciéndolo cocer todo con la mermelada, lo que le da un gusto mas agradable.

Mermelada de manzanas.

Escogerás camuesas de las de mejor calidad, las pelarás y cortarás en cuatro partes, teniendo cuidado de quitar exactamente los corazones y las simientes, las irás echando en agua fresca, para que no tomen mal color. En seguida las pasarás al caldero, que pondrás á la lumbre con suficiente cantidad de agua, y cuando estén bastante cocidas para poderse aplastar, las pondrás en un pasador, y harás pasar la pulpa.

Harás clarificar el azúcar, y lo cocerás hasta el punto de casé: le añadirás el zumo y harás cocer la mermelada, hasta que tenga la consistencia necesaria: despues se la vierte en los botecillos, que

por lo regular se cubren. Las mermeladas de pera se hacen del mismo modo.

Mermelada de rosas.

Tomarás rosas muscadas, estregarás las hojas, ó las machacarás algo con la mano del almirez, luego clarificarás el azúcar, á razon de una libra por otra de flores, con media de mermelada de manzanas, para cada una de azúcar; luego dará un hervor, y sacarás la mermelada. La de violeta y otras flores se hacen del mismo modo.

Mermelada de flor de azahar.

Escogerás flores de azahar sumamente frescas, las descapullarás, les echarás en un caldero con agua; le echarás el zumo de un limon y de dos naranjas, y lo pondrás á la lumbre todo. Cuando veas que la flor de azahar se ablanda al apretar el dedo, la pasarás por el tamiz, y la dejarás enfriar: puedes echarle encima agua fria, lo que contribuirá á que se vuelva mas pronto pasta: hecho esto, la echarás en un mortero de mármol. Despues de haber clarificado el azúcar, y cocido á punto de pluma, del cual habrás puesto dos libras por cada una de flores, les añadirás la pasta, que hayas machacado bien en el almirez, y le dejarás dar un hervor: echarás dentro un botecillo entero de jalea de manzanas, la menearás para que se incorpore la pasta, retirarás el caldero de la lumbre, y pondrás la mermelada en los botecillos.

Mermelada de espinavinetá.

Esta mermelada se hace del mismo modo que la de agráz, echándole una libra de azúcar por otra de fruta.

Observaciones.

Debes tener cuidado en no dejar enfriar las mermeladas en los calderos, á causa del verdete, que podrian tomar.

Al mismo tiempo mirarás de cuando en cuando todas estas confituras para mudar los papeles que los cubren si llegasen á enmohecerse; cuando fuere preciso volverlos á cocer, bastará darles un hervor; pues de lo contrario, perderia mucha parte de su sabor y bondad. Deberás tener las mermeladas en parage seco, evitando tanto el calor escesivo, como la mucha humedad: lo primero las pone agrias, y lo segundo mohosas.

DULCES SECOS.

Pasta de grosellas.

Escogerás diez libras de grosellas encarnadas muy maduras, les quitarás las rapas, y las aplastarás, cuando le hubieres exprimido el zumo con un lienzo, lo pasarás por un tamiz espeso: clarificarás igual cantidad de azúcar que de zumo, y cuando esté cocido á punto de casé, le echarás el zumo de grosellas, y lo dejarás cocer á un fuego lento, meneándolo siempre; cuando la pasta esté bastante cocida, lo que se conoce cuando se vé

con facilidad el fondo del caldero, lo sacarás de la lumbre.

Tendrás moldes de hoja de lata de diversas formas, y magnitudes, y las pondrás encima de planchas ó pizarras; luego los llenarás con la pasta, teniendo cuidado de alisarla por encima con la hoja de un cuchillo: las polvearás con azúcar tamizado, poniéndolo luego todo á la estufa, en donde lo dejaras hasta el dia siguiente; y entonces sacarás la pasta de los moldes, volviéndolos sobre un tamiz: le echarás nuevo azúcar polvo, porque por este lado no lo hay, y lo dejarás estar todo por espacio de una noche en la estufa; entónces encerrarás su pasta en cajas herméticamente tapadas: poniéndolas por capas, y tapándolas con papel blanco entre capa y capa, y las pondrás en parage seco.

Si añades á las grosellas una sexta parte de pasta de frambuesas, un perfume mas agradable. Del mismo modo que la anterior.

Pasta de agraz.

Escogerás agraz del que tenga los granos mas gruesos y les quitarás la rapa, y los harás hervir con suficiente cantidad de agua. Cuando estén en su punto; es decir, cuando los granos empiecen á rebentar los escurrirás en un tamiz, los aplastarás, y pasarás la pulpa, hasta que esté reducida á una mitad: clarificarás una libra de azúcar por otra de zumo, y cuando esté cocido á punto de pluma, le añadirás al agraz tres onzas de mermelada de manzana por cada libra de zumo; lo mezclarás todo, y maniobrarás como en el arti-

culo anterior. *Pasta de espinavinetta* se hace del mismo modo que la anterior.

Pasta de peras de la reina Claudia.

Escogerás una porcion de estas peras, que aunque no estén muy maduras, las echarás á la lumbre, con un poco de agua despues de haber quitado los huesos, no dejándolas dar mas que uno ó dos hervores: las sacarás y las harás escurrir en un tamiz. Cuando estén frias, las pasarás y harás pasar la parte pulposa. Clarificarás el azúcar, y lo cocerás á punto de pluma, poniendo media libra por cada libra de zumo: le añadirás aquella pulpa, y cuando esté cocido operarás del mismo modo que con la pasta de grosellas. *Pasta de Mirabeles*, la misma operacion que con la pasta anterior; pero tendrás cuidado de recoger los mirabeles muy maduros. *Pasta de cerezas* igual maniobra que con las pastas anteriores.

Pasta de melocotones.

Escogerás melocotones de la Madalena muy maduros, los pelarás quitándoles los huesos: en lo demas se opera como con la pasta de la reina Claudia. *Pasta de albaricoques*, del mismo modo que la anterior.

Pasta de manzanas.

Primeramente maniobrarás como para la mermelada de esta fruta. (Vease mermelada de manzanas) y en lugar de retirarla cuando está en aquel punto, la dejarás continuar á un fuego lento, de modo que tome mas consistencia, siguien-

do en lo demás como arriba. *Pasta de membrillos*, del mismo modo que la anterior.

Pasta de castañas.

Escogerás castañas de las mejores, las quitarás la primera corteza, y harás que cuezcan un poco para quitarles fácilmente la segunda, despues de esto, las disolverás en un almirez.

Clarificarás el azúcar y lo harás cocer á punto de pluma, á razon de libra por libra. Lo sacarás de la lumbre, y le añadirás la pasta, con una mitad de jalea de manzanas: lo mezclarás todo muy bien, durante algunos instantes, á un fuego lento, y lo pondrás entónces en pizarras, ó planchas de hoja de lata, y lo pasarás á la estufa: al cabo de doce horas, cortarás la pasta en la forma que desees darle, volviéndola y echándola en el tamiz: despues la dejarás otro tanto tiempo en la estufa, y luego la pondrás en cajas.

Pasta de orchata,

Escogerás almendras dulces de las mejores, las echarás en agua hirviendo, para mondarlas, luego las machacará en un almirez de mármol, humedeciéndolas de cuando en cuando con un poco de agua, ó mejor con agua de azahar: despues de haber clarificado el azúcar, y cocídolo hasta el punto de casé, le añadirás la otra pasta, la menearás bien; la dejarás enfriar en lebrillos de tierra ó de loza; la machacará de nuevo, ó la molerás en una piedra. En seguida formarás la pasta en tablillas, ó en rollos, polvoreándola con azúcar tamizado. Cuando quieras servirte de es-

ta pasta, desleirás en suficiente cantidad de agua una porcion de ella; pasarás el líquido por un lienzo, y tendrás una bebida agradable y preferible al jarabe.

Pasta de malvavisco.

Escogerás raíces de malvavisco frescas, y cuyo interior tenga un blanco hermoso, las lavarás bien, y las cortarás à pedazos. Para cada tres onzas de raíces tomarás cuatro camuesas, las pelarás, les quitarás los corazones y las simientes: las cortarás en cuatro partes, y las pondrás con los malvaviscos en una azumbre de agua de rio. Cuando todo haya hervido por espacio de diez minutos, lo pasarás por un lienzo. Pondrás en una caldera una libra de goma arábica pulverizada, procurando que sea de la mas blanca; le añadirás el líquido, lo pondrás á un fuego suave, y lo menearás con una espátula. Cuando la goma esté bien desleida, le echarás una libra de azúcar refinado en polvo, procurando que sea del mejor, ó del de primera calidad. Este lo harás derretir de antemano; y entonces sacarás el caldero de la lumbre, y lo exprimirás todo en un lienzo. Pondrás otra vez todo esto á un fuego lento, y meneándolo siempre con la espátula, á fin de que no se pegue: cuando la parte tenga el punto conveniente de espesor, batirás cuatro claras de huevo en medio vaso de agua de flor de azahar, lo que añadirás à la pasta y la dejarás otro poco à la lumbre; meneando siempre con fuerza, hasta su total cocimiento; lo que será muy fácil de conocer, si sacando la espátula de la pasta, y sacudiéndola

un poco encima de la mano no se te paga en ella, echaràs almidon en polvo sobre una mesa, deramaràs la pasta encima de él, la cortaràs à pedazos, y cuando esté fria, la polvorearàs con el almirez, y la meteràs en cajas.

Pasta blanca de regalicia.

Se hace del mismo modo que la precedente, poniendo raiz de regalicia en lugar de raiz de malvavisco.

Fuédese tambien hacer con cualquiera otra especie de raiz una pasta semejante, por medio de este mismo procedimiento.

Pasta de flor de azahar.

Tomaràs una libra de flor de azahar y la pelaràs: echaràs suficiente cantidad de agua en un caldero, la haras hervir, y le echaràs entonces la flor de azahar: cuando esta se ablande al apretar el dedo, la verteràs en el tamiz, y le echaràs agua fresca, para que se enfrie lo mas pronto que sea posible, y en estando escurrida la enjugaràs con un lienzo blanco, la pondràs en pasta machacándola en un almirez de mármol, y añadiéndole el zumo de limon para cada dos libras de flor: cuando el azúcar esté clarificado y cocido á punto de pluma, le añadiràs la pasta con cuatro onzas de jalea de manzana para cada libra, y el azúcar estará en proporcion de media libra por una: entónces le haràs dar un hervor, y la verteràs en planchas de hoja de lata, ó pizarras,

la pasarás á la estufa, y la cortarás en la forma que quisieres.

Pasta de rosas.

Tomarás una libra de rosas muscadas, las pelarás y machacarás en un almirez de mármol, añadiéndole un poco de agua de rosa doble.

Clarificarás una libra de azúcar, y lo harás cocer hasta el punto de pluma, le añadirás la pasta, con tres cuartas partes de jalea de manzana; y en lo demas operarás como arriba. *Pasta de violetas*, se hace del mismo modo que la anterior.

Por el mismo método se pueden hacer pasta de toda especie de flores.

Dulce de Indias.

Machacarás una libra de almendras dulces, y las mezclarás con una libra de azúcar por cada media libra de almendras, que habrás clarificado antes, y cocido à punto de bulé: le añadirás dos libras de harina, y lo harás cocer todo un ratito; luego meneando siempre, lo sacarás de la lumbre, le añadirás ocho onzas de manteca fresca, una libra de cortezas de limon, un poco de agua de rosas, y haciendo de todo una pasta muy manejable, la pondrás à secar á la estufa: este dulce es bueno para los convalecientes ancianos, paridas, y hombres consumidos por enfermedades.

Dulce sin azúcar.

Machacaráis seis onzas de carbon, lo lavarás bien, y lo pondrás al caldero con tres azumbres de agua de fuente: le añadirás tres libras de buena miel y lo harás hervir por espacio de una hora. Pasarás luego el jarabe por un lienzo, y te servirás de él en lugar de azúcar, para hacer toda suerte de jalea y mermeladas; pero necesita un grado mas de cocimiento que si se hiciesen con azúcar.

Arrope.

Tomarás doce azumbres de mosto, y pondrás la mitad á la lumbre en un caldero, y cuando hierva, le echarás poco á poco la otra porcion, para impedir que se vierta, lo espumarás repetidas veces, y lo prensarás ó torcerás en un lienzo. Lo volverás á la lumbre y continuarás la evaporacion, meneándolo sin parar, con una espátula de madera, hasta que el arrope haya adquirido una consistencia competente; lo que se conoce, cuando vertiendo un poco en un plato, al enfriarse, se pone hecho una jalea.

Quando se hace arrope con frutas, se pelarán bien estas, y se cortarán en cuatro partes, que echarás en el caldero: verterás encima el mosto cocido y espumado, dejarás disolver y reducir las frutas: meneando continuamente, y moderando el fuego, cuando se vaya acabando esta operacion. Se conoce que está cocido, cuando poniendo como el grueso de una nuez en un plato, no se aplasta, ni deja humedad al rededor.

FRUTOS CONFITADOS CON AZUCAR.

Dulce de bar.

Escogerás grosellas blancas de las mas hermosas y maduras, cuyo grano sea muy grueso: les quitarás las simientes con una aguja de plata, ú otra cosa, clarificarás el azúcar, y lo harás cocer à punto de pluma: echarás alla dichas grosellas, meneándolas con cuidado, para que no se aplasten, luego las harás dar un hervor, y las pasarás en los botecillos, como se hace con los otros dulces.

Deberás poner libra de azúcar por libra de fruta. Este dulce suele colocarse en vasitos de vidrio mejor que en otra cosa.

Tambien se puede hacer con grosellas encarnadas.

Dulce seco de moscatel.

Tomarás racimos de moscatel, que todavía no esté bastante maduro, les quitarás las simientes con una pluma, y los harás dar ocho ó diez hervores, teniéndoles tapados con igual cantidad de azúcar clarificado y cocido à punto de bulé: luego verterás la fruta en un vaso, ó lebrillo de loza. Al dia siguiente pondrás los racimos à escurrir, y luego los dejarás en pizarras, que hayas polvoreado antes con azúcar tamizado, y los harás secar en la estufa, cuidando de menearlos cada dia, hasta que estén perfectamente secos.

Moscatel confitado en líquido.

Tomarás cuatro moscateles muy maduros, los pelarás quitándoles al mismo tiempo las simientes; luego los pondrás en agua á la lumbre, durante una hora, teniendo cuidado de que no hiervan: cuando el azúcar esté clarificado y cocido á punto de bulé, le pondrás las uvas que habrás hecho escurrir de antemano. Le dejarás dar una docena de hervores, lo sacarás de la lumbre y lo trasladarás á un lebrillo; al dia siguiente escurrirás el moscatel, y lo pondrás en los botecillos ó vasos. Menearás el azúcar que hayas puesto á la lumbre, lo echarás en el moscatel cuando esté frio, despues de haberlo hecho cocer hasta el punto de mantel, y con esto está concluido.

Tendrás que poner para este dulce una libra de azúcar por libra de fruta.

Dulce de agraz.

Tomarás tres libras de agraz, que tengan el grano grueso, les quitarás las simientes, y lo pasarás por el agua hirviendo, y cuando haya dado dos ó tres hervores lo pondrás en cenizas calientes, y no los escurrirás hasta que haya tomado un hermoso verde.

Clarificarás el azúcar, y lo cocerás á punto de pluma, poniendo tanto azúcar como agraz; y despues que haya dado ocho ó diez hervores, lo espumarás, y echarás en un lebrillo, y al dia siguiente le pondrás encima de pizarras polvoreadas con azúcar, y lo pasarás á la estufa.

Dulce de agráz líquido.

Operarás como arriba; solo que en lugar de poner el azúcar en las pizarras, lo colocararás en botecillos: volverás el azúcar á la lumbre, y en estando á su punto, lo verterás encima de las pizarras y taparás los botecillos.

Dulce seco de cerezas.

Tomarás cerezas que tengan un buen color y que sean transparentes: les quitarás las colas y los huesos, con una pluma ó una aguja de plata, luego pondrás una capa de cerezas en un lebrillo vidriado, y otra de azúcar polvo, continuando así hasta haber dado fin á la fruta. Lo dejarás así por espacio de dos dias; luego lo pondrás á la lumbre en un caldero, y despues de haber dado algunos hervores, lo pasarás de nuevo al lebrillo; y al dia siguiente pondrás las cerezas en las pizarras ú otra cosa, para que se escurran y se sequen.

Almivar de cerezas.

Harás clarificar el azúcar y cocerlo hasta su punto, le echarás igual peso de cerezas sin huesos y dará tres ó cuatro hervores; luego lo sacarás de la lumbre y lo echarás en un lebrillo: al dia siguiente separarás las cerezas, volverás el azúcar al caldero, hasta que tenga punto de mantel, y volverás á echarle la fruta, le dejarás dar algunos hervores, y lo trasejarás como arriba.

Continuarás de este modo otros dos dias, te-

niendo cuidado de añadir cada vez un poco de azúcar clarificado á fin de que las cerezas puedan mantenerse siempre bañadas, aumentando cada vez el cocimiento un grado mas. De este modo, á la cuarta vez, el azúcar estará ya en el punto de perla; entónces las retirarás y las dejarás enfriar. Al dia siguiente las pondrás en los botecillos, añadiéndoles un poco de jalea de grosellas que hayas hecho derretir de antemano.

Cerezas en cola ó ramito.

Atarás media docena de cerezas por la cola con un cabito de hilo, haciendo los ramitos que quierás. Cuando tengas clarificado el azúcar, y cocido hasta el punto de bola floja, echarás las cerezas en el caldero, para que dé unos quince hervores, despues las sacarás de la lumbre, y las trasejarás. Al dia siguiente las harás secar, despues de haberlas tenido á escurrir del modo arriba indicado.

Almivar de espinavineta.

Quitarás las simientes á la fruta, le echarás igual cantidad de azúcar clarificado, y á punto de soplo le dejarás dar una docena de hervores, y despues de haberlo bien espumado, retirarás el caldero de la lumbre, trasejarás el dulce, y al dia siguiente los echarás en los botecillos ó vasos, cubriéndolos como de costumbre.

Espinavineta en ramo.

Prepararás la fruta del mismo modo que en el artículo anterior, la atarás en pequeños ramitos con un cabo de hilo, y en seguida operarás como en las cerezas en ramo, con la diferencia de que cuando saques este dulce, tendrás que polvorear los racimos con buen azúcar tamizado.

Tambien pueden confitarse del mismo modo grosellas encarnadas y blancas.

Toronjas enteras confitadas.

Cuando tengas buena provision de toronjas escogidas, les quitarás la primera corteza, les harás una incision junto á la cola, y las pasarás por agua hirviendo: luego les echarás en agua fresca, y los vaciarás con prontitud. Cuando esten lavadas las pondrás en el azúcar clarificado; y en el punto de lisé, lo dejarás hervir todo algunos instantes, lo sacarás de la lumbre, los verterás en un lebrillo, y volverás á echar la misma operacion otros dos dias, teniendo cuidado de aumentar cada vez un grado mas al cocimiento del azúcar antes de echarles las toronjas y de añadirle un poco de azúcar clarificado: al cuarto dia el azúcar debe estar á punto de perla; le echarás de nuevo las toronjas, y cuando hayadado algunos hervores los sacarás de la lumbre y los trasejarás.

Ecurrirás bien las toronjas y las bañarás bien con agua tibia, para quitar el azúcar que se encuentra encima, á fin de que el helado se le pegue.

Clarificarás y harás cocer azúcar à punto de pluma en cantidad suficiente: echarás allí las toronjas, y retirarás el caldero de la lumbre: despues de haberlo dejado descansar algunos minutos, harás blanquear el azúcar meneándolo con un tenedor, al principio al rededor del caldero, y luego en medio: entónces quitarás las toronjas, las pondrás en las pizarras y las harás secar.

Naranjas y limones enteros confitados y helados

Se hace del mismo modo que para las toronjas.

Toronjas confitadas á pedazos.

Harás cuatro partes de cada toronja, las pondrás à la lumbre con suficiente cantidad de agua, y las harás hervir hasta que estén cocidas: y puedes atravesarlas con la cabeza de un alfiler: luego las sacarás y echarás inmediatamente con agua fresca.

Enseguida operarás del mismo modo que para las frutas enteras (véanse la palabras toronjas enteras y confitadas) y las helarás ó conservarás en lebrillos para helarlos cuando quieras.

Los limones, las naranjas etc. se confitarán del mismo modo.

Cortezas de naranjas.

Quitarás las cortezas de las naranjas y pasarás por agua; las sacarás de la lumbre cuando puedan aplastarse, apretando ligeramente los dedos, y las echarás en agua fresca. En seguida

para confitarlas operarás como con las demás frotas, y las harás secar á la estufa despues de haberlas escurrido bien.

Las cortezas de limones y toronjas se confitan del mismo modo.

Blanco de corteza de naranja.

Escogerás el blanco de las cortezas de las naranjas, las cortarás en cuatro partes y operarás como arriba.

Del mismo modo se hacen las cortezas de limon y toronjas.

Limones verdes confitados.

Buscarás limoncillos que no hayan llegado todavía á la cuarta parte de su grueso, ó á menos, lo que será fácil conseguir en los parajes donde hay limoneros en abundancia: harás una incision en el medio, luego con suficiente cantidad de agua los pondrás á cocer, y cuando empiecen á ablandarse disminuirás la lumbre: añadirás al agua un poco de sal ó vinagre, y menearás los limones: cuando hayan tomado un hermoso verde los harás hervir, los sacarás de la lumbre, y los echarás en agua fresca; pero esto no lo harás sino cuando puedas meterles facilmente la cabeza de un alfiler.

Cuando hayas clarificado y cocido el azúcar á punto de lisé, en suficiente cantidad, le echarás los limones que tendrás ya escurridos, y los harás hervir un instante, dejándolos fuera de la lumbre, y vertiéndolos en el lebrillo donde los dejarás hasta el dia siguiente, en el cual los harás

cocer un grado mas que el anterior. Continuarás esta operacion durante dos dias, aumentando siempre el cocimiento, y en el último lo echarás todo en el lebrillo, y lo pasarás à la estufa. Luego los helarás, si quieres. Hácese lo mismo con naranjas pequeñas.

Melocotones enteros confitados en almivar.

Escogerás melocotones que sean hermosos y firmes: los enjugarás y picarás con un alfiler para que puedan azucararse mas pronto, y luego los pasarás por agua, y cuando empiecen à ablandarse, apretando el dedo, los sacarás y echarás en agua fria ó fresca: clarificarás el azúcar, y lo harás cocer à punto de lisé, continuando la operacion como con los frutos precedentes.

Melocotones confitados à pedazos.

Pelarás los melocotones, y los cortarás en cuatro partes; los pasarás por agua, y seguirás en un todo lo arriba dicho.

Melocotones verdes confitados.

Tomarás melocotoncillos, que todavía no tengan formado el hueso, lo que conocerás si puedes pasar una aguja al través, les quitarás el vello con legía, lo que ejecutarás en una caldera haciendo hervir en ella ceniza, y quitando los carbones así que empiezen à nadar: sacarás la legía de la lumbre, cuando esté bastante resbaladiza, y la dejarás descansar. Entónces la verterás poco à poco sobre los melocotones, que ha-

brás puesto en un caldero, los pasarás à la lumbre; entónces cuando el vello se quita fácilmente, los sacarás trasladándolos al agua caliente para lavarlos, y los escurrirás. Los harás rodar en seguida sobre una tela gruesa para que el vello se separe facilmente, y se pegue à dicha tela; entónces los pasarás dos ó tres veces de nuevo por agua fresca. Cocerás los melocotones y los confitarás del mismo modo que los demas frutos. *Albaricoques vcrdes confitados.* Se hacen del mismo modo que los melocotones verdes.

Albaricoques confitados en almivar.

Quitarás los huesos à los albaricoques haciéndoles una pequeña incision hàcia la cabeza de la fruta, luego introducirás un punzon por la cola, y apretándolo, el hueso saldrá facilmente por la incision.

Seguirás el mismo método que para confitar los melocotones.

Melocotones rellenos y albaricoques.

Se pueden rellenar introduciendo en lugar del hueso una cereza, ó ciruela confitada, y en el paraje, en que estas deberian tener el hueso, se pone un pedacito de naranja, ó limon confitado. Tambien se pueden rellenar estas frutas con jalea de grosellas, ó cualquiera otra cosa, en la que echarás una almendra de hueso de melocoton pelada. Antes de hacer esta operacion, sacarás los albaricoques del azúcar, y los harás escurrir.

Frambuesas confitadas en almívar.

Tomarás frambuesas, que no sean muy maduras, pero que sin embargo tengan un bello color, les quitarás las colas y les harás dar algunos hervores con igual cantidad de azúcar, que hayas primeramente clarificado, y hecho cocer á punto de pluma; cuando le hayas quitado la espuma, los sacarás de la lumbre y los verterás en un lebrillo, lo dejarás como unas doce horas, y despues lo echarás en los botecillos, teniendo cuidado de escurrirlos.

Al azúcar volverás á darle el punto de mantel, y lo echarás sobre las frambuesas, llenando los botecillos con jalea de grosellas.

Frambuesas secas confitadas.

Maniobrarás como arriba, con la sola diferencia de que en lugar de ponerla frambuesa en los botecillos, cuando están escurridas, las pondrás en las pizarras y las harás secar á la estufa.

Higos secos de almívar.

Escogerás higos verdes, los picarás con un alfiler y los echarás en agua fria, en seguida los pondrás á la lumbre en un caldero, con suficiente cantidad de agua. Cuando esta esté á punto de hervir sacarás el caldero de la lumbre y apartarás los higos. Al dia siguiente los volverás á la misma agua y los tendrás á un fuego lento, echándoles un poco de vinagre, ó espinacas y sal, y los mantendrás calientes por un par de ho-

ras, meneándolo de cuando en cuando hasta que hayan reverdecido de todo. Entónces los pondrás á un fuego vivo, despues los sacarás, los echarás en agua fria, y los escurrirás.

En lo demas, como arriba, y los podrás helar, si quieres.

Dulce de ciruelas, de la reina Claudia.

Escogerás ciruelas, que aun no hayan llegado á su madurez, y que tengan un hermoso color verde, las cortarás un poco el cabo de la cola, y en lo demas maniobrarás como con los higos.

Dulce de mirabeles.

Maniobrarás como con las ciruelas de la reina Claudia sin ponerles sal, ni ningun otro ingrediente en el agua, cuando las pases por ella.

Nueces blancas en dulces.

Tomarás nueces de las mas hermosas, y que no estén todavía maduras: lo que conocerás, cuando puedas atravesarla fácilmente con una aguja. Les quitarás la primera piel hasta los corchios, y las pondrás en agua fria, para que no se pongan negras; las pasarás luego por agua, añadiendo á esta un poco de alum; las sacarás del fuego, y las echarás en agua fresca.

Tomarás igual cantidad de azúcar y lo harás cocer á punto de lisé, cuando esté clarificado lo echarás frio en las nueces, con el bien entendido que antes las hayas escurrido. Harás esta misma operacion por espacio de tres dias.

Continuarás haciendo lo mismo, otros cinco dias, teniendo cuidado de aumentar cada vez el grado del cocimiento del azúcar, teniendo cuidado de espumarlo. Entonces pondrás las nueces en la estufa, hasta el dia siguiente, las sacas del azúcar y las pones á secar.

Dulce de nueces negras.

Hácense del mismo que las antecedentes, con la escepcion que no las pelarás sino muy ligeramente, á fin de que no se vea el blanco de los cachos.

Dulce de peras.

Tomarás peras azucareñas que no estén muy maduras, las harás ablandar un poco al fuego á fin de pelarlas con mas facilidad, y esto lo harás con mucha ligereza, les cortarás el cabo de la cola, y las picarás, las pasarás por agua caliente, como los melocotones, y maniobrarás del mismo modo para confitarlas.

Del mismo modo podrás hacer dulce de cualquier otra suerte de peras.

Dulce de membrillo.

Escogerás membrillos muy maduros y sanos, los ablandarás en agua hirviendo, luego los pelarás y cortarás en cuatro partes, quitándoles el corazon y las simientes: luego se manobra como con las demas frutas.

Dulce helado de castañas.

Tomarás castañas de las mejores, les quitarás la primer cáscara, luego las pondrás en agua hirviendo, sin hacer saltar la segunda; entonces las harás cocer hasta que puedas facilmente atravesarlas con la cabeza de un alfiler. Las sacarás del fuego con la espumadera, las pasarás al agua tibia, en la que hayas echado el zumo de un limon, las escurrirás, y las pondrás en agua fresca. Despues de haberlas escurrido de nuevo, las echarás en el azúcar, que hayas hecho clarificar y cocer hasta el punto de lisé, y operarás por espacio de tres dias como con las demas frutas.

Las helarás del modo explicado en el artículo (toronjas en dulce seco), las sacarás con cuidado, para que no se rompan, y las pondrás á secar en la estufa, ó en cañizos de mimbre.

Dulce de angélica.

Tomarás ramas de angélica fresca y de buena calidad, las cortarás á pedazos de seis pulgadas de largo, y las pondrás á la lumbre en un caldero, con cantidad suficiente de agua, que sacarás cuando vaya á hervir; al cabo de una hora quitarás con el cuchillo la primera piel, las pondrás á hervir en otra agua echándolas una cucharada de vinagre y otro poco de sal para reverdecernas, y cuando estén frias, las echarás en agua fresca, y las escurrirás.

En seguida operarás como con las demas frutas y las harás secar á la estufa encima de pizarras.

Dulce de ramitos de flor de azahar.

Tomarás ramitos de flor de azahar de la mejor calidad, los apretarás en un lienzo blanco, de modo que no pueda abrirse con el calor del agua hirviendo, en la que los hayas echado dichos ramos, añadiéndole el zumo de un limon, y algunos otros ramitos de la misma flor, que te servirán para que conozcas cuando los otros estén ya cocidos. Sacarás el lienzo, cuando veas que los ramitos se ablandan, apretándolos con los dedos; entónces los echarás en agua fria, que irás renovando hasta que hayan perdido todo su calor, y luego los pondrás à escurrir.

Despues de haber hecho cocer el azúcar hasta el punto de lisé, lo echarás sobre las flores de azahar, cuando esté casi tibio; al dia siguiente, y al otro harás lo mismo, por fin, al cuarto pondrás el azúcar al punto de mantel, le echarás sobre las flores, y al cabo de doce ó quince horas la sacarás y pasarás por un tamiz para escurrirlo. Luego pondrás las flores en pizarras, polvoreándolas con azúcar, las dejarás veinte y cuatro horas en la estufa, luego las volverás, y cuando estén secas las pondrás en cajas.

Debes tener mucho cuidado, àntes de echar el azúcar en los ramitos, en hacerles una incision junto al medio de ellos, para que la materia azucarada penetre mejor.

Dulce de flor de azahar.

Hàcese del mismo modo que el anterior, con la sola diferencia de que has de arrancar la flor so-

la, y pasarla por agua, sin envolverlas en lienzo alguno.

Frutas à punto de azúcar piedra.

Cuando las frutas estén en el punto del dulce indicado en los artículos precedentes, los pondrás à escurrir y secar à la estufa, y luego llenarás con ellos el candeador. Clarificarás azúcar, y lo harás cocer à punto de pluma, y lo echarás en las frutas. Despues de haberlas tenido así por espacio de doce horas, las escurrirás, y sacarás de los moldes. Despues de haberlas pasado al tamiz, las tendrás en la estufa por espacio de doce horas.

Frutas brillantes.

Cuando estén los dulces en el punto antecedente, les darás color y esto los pondrà brillantes.

CONSERVAS.

Llámanse conservas unos dulces secos, ó especies de pastas, que conservan el olor, sabor, y propiedades de las frutas, flores, ó plantas de que se componen.

Conservas de ananás.

Escogerás ananás maduros, y de olor agradable, les quitarás la superficie, frotàndolos con un pedazo de azúcar; cortarás estas frutas por en medio, para extraer el zumo, el que mezclarás con la raspadura, y lo echarás todò en el azúcar

que esté ya clarificado y cocido hasta el punto de casé. Entónces menearás la mezcla, y cuando el azúcar blanquee, echarás la conserva en los moldes, que se hacen como las cajitas de los bizcochos. Ordinariamente para cada ananás se pone media libra de azúcar.

Conserva de cerezas.

Escogerás tres libras de cerezas hermosas, les quitarás las colas y huesos, les añadirás seis onzas de grosellas encarnadas, y que habrás ántes desgranado, pondrás la fruta á un fuego lento, y cuando empiece á estar en su punto, la echarás en los moldes; advirtiéndole que primero habrás reducido la pasta á una libra ó tres cuarterones, y que habrás clarificado y cocido el azúcar á punto de gran casé, á razon de cuatro libras por cada tres de cerezas.

Conserva de grosellas.

Desgranarás cuatro libras de grosellas encarnadas, y las pondrás á la lumbre, por algunos instantes: las aplastarás inmediatamente, pasarás la pulpa por el tamiz, y las volverás á la lumbre meneándolas hasta que descubras el fondo del caldero: clarificarás y harás cocer cinco libras de azúcar hasta el punto de gran casé, le añadirás las grosellas, meneando hasta que el azúcar blanquee y se hinche, en cuyo caso, verterás la pasta en los moldes.

Conserva de frambuesas.

Dos libras de frambuesas y cuatro onzas de cerezas, para cada seis libras de azúcar.

Pasarás las frutas por el tamiz, para estraer la parte pulposa, la que se hace cocer como las grosellas, maniobrando del mismo modo.

Conserva de limones.

Frotarás tres limones con azúcar y harás cocer una libra de azúcar hasta el punto de gran casé, le añadirás la raspadura, y cuando el azúcar rebiente en ampollas, echarás la conserva en cajitas de papel.

Conserva de espinavineta.

Se hace del mismo modo que el de las grosellas.

Conserva de zumo de naranjas.

Tomarás cuatro naranjas gruesas y hermosas; las cortarás por medio, y esprimirás el zumo: lo reducirás á mitad, á un fuego lento, le añadirás el azúcar, del cual habrás puesto libra y media, y lo harás cocer como arriba.

Del mismo modo se hacen las conservas de zumo de limon, bergamota, toronja etc.

Para estas conservas es preciso servirse de fuentes de plata.

Conserva de las cuatro frutas.

Tomarás ocho onzas de grosellas encarnadas, gruesas y maduras, y otro tanto de frambuesas, cerezas y fresas.

Desgranarás las grosellas, quitarás las colas y los huesos à las cerezas, y desharás frambuesas y las fresas, teniendo cuidado de arrojar las que no estén muy sanas: aplastarás todas estas frutas y las pasarás por un lienzo ó tamiz, apretándolas bien: lo reducirás todo à una mitad, teniéndolo á un fuego lento. Clarificarás el azúcar, y lo harás cocer hasta el punto de gran casé y lo verterás encima de la lumbre; y cuando haya dado un hervor, lo sacarás meneándolo siempre, hasta que el azúcar haga perlas: entónces lo echarás en los moldes.

Conservas de alfónsigos.

Echarás los alfónsigos en agua hirviendo, á fin de quitarles mas facilmente la piel; luego los pelarás, los cortarás à pedazos, y operarás en cuanto al azúcar, como de costumbre, echándole los alfónsigos cuando se halle en el punto de gran casé, entónces lo menearás bien, hasta que haga perlas, y lo verterás en cajas de papel. Necesitas para cada tres onzas de alfónsigos una libra de azúcar.

Conserva de almendras tostadas.

Pelarás, como arriba, igual cantidad de almendras dulces, las cortarás á pedacitos largos, y las

tostarás al horno, despues las echarás en el azúcar cocido á punto de gran casé, siguiendo en todo lo demas el método dicho para los alfónsigos.

Conserva de chocolate.

Rasparás dos onzas de chocolate, y lo pondrás en una libra de azúcar cocido á punto de pluma, en lo demas continuarás como en las otras conservas.

Conserva de clavo especia.

Reducirás à polvo dos onzas de clavo especia, y las desleirás en un poco de azúcar clarificado, ó con jarabe de azúcar, y lo echarás todo en el que tengas ya cocido á punto de gran case. Hecho esto, cuando haga perlas, meterás la pasta en los moldes.

La conserva de canela se hace del mismo modo.

Conserva de flores.

Escoge aquella especie de flores de que se quiera hacer la conserva, como violeta, rosas, clavel etc. Estas las escogerás frescas, las pelarás con cuidado, las machacarás un poco en un almirez de mármol, las echarás al azúcar que esté cocido á punto de casé, y seguirás el método de las demas conservas.

Se necesitan dos onzas de flores peladas para cada libra de azúcar.

De este modo se hacen las conservas de violeta, rosa y clavel. Las de manzanilla y tilo, la harás poniendo en infusion las flores en el baño ma-

ría, por espacio de cuatro horas: cuatro onzas de flor servirán para igual cantidad de agua. En seguida pasarás la decoccion por un lienzo, y le echarás al azúcar, que para esta cantidad de flores deberá ser de una libra.

Conserva de flor de azahar.

Cuatro onzas de flores de azahar peladas por cada libra de azúcar cocido à punto de gran casé; y lo demas como arriba.

Pasteles de flor de azahar.

Operarás como para las conservas, y cuando el azúcar esté en el punto de pequeño casé le añadirás una cucharada de la composicion siguiente, y menearás al rededor del caldero.

Harás subir el azúcar, y entónces lo dejarás bajar, lo menearás otra vez, y cuando haya vuelto à subir, lo verterás en cajitas de papel untadas con aceite, y lo polvorearás con azúcar tamizado.

Composicion para hacer subir el azúcar.

Tomarás una clara de huevo fresco, le echarás un poco de azúcar tamizado, y lo batirás todo hasta que se ponga como queso en crema. Se da color à estos pastelillos, añadiendo à la composicion que acabo de explicar, un poco de azafran en polvo, y para el color de rosa un poco de carmin.

Se hacen pastelillos de toda especie de frutas y

flores, por el mismo mecanismo que acabamos de explicar, siguiendo iguales proporciones que para las conservas.

TABLILLAS.

Tablillas de rosa.

Harás cocer el azúcar á punto de pluma, lo sacarás de la lumbre, y para cada libra le añadirás una onza de rosas en polvo muy fino, que desleirás en media de onza de agua de rosas doble: lo menearás bien todo, lo harás cocer hasta punto de bulé, luego lo sacarás de la lumbre, y cuando haya descansado algunos minutos, menearás la pasta hasta que blanquee, y la echarás en cajitas de papel. En seguida cortarás las tablillas en la forma que las quieras dar, y las pondrás á secar en la estufa.

Estas tablillas son escelentes para el pecho.

Tablillas de violeta.

Tomarás ocho onzas de flor de violeta muy frescas, las pelarás y machacarás un poco en el almirez de mármol, en seguida las echarás en un jarro de losa, vertiendo encima media azumbre de agua hirviendo: dejarás las flores en infusion hasta el dia siguiente, cerrando el jarro, para que no se evapore la violeta; pasarás esta decocion por el tamiz, y echarás el líquido en el azúcar, que estará ya clarificado y cocido á punto de gran casé: en lo demas operarás como para las tablillas precedentes.

Tendrás cuidado de añadir á esta composicion

(antes de ponerla en las cajas), dos adarmes de iris de Florencia en polvo, poniendo tres onzas de azúcar para cada ocho de flores de violeta.

Tablillas de azafran.

Pondrás en infusion cuatro adarmes de azafran polvo, en medio vaso de agua hirviendo, por espacio de doce ó quince horas; en cuanto á lo demas se hará como en las tablillas de violeta, poniendo dos libras de azúcar.

Estas tablillas son cordiales, estomacales, y excelentes para las lombrices.

Tablillas de flor de azahar.

Pelarás la flor de azahar, y la echarás en el azúcar cuando esté cocido á punto de pequeño casé, y continuarás la operacion como arriba.

Son muy buenas para enfermedades nerviosas, y dolor de estómago.

Para estas pastillas se necesitan cuatro onzas de flor de azahar para cada tres libras de azúcar.

Tablillas de Coclearia.

Lo mismo que las tablillas de violeta, poniendo una libra de coclearia para cada dos de azúcar.

Estas tablillas son anti-escorbúticas.

Tablillas de vainilla.

Clarificarás y harás cocer el azúcar á punto de pequeño bulé en cantidad de tres libras: lo saca-

rás de la lumbre añadiéndole una onza de vainilla en polvo, desleida con un poco de agua, la volverás al instante à la lumbre, y en habiendo dado un hervor, sacarás la mezcla y le echarás algunas gotas de esencia de vainilla, pasando luego á formar las tablillas.

Estas son estomacales y buenas para avainillar el chocolate, poniendo una porcion suficiente en la taza.

Otro modo sin fuego.

Tomarás un grano de vainilla en polvo, y una libra de azúcar refinado machacado y pasado por el tamiz de seda; le añadirás suficiente cantidad de goma adragante disuelta en agua, y formarás las tablillas haciéndolas secar en la estufa.

Tiene las mismas propiedades que las precedentes.

Tablillas de canela.

Se toma una onza de canela en polvo, seis gotas de esencia de canela y tres libras de azúcar. Síguese el mismo método que con las tablillas de vainilla: son muy cordiales y estomacales.

Tablillas de clavo especia.

El mismo método y cantidad que con las precedentes.

Tablillas de orchata.

Se forma una leche de almendras del modo indicado mas arriba, y por cada porron de ella

se emplean cuatro libras de azúcar blanco en polvo, y despues de haber formado una pasta se forman las pastillas, se ponen un dia á la estufa, y en siendo secos, se lian con papel blanco; estas pastillas son muy refrescantes; una de ellas deritida en un vaso de agua se tiene una buena orchata.

Tambien tiene las mismas propiedades.

Tablillas de ápio.

Reducirás á polvo muy fino una onza de simiente de ápio, la juntarás con el azúcar que hayas clarificado en cantidad de tres libras, y operarás como arriba.

Debes tener cuidado de pasar la simiente pulverizada por un tamiz encima del azúcar, á fin de que no haga engrudo.

Son escelentes para los flatos.

Tablillas de anis.

Cuatro adarmes de anis verde, pulverizado, y otro tanto del estrellado para cada tres libras de azúcar, con algunas gotas de esencia de anis; en lo demas seguirás como con las otras tablillas.

Tablillas de naranja.

Escogerás naranjas cuya corteza sea muy olorosa, tomarás cuatro de ellas, frotarás la corteza con azúcar, les quitarás la raspadura, á medida que se vaya pegando el azúcar. Harás cocer este del modo acostumbrado, y seguirás los métodos esplicados arriba.

Se hacen por el mismo estilo tablillas de limon, ananás, ponsil, bergamota, toronja etc.

Tablillas de café.

Café tostado y molido del mismo dia, una libra, agua hirviendo dos porrones, azúcar blanco en polvo lo suficiente.

Se hace la infusion del café del modo sobredicho para el jarabe, y se forma una pasta con el azúcar en polvo, y se pone al fuego hasta que se haya vuelto líquida, luego se van llenando los moldes de dicha pasta que contenga una onza en cada molde, despues se sacan de los moldes y se ponen un dia á la estufa ó en parage caliente, y se van poniendo á los potes bien arregladas y liadas con papel blanco.

Pasta de orchata.

Almendras dulces de esperanza.	1 libra.
Azúcar blanco en polvo.	2 1/2 idem.
Almendras amargas.	1 onza.
Cortezas de dos limones.	
Canela Holanda.	medio 1/4 de id.

Cuando las almendras están peladas, limpias y reducidas en una pasta bien fina del modo acostumbrado, se les mezcla azúcar bien fino del modo acostumbrado, se les mezcla el azúcar bien fino junto con las rayaduras de limon y la canela y por cada dos onzas de dicha pasta ó mezcla derretida con medio porron de agua y exprimida con un lienzo bien tapado se tiene un vaso grande de orchata.

De otro modo en pastillas.

Almendras dulces.	2 libras.
Almendras amargas.	2 onzas.
Azúcar clarificado.	4 libras.
Canela.	medio $\frac{1}{4}$ de onza.

Cuando las almendras están reducidas en pasta fina con la canela y las rayaduras de limon, se pone el azúcar clarificado en el fuego, y cuando tenga punto de bola, se saca, y á los dos minutos de reposo se le mezcla la pasta de almendras y se pone en un plato. Cuando está fria se pica al almirez por darle mas elasticidad, y se pone encima una mesa con una capa de azúcar en polvo y se trabaja y se rolla como á palitos, ó bien se forman pastillas de una onza cada una, que derretida con agua y colada se tiene un vaso de orchata.

Tablillas de vinagre.

Harás hervir un instante una porcion de excelente vinagre frambuesado, lo pasarás por la manga, reducirás á polvo muy fino suficiente cantidad de buen azúcar, lo desleirás en buen vinagre, y formarás tablillas como las antecedentes.

Tablillas fundentes de limon.

Cuando el azúcar tiene punto de bola se saca del fuego, y á los dos minutos se le mezcla las rayaduras de limon, se frota con la espátula y se llenan los moldes.

De naranja, de cidra, de bergamota y otros

frutos de corteza, se hacen del mismo modo.

Tablillas de limon.

Se forma una pasta con azúcar en polvo y zumo de limon y se pone al fuego hasta que la pasta sea líquida, y despues se forman las tablillas como las demas.

Tablillas de limonada.

Se hacen del mismo modo que las de vinagre, tomando zumo de limon en lugar de aquel otro ácido.

Limonada en polvo.

Sal esencial de horcille	1/2 onza.
Tablillas fundentes de limon	2 onzas.
Azúcar en polvo	1 libra.

Todo junto se forman polvos pasados por tamiz, y se guardan dentro una redoma tapada, una onza de dichos polvos deshechos en un vaso de agua, forma un vaso de limon muy agradable.

Tablillas refrescantes.

Tomarás tres onzas de flor de violeta, cuatro de verdolagas y otro tanto de lechugas, lo echarás en un almirez de mármol, y formarás la pasta, añadiéndole un poco de agua, lo dejarás en infusion en el baño maría, por espacio de una hora; en seguida lo pondrás en prensa, para esprimir el zumo, y formarás las tablillas como las de rosa.

Tablillas para la tos.

Tomarás dos onzas de raíz malvavisco, y otro tanto de la de regalicia, medio adarme de iris de Florencia; todo reducido á polvo fino; clarificarás el azúcar, y lo harás cocer hasta el punto de pequeño casé, y en teniéndolo, lo sacarás de la lumbre, le echarás los polvos que hayas tamizado antes para que no se engrude, y seguirás del mismo modo que con las tablillas anteriores.

Tablillas de caldo.

Tomarás seis libras de buey, diez de ternera, cinco de carnero de la pierna, y pies de ternera. Pondrás toda esta carne en una marmita con suficiente cantidad de agua, le añadirás legumbres ú hortaliza, y algun clavo especia: espumarás la marmita, y harás hervir la carne despues de haberla salado.

Cuando esté bastante cocida, la sacarás de la marmita, y despues de pasado el caldo, la pondrás en prensa para esprimir todo el jugo.

Dejarás enfriar el caldo, y le quitarás todo lo gordo, la volverás á la lumbre para que se ponga tibio, entónces lo pasarás por el tamiz, y lo pondrás en el baño maría, donde lo dejarás, hasta que haya tomado consistencia de pasta, lo verterás encima de una mesa, lo cortarás en tablillas, y lo pondrás á secar en la estufa. Estas tablillas se conservan en vasos de vidrio herméticamente cerrados.

Se las puede hacer mas succulentas ó sustanciosas añadiéndoles aves, al hacer el caldo.

Sirven estas tablillas, echándolas en agua hirviendo, ó dejándolas derretir sobre cenizas calientes para los viajeros y marineros, en los casos en que no es fácil hacer caldo fresco.

Tablillas de licor.

Reducirás á polvo muy fino azúcar del mas refinado, y lo pasarás por el tamiz, formarás una pasta con espíritu de alguno de los licores siguientes.

Espíritu cordial.

De canela.

macías.

persicó.

rosas.

noyó.

mirto.

nuez moscada.

yerba buena.

azahar.

resolis.

clavo especie.

cinamono.

vénus.

jazmin.

Pondrás la pasta en una sarten á fuego lento, teniendo cuidado de menearla siempre para que no hierva.

Cuando esté muy líquido, la verterás en los moldes, y harás secar las tablillas en la estufa.

DE LAS PASTILLAS MEDICINALES Y PROPIAS PARA VARIAS ENFERMEDADES.

Pastillas de semen contra.

Semen contra.

1 1/2 onzas.

Azúcar blanco muy fino.

3 libras.

Todo en polvo se forma una pasta con agua natural, y puesta encima una mesa con una capa de azúcar en polvo, se forman las pastillas como se quiere.

Son muy buenas contra los flatos ventosos.

Pastillas estomáticas.

Cortezas de naranjas agrias secas. 1 onza.

Estracto de quinquina. medio 1¼ idem.

Calamos arómico. 36 granos.

Agua de flor de naranja suficiente.

Azúcar blanco en polvo. 1 libra.

Se forma una pasta con el azúcar y el agua de flor de naranja junto con los demas ingredientes en polvo, y bien mezclado que sea todo, se corta la pasta formando las pastillas del peso que se quiere que generalmente son de una onza cada una.

Estas pastillas son buenas para las enfermedades de estómago, buenas para la melancolía hipochondría, tambien para quitar las obstrucciones del bajo vientre. La dosis es de un cuarto de onza hasta una onza derretido en el agua tomando la varias veces al dia.

Pastillas de azúfre.

Canela en polvo fino: 1¼ de onza.

Goma adraganta derretida. 1 onza.

Flor de azúfre. 3 idem.

Azúcar bien fino. 3 libras.

Se pica la goma con un poco de azúcar, en seguida se mezcla el azúfre y se continua picando, mezclando el azúcar de poco en poco y machacan-

do los globolitos que hace el azufre, luego se le mezclan los demas ingredientes, se pone la pasta encima una mesa y se allana, y se cortan las pastillas, se ponen á la estufa y en siendo secas se guardan tapadas.

Estas son buenas para las enfermedades de pecho y mal de asma, en la última, mezclándole doce granos de benjuy por cada libra de pastillas, se han visto muy buenos resultados.

Dosis: desde un cuarto de onza hasta una onza entreteniéndose en la boca.

Azúcar cordial.

Flores de borrajas.	1 libra.
Lirio de Florencia.	1 onza.
Regalicia.	1/2 idem.
Cebada cordial pelado.	2 idem.
Azúcar fino.	4 libras.

Se machacan las borrajas y se ponen los demas ingredientes en una calderita con un porron y medio de agua, haciéndole reducir á los tres cuartos, despues se pasa á la decoccion con un lienzo espeso y se tira encima las borrajas, dejándolo todo bien tapado hasta que sea frio, y despues se vuelve á esprimir bien: cuando el azúcar tenga punto un poco mas de bola, se saca del fuego, y á los dos minutos de reposo, se le mezcla la infusion, se vuelve en el fuego, y en teniendo el punto dicho, se saca y se llenan los moldes ó se echa encima una mesa de mármol untada con aceite comun y se cortan las tablillas.

Estas son buenas para el restablecimiento de secreciones y escreciones, divide la linfa espesa y rinde la sangre demasiado fluida.

Azúcar anti-escorbútico.

Cogulearia.	2 libras.
Crecon.	8 onzas.
Bagabunga.	9 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Se ponen dichos ingredientes con un poco de agua, despues se esprimen, y cuando el azúcar tiene punto de cola ó bola fuerte, se saca del fuego y se le mezcla la decoccion, se vuelve á poner al fuego, y teniendo el mismo punto, se saca y se forman las tablillas.

Este es excelente para los efectos escorbúticos, quita las obstrucciones y provoca la orina, se deja derretir en la boca una cuarta parte de una tablilla cada vez.

Azúcar apetitoso.

Perifollo.	1 y 1/2 libra.
Cebolla albarrana en polvo.	1 onza.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Cuando el perifollo sea picado, mezclándole un poco de agua, se esprime y se mezcla con el perifollo, y cuando el azúcar tenga el punto indicado se acaba la operacion como los demas.

Este es escelente refrescante apetecible estomático, y disminuye el ardor de la sangre.

Azúcar de Bovillon blanco.

Flores de bovillon blanco.	1 libra.
Ojos de idem.	1 idem.
Azúcar clarificado.	3 idem.

Las mismas operaciones que los demas. Este es vulnerario.

Azúcar diurético.

Hojas de perictoire. 1½ libra.

Perifollo. 8 onzas.

Azúcar clarificado. 3 libras.

Como lo demas. Es escelente para la hidropesía y enfermedades de mal de piedra, se toma mañana y tarde.

Azúcar emoliente.

Hojas de ortigas frescas. 2 libras.

Flores de malvavisco. 8 onzas.

Flores pectorales. 4 idem.

Azúcar clarificado. 3 libras.

Este es por la hidropesía y disentería, purifica la sangre, disipa la tos, y las flores blancas y amarillas de las mugeres, es emoliente y resolutivo.

Tablillas excitantes y corroborantes.

Angélica. 1 onza.

Manzanilla romana. 1 idem.

Yerba buena. 1½ idem.

Grana de Ginebra. 1½ idem.

Azúcar.

Despues de ser todo mezclado, se pone al fuego con un porron de agua hasta reducirlo á los tres cuartos, despues se exprime, y lo líquido se mezcla con el azúcar cuando tenga el punto debido como lo demas.

Estas son buenas para reanimar las fuerzas abatidas, reaniman la circulacion de la sangre, y ayudan la digestion de los sólidos y las adorificas se ponen en la boca todas las horas del dia.

De otro modo.

Capa de viña.	5 onzas.
Imperctoyre.	5 idem.
Raiz de buserela.	3 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Se hace como se ha dicho.

Estos son de grandes virtudes, son apasivas y resolutivas, ellas provocan las reglas á las mugeres, y disipan los flatos del estómago y de los intestinos.

Se toma una onza diaria en varias veces al dia antes y despues de haber comido, teniéndolo en la boca.

Tablillas anti capileptiques.

Flores de tilo.	2 onzas.
Flores de orbal.	2 idem.
Raices de peonia.	2 idem.
Flor de lirio.	2 idem.
Amor de ortelano.	1/2 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Se limpian las raizes, y se hacen hervir con un poco de agua siete ú ocho minutos, y se tira la decoccion encima las flores, dejándole bien tapado hasta que sea frio, despues se esprime, y lo líquido se mezcla con el azúcar cuando tenga punto de bola fuerte, y se forman las tablillas como las demas.

Estas son buenas para corregir el mal estado de los fluidos; disminuir la viscosidad de la sangre y de la linfa, y de las enfermedades nerviosas.

Tablillas anti-pútridas y resolutivas.

Flores de fresas.	8 onzas.
Sal de nitro.	3 idem.
Azúcar.	3 libras.
Alcanfor.	1 onza.

Se frotan y mezclan las flores con el nitro, y se mezcla con la alcanfor en el baño maría cuatro horas con un poco de agua, despues se exprime y se mezcla con el azúcar del modo indicado.

Estos son buenos para fricciones de nervios, fiebres malignas y putridas, se toman de tres en tres horas dos onzas derretidas con un vaso de agua caliente ó tibia.

Tablillas anti-escorbúticas en tizana.

Cresania.	4 onzas.
Colearia.	3 idem.
Bardana.	4 idem.
Fumentaria ó mameterre.	2 idem.
Poserage.	2 idem.
Becabunga.	1/2 idem.
Pastel.	1/2 idem.
Azúcar.	4 libras.

Se ponen dichas plantas secas al fuego con un porron y medio de agua, y en haber reducido la mitad se echará la infusion encima de las plantas tiernas, dejándolo hasta que sea frio, despues se exprimirá y se mezclará con el azúcar clarificado del mismo modo que los demas.

Estas son muy buenas para el escarlítico, corrige las visas de sangre, se toma una onza cada vez derretida con un vaso de agua fresca varias veces al dia.

Tablillas de bovillon blanco.

Flor de bovillon blanco. 1 1/2 libras.

Azúcar clarificado. 3 idem.

Se pican y se ponen en el baño maría, y despues se esprimen y se mezcla en seguida con el azúcar como las demas.

Son buenas para la disenteria cólica, son refrescantes vulnerarias y detencivas.

Tablillas anti-venéreas.

Zarza-parrilla. 3 onzas.

Meserano (palo genti). 2 idem.

Sarsafras. 1 idem.

Guina. 1 idem.

Agrimonia. 1 idem.

Palo santo (gayaco). 1 idem.

Azúcar clarificado. 1/2 libras.

Se quebrantan dichos ingredientes y se hacen hervir con dos porrones de agua hasta haber reducido á las dos terceras partes, despues de ser frio se esprime y se mezcla la decoccion con el azúcar clarificado y preparado como los demas.

Debe tomarse una tizana compuesta de una onza de zarza-parrilla y de otra onza de quina hervido junto y tomarla varias veces al dia sin beber otra agua.

Tablillas anti-venereas de chocolate.

Cuando la pasta del chocolate está formada se le mezcla una onza de zarsa-parrilla y cuatro granos de suplimado corrosivo por cada libra de pasta de chocolate, y se toma como lo demas ordinariamente, y á todo beber se bebe de la tizana sobre dicha.

Tablillas aprentives.

Se toman de raizes de arriete boj, esparrajos, hinojo de ache, de acebo de pequeño houx, de cada cosa cuatro onzas y charlon-roland tres onzas, azúcar clarificado cuatro libras, se quebrantan dichos ingredientes, y se hacen hervir con tres porrones de agua hasta disminuir la tercera parte, despues se cola y se acaba la operacion como los demas.

Estos son para falicitir la circulacion de la sangre en libertad.

Son buenas para las personas que tengan y sienten cualquier indisposicion de idopesía y sombras de apoplejía serosa. Se toma media onza en ayunas, y media dos horas despues de haber comido desliado con medio vaso de agua.

Tablillas de balsamina.

Balsamina. 4 onzas.

Balsamina de sodea, azúcar, cuando el azúcar tiene su punto cocision se saca del fuego y se le mezcla la perifollo de capachec, son para los cursos de vientre, para la disentería, las gonorreas; pur-

gan suavemente por la orina, y muy buenos para la hidropesía: una tauleta dentro la boca cada dia.

De otro modo.

Bálsamo de canada.	2 onzas.
Bálsamo de mucr.	1 idem.
Azúcar.	3 libras.
Como los demas.	

Son buenas por las ulceras internas y los absesos: se toman con caldo desde medio cuarto de onza hasta tres cuartos de idem.

Tablillas calmantes.

Raiz de malvavisco.	3 onzas.
Flores de adormidera.	4 idem.
De morella.	1 idem.
Goma arábica en polvo.	1½ idem.
Extracto de opio puro.	1½ idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Se hace una decoccion de dichos ingredientes y se esprime, despues se combina la goma con el opio en el almirez con dicha decoccion y se mezcla con el azúcar cuando tenga su debido punto.

Estas producen unos efectos admirables, excitan dentro las entrañas una sensacion agradable, procuran el sueño, calman las irritaciones y apaciguan los dolores, las dosis: es de tomar una tablilla continuamente sin parar mientras los dolores resistan. Las personas sanguinarias no deben tomarlo.

Tablillas carmitativas.

Ajenco (doncell)	2 onzas.
Manzanilla romana	1 idem.
Anis verde (matalahuga).	2 idem.
Hinojo (fonoll)	1 idem.
Semilla de eneldo.	1 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Despues que dichos ingredientes sean picados groseramente, se ponen en baño maría cinco ó seis horas, despues se esprimen, y lo líquido se combina con el azúcar cuando tenga su debido punto.

Estos son para disipar los flatos detenidos en el estómago y en los intestinos, restablecen las digestiones, disipan y dividen las materias viscosas: se toma en ayunas dos horas antes y despues de comer, se hace disolver media onza con un vaso de agua cada vez.

Tablillas cordiales.

Flores de rosas.	4 onzas.
Flores de lirio.	3 idem.
De melisa (toronjina).	2 idem.
Clavos de especias amarillos.	2 idem.
Flores de lengua de buey.	1 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.

Se pone en baño maría y se continua como lo demas.

Estas tienen las mismas propiedades que las sobre dichas y se toman del mismo modo.

Tablillas diuréticas calientes.

Semilla de ajenco (doncell)	3 onzas.
Cebolla albarrana.	1½ idem.
Canela olanda en polvo.	1½ idem.
Azúcar clarificado.	4 libras.

Se pica el ajenco y la cebolla y se ponen en baño maría con un poco de agua tres ó cuatro horas, despues se cola y se mezcla la canela y se acaba la operacion del modo acostumbrado.

Estas son para aumentar los movimientos de los fluidos y de los sólidos y provocar las secreciones de orina y atenuar la masa de las secre.

Se toman cuatro veces al dia media onza cada vez.

Tablillas diuréticas frias.

Remupart.	3 onzas.
Chiusdent.	2 idem,
Raiz de fresero (maduxas).	1 idem.
Sabor de calabaza silvestre	2 idem.
Azúcar clarificado.	4 idem

Se cortan las plantas y raices à pedacitos y se hacen hervir hasta una tercera parte, se cola y se mezcla con el azúcar del modo acostumbrado.

Estas son buenas para las fiebras, viruelas, quemadas y ardientes; y cuando hay inflamacion dentro las viseras: ellos ocasionan una evacuacion abundante de orina, se toma media onza cada vez muchas veces al dia entreteniéndolo en la boca ó derretirlas con agua.

Tablillas emmenagoges.

Melisa toronjina.	3 onzas.
Armoise.	2 idem.
Ruda.	2 idem.
Ajenco (doncell).	1 idem.
Azafran oriental.	1/4 idem.
Azúcar clarificado.	4 libras.

Se pondrà todo menos el azafran á hervir hasta haber disminuido la tercera parte, despues se le echará el azafran, y à los dos hervores se saca y se deja tapado hasta ser frio, y despues de colado, se hace la combinacion del azúcar del modo acostumbrado.

Se toman en ayunas y dos horas despues de haber comido media onza cada vez desleida con agua, y entre dia siempre se tiene á la boca hasta una onza por todo el dia.

Son escelentes por las mugeres que tengan la regla de una sangre viscosa, son refrescantes por sacar y limpiar las obstrucciones, y son antiestéricas y buenas para los vapores.

Tablillas emolientes.

Raices de malvavisco.	3 onzas.
Flores de violeta.	2 idem.
De bobillon blanco.	3 idem.
Flor de malva.	3 idem.
Azúcar clarificado.	3 libras.
Como las demás.	

Se ponen dos onzas al fuego, y en el primer hervor se saca y se bebe á todas horas de aquella tizana,

Tablillas febrifugas.

Estracto de Genciana	1¼ de onza.
De quinquina	1½ idem.
Enula campana	1 idem.
Azúcar clarificado	3 libras.

Se hace hervir la enula campana con un porrón de agua, hasta las tres terceras partes, despues se cuela y se le mezcla lo demas y se acaba la mismo que las demas.

Son buenas para corregir los vicios de los licores que enteramente las fiebres de acces ó intermitentes: ellas refrescan el estómago, hacen venir buen apetito y la circulacion de los licores, disminuyen la vizcosidad de los fluidos y precipitan la colacion de los sólidos.

Se disuelven dos onzas con un porrón de agua; en ayunas se toma un vaso, y despues lo restante entre dia pero muchos dias.

Tablillas fundentes vermífugas.

Semen contra en polvo	1 onza.
Ajenco (Doncell) en polvo	1½ idem.
Semillas de punpier en polvo	1½ idem.
Senet en polvo	1 idem.
Riubarbo en idem	1 idem.
Azúcar clarificado	4 libras.

Dichos polvos se hacen reducir hasta los tres cuartos, y despues se mezcla la decoccion del modo acostumbrado con el azúcar, hacen vacuar los malos humores y fatigar el enfermo, se hace der-ritir media onza con agua, y se toma despues de dos horas de haber comido.

Tablillas de Ipepacuana.

Ipepacuana en polvo	8 onzas.
Agua destilada	16 idem.
Azúcar clarificado	3 libras.

Se pone la ipepacuana en un matraz un baño maría por tres horas, y despues de colado se mezcla con el azúcar como las demas.

Se toman cuatro granos hasta medio cuarto de onza puesto dentro la boca.

Son muy buenas para la fiebre maligna y putrida; y para las pleurecias biliosas, y para la disenteria y las diarreas biliosas.

Tablillas pectorales.

Flor de naranja	4 onzas.
Flor de tucilago	2 idem.
Idem de violeat	2 idem.
Idem de adormidera	1 idem.
Azúcar clarificado	6 libras.

Se echa agua hirviendo encima las flores, y se deja estar tapado hasta que sea frio, despues se cuele y se mezcla con azúcar con su punto correspondiente.

Estas son buenas para las reumas del pecho y del pulmon; son diuréticas pectorales, dividen y atenuan los humores viscosos y dulcifican el calor del pulmon.

Se toman media onza cada vez en ayunas, y dos horas antes y despues de haber comido, derretidas con agua caliente ó bien dentro la boca.

Tablillas humetantes ó bechicas.

Hermes mineral en polvo	medio 1¼ de onza.
Lirio de flor en idem	1 idem.
Tusilago.	2 idem.
Veronica	2 idem.
Azúcar clarificado	4 libras.

Se corta en los plantos y se hace disminuir una cuarta parte con un porrón de agua, dejándolo bien tapado hasta que sea frío, despues se cuele y se hace la mezcla del modo acostumbrado.

Son buenas para la tos, facilitan las secreciones, se toma diaria en varias veces.

Tablillas húmedas.

Raiz de malvavisco	2 onzas.
De regalicia	1½ idem.
Flor de Borraja	3 idem.
De violeta	2 idem.
De pulmorio ó pulmoner	2 idem.
Fusobo	2 idem.
Goma arábiga	1 idem.
Azúcar clarificado	4 libras.

Se hace hervir las raices con dos porrones de agua hasta disminuir la mitad, se pican los frutos y las flores y se mezclan con la decoccion de las raices, y se pone en baño maría dos ó tres horas y se mezcla despues con la goma, y colado que sea se acaba como las demas.

Estas dan consistencia á los fluidos y ablandan las partes agrias é irritantes y buenas para los escrementos de sangre por el asma coterosa y convulsiva y á la tos violenta.

Tablillas de chocolate.

Raiz de escamonea de alepo 8 granos.

Raiz de jalapa 8 idem.

Mercurio dulce ó aquila alba ó mur-
ritate de murcurio 12 idem.

Se mezcla todo con media yema de huevo, y bien mezclado que sea, se incorpora con media onza de pasta de chocolate y se forman cuatro tablillas.

Estas son un buen purgante erástrico, conviene en caso de fiebres del sistema abdominal, y tambien es vermifuge.

Dósis: por un adusto, la dósis entera, por los niños de diez á once años tres tablillas, y dos para los salidos de teta.

De otro modo.

Antimonia diaporética 24 granos

Dicegreda 15 idem.

Tártaro emético 36 idem.

Se toman las dósis como las precedentes y la composicion lo mismo, estas son un poco dromi-
tivas.

Tablillas de riubarbo.

Riubarbo en polvo 6 onzas.

Azúcar clarificado 4 libras.

Se mezclan los polvos del riubarbo con el azúcar de punto de bola y se forman las tablillas.

Estas fortifican las fiebres, el estómago y los intestinos, y hacen evacuar los humores viliosos: se toma un cuarto de onza por la mañana y otro por la tarde.

Tablillas estomáticas.

Raiz de Angélica	3 onzas.
Ajenco (doncell)	2 idem.
Estracto de quinquina	1¼ de id.
Azafran	24 granos.
Azúcar clarificado	3 libras.

Se hacen hervir las resinas hasta la disminucion de una cuarta parte, despues se mezcla el azafran y la quinquina en polvo, y se hace la mezcla de todo con el azúcar.

Estas escitan el calor necesario para la digestion, y reciben la colacion de las fiebres y del estómago, cada media hora se pone un poco á la boca de medio cuarto de onza.

Tablillas vermifugas purgativas.

Mercurio dulce ó (aquilaalba)	12 granos.
Riubarbo en polvo	15 idem.
Semen contra en polvo	18 idem.

Se mezcla todo con una onza de pasta de chocolate, y se forman seis tablillas de peso igual, se dá una á los niños de primera edad y seis para los adultos.

Es un escelente vermifugo.

Tablillas vulnerarias dulcificantes.

Verges de oro	6 onzas.
Veronica	5 idem.
Bugle	2 idem.
Brunella	2 idem.

Azúcar clarificado 3 libras.

Se pica con un poco de agua, y despues se exprime y se mezcla con el azúcar.

Son por los males de garganta ulcerada y se gargariza dicha tisana.

Polvos y pastillas de limon para apagar la sed.

Sal esencial de acederas 1/2 onza.

Azúcar de Holanda ó del mas blanco 1 libra.

Aceite esencial de limon 50 gotas.

Mucilago de goma adraganta la necesaria para pastillas pequeñas.

Usos: sirve para apaciguar la sed: se tiene una en la boca dejándola deshacer poco á poco: estas pastillas refrenan y calman los ardores de la sangre y precipitan la bilis. Muchos las han usado para el cálculo y arenas de los riñones, y se han aliviado. En este caso se toma media onza de ellas y se disuelve en un vaso de agua: se toma esta dosis tres ó cuatro veces al dia.

Si en lugar de hacer pastillas con esta mezcla, se guarda sin agregarle el mucilago, se tienen unos polvos, que disueltos en dosis de una onza en un cuartillo de agua, forma una agua de limon artificial que tiene el gusto y olor de agua de limon echa con el zumo de limon y las mismas propiedades. Estos polvos son muy cómodos porque con facilidad se puede tener agua de limon en todo tiempo.

Nabos á la napolitana.

Tomarás cuatro yemas de huevos y media libra de azúcar pasado por un cedazo, batiéndolo

todo, hasta que haga ojos, en cuya sazón irás añadiendo poco á poco ocho claras de huevo bien batidas, y ultimamente media libra de harina flor, alguna raspadura de limon, ú otra cosa olorosa, como espíritus etc., todo incorporado, y hecho pasta manejable. Formarás de ella bolitas redondas, del tamaño de un grueso garbanzo ó algo mas redondos, cociéndolo á fuego vivo en el horno, por arriba y tambien por abajo, y observarás que para que no se peguen, se ha de polvorear con harina la hoja de cobre. La señal de estar cocidos es el color pardo, ú olor agradable que tengan: se bañarán despues, habiéndolos antes limpiado, en azúcar clarificado preparado á la pluma, ya blanqueado y que tenga un poco de agua olorosa; y finalmente se colarán sobre papel, sembrando en ellos anís confitado, alegría ó gragea: y para que se siente y seque el baño, pondrás sobre ellas la tapadera del horno.

Mostachones á la napolitana.

Echarás en un perol de suficiente tamaño, tres libras de azúcar machacado, cuatro de harina, dos de almendras con cáscaras, y onza y media de canela. De nuez de especia, pimienta y clavos, lo que juzgues conveniente, (pues unos gustan de picante y otros, no,) todo bien molido y pasado por el cedazo, se amasará con agua fria, para que perciba mejor sainete y gusto. Mezclarás con la masa un poco de cidra ó limon, en cantidad suficiente, confitado ó bien trabajada la pasta, de modo que esté manejable, y lo pondrás en un plato polvoreado con harina, de allí á dos horas de haber reposado, mas ó menos segun

se quisiere, se harán cuatro ó seis mostachones para probar en el horno, si está la pasta en el punto. Conócense en que no se estienden, sino que solo se esponjan un poco. Si se estendieren se mezclará algo mas de harina, ó se harán los mostachones en forma ovalada, en cuyo principio, y à disminucion en los extremos formará dos puntos: su largo de cuatro ó seis dedos, y su ancho de tres. Despues de cocidos, se sacarán, dándoles baño, que se hace de este modo: cuatro libras de azúcar machacado, se mezclarán con onza y media de canela, uno y otro pasado por el tamiz, y un poco de agua olorosa, de modo que no quede el baño claro: sino que dejándolo caer en una cuchara, haga hilo: con este baño se tomará parte con un pincel, y se bañarán los mostachones: sino hubiere pincel servirá otra cosa equivalente, y puestos sobre un papel, en una mesa, se aplicará la tapadera del horno, para que los asiente; con cuya diligencia se guardarán en parte húmeda, porque de naturaleza son duros.

Mostachones á la inglesa.

Dos libras de almendras con su cáscara, rociándolas de cuando en cuando con un poco de agua, para evitar que se conviertan en aceite; hecho esto, las pondrás en un perol à fuego lento, para que se sequen, y à fin de que reciban mejor saínete, echarás media onza de canela, pasado por el tamiz, un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de cidra, ó limon confitado. Todo bien seco lo irás bañando, y mezclando con una cuchara poco à poco junto una libra de azúcar clari-

ficado , y preparado à la pluma, meneando suavemente su pasta, para que no se pegue al perol; cuando esté ya hecha pasta manejable que se conoce en pegándose à la mano, la apartarás del fuego y lo mudarás à un platito donde se mantendrá hasta que no se enfrie, y entónces formarás los mostachones como queda manifestado. Algunos los suelen bañar, otros, ni los bañan ni los cuecen: de cualquier modo son muy buenos: para estos mostachones, si alguno quiere ejecutarlo se hace así: mézclase un poco de canela con el azúcar que se juzga conveniente, estando preparado á la pluma y bien blanco, donde se van pasando de uno en uno y bañando, y ultimamente se distribuyen sobre papel, sentado el baño con la tapa del horno, que tendrá luego encima: tambien se les puede dar el baño real blanco, ó bien de colores.

Turrón blanco.

Habiendo clarificado media libra de azúcar, y otra media de miel vírgen de la mas blanca y hermosa, todo junto, se batirán fuertemente las claras de cinco huevos, incorporadas con la miel, y azúcar que uno y otro estará al punto de pluma, revolviéndolo todo, desde este punto hasta reducirlos al de caramelo. Cuando esté en dicho estado, echarás dentro una libra de almendras, à menudos pedazos, hecha secar en la estufa, y sin cascarilla, y un quarteron de azúcar fino de Holanda, hecho pequeños terrones, y para que reciba gusto mas relevante, echarás si tienes priesa algunas gotas de agua olorosa, ó espíritus como anís etc. en los pedacitos de azúcar; pero

si hubiere tiempo, refregarás dichos terroncitos uno á otro con la cáscara de alguna fruta de algun subido olor, como cidrado de Florencia, naranja de la China, limon, cidra etc. Todo, en fin, con el cucharon lo incorporarás, meneándolo fuertemente, y lo sacarás del fuego con bastante prontitud, porque no se pare el punto de caramelo, y lo echarás de golpe sobre obleas blancas, que han de estar en la mesa sobre papel, con el palo de la masa, sobre ellas mismas se estenderá la pasta, hasta dejarla de dos ó tres gruesos de dedo, segun se quisiere: finalmente se concluye, dejando caer prontamente y á plomo una cuchilla muy sutil para dividirle en pedazos, ya sea para servir el turrón perfeccionado, ó para guardarlo, cuidando que sea en parage seco.

Turrón á la francesa.

En agua comun caliente, mendarás un cuarteron de almendras dulces, y otro de avellanas y bien refrescadas en otra natural, las echarás dentro de dos libras de azúcar preparado á la grande pluma, añadiendo tres ó cuatro mouduras de limon, todo con la cuchara al rededor, y por arriba fuertemente vuelto, lo aumentarás de una clara de huevo bien batida, y vuelta á revolver, se echarán sobre cajas guarnecidas de papel; y sino estuviere el turrón bien esponjoso, lo aplicarás al fuego por un breve rato.

Merengue seco.

Batirás en la forma arriba dicha cuatro claras de huevo ó mas, segun la cantidad que se quisiere

hacer; aumentarás cuatro cucharadas de azúcar pasado por el tamiz, y bien seco en la estufa. Desleído todo lo pondrás á secar un poco, añadiendo despues algunos alfonsigos molidos y un poco secos en la estufa. Bien incorporados, los pondrás á cocer, y cuando lo estén, los apartarás del papel con la punta de un cuchillo, para ponerlos en otro, ó acabarlos de secar en la estufa.

Nueces de leche.

Echarás en agua fria las nueces verdes tiernas, habiéndoles quitado aquella exterioridad, hasta encontrar con lo blanco, y se harán hervir algun breve espacio: y de allí las mudarás á otra agua, que esté cociendo, para mayor brevedad, y al querer romper el hervor, las sacarás remudándolas á otra agua caliente: si haciendo la prueba del alfiler, no resisten, estarán en su sazón. Para mantenerlas en mayor blancura, les aumentarás el agua, con un puñado de piedra alumbre molida, y les harás dar un hervor; y las refrescarás bien en otra agua, y enjutar en un cedazo las meterás en azúcar muy suelto en infusion hasta el dia siguiente: y cuando las hayas enjugado, las pondrás en cazuelas ó barreños bien vidriados, les harás dar un lento hervor en azúcar solo, bañarás con él las frutas; has de observar que no has de echar el azúcar hirviendo, no de una vez, sino templado y de tres veces, ó mas; al dia siguiente sacarás el almivar de la cazuela, dejando las nueces, y lo pondrás al fuego, para que den cinco ó seis hervores, aumentándole mas de azúcar, por el que hubiese disminuido, y lo echarás sobre la fruta como queda

dicho: al dia siguiente harás la misma operacion, à escepcion de que el azúcar ha de dar quince ó diez y seis hervores: al otro dia lo prepararás á la pequeña lisa, y ejecutarás lo mismo como en los pasados: al siguiente entre lisa y perla: y en el último á la perla, aumentando cada vez el azúcar con otro nuevo, para poder bañar las nueces. Finalizarás teniéndolas en la estufa por toda la noche de aquel dia último, y si estuviere el azúcar muy fuerte, las guardarás en los botes. Cuando están en sazón, son muy blancas, por lo que te servirás de azúcar blanco y bueno. Sécanse en la estufa, como las demas frutas, bien rociadas con azúcar polvo. Si las quisieres labar con limon, como las de Victoria, las harás con la punta del cuchillo algunas hendiduras ó abugerritos, en los que se meterán los pedacitos de limon, soboreándolos á medida del gusto que se quisiera, y las secarás en la estufa.

Nueces negras.

Tomarás las nueces verdes, quitadas la cascarrilla, sin descubrir lo blanco, las emblanquearás como las de arriba, ejecutando para saber si estan en su sazón, la esperiencia del alfiler: entónces las menearás en agua fria, para que por tiempo de veinte y cuatro horas se refresque en su infusion: en cuyo espacio, se mudará el agua dos ó tres veces, y las meterás en azúcar suelto, ejecutando para finalizarlo, las mismas precauciones y diligencias, que para las blancas. Las dividirás en tres ó cuatro porciones mas ó menos, ó enteras, con un alfiler grueso ó con un palito bien aguzado en dos ó tres partes à medida del

gusto del artífice; pero se advierte que las has de emblanquear y atemperar por espacio de nueve dias en agua clara, mudada cada veinte y cuatro horas, ó poco menos, y para confitarlas operarás como las precedentes

Albaricoques mondados.

Móndanse los albaricoques verdes, y se echan en agua fria, y enjugados en el cedazo, se pondrán en otra agua en un perol al fuego, haciendo que hiervan hasta que estén cocidos, para que se reverdezcan y emblanquezcan, como arriba se ha dicho, haciendo la esperiencia del alfiler. Se confitarán como las anteriores.

Almendrucos verdes para confitar.

Tomados los almendrucos, se les hace legía, para mondar la pelusilla que tienen, y se ponen en esta forma: bastante ceniza de carbon, la mas blanca y cernida, se echará à la porcion de agua correspondiente à la cantidad de los almendrucos; despues de cocida la ceniza en el agua, se quitará del fuego, y se dejará reposar, á fin de que se siente la ceniza: ya sentada, se mudará el agua clara en otro perol, y vuelta al fuego, se echarán los almendrucos, á fin de que vayan cociendo, y se irán de cuando en cuando sacando algunos, y se probará á ver si dan la pelusa, lo que se hará con los dedos, ó con un palito sútil: así que bien limpios, se irán echando en agua natural, y si no quedasen bastante cocidos, se pondrán al fuego con otra agua clara, y despues se confitan con azúcar, de modo que se cubran

bien de ella en la vasija en que estén: y se irá cociendo el azúcar fuera de los almendrucos, y despues de fria se volverá á echar sobre ellos, para que se vayan confitando: esto se hará por tres ó quatro veces; y á la última se podrá hacer con ellos mismos dentro del azúcar, y luego echarlos encima de regillas, para que se sequen en la estufa, y despues de secos los podrás guardar y usar de ellos siempre que sea necesario.

Albaricoques maduros mondados.

Se elegirán los albaricoques que no estén del todo verdes, ni del todo maduros: si se hubieren de confitar enteros, à cada albaricoque con un cuchillo se le ha de hacer una rajita por el pezon, para poder sacar el hueso; y bien mondados de su cascarilla, y como en cantidad de quatro libras, se echarán en un perol, que esté en el fuego con agua hirviendo, para que se emblanquezcan, pero se tendrá gran cuidado de que no se empasten ó deshagan: cuando estén bien blancos, se sacarán con la espumadera, mudándoles à otra agua fria para que se refresquen: y de allí, habiéndolos ántes enjugado en el cedazo, se echarán en quatro libras de azúcar clarificado, y cocido á la pluma, en donde darán dos ó tres hervores solamente: apartados, pues, del fuego, y cuando estén ya frios, se enjugarán y secarán los albaricoques en el cedazo: volviendo el almivar al fuego, y así que hayas dado siete ú ocho hervores, se derramará sobre la fruta que estará en otro perol, y todo junto repetirá otros cinco ó seis hervores: lo que reposado fuera de fuego dos ó tres horas, se pondrá en los potes con su

almivar. Si se quisieren en seco, despues de haber reposado, se pondrán los albaricoques á enjugar en el cedazo, y se concluirán pulverizados en azúcar, del modo dicho en los albaricoques verdes en seco.

Albaricoques á medio azúcar.

En cuatro libras de azúcar preparado á la pluma, se echarán otras tantas de albaricoques curiosamente mondados, para que den al fuego un pequeño hervor, y habiéndolos apartado de él, y dejado enfriar bien, se volverán al fuego, para que hiervan en dicho almivar, hasta que no espume mas; despues se apartarán y dejarán en infusion una mañana, de donde se pondrán á enjugar en un cedazo, y en él entre tanto se cocerá el almivar á la perla, y junto con la fruta, se echará en una cazuela vidriada, y bien quitada la espomilla, se pondrá en la estufa por espacio de medio dia; despues se preparará como arriba se ha dicho, para tirarlas en seco; á no ser que las quieran cocer en líquido, para usar de ellos en otra ocasion en seco.

Adviértase, que la fruta se irá echando en agua fria, conforme se fuere mondando; y esto se entiende en todas y en todo género de confituras, ó dulces.

Albaricoques en oreja.

En esta manufactura se ejecutan los dos modos antecedentes de confitar. Albaricoques en oreja no son otra cosa que, habiendo dividido el alba-

ricoque en dos partes iguales, sin desunirlos de todo punto, forme al modo de una oreja como à los que llamamos orejones.

— Adviértase que los albaricoques así verdes como maduros, están espuestos á engrasarse si se guardan mucho en líquido, consérvanse bastante tiempo en seco, aunque son de ménos gusto que los líquidos; no obstante pueden servir para los mazapanes, y otras varias obras.

Guindas desgranadas á medio azúcar.

Se meterán en el almivar á la perla las guindas sin hueso, haciendo que dén dentro cinco ó seis hervores; y habiendo reposado hasta el dia siguiente, que enjutas del almivar en el cedazo, y reducido á este la preparacion del almivar á la lisa, ó bastante suelto, se pondrán en él las guindas, para que repitan otros veinte hervores, sin dejar continuamente de espumarlas; lo que hecho se apartan del fuego, y se dejan reposar aquella noche; y al siguiente dia, habiéndolas enjugado en el cedazo, se pondrán á secar sobre las hojas de cobre, pulverizadas de azúcar.

Guindas con hueso en líquido.

A seis libras de azúcar clarificado, y hecho almivar á la pluma, se echarán otras tantas de guindas, que han de tener quitados por mitad los palillos, y así enteras como su hueso, darán diez ó doce hervores cubiertos; apartadas del fuego, se dejarán reposar por espacio de media hora, à lo que se añadirá medio cuartillo, ó poco mas de zumo de ubas de espina para que tomen

color, que juntamente les dà un sabor muy excelente: despues de lo cual se volverán al fuego, dejándolas cocer, hasta que el almivar se haya convertido á la preparacion de la perla, y entónces se podrán guardar en las vasijas.

Guindas líquidas frambuezadas ó con mezcla del zumo de frambuezas.

Se echarán en cinco libras de azúcar clarificado, y hecho à la pluma, cuatro libras de buenas guindas y bien maduras, cuyo color ha de tirar à bermejo; habiéndolas primero partido por mitad al palito, se les hará dar diez y ocho, ó veinte hervores à gran fuego, y se apartarán de este, para que reposen por una hora: lo que ejecutado, se volverán al fuego, basta que el almivar espese un poco, à fin de que por esta dilacion penetre el hueso, que es algo duro. Si se quiere dar el gusto de la frambueza, en una libra de azúcar preparado à la pluma, se echarà otra de esta fruta, y todo junto cocerà hasta que levanten diez hervores, y ya frio, se colarà por el cedazo, echando el almivar solo destilado en la composicion de las guindas; pero se advierte que en tal caso se ha de rebajar de las cinco libras de azúcar una, por razon de esta que se añade; y si no se quisiese gastar tanto tiempo en esta decoccion partiente, se estrujarán las frambuezas dichas en una servilleta limpia, añadiendo el zumo à las guindas confitadas.

Guindas en gagitos.

En una libra de almivar preparado al soplo, se echará otra de guindas ensartadas de tres en tres, ó de cuatro en cuatro, conforme fuese el gusto de cada uno, atadas con un hilo por los pezones, ó palitos, y se cocerá todo junto, hasta que dé veinte hervores, y bien espumado se apartará del fuego, dejándolo enfriar, de donde se mudará à otra cazuela de barro, poniéndola dentro la estufa hasta el dia siguiente, que habiéndolas enjugado en el cedazo, se pondrán à secar dentro la estufa à la manera dicha.

Nótese, que todas estas operaciones ejecutadas en las guindas, se hace lo mismo que con las cerezas; pero con la diferencia, que las guindas son mas especiales y gustosas que las cerezas, por lo que se deberán usar siempre que se hubiere de dar un propio gusto y sabor à las otras frutas.

Ciruelas andrinas en seco.

Se picarán con un alfiler, ó con un cuchillo sútil de punta así por el pezon, como por otras partes, segun pareciere conveniente para que de este modo no se abran, y sí, reciban mejor el azúcar; y se echarán en agua natural remudadas de allí á otra, se pondrán al fuego hasta que quieran levantar el primer hervor; lo que hecho, se sacaràn à enfriar, volviéndolas á cocer segunda vez, bien cubiertas, à fuego muy lento, ó sin rescaldo, y sin consentir que hiervan de ninguna de las maneras, porque se ablandarian demasiado. Cuando estuviesen verdes, y algo blandas, las

refrescarás en otra agua fria, y se enjugarán al cedazo, para meterlas en azúcar suelto hasta el otro dia, que se pondrán con su azúcar á fuego lento, sin dejarlas, hervir (para lo que con curiosidad y sutileza se meneará con la espumadera de cuando en cuando) y se apartará del fuego el perol, dejándolas en infusion hasta el otro dia que al almivar solo, destilado de la fruta en el cedazo, se le harán dar siete ó ocho hervores metiendo entónces la fruta, hasta que la decoccion se estremezca; y cuando quiera romper el hervor, se apartará, dejándolo todo así, hasta el otro dia, que se repetirán en el almivar, sin la fruta, aumentando azúcar clarificado otros quince ó diez y seis hervores, con los que se bañarán las ciruelas, que estarán puestas en barreños ó cazuelas vidriadas: al otro dia se preparará el azúcar á la lisa: al otro entre la lisa y perla, en el que harás cocer la fruta con la lentitud dicha: al último dia, se preparará à perla en el que echarás las ciruelas andrinas, que dén siete ú ocho hervores: cubiertas y bien espumadas, las apartarás como las demas frutas, para secar en la estufa. El mejor almivar para añadir á la preparacion de azúcar antecedente, disminuido ya por los baños, ó ya por las infusiones, es el de los albaricoques, porque este los mantiene verdes destruyendo la blancura. Conviene así mismo, que las ciruelas andrinas, que se han de confitar, no estén del todo maduras, lo que se deberá observar en el resto de las demas frutas.

Las otras especies de ciruelas, se confitan del propio modo: pero se advierte, que no todo género de ciruelas, sino las que se llegan á estas.

De las peras que se han de confitar en seco y guardar en líquido.

Esta fruta se divide en distintos géneros con variedad de nombre. Confítanse solo las ciruelas blancas, y algunas otras: las demas ó son demasiado grandes ó demasiado duras para este objeto, y así son útiles para las pastas, compotas, y mermeladas que se ejecutarán sin distincion alguna, como las de todas las demas frutas. Guárdanse con mucho aseo y limpieza todo género de peras confitadas, tanto en liquido como en seco.

Pastas blanquillas.

Esta fruta es una de las mas tempranas, por cuya razon es muy estimada: confítase mas para satisfacer la novedad, que no otra razon alguna, haciendo de ella compótas; ó sacándola en seco, prepárase del modo siguiente. Despues de bien picadas las peras encima del pezon con un alfiler, se pondrán en un perol de agua, que estará al fuego, para que sin hervir se vayan cociendo; y si quisiere romper el hervor, se rociarán con agua fria; y cuando estén ya blandas, se dejarán enfriar para mondarlas, echándolas á refrescar en otra agua fria, conforme se vayan limpiando; y despues de haberlas enjugado en el cedazo, se aplicarán al fuego en un perol, que tenga azúcar clarificado, para que den cincuenta ó mas hervores: se apartarán del fuego, dejándolas en infusion hasta el dia siguiente, que habiéndolas enjugado de su almivar en el cedazo, se cocerá este solo á la preparacion de lisé, y dentro de él se

echará la fruta, y dará uno ó dos hervores: al al otro dia se cocerá el almivar entre lisé y perla: y el tercero á la perla: advirtiéndole que cada dia de estos últimos ha de dar dentro de dicho almivar la fruta, diez ó doce hervores tan solamente cubiertos, y se guardará para sacarla en seco, cuando hubiera necesidad, lo que se ejecuta del mismo modo que con los albaricoques: pero porque estará demasiadamente espeso ó fuerte, meterás la vasija en un perol de agua hirviendo, para que se liquide, por cuyo medio se podrá sacar la fruta y prepararla, sacándola en seco como las demas. Consérvanse mucho tiempo de este modo, cubriendo las peras con papel blanco, que se mudará de tiempo en tiempo, para que no reciba humedad. Todas las demas diferencias de peras se confitan enteras, ó conforme se quiere, ejecutando lo mismo que con estas: las cermeñas se pueden confitar tambien.

Bergamota moscatel.

La mas escelente para confitar entre todas las suertes de peras, es la bergamota moscatel: echa de sí un olor muy fragante y suave, como al modo de almizcle; es llamada de algunos pera sici-liana, y de otros pera moscatel chica de otoño. Confítase por el propio órden que las demas.

Alberchigos maduros ó abridores.

Los alberchigos se confitan enteros y no partidos, como las demas frutas, á falta de su carnosidad blanda y demasiada muelle; se mondarán los que se juzgaren convenientes, y se quitarán

los huesos con mucha sutileza, para lo cual se hendirá con un cuchillo la parte que fuere necesaria, por donde puedan salir los huesos, y se emblanquecerán en agua natural al fuego; y conforme vaya saliendo encima del agua, se irán sacando con la espumadera, para remudarlos en otra agua fria: y habiéndolos enjugado en el cedazo, se meterán en azúcar clarificado, donde hervirán hasta que no espuman mas, porque la espuma dañaria á esta, y á las demas frutas; se quitará con curiosidad, sin dejar cosa alguna: lo que hecho, se mantendrán en infusion hasta el otro dia, en el cual habiéndolas apartado de su almivar por medio del cedazo, se cocerá aquel solo, hasta la preparacion de lisé aumentado con otro nuevo azúcar clarificado, y dentro se meterá la fruta para que dé un solo hervor al siguiente dia; habiendo enjugado en el cedazo los alberchigos, se cocerá el almivar á la preparacion de la perla, y se repetirá otro hervor lento con la fruta, y se pondrán aquella noche á reposar en la estufa, hasta el dia siguiente, que se podrán secar en seco, ó si no, se guardarán en líquido. Confítanse tambien á medio azúcar, ó en oreja como los albaricoques ó estendidos unos sobre otros. Cuando son pequeños, se juntan fácilmente.

Manzanas agrias.

Quando hayas mondado y dividido en dos partes iguales, ó en cuatro las manzanas, y estén bien limpias de sus corazones, hasta la cantidad de cincuenta poco mas ó menos, segun las que se hubieren de confitar, se echarán en agua fria, para que se refresquen, y las pasarás de allí á

otra hirviendo, que estará en un perol al fuego, y todo junto se hará cocer fuertemente: cuando estuvieren blandas, no tanto que fácilmente se deshaga, (lo que se conocerá por tacto,) se enjugarán en un cedazo para echarlas en el azúcar clarificado y preparado á la perla, donde den cuatro hervores lentos, tras lo que las apartarás del fuego, dejándolas reposar en infusion, mudadas de una cazuela en la estufa, hasta el dia siguiente, que sacarás del almivar la fruta, para que dé un par de hervores, y con él se bañará dicha fruta en la cazuela. Esta diligencia se repetirá por tres ó cuatro dias consecutivos, y en el último se concluirá, dando á la fruta y almivar todo junto un par de hervores cubiertos, y cuando esté á medio enfriar se prepararán para tirarlas en seco. Si se quisieren conservar en líquido, se podrá egecutar fácilmente, poniéndolas en las vasijas, con tanto almivar, cuanto sea suficiente, para que las manzanas naden ó queden cubiertas. Se hará provision de esa confitura ántes que llegue el invierno.

Rosquillas de naranjas y luquetes.

Habiendo torneado lo mas largo que se pueda, las mas delicadas naranjas dulces, se pondrán en agua al fuego las torneaduras, y se cocerán hasta que esten algun tanto blandas, lo que se conocerá por la prueba del alfiler; se pasarán á otra agua fria, para que se refresquen; y habiéndolas enjugado en el cedazo, se meterán en el azúcar clarificado, para que den veinte hervores: y apartadas del fuego, se dejarán reposar hasta el dia siguiente, que habiéndolas separado y enjugado

del almivar, se cocerá este solo, hasta que esté preparado al lisé, sobre lo que se echará la fruta para que dé dos ó tres hervores: al otro dia se concluirán como las demas en líquido. Para sacarlas en seco, se echará la cantidad que se necesitare en el azúcar preparado à la pluma pequeña, hasta que dé dos ó tres hervores cubiertos; despues se pondrán à enjugar sobre rejitas de alambre, y se sacarán en la estufa, usando antes las demas precauciones. Si estuvieres de prisa batirás el azúcar contra un lado del perol con una cuchara, hasta que esté blanco, por donde se irán pasando las rosquillas, hechas antes contorno del dedo, y se sacarán sobre las rejillas, y si fuere necesario en la estufa.

Hácense tambien rosquillas blancas y amarillas; estas son las que primero se tornearán, que es la primera cáscara de la naranja; y las blancas de la segunda torneada, que es la carne blanca.

Hácense tambien rosquillas verdes, de torneaduras de naranja verdes de jardin, que son muy buenas para confitar, lo que se ejecuta del propio modo que las demas naranjas: sirven estas últimas especialmente para hacer pirámides, juntas con otras pequeñas, llamadas de la China, y son tambien de jardin, del gordo de una nuez y aun menos: confítanse generalmente así enteras sin quitarlas el zumo, habiéndolas torneado primero. Este dulce es muy bueno, entre ágrío y dulce, y particularmente forma una linda vista en las pirámides, entremezcladas con las verdes. Los luquetes de naranja, se hacen como los de cidra.

Cidras indias.

Hendirás sutilmente por un lado estas pequeñas cidras, á fin de que penetre por dentro y fuera el azúcar; hecho esto, se pondrán á fuego lento, sin dejarlas hervir, en un perol con agua hirviendo, y para que se emblanquezcan se echará en la coccion dos ó tres zumos de limon, y todo junto hervirá á grande fuego, hasta que estén en su punto, para lo cual se estará con cuidado, usando con todas ellas de la esperiencia del alfiler, ó un palito; y cuando estén en esta sazon, se irán mudando á otra agua, para que á fuego lento, ó sobre rescoldo, se vayan reverdeciendo, lo que se habrá ejecutado en el espacio de media hora, y despues se meterán en agua fria para refrescarlos, y de allí, bien enjutas, se pondrán en azúcar, como en las siguientes.

Cidras blancas en palitos y gagitos.

Se toman cidras á medida de las que se hubiesen de confitar. Es de advertir que tornear no es otra cosa que, con un cuchillo muy sutil quitar lo ménos que pueda ser la cascarilla exterior al rededor. Hacer luquetes, es lo mismo que decir que la corteza, ó cascarilla exterior, no se ha de quitar al rededor, sino de alto á bajo, lo mas delgado que se pueda. Así preparadas las cidras, y divididas en cuarterones, y despues en lisitas ó palitos; partiendo cada cuarteron en dos ó tres, segun su grueso, se echarán en agua hirviendo, refrescadas en otra fria antes, para que hiervan en su propio zumo, pues de este modo se

conservarán mas blancas; y cuando se viere que estan en su perfecta sazón, que se conoce por la esperiencia del alfiler, sacado el zumo, se meterán en azúcar clarificado para que den al fuego siete ú ocho hervores; y habiéndoles remudado á una cazuela, se dejarán en su infusion hasta el dia siguiente, en el cual sin sacar la fruta, se apartará el almivar pasándolo por el cedazo, y dará á gran fuego veinte ó treinta hervores: y como se habrá gastado el almivar, se renovará con otro azúcar clarificado, y se echará por encima de las rejitas, cuando esté algo frio: esta diligencia se continuará por otros tres ó cuatro dias. En el primero se cocerá el almivar al pequeño lisé; en el segundo se preparará al lisé; en el tercero á la perla chica, y ultimamente á la perla; aumentando siempre azúcar clarificado, por razon de lo que se consume, para que por este medio se bañe todo igualmente: si son para conserva, despues de haberlas enjugado en el cedazo, se guardarán en los botes, y se cocerá el almivar á la perla, echándolo encima, de modo que la fruta quede bañada, y si no fuere necesario, (dándole el punto á la pluma, que es el que corresponde,) se podrán tirar en seco. Adviértase que conforme se va torneando, se echan en agua, para que no se pongan negras. Lo mismo se hace con las otras.

Cidras en bastoncillos.

Cuando hayas quitado la cáscara exterior de las cidras, las dividirás en bandas, y estas en palitos de alto à bajo, muy delgaditos; y cuando esten emblanquecidos como los anteriores, se

pondrán al fuego con azúcar clarificado hirviendo, en donde darán diez ó doce hervores, y se dejarán reposar hasta el día siguiente, que se separará la fruta del almivar, cociendo este al lisé, y habiendo enjugado la fruta dentro el cedazo, se le hará dar dentro de almivar otros siete ú ocho hervores, dejándola así apartada del fuego: al otro día, ó en el propio, (pongo por ejemplo, si se hace la decoccion por la mañana,) se repetirá otro hervor cubierto, con tal que primero el azúcar solo se haya hecho cocer hasta reducirlo á la perla; guárdase tambien así en líquido, y se saca tambien en seco.

Cidras enteras.

Echarás en agua las cidras torneadas con su zumo, para que no se ennegrezcan, y se emblanquearán en otra hirviendo, y cuando estén bien blandas, que facilmente se desprende el alfiler, se refrescarán en otra agua fria, sacando por el ahugero hecho ántes el zumo, y echando luego, para que se refresquen agua, y cuando estén bien blancas y exprimidas, se echarán en el azúcar clarificado, bien enjutas en el cedazo, concluyéndolas en el propio órden, que las cidras en bastoncitos ó palitos, ya sea para sacarlas en líquido, ó bien para sacarlas en seco.

Toronjas.

La toronja es una especie de cidra redonda, y abundantemente grande; críanse las mejores en Portugal, Valencia, Andalucía, y Estremadura: son para el uso de confitar muy escelentes, lo que

se ejecuta del propio modo, enteras á pedazos, y en los demas modos, quitando siempre el luquete, ó cascarilla exterior, que tambien se confita como las pasadas. Se la añade un hermoso color, muy agradable y delicioso á la vista, echando la cochinilla preparada con ellas en la primera agua fria en que se preparan; y para que perciban el color y pueda penetrar en lo interior, se dejan así en infusion por un dia ó menos, segun se conociere suficiente; y de allí para limpiarlas y refrescarlas se pasarán por otras dos aguas frias, siguiendo en lo demas las reglas ya dichas en las cidras.

Bergamota de Italia.

La bergamota de Italia, así llamada, por ser mejor y venir de aquel pais, se reduce á la naranja de la China, que es á poca diferencia de una propia especie y grandor. Se confitan del propio modo que las cidras y limones etc., con sola la diferencia de que no se tornearán. Su dulce es muy apetecible y suave. Los limones reales, son de un olor muy agradable y subido, aunque no tanto como la bergamota; es su gusto agri-dulce, y se confitan del mismo modo que las cidras.

Batatas de Málaga en seco y en liquido.

A libra y media de batatas, se hará dar un hervor en agua clara, y despues con un cuchillo sutil se mondarán estas de su cascarilla, y se echarán en otra agua tambien clara, habiéndolas hecho trozos mas ó menos grandes; hecho esto se volverán á cocer en una tercera agua, hasta la

prueba del alfiler, estando en esta sazón se repararán por agua fresca: y enjutas se echarán en una libra de azúcar clarificado, dejándolo todo cocer, mientras que se reduce todo á la pequeña perla el almivar: concluidas estas diligencias, se le mudará el almivar y batatas junto á una cazuela de barro vidriada, dejándolas en infusión veinte y cuatro horas, despues se volverá á poner en el perol á la lumbre, hasta que el almivar se haya convertido á la perla; de donde se podrán sacar en seco, ó reservar en líquido.

Berengenas en líquido, ó en seco.

Escogerás las berengenas no del todo maduras, mas bien pequeñas que grandes, les quitarás las espigas exteriores, y el palillo interior; y las echarás en agua fresca; de donde los pasarás á otra que hierva, donde estarán hasta la prueba del alfiler. Si fueren amargas las pasarás á otra agua fresca: y de allí á otra caliente, donde hervirán hasta la prueba del alfiler; y si aun conservasen mal gusto las pondrás de nuevo á otra agua fresca, y la dejarás en infusión por espacio de veinte y cuatro horas, pero si fueren dulces, bastará pasarlas por un par de aguas frescas: concluida esta diligencia, echarás cada libra de berengenas en otra de azúcar clarificado, donde las cocerás del modo siguiente: el primer dia al lisé, el segundo á la perla y el tercero á la pluma: operando en cada uno de ellos como con las demas frutas. Las mudarás con su almivar á una cazuela vidriada: y ultimamente las podrás sacar en seco, ó guardar en líquido.

Tallos de lechuga.

Hácese este género de dulce haciendo traer los tallos, que para este efecto se suelen dejar crecer en las huertas á las lechugas, y confitándolas como las batatas. Solo se diferenciarán en que primero se mondan y despues se cuecen hasta el punto del alfiler.

Pimientos.

Los pimientos no se diferencian de los artículos precedentes en el modo de confitarlos; solo se observará que se han de escoger los que no estuviesen inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes, y de hermosa vista.

Sandías en líquido ó en seco.

Mondando la sandía de su cáscara, hecha trozos, como la calabaza, limpia de su carne, se echará en salmuera, á causa de lo flexible que es su carne, porque no se arrugue, cuando se ponga á cocer en el almivar. La salmuera se ejecutará, salando el agua, con echar á cada cuartillo de agua un puñado de sal. En lo demas se sigue la regla dicha para la calabaza; solo que cuando se haya cocido en el agua, se ha de pasar por tres ó cuatro aguas frias, dejándola en cada una como cosa de una hora, para que pierda el gusto salitroso de la salmuera. Tambien se advierte que en esta ha de estar la sandía doce horas..

Piñas verdes en seco ó en líquido.

Elegirás las piñas en leche que no tenga cuajada la cáscara del piñon, bien mondadas con un cuclillo, de toda la exterioridad resinosa, se hará al pejonzillo un hueco suficiente para sacar la tripa con la cuchara; y pasadas por otra agua fria se cocerán hasta la esperiencia del alfiler.

Escorzonera.

Es una salutífera yerba para confitar la escorzonera; y no es muy conocida; no obstante que no le lleva ventaja ninguna otra fruta por su sabor agradable.

Confitanse limpiándola bien en agua fria, y pasándola á otra hirviendo, rayada la cáscara exterior ántes, y si es raiz ó tronco, se dejará cocer hasta que se ablandezca, en cuya sazón se pasará por otras dos aguas frias para acabarla de quitar todo el sabor de tierra: despues se la pondrá en azúcar clarificado, à fin de que dé diez ó doce hervores: egecutado esto se echará en un barreño de agua, fuera del fuego, con su almivar, y se la tendrá en infusion por espacio de dos dias: concluido este tiempo, el almivar solo se ha de cocer á la pluma, y estando en este punto se echará dentro la escorzonera, dejándola dar seis ó siete hervores: al siguiente dia se cocerá el almivar á la fuerte perla, echándole en esta sazón sobre la escorzonera. Ultimamente se sacan en seco, como las demas frutas; y tambien se guardarán en líquido, para cuyo efecto se dejan à la perla chica. De sus hojas que son muy blandas se hace lo mismo.

Nisperas y acerolas.

Las acerolas y nisperas se confitan como las peras; pero á causa de ser mas blandas, han de cocerse en agua (para prepararlas) ó en la decoccio del azúcar, ménos tiempo: si se quiere, se sacarán con la cucharita los huesos y granitos, y se quitará sutilmente la cascarilla exterior, ó se dejarán enteras. Confítanse en compótas, líquido y seco, y son muy ricas.

Compóta de Fresones.

En media libra de azúcar preparado á la buena pluma, se echará una de esta fruta, habiéndola ántes pasado por agua fria, y enjugado en el cedazo, y todo junto se pondrá al fuego por un breve espacio, sin consentir que hierva el almivar, sino que solamente se estremezcan, y se podrán servir: pero se advierte que se ha de menear el perol en contorno suavemente, y aquella espuma que se viese por encima, se sacará curiosamente con papeles.

Compóta de albaricoques á la portuguesa.

Divididos en dos partes iguales doce albaricoques amarillos, de los mas escogidos y ya limpios del hueso, se echarán en una frente de plata que tenga un poco de agua con azúcar clarificado, y luego á un hornillo á buen fuego, sin cubrirlos, hervirán hasta que estén bien blandos y cocidos: despues de lo cual se apartarán del almivar, y bien polvoreados con azúcar fino, en

otra fuente de plata, se pondrán al fuego removiéndolos hasta que hayan recibido un color agradable y hermoso: compótanse así los pérSIGOS á la portuguesa, y son de muy buen gusto, lo que se ejecuta del mismo modo que los albaricoques precedentes.

Compóta de peros agrios rojos.

Confítanse en compótas divididos en dos mitades, bien limpios de su corazon, y con su cáscara, que se habrá estregado sútilmente, á causa de no desflorarla; se pasarán por agua fria y despues por azúcar flojo muy suelto ó clarificado, vuelta la carne ácia el fondo del perol, y se les dejará dar ocho ó diez hervores, ó menos, segun se vea lo que estén cocidos: y porque en estos peros hay variacion siendo unos mas blandos que otros, y para que mas facilmente puedan cocer conviene que cuando lo estén de la parte de abajo, se vuelvan de la de arriba, para que la parte que corresponda ácia la cáscara se cuezca: y se podrán servir separando primero la fruta del almivar, para reducirla á lisé, esto es, si se conociese que la fruta está bastante blanda, pues sino todo junto se podrá cocer hasta esta preparacion.

Compótas de peras de verano.

Despues de haber emblanquecido las peras, picándolas en varias partes, reverdecido y enjugado en el cedazo, habiendo quitado antes el corazon, se pondrán á cocer con azúcar clarificado, al que se añadirá un poco de agua, para que esté mas suelto, y cocerá todo junto sin hervir

sino que solo estremezca el agua lo que hecho, y habiendo reposado un poco, se volverá á poner el azúcar sobre el fuego, medianamente activo donde la fruta haya reverdecido bien, si dicho azúcar no estuviese bastante craso, se separará de la fruta hasta que se haya consumido algo mas, y se echará sobre la fruta, que estará sobre lo compotera, con lo que se podrá servir. De esta suerte se hacen las compótas de peras blandas, cermeñas, moscateles y otras.

Compóta de manzanas ó la portuguesa.

A estas manzanas, hechas mitades, y limpias de corazon, se pondrán en un plato, cubiertas por encima, y pulverizadas por todas partes con azúcar fino, dejándolas cocer entre tanto que el azúcar tenga un color rojo transparente y se haya convertido en caramelo; pero se tendrá gran cuidado en no dejarlas pasar del punto. Estando en esta sazón, se servirán lo mas caliente que ser pueda, y si se hubiesen cocido en la tortera, al tiempo de sacarlas, se echarán en una fuente de plata á causa del estaño que tiene la tortera, nada útil, por el mal gusto que las comunica. Adviértase que interin estén cociendo, han de estar como queda dicho, con su cobertera, y sobre ella fuego suficiente, para que á un propio tiempo, puedan cocer con mas facilidad por todas partes.

Compótas de batatas de Málaga.

Preparadas las batatas de Málaga, segun se halla en el modo de sacarlas en seco, se echarán

en cantidad de una libra, en otra de azúcar clarificado, donde cocerán hasta la pequeña pluma, y despues se servirán en compóta fria.

MODO DE PREPARAR LOS COLORES PARA LAS FRUTAS, Y PASTAS.

Color rojo

Se molerá en un pequeño mortero, ó almirez, un poco de cochinilla, segun la cantidad de pastas etc. à que se hubiere de dar color: se tendrá en el fuego un cazito con agua, y cuando esté hirviendo, se echará dentro la cochinilla molida con otro tanto de zumo de limon ó otro ácido que no pueda dañar: se dejará hervir por unos dos minutos, metiendo de cuando en cuando un papelito para ver su suficiente tiñe. En estando en su punto, se apartará del fuego un brevísimo instante: á lo que se añadirá un polvo de alumbre molido, y un poco mas de agrio de limon: despues de haber reposado un poco de tiempo, se pasará por el cedazo, y se guardará para cuando la ocasion lo pidiere.

Color verde.

Se tomará la cascarilla sútilmente quitada de las peras verdes, que comprenda solamente el cútis exterior, ó en su defecto, las hojas de las acelgas verdes, limpias de aquellos nérvios, ó venillas en algun modo blancas, y se echará á hervir en agua natural; y sacada de la coccion bien lavada en agua natural, y enjuta en el cedazo, se pondrá para reducirlas à la mitad, en un caci-

zito al fuego, ó en una fuente de plata estendida: pues de este modo espone su natural humor. Finalmente, despues de seca y molida en el almirez, se guardará para servirse de ella.

Salsa de mostaza.

A un quarteron de mostaza molida y puesta en un puchero, le echarás poco à poco la cuarta parte (poco mas de un cuartillo) de agua hirviendo, meneándola con una cuchara continuamente, paraque se mezcle de modo que se reconozca que está mas clara, que espesa: en esta sazon se le añadirá una cebolla pequeña, que tenga cuatro ó cinco clavos de especia con un poco de sal, y para que tenga fortaleza se revolverá todo con un hierro, hecho ascua: despues sacando el hierro, cubrirás bien la vasija, de suerte que no se evapore por parte alguna, dejándola estar asi por espacio de una ó dos horas. Conclido este tiempo, sacarás la cebolla y la podrás servir fria: sirve tambien esta salsa para componer varios platos de cocina, á los que da mucho gusto.

Pastas para lavar las manos.

Tomarás media libra de almendras amargas mondadas y bien machacadas, rociándolas con agua á fin de que no se vuelvan aceite, les añadirás seis yemas de huevo cocidas, y sacadas del mortero, desleyéndolas todo junto con azúcar clarificado, y puesto luego despues á secar à un fuego bastante vivo, lo menearás con una cuchara de palo, y despues de convertido todo esto junto en una masa bastante suave podrás usar de ella.

Espíritu de escubach.

- Espíritu de vino de 36 grados. 8 porriones.
Azafran del mejor. $\frac{1}{4}$ onzas.
Canela olanda. 4 onzas.
Las cortezas de 8 naranjas y de 8 limones, 29 dias en infusion y despues destilado como los demas.

Espíritu cordial.

- Espíritu de vino de 36 grados. 8 porriones.
Flor de macias, 1 onza.
Clavos de especia. $1\frac{1}{2}$ onza.
Canela olanda. 1 onza.
Espíritu de vainilla. 1 onza.
En siendo destilado se le mezcla el espíritu de vainilla.

ESPIRITU DE VAINILLA.

POR INFUSION.

- Espíritu de vino. 8 porriones.
Cortezas de 4 limones.
Vainilla ó vainillon. 2 onzas.
Bálsamo del Perú. $1\frac{1}{4}$ onza.

Despues de haber estado algunos dias en infusion con el espíritu de vino se le mezcla el bálsamo del Perú derretido con el espíritu de vino solo, y todo junto se filtra sin haber de ser destilado.

Huevos moles.

Despues de haber pasado por el cedazo las yemas, se tomarán cuatro yemas por cada cuarteron de azúcar, y habiéndole clarificado bien, suelto y medio frio, se echarán dentro las yemas desleidas, añadiéndole gusto de agua de azahar, ó de otra cualquiera; como canela molida, pasada por el tamiz, etc. donde se cocerán à fuego lento, hasta que estén grasos, meneándolo continuamente con el cucharon, para que no se sequen.

Huevos hilados.

Meterás las yemas de huevo frescas, en una servilleta bien limpia, esprimiéndolas muy bien sobre una cazuela; echarás la espresion poco á poco en un embudo hecho para este intento, con tres ó cuatro agujeros muy sútiles, y sobre un perol de azúcar clarificado al lisé, se irán al contorno de él hilando con lo que se echó en el embudo; habiendo dado cinco ó seis hervores, se apartarán del fuego, dejándolos en infusion un corto tiempo. Despues de esto se irán sacando con unos tenedores, colocándolos sobre regillas de alambre; y proseguirás con el resto hasta su conclusion, observando para ello la misma regla.

Huevos de faltriguera.

Preparadas y cocidas las yemas de los huevos moles, y añadiendo algun género de sainete mas, de agua de azahar ó de otra cualquiera agua olorosa, se dejará cocer hasta que entre los dedos

forme una hebra, que al romperse haga un ruido leve; pero no de modo que se haya puesto muy arida, sino medianamente suave: puesta sobre un plato, cuando haya reposado, y esté fria irás formando de ellas á manera de rosquillas, yemas y demas curiosidades que se antojaren, y las dejarás secar.

Huevos artificiales.

Tomarás para esto yemas de huevo, preparadas del mismo modo que las de faltriguera: amasarás un poco de mazapan real con azúcar en polvo, y lo echarás á un fuego algo lento. Luego cubrirás las yemas de huevo con este mazapan, de modo que imiten lo mejor que sea á los naturales. Conclúyense con bañarlos en el baño real compuesto de claras de huevo, y azúcar fino en polvo, poniéndolos á secar dentro de la estufa, con lo cual se podrán servir.

Modo de hacer la manteca de vaca.

Ordenada la leche de vaca, caliente y colada en un lienzo ó servilleta, la echarás en una olla de barro nueva vidriada hasta que se llene: bien cubierta con su cobertera de barro, la pondrás entre nieve, como cosa de la mitad de la vasija por el tiempo de cuatro ó seis horas, ó entre agua corriente fresca por una noche; despues se retirará la vasija y por un ahujero que cerca del suelo, ha de tener tapado con un corcho, se sacará la mitad de la leche, que es lo mas claro; y lo que quedase, lo pondrás en un pellejo de cabrio sacado entero, curtido y limpio: bien atado

por todas partes, lo menearás fuertemente, hasta que conozcas haberse hecho una bola, y sacada harás de ella lo que quieras.

AGUAS OLOROSAS.

Agua de flor de azahar.

Tomarás seis libras de flor de azahar muy fresca, las echarás en una cucúrbita, vertiendo encima ocho azumbres de agua de rio, lo taparás con la cobertera, y le adaptarás el serpentín con pico. Llenarás la estufa con agua muy fria, y colocarás el recipiente á la estremidad inferior del serpentín, y cubrirás las junturas de los vasos con tiras de papel untadas con engrudo de harina.

Encenderás lumbre en el hornillo y destilarás. De cuando en cuando echarás agua muy fria en el embudo del serpentín, y no cesará esta destilacion hasta que haya dado azumbre y media de agua por cada libra de flor de azahar.

Doble.

Para sacar agua de flor de azahar doble, no se le le hace destilar mas que azumbre por libra de flores. El agua de flor de azahar es mucho mas agradable si antes de echar la flor en la cucúrbita le quitas los pétalos.

AGUAS ADORANTES SIMPLES.

Agua de flor de naranja.

Flor de naranja. 6 libras.
Agua de fuente. 12 porrones.

Se destila à fuego crudo sin baño maría, pero con su serpentín hasta haber sacado un porron y medio de agua destilada por cada libra de flor empleada y se guarda bien tapada.

Agua de rosas.

Se ponen una cantidad de ojas de rosas dentro la olla del alambique, y se les echa agua hasta que las ojas naden libremente por encima del agua, y se destila hasta que lo destilado haga buen olor de rosas.

Todas las aguas de flores y ojas aromáticas, se destilan del mismo modo.

Agua de cidra.

Las rayaduras de cincuenta cidras son bastantes para doce porrones de agua, y se destila hasta su buen olor.

Los corazones de dichas cidras pueden labarse con los dichos doce porrones de agua para que tome mas buen gusto.

Agua de naranja.

Rasparás la corteza de veinte y cinco naranjas: echarás la raspadura en la cucúrbita: lo restante

lo lavarás con agua, para echarlo despues encima de las raspaduras con cinco azumbres de agua.

En lo demàs operaràs igualmente como arriba.

AGUAS ESPIRITUOSAS.

Espíritu de vino.

El espíritu de vino es el producto de la destilacion del aguardiente, y el espíritu rectificado es el que resulta del espíritu de vino ordinario destilado segunda vez.

Espíritu de ámbar.

Machacarás en un almirez de mármol cuatro adarmes de ámbar, dos granos de almizcle, cuatro adarmes de azúcar cande: quitaràs las partecillas de estos ingredientes que hubieren quedado en el almirez, con un poco de espíritu de vino; le echaràs una azumbre del rectificado à este polvo, y lo dejaràs en infusion por unos doce dias meneando de cuando en cuando toda esta mezcla. Pasado este tiempo ladearàs el licor, y lo verte-ràs en botellas que cierren hermeticamente.

El espíritu de vino se prepara tambien del mismo modo.

Espíritu de clavo.

Machacarás cuatro onzas de clavo especia, los pondras á macerar por espacio de dos dias en cuatro azumbres de aguardiente, destilándolo todo en seguida en el baño maria, y sacando dos azumbres de espíritu.

Lo mismo se hace para el espíritu de nuez moscada, coriandro, hinojo, anís y carbí.

Espíritu de macías.

Reducirás á polvo una onza de macías y un adarme de canela, lo pondrás á macerar en tres cuartillos ó una azumbre de aguardiente, por espacio de dos dias, y lo destilarás en el baño, para sacar media azumbre de espíritu.

Espíritu de nebrina.

Por cada azumbre de aguardiente pondrás una libra de nebrina machacada, y lo destilarás en el baño maría, para sacar tres cuartas partes de licor espirituoso.

Para dar mayor perfume á este espíritu, se le destila de nuevo con rosas frescas, hasta que se haya obtenido el grado que se desea.

Espíritu de flor de azahar.

Se hace del mismo modo que el anterior, y con las mismas cantidades que se han indicado.

Espíritu de espliego.

Pondrás tres libras de flor de espliego fresca en la cucúrbita en el baño maría del alambique con tres azumbres de espíritu de vino, y lo destilarás hasta que dé dos azumbres y media de espíritu.

Tambien se hace espíritu de espliego por infusion, haciendo macerar por espacio de quince

dias cuatro onzas de espliego en una azumbre de espíritu de vino. Decantarás el licor, lo verterás y lo pondrás à filtrar por un papel de estraza.

Por estos dos mismos métodos podrás hacer espíritu de albahaca, tomillo, reseda, menta, é hisopo: como tambien de luquetes de limon, toronjas, naranjas y ponsiles.

El espíritu de violeta se hace tambien del mismo modo, empleando iris de Florencia en polvo.

Espiritu de ginebron.

Espiritu de vino de 36 grados. 8 porrones.

Templado con tres de agua.

Ginebron negro. 8 libras.

Picados groseramente dos dias en infusion con el espíritu de vino, y destilados como los demas.

Espiritu de flor de macias.

Espiritu de vino de 36 grados. 8 porrones.

Macias. 1 onza.

Canela olanda. 2 onzas.

Las mismas operaciones.

Espiritu de canela.

Espiritu de vino de 36 grados. 8 porrones.

Canela olanda. 1 libra.

Despues de dos dias de infusion con el espíritu de vino, se destila.

Espiritu de barbadas.

Espíritu de vino.	8 porrones.
Macias.	1½ onza.
Clavos de especia.	1½ onza.
Cortezas de 20 naranjas, de 8 cidras y de 8 bergamotas ó limones.	
Espíritu de rosas.	8 onzas
Despues de destilado se le mezcla el espíritu de rosas.	

Espiritu de senus.

Espíritu de vino de 36 grados.	8 porrones.
Anis estrellado.	1 libra.
Lirio de Florencia.	9 onzas.
Cinamomo menor.	1 onza.
Y cortezas de 16 naranjas.	
Todo en infusion y destilado como los demas.	

Espiritu de cinamomo.

Espíritu de vino.	8 porrones.
Vino de Málaga.	4 porrones.
Canela Olanda.	6 onzas
Macias.	1 onza.
Y cortezas de 8 naranjas.	
Todo destilado y filtrado.	

Espiritu de percicot.

Espíritu de vino.	8 porrones.
Almendras de albaricoques.	3 libras.
Almendras amargas.	1 libra.

Clavos de especia. 1½ onza.

Macias. 1¼ onza.

Despues de dos dias de infusion se destila y se filtra como los demas espíritus.

Espiritu corroborante.

Espíritu de vino. 8 porrones.

Aceitunas de laurel. 300.

Ajenjo (doncell). 1 porron.

Cortezas de 16 naranjas y 16 limones, triaca de Venecia una porcion, todo junto se pone en una botella en infusion con el espíritu de vino por el tiempo de un mes, meneándolo varias veces al dia, despues se filtra y se guarda en botellas bien tapadas.

Espiritu de marrasquino.

Espíritu de vino. 8 porrones.

Cerezas guindas. 5 libras.

Hirchzvaser. 4 porrones.

Espíritu de rosas. 1½ idem.

Espíritu de flor de naranja. 1½ idem.

Aceite ó espíritu de jazmin. 1½ idem.

Se ponen las cerezas sin colas y machacadas dentro del alambique junto con el hirchzvaser y el espíritu de vino, y despues de destilado se le mezclan los espíritus sobre nombrados, y se filtra y se guarda en botellas bien tapadas.

Espiritu de persicó.

Mondarás y machacarás una libra de almendras de hueso de albaricoque, cinco onzas de

huesos de cereza. Pondrás todo esto en infusion por espacio de cuarenta y ocho horas, en dos azumbres de aguardiente con un adarme de macias, y otro de clavo especia: destilarás todo esto añadiéndole un poco de agua, y sacarás como una azumbre de licor espirituoso.

Espiritu de rosolis.

Destilarás dos azumbres de aguardiente, en la que hayas puesto en infusion, por espacio de dos dias, tres libras de frambuesas mondadas: añadirás á este licor, cuando esté rectificado, una onza de espíritu de reseda, y tres onzas de espíritu de flor de azahar del mismo grado.

Espiritu de fresas.

Pondrás en infusion, por espacio de algunas horas, cuatro libras de fresas, las mas olorosas que encuentres, y las aplastarás en una azumbre de vino: destilarás por el modo acostumbrado esta mezcla hasta sacar una azumbre de espíritu, que podrás rectificar destilándolo con frutas nuevas.

El de frambuesas se hace del mismo modo.

Espiritu de marrasquino.

Escogerás seis libras de cerezas muy maduras, á las que quitarás la cola y el hueso, y lo harás estar en infusion, por espacio de tres dias, en una azumbre de espíritu rectificado; añadiéndole una onza de espíritu de vino, y media azumbre de Kirchvasser. En seguida lo pasarás á destilar, y sacarás azumbre y media de espíritu.

Estos licores espirituosos son muy buenos para formar tablillas y pastillas.

ACEITE DE ESENCIA.

El aceite esencial ó de esencia, es un licor inflamable que se saca del zumo ó jugo de los vegetales, por destilacion ó espresion.

Aceite de esencia de corteza de naranja.

Escogerás naranjas, cuya corteza sea sana, y que esten recientemente cocidas: rasparás la corteza y el blanco, procurarás que absolutamente no entre en la raspadura. La irás echando poco á poco en una botella, para que no pierda la parte aromática. Cuando lo hayas hecho con todas las naranjas que hayas de emplear, pondrás la raspadura entre dos pedazos de lienzo, ó en una estameña á la prensa, estraerás el aceite y lo pondrás en un vaso bien cerrado; lo dejarás quieto, y despues de haberlo sacado por inclinacion ó ladeándolo, lo pondrás en frascos que cerrarás herméticamente.

Por este método se pueden sacar aceite de esencia de limon, peras, bergamotas y toronjas.

Aceite de esencia de rosa.

Buscarás rosas de las mas olorosas, pondrás las hojas en la cucúrbita, con suficiente cantidad de agua, para que las hojas se bañen bien; de modo que todo no ocupe mas que las dos terceras partes del vaso ó jarro.

Dispondrás el aparato, y te servirás de reci-

piente italiano : empezará con poco fuego , y lo irá aumentando suavemente hasta el grado de agua hirviendo.

Entonces sobre la superficie de lo que haya producido verás una especie de aceite cuajado, que sobrenada: este es el que buscas. Cuando el agua que destila el alambique, se pone clara, es decir que deja de ser lechosa, concluirás la operación, y separarás el aceite de encima del agua, lo que ejecutarás quitando el recipiente tan poco à poco como puedas: entónces verterás el licor en un embudo de vidrio , tapando el orificio con el dedo ; dejarás correr el agua y cerrarás el orificio cuando veas que el aceite está para salir. Entonces llenarás con él algunos frascos , tapándolo mas herméticamente que puedas.

El agua destilada de donde has sacado el aceite es una excelente agua de rosa.

Neroli ó aceite de esencia de flor de azahar.

Este se hace del mismo modo que el anterior. Igualmente se puede estraer aceite de todas las flores y plantas que se quieran; ménos de la violeta, lirio y jazmin que no lo contienen.

Aceite de esencia de canela.

Pondrás en una retorta con una azumbre y media de agua, ocho onzas de canela machacada, en el baño de arena; despues de haber dispuesto el recipiente, aumentando la lumbre gradualmente hasta el punto de agua hirviendo; el aceite de esencia se precipita en el fondo del recipiente en vez de sobrenadar como el de las plantas. Sepa-

rarás el agua, la volverás á echar sobre la canela y repetirás por dos veces la destilacion, separando siempre el aceite, del cual al cabo de dos ó tres operaciones, sacarás de ocho á diez adarmes.

Del mismo modo lo harás con el clavo especia y la nuez moscada.

Aceite de esencias de cilantro, nebrina, angelica, carbi, anis, hinojo etc.

Se hacen del mismo modo que el de rosa, teniendo cuidado de machacar bien los ingredientes, ántes de pasar á destilarlos.

FABRICACION DEL VINAGRE.

Tomarás un tonel nuevo, y lo empaparás luego con vinagre: despues echarás en él una azumbre de mosto hirviendo, lo dejarás allí por espacio de ocho ó diez dias. Le añadirás entónces diez azúmbres de vino, cuanto mejor sea este, mas fuerte sale el vinagre, y cada ocho dias le añadirás otro tanto, hasta que el tonel quede lleno, y pasados unos quince dias de esto, podrás sacar el vinagre; teniendo la precaucion de ir echando tanto vino como vinagre se saque, y dejando operar la fermentacion ántes de sacar mas; lo que se conoce cuando echando en el tonel una duela se la ve señalada con una raya blanca y ancha sobre la línea de inmersion, si esta raya fuese muy débil seria preciso mudar mas á menudo.

Tendrás cuidado de hacer, á la parte superior del tonel, una abertura de dos pulgadas de diámetro, la que sirve para vaciarlo y poner el vinagre en contacto con el aire.

No debes emplear para esto, sino un vino muy claro: el tonel debe estar siempre á diez y ocho ó veinte grados de calor y en parage que le dé el aire.

Puedes hacer tambien vinagres de cerveza y peras.

VINAGRES AROMATICOS

POR INFUSION.

Vinagre de los cuatro ladrones,

En tres azumbres de buen vinagre tinto ó blanco, pondrás en infusion por espacio de dos meses ajeno mayor y menor, salvia, romero, hierba buena y ruda: de cada cosa nueve adarmes, flores secas de espliego, dientes de ajo tierno, canela, clavo, y nuez moscada, de cada cosa adarme y medio.

Tendrás cuidado de cortar los dientes de ajo menuditos; machacarás, y triturarás los demás ingredientes, sirviéndose siempre de plantas secas. Cuando el vinagre haya estado bastante tiempo en infusion, lo pasarás por un lienzo, lo filtrarás por papel de estraza, añadiéndole tres adarmes de alcánfor disuelto en un poco de espíritu de vino.

Vinagre astringente.

Limaduras de hierro preparadas dos onzas, granada una onza, cabos de murta tres onzas, simiente de acederas cinco adarmes, raiz de bistorta una onza, ratania majada otra: machacarás todos estos ingredientes y los tendrás en infusion

por espacio de un mes, ó seis semanas, con tres azumbres de buen vinagre blanco: menearás esta mezcla dos veces al dia, luego la pasarás por un lienzo, despues la filtrarás con un papel de estraza, y la conservarás en botellas bien tapadas.

Este vinagre es escelente por sus calidades tónicas y refrescantes. Se pone media cucharada en un vaso de agua, y frotándose con él los miembros da tono à los músculos etc.

Vinagre cólguico.

Tomarás tres onzas de raices de cólguico, ó villorita fresca, le quitarás las hilachas y lo cortarás en rabanadas muy delgadas; despues de haberlas lavado y enjugado, las pondrás en un matraz con dos azumbres de vinagre tinto: taparás el vaso y harás macerar esta composicion à calor moderado, por espacio de dos dias, teniendo cuidado de menear el matraz de cuando en cuando: pasarás el vinagre por un lienzo, esprimiéndolo, y luego lo filtrarás y pondrás en botellas.

Vinagre de estragon.

Tomarás, mondarás y harás secar al sol, por espacio de algunos dias, dos libras de estragon. Hecho esto, lo pondrás en infusion por espacio de diez à doce dias, en ocho azumbres de buen vinagre: en seguida pasarás el licor por espresion, ó lo filtrarás en papel, ó bien lo pasarás por la manga, y los conservarás en botellas bien tapadas.

Del mismo modo se hace el vinagre de saúco

y el de capuchinas, ó mastuerzo de indias.
Vinagre rosado. Se hace del mismo modo como con hojas frescas de rosas.

Vinagre de ensalada,

Cortarás á pedazos una onza de ajos y otra de escaluñas: lo echarás en infusion y lo tendrás allí por espacio de quince dias, en tres azumbres de buen vinagre blanco con estragon, ajedrea y cebollino, de cada cosa una onza, cabos secos de yerba buena y zandolo cuatro adarmes: lo estrujarás todo en un lienzo; luego lo filtrarás, y tendrás un vinagre escelente, con el cual podrás enderezar cualquier ensalada.

Vinagre de espliego.

Se hace del mismo modo que el rosado, sirviéndose de agua de espliego.

Se puede hacer del mismo modo el de romero, tomillo etc.

VINAGRES AROMATICOS POR DESTILACION.

Destilacion del vinagre.

Para esta operacion deberás servirte unicamente de vasos de vidrio ó de tierra creta.

Llenarás las tres cuartas partes de una cucúrbita de tierra de creta con vinagre blanco ó tinto; la pondrás en un hornillo, metiéndolo hasta las dos terceras partes; taparás los intersticios que se hallen entre la cucúrbita y la parte su-

perior del hornillo con tierra de horno mojada, cubrirás la cucúrbita con una tapadera de vidrio, y la embetumarás con papel untado con engrudo. Aplicarás entónces un recipiente al pico de la tapadera, y pondrás lumbre en el hornillo que progresivamente irás aumentando.

Las primeras partes de la sustancia licorosa son débiles, y su fuerza aumenta á medida que aumenta la destilacion. Cuando se han sacado dos terceras partes de lo que se habia puesto de vinagre en la cucúrbita, se deja ese producto á parte, por ser él mas puro: lo que va dando despues tiene un olor empireumático, que tarda mucho á evaporarse.

Vinagre de rosa.

Rosas pàlidas, dos libras: espíritu de vino rectificado, una azumbre, vinagre destilado, cuatro.

Pondrás las flores enteras en una vasija de vidrio, junto con el vinagre y el espíritu de rosa, y lo destilarás en el baño de arena, hasta haber obtenido las tres cuartas partes del licor que hayas empleado.

Para destilar en el baño de arena, debes servirte de la mas seca.

Vinagre de flor de azahar.

Pondrás en una retorta ó vasija de vidrio, libra y media de flor de azahar fresca, con media azumbre de agua de la misma flor y cuatro azumbres de vinagre destilado. En lo demas seguirás operando como con el vinagre precedente.

El vinagre de clavel se hace del mismo opom.

Vinagre de romero.

Tomarás una libra de romero, el que mondará antes de sus colas. Lo pondrás en una retorta de vidrio, le añadirás algo mas de un adarme de espíritu de romero rectificado, y dos azumbres y media de vinagre destilado.

Para la destilacion seguirás el mismo método que con el anterior.

Del mismo modo se hacen los vinagres de tomillo, espliego, salvia, y demas yerbas olorosas.

Vinagre de naranja.

Pondrás en la retorta los luquetes de veinte y cinco naranjas, en los que echarás una azumbre de extracto de naranja y cuatro de vinagre destilado.

En lo demas debes operar del mismo modo que queda arriba explicado.

Tambien lo puedes hacer así:

Otra receta.

Aceite de esencia de naranja dos onzas, espíritu de naranja rectificado una azumbre, vinagre destilado cuatro.

En cuanto á la destilacion operarás del mismo modo que arriba, como tambien para sacar vinagrés de toronja, limon, bergamota, poncil, etc.

Vinagre de clavo especie.

Machacarás seis onzas de clavo especia, las pondrás en enfusion por espacio de seis ú ocho dias, junto con una azumbre de espíritu de vino: lo verterás todo en la retorta con cuatro azumbres de vinagre destilado, y operarás como arriba.

Del mismo modo lo harás con nuez moscada y canela.

Pepinos confitados en vinagre.

Escoge pepinos de los mas verdes, corta ligeramente sus cabos, y mójalos por espacio de algunas horas en agua fresca; pónlos à escurrir, y enjúgalos. Despues de haberlos puesto en un vaso de creta, verterás encima vinagre hirviendo y taparás el vaso cuando esté frio. Al cabo de tres dias ladea el vinagre, hazlo herbir y échalo en los pepinos; repitiendo esta operacion hasta tres veces.

Les añadirás entónces un puñado de estragon pimpinela, hinojo marino, y algunos pimientos largos (vichos), algunos dientes de ajo, y diez ó doce clavos especia, cebollitas y sal, y cerrarás los botes con pergamino,

Alcaparras confitadas.

Se cortan los pimpollos, aun tiernos, y se les pone en un vaso de vidrio ó tierra creta con buen vinagre y un poco de sal: y es preciso tener cuidado de colocarlos en parage fresco.

Mastuerzo de Indias en vinagre.

Dejarás marchitar el mastuerzo á la sombra por espacio de algunas horas, en seguida lo pondrás en un vaso llenándole hasta dos dedos cerca del borde: le echarás vinagre que quede cubierto, y le tendrás en infusion por espacio de ocho dias: entónces lo pondrás á escurrir en un pasador, y lo pondrás en nuevo vinagre durante otros ocho dias, volviendo á emprender la misma operacion; le echarás ademas un puñado de sal, y lo conservarás en parage fresco.

Avichuelas tiernas en vinagre.

Tomarás judias verdes, tiernas y frescas, las mondarás, y haciendo lo mismo que con los pepinos quedarán confitadas

AGUAS ESPIRITUOSAS COSMETICAS.

Agua de flor de naranja.

Flor de naranja. 6 libras.

Agua de fuente. 17 porrones.

La suficiente para que las flores de naranja puedan nadar libremente, se destila á fuego nudo con su serpentín hasta haber bajado un porron y medio de agua destilada por cada libra de flor empleada, y lo que queda dentro la olla del alambique, seria como inutil guardando bien tapado lo destilado.

La de rosas, de limon, de ajenco, de menta, mordux, de cerpolet y de toda planta que sean ojas ó flores.

Tambien de anis, de salindria, de canela, de bergamota, de limon, y de cualesquiera fruto aromático.

Agua de melisa.

Machacarás en un almirez de mármol tres onzas de anis verde, otro tanto de cardamomo, dos de clavo especia, cuatro de canela, cuatro de cilantro, y la octava parte de un celemin (medio litron frances) de bayas de nebrina; á lo que añadirás tres libras de melisa acitronada y fresca; tres onzas de cabos de ajenjo, una de romero, y otro tanto de almoradux, tomillo, salora, angélica é hisopo, teniendo cuidado de picar todas estas plantas: luego lo harás macerar todo, durante tres dias, con los luquetes de cuatro limones en seis azumbres de espíritu de vino, teniendo cuidado de tapar herméticamente el vaso en que estén todos estos ingredientes: lo harás destilar todo en el baño maría, hasta que consigas sacar como cinco azumbres de agua de melisa.

Agua vulneraria.

Hojas frescas de sarieta, serpol, cálamó, ruda, romero, hinojo, melisa, ajenjo, salvia, angelica, espliego, hisopo, marjolana, tomillo, orégano, y mastranzo, de cada cosa tres onzas: picarás groseramente todas estas plantas, y las tendrás en infusion dos dias en tres azumbres de espíritu de vino rectificado. Lo destilarás todo en el baño maría y sacarás tres azumbres de agua vulneraria.

Agua de la reina de Hungría.

Tomarás dos libras de cabos de flores de romero, una de las de zaramilla, ocho de las de espliego, otro tanto de almoradux, y dos de flor de azahar. Cortarás todos estos ingredientes, y los tendrás á macerar en tres azumbres de espíritu de vino, por espacio de dos dias: lo destilarás en el baño maría, y sacarás tres pintas, las que destilarás de nuevo, despues de haberlas echado sobre los ingredientes, para que salgan de mejor calidad.

Esta agua es escelente para las enfermedades nerviosas y dolores de cabeza; tambien facilita la digestion.

Agua de colonia.

A cinco azumbres de espíritu de vino, añadirás una azumbre de agua de melisa, y otra de espíritu de romero; esencia de toronja, bergamota y limon, dos onzas de cada cosa, esencia de romero una, y de neroli un adarme.

Destilarás todo esto en el baño maría del alambique, y sacarás siete azumbres de escelente agua de colonia.

Puedes hacerla todavía mejor, añadiendo un adarme de esencia de clavo especia, dos onzas de espíritu de rosa, y otro tanto de espíritu de jazmin.

Agua de espliego.

Aceite de esencia de espliego una onza, esencia de bergamota dos granos, espíritu de vino azum-

bre y media. Lo pondrás todo en un matríz y lo harás destilar hasta que te dé azumbre y media de agua de espliego.

Del mismo modo podrás hacer la de romero.

Agua angelical.

Reducirás á polvo grueso dos onzas de estoraque, cuatro de benjui, y cuatro adarmes de cáalamo aromático: pondráslo á macerar durante seis dias en dos azumbres de espíritu de vino, al cual hayas añadido ocho onzas de agua doble de rosa. Por medio de la destilacion sacarás dos azumbres de licor espirituoso, y le añadirás espíritu de rosa y de flor de azahar, ocho onzas de cada uno, y del de ámbar treinta y seis granos. Verterás esta agua en los frascos, y los taparás herméticamente.

Agua (sans pareille) sin igual.

Mezclarás las esencias de limon, bergamota y toronjas en la cantidad de un adarme de cada una, con azumbre y media de espíritu de vino, y una tercera parte de agua de la reina de Hungría. Pasarás en seguida á la destilacion, para sacar como unas dos azumbres de agua, á la que añadirás treinta y seis granos de espíritu de ámbar, y quedará hecha.

Agua de juvenca.

Toma una azumbre de vino, agua de flor de azahar ocho onzas, de tuberosa media azumbre, ámbar seis gotas, agua de clavel cuatro onzas,

esencia de naranja un adarme, y de la de limon otro. Mezclarás todas estas sustancias, y cuando las hayas filtrado, como de costumbre, queda hecha la operacion.

Agua de almizcle.

Mezclarás ocho onzas de espíritu de almizcle, con cuatro de espíritu de vino, y seis granos del de ámbar. En lo demas debes seguir la misma operacion que has hallado arriba indicado.

Agua de clavel.

A media azumbre de espíritu de vino, añadirás treinta y seis granos de neroli ó esencia de flor de azahar, una onza de la de clavo especia y un adarme de espíritu de ámbar: luego pasarás toda esta mezcla, y al ca o de doce dias la filtrarás en un embudo formado con papel estraza.

Agua de violas.

Mezclarás doce onzas de aceite de violas con una libra de espíritu de vino, y luego podrás poner esta mezcla con un cubo lleno de yelo ó nieve. Como entónces el aceite se coagulará, ó separará de las otras partes, apartarás por inclinacion el espíritu de vino, que es cabalmente lo que está cargado de la parte aromática.

Del mismo modo podrá tambien hacerse muy fácil el hacer agua de jazmin, de junquillo, tuberosa y azucena; poniendo aceite de alguna de estas sustancias en lugar del de violetas: en lo demas procederás como con este.

Agua de mil flores.

Para hacer bien y debidamente esta agua, y no como la hacen muchos, que la adulteran, tomarás espíritu de flor de azahar media azumbre, tuberosa, rosa, violas, junquillo y reseda, cuatro onzas de cada uno: espíritu de jazmin ocho onzās, espliego y bergamota cuatro onzas de cada cosa.

Harás tambien la mezcla del modo que anteriormente queda indicado para las otras aguas, y si acaso esta no te saliere bastante limpia, como puede suceder muy bien, la filtrarás, y te quedará hermosa.

Agua de ramillete.

Se hace esta agua del mismo modo que la del artículo anterior; pero debes advertir que para que salga con alguna diferencia, sin que por esto se te pueda increpar de haber sacado una composición imperfecta, evitarás el ponerle los espíritus de reseda, bergamota, ni espliego; pues con los restantes te saldrá una agua muy buena.

Agua de chipre.

Harás la mezcla con media azumbre de espíritu de jazmin, ocho onzas de los de violeta, bergamota y rosa, de neroli ó esencia de flor de azahar treinta y seis granos, espíritu de almizcle seis gotas, y otro tanto del de ámbar.

Luego que lo tengas dispuesto todo, lo filtrarás en un papel de estraza.

Agua imperial.

Destilarás en el baño maría del alambique dos azumbres de espíritu de vino verificado, al que habrás de antemano añadido tres onzas de olibano en polvos, cuatro de iris de Florencia, de nuez moscada machacada, una de esencia de toronja y otro tanto del de bergamota.

Esto te dará seguramente dos buenas azumbres de licor, al que tendrás de añadir luego dos onzas de espíritu de jazmin, dos de rosa, y lo mismo de junquillo, con lo que estará enteramente hecha el agua.

Agua de las sultanas.

Pondrás en infusion por espacio de cuatro dias en media azumbre de espíritu de vino, doce adarmes de estoraque calamita: luego pasarás la infusion en el filtre de papel, añadiéndole una azumbre de agua de chipre, y seis gotas de espíritu de ámbar, con lo que quedará hecha.

Agua de ámbar.

Por espacio de ocho dias, tendrás en infusion en una azumbre de espíritu de vino un adarme de ámbar, tres granos de almizcle, y ocho onzas de simiente de ambarilla machacada: lo pasarás todo por el papel de estraza, y luego que lo tengas preparado de este modo, pondrás el agua en frascos que tapen bien.

Agua de miel.

En dos libras de espíritu de vino rectificado, al que habrás añadido ántes dos onzas de buen espíritu de flor de azahar, otro tanto de espíritu de rosa, pondrás en infusion tres ó cuatro dias cinco onzas de miel blanca, cuatro de cilantro machacada, dos adarmes de vainilla, cuatro de clavo especia, dos de nuez moscada, otro tanto de benjui, é igual cantidad de estoraque calamita, todo machacado; y lo destilarás en el baño maría para sacar dos libras de agua de miel.

Agua de miel de Inglaterra.

En medio sextario de agua doble de flor de azahar, disolverás ocho onzas de miel blanca, y la mezclarás con cuatro azumbres de aguardiente, añadiéndole ocho onzas de espíritu de rosa, dos adarmes de bálamo de tolu, cuatro de vainilla cortada à pedacitos, los luquetes de tres limones y de tres naranjas; le añadirás tambien despues de haberlas machacado bien, ocho onzas de simiente de cilantro, de clavo especia, canela, benjuí y estoraque, de cada cosa cuatro adarmes, lo pondrás todo en infusion por espacio de cuarenta y ocho horas, y por medio de la destilacion, sacarás tres azumbres, à las que añadirás media azumbre de espíritu de jazmin, y dos adarmes de espíritu de àmbar. Hecho esto lo filtrarás todo por el embudo tapado.

Agua de belleza.

Batirás dos claras de huevo fresco, y le añadirás tres onzas de migaja de pan de centeno, aun caliente, con medio sextario de buen vino blanco, pasarás enseguida esta agua por un lienzo, y tendrás una agua excelente para lavar la cara. Emblanquece y suaviza mucho el cútis.

Otra agua de la misma especie.

Mezclarás media azumbre de agua de rio con medio sextario de agua de rosa, le añadirás dos adarmes de bálsamo de tolu, uno del de benjui y otro del de el Perú. Tendrás cuidado de menear la mezcla cuando quieras servirte de ella.

Agua para el cútis.

Para poner blanco el cútis y darle brillo nos servimos de agua destilada de melon, pimpinela y fresas, cuya operacion es absolutamente igual á la de las demas aguas semejantes, que en los arículos antecedentes que quedan indicados.

Muchos se sirven tambien de leche de cabra ó de burra, solas; pero la esperiencia ha demostrado que no hay como leche mezclada con aguardiente, de lo que resulta una especie de cuajo muy suave para el cútis.

Agua cosmética y odontálgica.

Pondrás en dos azúmbres de espíritu de vino, medio sextario de agua de rosa, una onza de ben-

jui, otra de incienso y almacigo en lágrimas, clavo especia, canela, goma aràbiga, de cada cosa media onza, piñones y almendras dulces una onza, simiente de fenogreco, medio adarme, y de almizcle dos granos. Tendrás cuidado de machacar todos estos ingredientes, y los destilaràs en el baño maría à un fuego lento, y sacaràs una azumbre de licor.

Esta agua es escelente para la tez, como tambien para la dentadura.

Leche virginal.

Reduciràs à polvo grueso dos onzas de benjuí en lágrimas, tres de estoraque calamita, cuatro de canela, y otro tanto de clavo especia: siete granos de almizcle, cuatro de ámbar, y dos nueces moscadas: pondrás todos estos ingredientes aromáticos en infusion por espacio de quince dias en dos azumbres de espíritu de vino, teniendo cuidado de no llenar el vaso enteramente en que hayas puesto la infusion, para que no se te rompa, y lo menearàs, à mas de esto todos los dias. Despues lo dejaràs descansar veinte y cuatro horas, lo filtraràs en papel de estraza, y lo conservaràs en botellitas bien tapadas.

Verteràs algunas gotas de esta agua en un vaso y con ellas lavaràs el rostro, y veràs que te suavizarà el cutis, y te quitarà los granos.

Leche de rosa.

Mondaràs ocho onzas de almendras dulces y las machacaràs, añadiéndoles un poco de agua de rosa, hasta que estén todas hechas una pasta muy

fina. Haràs derretir en el baño maría cuatro adarmes de jabon blanco, y otro tanto de blanco de ballena y cera vírgen: incorporaràs esto en la pasta de almendras, echándole poco à poco una azumbre de agua doble de rosa, y medio sextario de espíritu de la misma flor: lo pasaràs todo por un lienzo, y lo pondrás en botellas, que cierren ó tapen muy bien.

La leche de rosa sirve para los mismos usos que la antecedente, y se emplea del mismo modo.

Aceite cosmético.

Formaràs una mezcla con dos onzas de aceite de almendras dulces, dos de aceite de rosa, y otro tanto del de tártaro de deliquio, junto con cuatro adarmes de aceite de rosa y jazmin.

Tambien es muy bueno para dulcificar la piel.

Receta para los asustadizos.

Aguardiente Olanda.	3 cuartillos.
Azúcar.	6 onzas.
Nuez moscada.	4 idem.
Canela olanda.	2¼ idem.
Clavo especia (clavels masclas).	6 idem.
Anis (matafaluga).	1 idem.
Comino.	1 idem.
Palo santo.	3 cuartos.
Raiz de genciana.	3 idem.
Raiz de Isopo.	3 idem.
Raiz. de yerba gatera.	3 idem.
Raiz de ruda.	3 idem.
Raiz de arpanallach.	3 idem.

Raiz de hinojo. 3 idem.

Raiz de romero. 3 idem.

Raiz de melisa. 3 idem.

Todo junto se meterá en una botella y se pondrá dentro un estercolero, por espacio de diez dias. Este licor es bueno para los flatos, asma, dolores de vientre y para los espantos.

DENTIFRICOS.

Bajo este nombre se comprenden todas las composiciones que sirven para blanquear y conservar los dientes, suavizando sus dolores y los de muelas, por lo regular empleamos para este objeto, polvos y aguas espirituosas de las que nos ser vimos por medio de cepillitos, esponjas ó raices.

Polvos para blanquear los dientes.

Reducirás á polvos muy finos una porcion de carbon, le añadirás igual cantidad de polvos de quina, y habiendo mezclado bien estas dos cosas, te servirás de ellas tomando un poquito con un cepillo mojado en agua tibia.

Estos polvos emblanquecen los dientes, y dejan la boca fresca y suave.

Otros polvos para lo mismo.

Machacarás y pasarás despues por un tamiz de seda tres onzas de coral encarnado preparado, otro tanto de piedra ponce, una onza de ojos de cangrejo ó gamba, otro tanto de sangre de drago, canela, mirra, clavo especia, una onza de cada uno de estos ingredientes.

Con esto tendrás unos polvos mas finos y mas agradables que los anteriores.

Agua para limpiar la dentadura.

De sal amoniaco y de sal genma
de cada cosa 6 onzas.
Alumbre crudo. 2 1/2 id.

Todo en polvo se destila al alambique de vidrio con cuatro libras de agua y se guarda bien tapado.

Usos: es buena esta agua para limpiar y poner blancos los dientes, frotando con suavidad con un pincelito mojado con dicha agua.

Otra agua para la dentadura.

Canela. 2 onzas.
Clavo de especia. 6 adarmes.
Becros. 6 onzas.
Cortezas recientes de limon. 1 1/2 id.
Rosas encarnadas. 1 id.
Codearia. 6 id.
Espíritu de vino. 3 libras.

Se ponen dichos ingredientes quebrantados 24 horas en infusion con el espíritu de vino, despues se destila al baño maría del alambique hasta la sequedad, y despues se rectifica dicho licor en dicho baño.

Usos: Esta agua fortifica las encías, precave el escorbuto, y cura las pequeñas llagas de la boca, y se emplea para lavarse la boca sola ó mezclada con agua.

Agua vegeto mineral.

Agua de fuente. 2 libras.

Estracto de saturno un adarme.

Mezclese.

Usos: esta agua es un escelente remedio anti-flogistico externo : por esto se emplea tibia en-fumento en todos los tumores inflamatorios, los males acompañados de influccion, como las heridas, las ulceras, las fracturas, las fugaciones, las hernias inflamadas ó estranguladas aplicada como colirio cura la oftalmia y en forma de gargarismo es muy util en los casos de anguina inflamatoria.

Agua de hierba buena.

Polvo de hierba buena seca, dictamo de creta, y de raices de lirio de Florencia, de cada cosa una onza, de polvos de la simiente de agno castor, de ruda y de lechuga, de cada cosa un adarme; puesto todo en un alambique con dos libras de vino blanco se destilarà en el baño de vapor, y lo destilado se guardará bien tapado en botellas.

Usos: es muy bueno para la goniaca virulenta é inveterada y para las flores blancas, una ó dos cucharadas por la mañana, habiendo purgado primeramente el enfermo.

Tintura odontalgica.

Guayaco raspado.

3 onzas,

Sarsafrás echo astillas.

1 id.

Raiz de pelitre.

2 adarmes.

Hojas de tabaco.	3 id.
Serpol (la hierba) y orengano (la hierba) de cada cosa.	2 adarmes.
Clavos de especia.	1 id.
Alcanfor.	1/2 id.

Opio un escrupulo.

Se molerá todo: y se pondrá en digestion con dos libras de espíritu de vino rectificado por tres dias, despues se filtra y se tapa.

Usos: se dà como remedio muy eficaz en los casos de dolor de dientes, se aplica con un algodón ó bien se tiene en la boca despues de haberle echo intiviar un poco, con particularidad es util por la salivacion que exita en los casos de odontalgua en que está acompañada muchas veces de caries.

Opiata para los dientes.

Reducirás á polvo muy fino, y pasarás despues por un tamiz de seda dos onzas de ojos de cangrejo ó gamba, y otro tanto de laea rosa, canela, clavo especia, rosa, iris, sandrigo, coral encarnado y mirra, una onza de cada ingrediente.

Pondrás á hervir por espacio de diez minutos tres onzas de miel en dos de agua de flor de azahar. Cuando lo hayas espumado bien, lo sacarás de la lumbre y lo dejarás enfriar: le echarás luego ocho gotas de aceite esencial de clavo especia y cuatro onzas de jarave de moras. Luego añadiéndole los ingredientes aromáticos pulverizados, lo mezclarás bien todo, y quedará á punto de poderte servir de él.

Opiata de Inglaterra.

Pulverizaràs y pasaràs inmediatamente por el tamiz una libra de porcelana fina, ocho onzas de ojos de cangrejo, dos onzas de laca fina, cilantro, clavo especia, sandrigo y canela, de cada cosa cuatro adarmes: ámbar ocho granos y almizcle seis.

Cuando todo esto queda reducido à polvos finísimos los desleiràs con jarave de capilera, ó culantrillo de pozo.

Aguardiente de Gayac.

Resina de Gayac machacada dos onzas, tintura de Gayac cuatro adarmes, clavo especia, cilantro y canela dos adarmes de cada cosa, los luquetes de un limon. Todos estos ingredientes los pondràs en infusion durante ocho dias en un azumbre de aguardiente, teniendo cuidado de menear la botella todos los dias: al cabo de los cuales lo filtraràs todo en un papel de estraza.

Esta composicion es una de las mejores para la conservacion de los dientes, y sobre todo para tener siempre firmes las encias.

Agua de Grémough.

Pondràs á macerar por espacio de quince dias, en media azumbre de espíritu de vino dos onzas de coclearia, un grano de mirto, otro de benjuí, medio de canela y otro tanto de clavo especia, teniendo cuidado de menearlo todos los dias. Despues lo pasaràs por un lienzo, esprimiéndolo bien,

y le añadirás media azumbre de vino blanco, hecho esto podrás inmediatamente ponerlo á filtrar en papel de estraza.

Agua para las encías.

Picarás no muy fina una libra de coclearia, cuatro onzas de berros de agua, y cuatro adar-
mes de luquetes de limon: machacarás una onza de clavo especia, y medio grano de raiz de piretro, y lo pondrás todo en infusion por espacio de una semana con cuatro azumbres de buen aguardiente: lo destilarás todo en el baño maría, y sacarás dos azumbres de licor espirituoso.

Esta agua es escelente para las enfermedades de las encías, y sobre todo para el escorbútico.

Elixir para los dientes.

Machacarás junto raiz de piretro, गयाque, canela, clavo especia y nuez moscada, un adarme de cada cosa: lo pondrás á macerar durante una semana; en una azumbre de agua, filtrarás el licor, y le añadirás dos gotas de esencia de bergamota y otro tanto de romero.

Con esto tendrás un elixir, cuyo uso está recomendado por los mas célebres facultativos de Francia, Inglaterra y Alemania.

Agua para las cáries.

Mezclaras un adarme de aceite esencial de clavo especia con otro de canela, otro de extracto de quina, una onza de vino etéreo, y cuatro gotas de esencia de menta.

Mojarás con esta composición una bolita de algodón del grueso del ahujero que tuvieres en la muela, te lo meterás dentro, y al instante pasará el dolor.

POMADAS.

Las pomadas son unas composiciones que se hacen con grasas y varios ingredientes aromáticos, para conservar los cabellos, y que en otro tiempo contribuían á fijar los polvos que se ponía la gente fina en la cabeza.

Por lo regular se emplea la manteca de tocino pasada por muchas aguas, y luego cortada á pedacitos y hecha derretir, teniendo cuidado de menear y espumarla bien, cuando hierba, hasta que quede muy clara: entónces la pasarás por un lienzo, y la conservarás en ollas barnizadas, ó bien en losa.

Para hacer una buena pomada es preciso tomar dos partes de manteca de cerdo, una de buey y otra de carnero, y cuando se la quiere muy blanca, se le añade, una onza de cera blanca por cada libra de grasa.

Pomada de flor de azahar.

Derretirás en el baño maría la cantidad que quieras de grasa preparada, añadiéndole igual peso de flores de azahar frescas; lo dejarás todo durante cuatro horas, y lo pasarás por un lienzo esprimiéndolo bien. Pondrás el orujo ú residuo en prensa, y luego volverás toda esta grasa al baño maría con igual porcion de otras flores de azahar; haciendo la misma operacion cinco ó seis

veces. Despues trasladarás la pomada á un parage fresco, la dejarás cuajar. Al cabo de unos quince dias, la volverás otra vez al baño maría y de allí á los botecillos.

Las pomadas de rosa, jazmin, tuberosa, y generalmente del toda flor olorosa se hacen de este modo.

Pomada de limon.

Para cada libra de grasa, cuando empiece á cuajarse, siguiendo el método que llevamos explicado en el artículo anterior, pondrás onza y media de buena esencia de limon.

Las pomadas de naranja, bergamota, toronja, poncil, etc., se hacen de la misma manera que esta.

Pomada de vainilla.

Para igual cantidad de grasa que en el número anterior, pondrás cuatro adarmes de vainilla en polvo, y otro tanto de buena esencia de vainilla.

Lo mezclarás todo bien, y le darás color con un poco de chocolate sin azúcar, que hayas hecho derretir ántes.

Pomada de almizcle.

En la misma cantidad de grasa que arriba incorporarás diez y ocho granos de almizcle, medio de esencia de lo mismo, un grano de ámbar y cuatro adarmes de simiente de ambarilla en polvo.

En esta misma forma puedes hacer si quieres la pomada de ámbar.

Pomada de clavel.

Esta se hace incorporando á una libra de grasa preparada, cuatro adarmes de esencia de clavo especia de lo mismo, siguiendo en lo que toca á la operacion el mismo método y preparacion que quedan indicadas mas arriba.

Tambien puedes hacer varias suertes de pomadas esquisitas mezclando esencias análogas, para lo que no te servirá de poca utilidad la lectura de los trataditos de las aguas, esenciales y aceites, pues por ellos podrás conocer los ingredientes que no se destruyen unos á otros.

Pomada de tuétano de buey.

Harás derretir una libra de tuétano de buey y lo pasarás por un lienzo: cuando esta sustancia esté tibia, le añadirás seis onzas de pomada de flor de azahar, y la mezclarás bien con la espátula: luego harás derretir cuatro adarmes de cera amarilla, y la juntarás á la pomada, con otro tanto de esencia de bergamota. Puedes tambien añadir un poco de achiote para que quede mas amarilla.

Pomada de caracol por el cútis.

En el baño maría pondrás á derretir dos libras de manteca de cerdo preparada con dos onzas de grasa de carnero. Cortarás á pequeñas hilachas dos adarmes de raiz de malvavisco fresca: luego machacarás ocho caracoles con cuatro adarmes de blanco, ó cerebro de ballena: lo mezclarás

todo y dejarás por espacio de cuatro ó cinco horas en el baño maría. Pasarás en seguida esta mezcla por espresion; y cuando esté casi frio, la batirás para que se ponga blanca, añadiéndole dos adarmes de esencia de bergamota ó de limon.

— Esta pomada es muy buena para refrescar la piel.

Pomada de pepinos para la tez.

Mondarás dos libras de pepinos, una de melones muy maduros y ocho onzas de manzanas camuesas; las cortarás á pedazos, y las harás calentar por espacio de diez horas en el baño maría con una libra de manteca de cerdo, y ocho onzas de leche de vaca. Pasarás entónces esta mezcla por espresion y pondrás la pomada en un parage fresco, á fin de que se cuaje mas pronto. Lo escurrirás bien, echándolo en tamiz: en seguida la lavarás varias veces en agua fresca, la derritirás otras dos en el baño maría, para quitarle toda su humedad, y la pondrás luego en botecillos.

Pomada para quitar los granos de la cara.

Derretirás una onza de cera vírgen en el baño maría, en un vaso de porcelana ó plata, añadirás dos onzas de aceite de almendras dulces, que habrás hecho sin lumbre, y seis adarmes de cerebro de ballena; sacarás la pomada cuando estuviese derretida, la dejarás enfriar, y le añadirás cuatro onzas de agua doble de rosa, batiéndola hasta que la pomada se haya puesto blanca.

Esta pomada es escelente para aquellas perso-

nas que se ponen carmin, pues impide el que la tez se marchite.

Pomada para los labios.

Pondrás á derretir en el baño maría dos adarmes de cera vírgen, á la que añadirás cuatro de almendras dulces y una gota ó dos de esencia de rosa.

Otra.

Derretirás una onza de manteca muy fresca con cuatro adarmes de cera vírgen, le añadirás cuatro adarmes de ubas negras mondadas. Cuando todo esté bien derretido, pasarás la pomada por un lienzo.

Otra.

Pondrás en una cajita hecha con un naípe un poco de cera vírgen, con algunas gotas de aceite de almendrás dulces, ó de aceitunas: la acercarás á la vela, hasta que toda esté bien derritida; dejarás enfriar la pomada, y podrás servirte de ella.

Pasta de almendras para las manos.

Mondarás dos onzas de almendras dulces, y otro tanto de amargas; las machacarás, añadiéndole cuatro de zumo de limon, una de aceite de almendras dulces, cuatro adarmes de agua comun. Cuando la pasta esté enteramente hecha, le añadirás una onza de aguardiente.

Otra agua de flor de azahar.

Machacarás ocho onzas de almendras amargas y otro tanto de dulces, echándole un poco de leche. Cuando este forme una pasta muy fina, le añadirás medio sextario de leche, dos yemas de huevo ya duras, seis adarmes de miga de pan tierno, otro tanto de borrajas en polvo. Cuando todo esté bien incorporado, pondrás la pasta á la lumbre meneándola bien, y la sacarás al estar cocida, lo que conocerás cuando no se apegue al caldero. Viértela entónces en un vaso de losa, y le mezclarás dos onzas de espíritu de flor de azahar.

Se puede en lugar del espíritu, añadirle cinco ó seis gotas de aceite esencial.

Del mismo modo se puede hacer esta composicion, empleando solamente ya sea espíritu, ya sea aceite esencial, las pastas de rosa, de jazmin, tuberosa, junquillo, reseda, vainilla, bergamota limon, etc.

Polvo de almendras para las manos.

Muchos se sirven de pan de almendras, del cual se ha sacado de antemano el aceite: se le machaca de nuevo, añadiéndole un poco de harina de centeno para que se seque, y aquellos ingredientes aromáticos que se desearen, para darle olor y atractivo.



Polvo de jabon para la barba.

Cortarás á pedazos seis libras de jabon, procurando que sea del mejor que se encuentre: lo derretirás en el baño maría en una azumbre de agua de flor de azahar, y otro tanto de agua de rosa. En seguida lo pasarás por un lienzo, y lo verterás en un vaso de losa.

Al dia siguiente, lo cortarás á pedazos muy pequeños y le haces secar á la sombra. Cuando esté ya seco, lo haces derretir como la primera vez con nueva agua de rosa y de flor de azahar, haciéndole secar tambien del modo arriba indicado, en seguida lo reducirás á polvo, incorporándole los ingredientes aromáticos con que lo quieras perfumar.

Jabon ordinario para la barba.

Pondrás á derretir en una azumbre de agua cuatro libras de buen jabon: en seguida lo pasarás por un lienzo, dejándolo enfriar. Entónces le añadirás cuatro onzas de almidon y tres adarmes de esencia de bergamota. Amasarás el jabon, y formarás con él bolas ó tablillas.

Jabon de winsord.

Se hace del mismo modo que el precedente, añadiendo á la misma cantidad de jabon seis adarmes de esencia de bergamota, esencia de Portugal dos, y tres de la de limon, y de aceite esencial de anis ó de hinojo dos adarmes.

Jabon líquido de Nápoles.

Pondrás à derretir en una azumbre de agua de rosa, y otra tanta de flor de azahar, ocho libras de buen jabon, le incorporarás una azumbre de esencia de jabon; en seguida lo pasarás por un lienzo, le darás el perfume que se parecerá convenirle, y le añadirás tres onzas de cortezas de bergamota en polvo para que tenga el color ordinario.

Esencia de jabon.

Pondrás en tres azumbres de espíritu de vino dos libras de buen jabon, que habrás cortado de antemano á pedazos, y ocho onzas de sosa ó potasa, y lo harás derretir en el baño maría meneándolo con la espátula. Cuando la disolucion está bien hecha, la dejarás descansar, y la sacarás, ladeándola. Para perfumarla, le añadirás cuatro adarmes de la esencia que quieras.

Otra esencia de jabon.

Mezclarás partes iguales de espíritu de violeta jazmin, flor de azahar y ambarilla, y la mitad de las de vainilla y tuberosa. Pondrás estos espíritus á veinte y ocho ó treinta grados, con agua de azahar y rosa. Con todo esto vendrás à formar tres azumbres de líquido, en el cual disolverás dos libras de buen jabon bien preparado y ocho onzas de potasa. En lo demas operarás como arriba queda indicado.

Añadirás á tu jabon, para hacerlo mas agrada-

be algunas gotas de ésençia de ámbar, almizcle, vainilla y neroli.

Aceite antiguo de almizcle.

Machacarás un adarme de almizcle con cuatro granos de ámbar en un mortero de vidrio, echándole poco á poco ocho onzas de aceite de Behen.

Cuando esta mezcla esté á su punto, la verterás en una botellita, pondrás en el mortero para quitarle todas las partículas de almizcle y ámbar, cuatro onzas de otro aceite de Behen, que en seguida mezclarás con el primero por espacio de ocho dias, dejarás este aceite en un parage caliente, meneando la botella; dejarás descansar este aceite un dia, luego lo sacarás por inclinacion, y lo tendrás en frascos bien tapados.

Se puede hacer del mismo aceite antiguo de ámbar, con solo mudar las dosis de ámbar y almizcle.

Aceite antiguo de naranja.

Mezclarás una libra de aceite Behen con tres onzas de aceite esencial de naranja, la verterás luego en frasquitos que taparás herméticamente.

Del mismo modo se hacen los aceites antiguos de toronjas, bergamota, clavo especia, tomillo, espliego, romero, etc. y generalmente de todas las esencias que quisieres, teniendo cuidado de poner en proporcion las dosis á la fuerza de su perfume.

Aceite antiguo de rosa.

Tendrás una caja de hoja de lata de un pie cuadrado sobre corta diferencia, y que se abra por un lado mediante una charnela. A la mitad de la caja hay una hoja de lo mismo, abierta con ahugeritos, muy inmediatos unos de otros. Doblarás á cuatro dobles un lienzo de algodón, lo mojarás en aceite de Behen, y lo pondrás en aquella especie de escurridera, llenando la caja exactamente. Pondrás sobre esta tela flores acabadas de coger, las dejarás allí como cosa de veinte y cuatro horas, y le pondrás de nuevo otras que sean frescas. Entónces se pone la tela en prensa, hasta que se haya esprimido todo el aceite cargado del perfume de aquellas flores. Lo mezclarás con aceite de Behen ordinario, y de este modo sacarás los aceites antiguos de flor de azahar, violeta, junquillo, jazmin, clavo especia amarillo, rosa blanca muscada, etc.

Advertencia.

Podrás mezclar estos aceites de diferentes modos, para hacer el meliotropio, el de milflores, el de olla podrida etc.

Polvos de tocador (toilette) y bolsitas de olor.

Los polvos se hacen con ingredientes aromáticos, ó con flores. Sirven para hacer bolsitas, almodillas, ó saquitos de olor, y para perfumar los polvos comunes.

Polvos ordinarios ó comunes.

Estos se hacen con almidon pulverizado y tamizado: los mejores son los que tienen un blanco algo azulado, y estremamente secos. Ya no se usan como en otro tiempo para las cabezas de hombres y mugeres; pero aunque haya pasado esta moda (que puede volver) tienen varios usos estos polvos.

Polvos de ámbar

Simiente de ambarilla, seis onzas; sándalo, benjui, estoraque y madera de chipre, una onza de cada cosa; cálamo, aromático, dos: ámbar gris, medio adarme.

Pulverizarás el ámbar en un mortero de vidrio, y lo juntarás con todos los demas ingredientes aromáticos, que hayas igualmente machacado, y pasado por un cedazo de seda muy fino. Tendrás cuidado de meter estos polvos en bicales de vidrio bien tapados.

Polvos de almizcle.

Polvos de rosa, dos onzas; de jazmin dos; de flor de azahar cuatro; de chipre cuatro; de almizcle medio adarme.

De todo esto formarás una mezcla y la conservarás en bicales.

Polvos de flor de azahar.

Esparramarás en una caja grande una capa de polvos comunes muy secos: la cubrirás con otra de flor de azahar acabada de coger; y continuarás así mezclando una capa de polvo con otra de flores, hasta dejar llena la caja: la tendrás así por espacio de un dia, pasado el cual, separarás las flores de los polvos, pasándolo todo por una criba.

Renovarás esta operacion hasta quedar cierto de que los polvos han tomado ya bastante olor, en cuyo caso los tamizarás y pondrás en botaes.

Del mismo modo se hacen los polvos de jazmin, rosa moscada, tuberosa, reseda y junquillo.

Polvos de clavel.

Reducirás á polvos muy finos, y pasarás por un tamiz de seda, los ingredientes que siguen.

Ocho onzas de clavel seco, dos de rosa, de sandalo, citrino, de sarsafran, clavo especia y madera, idem, dos onzas de cada cosa: benjui, cilantro, cálamo aromático, y simiente de ambarilla, una onza de cada ingrediente; corteza de bergamota, estoraque en pan cuatro adarmes; almizcle diez y ocho granos.

Tendrás mucho cuidado de que todas estas sustancias ó ingredientes sean muy secas, y no pondrás el almizcle hasta que toda la operacion esté concluida.

Polvos de violas.

Harás unos polvos muy finos, (que tamizarás) de ocho onzas de iris de Florencia, tres de pali-xandre, una de simiente de ambarilla y cálamo aromático; corteza de naranja, canela y clavo especia, dos adarmes de cada cosa.

Polvos de rosa.

Reducirás á polvos, por el metodo arriba espli-cado, una libra de rosas secas, y diez onzas de madera de rosa raspada; y le añadirás entónces ocho onzas de polvos de rosa muscada, y tres gotas de esencia de rosa. Lo mezclarás bien todo, y pondrás en bocale.

DE LAS COMPOTAS.

Escogerás hermosas cerezas; las quitarás la cola, y las pasarás por agua caliente. Cuando es-tén escurridas, las echarás en suficiente cantidad de azúcar, que harás cocer á punto de mantel, dejándolas dar algunos hervores; las espumarás y las pondrás en la compotera cuando estén frias.

Por lo regular se pone media libra de azúcar para cada libra de fruta.

Compota de frambuezas. Se hace del mismo mo-do que la precedente, y así tambien la de gro-sellas.

Compóta de limones.

Harás una jalea de manzanas con un poco de zumo de limon, quitarás la corteza del mismo tan gruesa como pueda ser, la cortarás en dos mitades y de cada una harás los pedazos que quieras: les quitarás la simiente y los harás hervir en la jalea; luego llenarás un plato con ellos, y los cubrirás con la jalea.

Compótas de peras.

Tomarás peras que estén en sazon; las pondrás en agua á la lumbre, para que se ablanden, á fin de poderlas pelar mas facilmente: hecho esto, las pondrás en agua fresca. Cortarás en cuatro partes las sobredichas peras, las pelarás por encima y las pondrás á la lumbre: cuando estén bastante cocidas, las sacarás y las echarás de nuevo en agua fresca, las cortarás en cuatro partes, las pelarás por encima y las volverás al agua fresca. Las harás escurrir y las echarás en el azúcar que hayas clarificado y cocido á punto de lisé, haciendoles dar algunos hervores: las sacarás de la lumbre, las escurrirás y las colocarás en las compoteras.

Añadirás algunos luquetes de limon al azúcar que hayas hecho hervir un corto rato, y lo echarás encima de las peras.

Compótas de peras de invierno.

Pelarás las peras y las cortarás en cuatro partes, las pondrás en agua con un poco de canela

y ocho onzas de azúcar para cada diez libras de peras. Le añadirás suficiente cantidad de agua, para que queden enteramente bañadas, cubrirás la sartén, y las harás cocer á fuego lento. Al cabo de un rato y ántes que las saques de la lumbre, les añadirás un buen vaso de vino tinto.

Compótas de manzanas. Seguirás el mismo método que para la precedente.

Compótas de manzanas confitadas.

Escogerás camuesas de las mejores, sin mancha, las quitarás el corazon y parte de la pulpa; en seguida las pelarás ligeramente, y las echarás en agua caliente, para que no tomen color.

Pondrás en un lebrillo cantidad suficiente de agua, con una onza de azúcar por cada manzana: luego las harás cocer, hasta que estén bastante blandas, conservándoles sin embargo una cierta consistencia, las escurrirás y las pasarás á la compotera con el mayor cuidado que te sea posible, para que no se rompan, ó abran: luego tomará el dulce que quieras, y con una cucharita irás llenando las manzanas: y cerrando el abujero con un pedacito de luquete de limon.

Volverás á poner el azúcar á punto de mantel, y verterás este líquido encima de las frutas.

Compóta de angélica.

Cortarás los pedacitos de angélica de lo largo de un dedo, y los pondrás á cocer. Cuando empiecen á ablandarse, al apretarles el dedo, los sacarás de la lumbre y los dejarás reverdecer; luego los echarás en agua fresca, los sacarás, los

escurrirás, y les dejarás dar cinco ó seis hervores; espumarás y sacarás la pasta de la lumbre, dejándola hasta el dia siguiente en el lebrillo.

Pondrás á parte el azúcar y lo harás cocer á punto de perla, y cuando habiéndole echado la angélica haya tomado un grado mas de punto, lo sacarás de la lumbre y lo pasarás á la compotera.

Compóta de almendras verdes.

Harás hervir almendras verdes con un poco de ceniza de leña verde; cuando les puedas quitar el baño, las echarás en agua que esté á punto de hervir, y las dejarás allí hasta que se ablanden al apretar el dedo, entónces las sacarás de la lumbre, las taparás por un instante, las escurrirás y las pasarás al azúcar clarificado, donde las dejarás cinco ó seis hervores, pasados los cuales, las sacarás de la lumbre, al cabo de unas tres horas las volverás á ella, para que den otros cinco ó seis hervores mas, y entonces, cuando estén frias las pasarás á la compotera.

Se necesita media libra de azúcar por cada media de almendras.

Compóta de melocotones y albaricoques.

Se hace del mismo modo que la de peras con la sola diferencia que han de cocer ménos tiempo.

Hácese compóta con toda especie de frutas, siguiendo los mismos métodos que acabamos de enseñar.

CREMAS.

Crema natural.

Tomarás crema que sea muy fresca y muy suave: la pondrás en un jarro, que rodearás con hielo, le añadirás azúcar polvo, y podrás servirte de esta como quieras.

Crema casera.

Harás hervir, y reducir à una tercera parte una azumbre de leche, media de crema, y una onza y media de azúcar.

La dejarás enfriar un poco, y le añadirás una cucharada de almidon, bien desleido, con un poco de agua, lo mezclarás bien y pasarás la crema por el tamiz. Hecho este la pondrás en una fuente sobre cenizas calientes, y encima de la cubierta echarás tambien de las mismas cenizas para que la crema tome su punto. Entonces lo dejarás en un parage fresco, para que se enfrie del todo.

Crema batida.

En media azumbre de crema muy dulce echarás una pizca de goma adragante en polvo, un poco de agua de flor de azahar y suficiente cantidad de azúcar en polvo, la batirás con un puñado de mimbres: cuando la crema esté bastante en su punto, la dejarás descansar un rato, la levantarás en forma de pirámide en una porcelana, sirviéndote de una espumadera, y podrás adornarlo con pedacitos de corteza de limones verdes ó de naranjas en dulce.

Crema de fresas ó de frambuesas.

Cuando hayas batido ya la crema como queda dicha arriba, aplastarás fresas ó frambuesas, pasarás el jugo por un tamiz, le añadirás el azúcar necesario, y mezclando este zumo con la crema, la batirás de nuevo y la pondrás en los platos.

Crema de nieve.

Pondrás en una azumbre de crema muy fresca ocho cucharadas de buen azúcar polvo, dos claras de huevo, y cinco ó seis gotas de agua de flor de azahar: batirás esta mezcla, y á medida que se vaya formando la nieve, la quitarás con una espumadera, y la pondrás en un cestillo de mimbrés, guarnecido de un lienzo fino: la dejarás escurrir por espacio de una hora, y la harás servir.

Crema de blois. Batirás la crema con azúcar en polvo y luquetes de limon hasta que esté muy espesa.

Crema ligera.

Tomarás media azumbre de buena leche y otro tanto de crema, le añadirás cuatro ó cinco cucharadas de azúcar polvo, haciéndolo hervir hasta que quede reducido á una tercera parte. Batirás entónces la clara de dos huevos frescos, y cuando estén á punto de nieve, les echarás la crema, la pondrás á la lumbre meneándola, cuando haya dado cinco ó seis hervores, le echarás un poco de agua de flor de azahar, la pondrás donde quieras, y cuando esté fria, podrás servirla.

Crema á la italiana.

Pelarás seis onzas de alfónsigos, los machacará, añadiéndoles poco á poco dos cucharadas de flor de azahar; le añadirás cuatro yemas de huevos, tres onzas de luquetes de limon y naranja, y cuatro de azúcar, machacarás todos estos ingredientes juntos para que se forme una perfecta mezcla: despues la desleirás en una azumbre de leche, y lo harás hervir todo á un fuego suave, meneándolo con la espátula.

Crema quemada.

Harás hervir poco á poco, y meneándolo siempre media azumbre de leche y otro de crema, cinco onzas de azúcar polvo y un poco de canela, hasta que quede reducido todo á una mitad. Sacarás la crema de la lumbre, añadiéndole un poco de almidon que desleirás en tres cucharadas de leche, y cinco ó seis gotas de flor de azahar, lo mezclarás bien todo, y lo pasarás por el tamiz: formarás tu crema en una porcelana, que pondrás sobre cenizas calientes, y guarnecerás la tapadera con un poco de fuego; lo que le dará una especie de costra: y la dejarás enfriar, cuando esté á su punto.

Crema olandesa.

Tomarás dos adarmes de vainilla, que cortarás á pedacitos, desleirás tres yemas de huevo en media azumbre de buena leche, le añadirás la vainilla, media azumbre de crema y cuatro onzas de azúcar polvo.

Pondrás esta mezcla á fuego lento y la menearás con la espátula, y cuando la crema esté en su punto la pondrás en las fuentes.

Crema de chocolate.

Mezclarás en media azumbre de leche otra de crema, tres yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar, lo desleirás todo bien y lo reducirás á mitad, meneándolo con la espátula; le añadirás dos onzas de chocolate raspado, le harás dar algunos hervores, pasarás la crema por el tamiz, y cuando esté fria la podrás servir.

Crema de café.

Harás hervir en un puchero media azumbre de crema, media de leche y dos onzas de café en polvo; y despues de haberle hecho dar algunos hervores, pasarás esta decoccion por el tamiz, la añadirás tres yemas de huevo desleidas, cuatro onzas de azúcar, lo harás reducir á una mitad y formarás la crema.

Se hace crema blanca de café, haciendo tostar dos onzas de café, y lo echarás caliente en leche hirviendo, y en todo lo demas maniobrarás como arriba.

Crema de almendras.

Mondarás seis onzas de almendras dulces, las machacarás añadiéndoles un poco de agua, para que no se separe el aceite. Batirás en media azumbre de leche, dos claras de huevos frescos, que hayas desleido en cuatro onzas de azúcar:

haràs hervir la leche à un fuego suave, y la dejaràs reducir á una cuarta parte: le añadiràs las almendras, haràs que den un hervor, pasaràs la crema por el tamiz, le echaràs una cucharada de flor de azahar, formaràs la crema, y cuando esté fria le guarneceràs con almendras carameladas.

Crema de alfónsigos.

Escogeràs cuatro onzas de alfónsigos frescos y verdes, los mondaràs y machacaràs, junto con un poco de luquetes de limon; en seguida los pasaràs por el tamiz y los pondràs en la leche, en la que hayas antes desleido dos yemas de huevos, y cuatro onzas de azúcar; la haràs cocer meneándola continuamente, luego la haràs pasar por el tamiz, la dispondràs en la frente, y le pondràs un cordon de alfónsigos.

Crema de té.

Haràs hervir una azumbre de leche con una onza de té verde, lo pasaràs en seguida por el tamiz, le añadiràs tres yemas de huevo y cuatro onzas de azúcar, y lo haràs hervir todo, meneándolo hasta quedar reducido à una mitad.

Crema de castañas inguertas.

Tomaràs dos onzas de harina de dichas castañas, las pondràs en una cazerola con dos yemas de huevo frescas, las desleiràs en siete cuartillos de crema ó leche, añadiéndoles como cosa de un huevo de manteca fresca, y otro tanto de azúcar en polvo; lo pondràs à la lumbre, meneándolo

siempre, y cuando la crema tenga punto, la dejarás dar algunos hervores mas y las sacarás de la lumbre. Entónces batirás tres claras de huevo, á punto de nieve, las mezclarás con la crema, la verterás en una fuente y la pulverizarás con azúcar, en seguida pondrás la fuente á un fuego lento, y cuando la crema esté á su punto, la sacarás y pasarás á quemarla con una pala ardiendo.

Crema de ápio.

Tomarás y lavarás una caña de ápio, la cortarás á pedazos, y la echarás en una cazerola con media azumbre de agua en la que la dejarás cocer. Luego que lo esté pasarás esta decocion por el tamiz, luego la pondrás en otra cazerola con una azumbre de crema, un poco de coriandro, canela, cuatro onzas de azúcar, el luquete de un limon, y algunas gotas de agua de flor de azahar. Lo harás reducir todo á una mitad, y cuando esté tibio le echarás cañas de ápio picado muy menudo, pasarás la crema por un lienzo, y la pondrás sobre cenizas calientes, tapándola con la cubierta de una tortera, sobre la cual pondrás fuego. Cuando la crema esté á su punto, harás enfriarla poniéndola encima del hielo.

Crema de perifollo.

Harás hervir un puñado de perifollo en un vaso de agua, por espacio de una hora, y la pasarás por el tamiz, volverás luego el agua á la lumbre, y la harás reducir á dos cucharadas. Le añadirás media azumbre de crema, igual cantidad de leche, cuatro onzas de luquete de un limon, un poco de

agua de flor de azahar y de coriandro: harás hervir esta mezcla una media hora, desleirás en una cazerola seis yemas de huevo y un puñado de harina; le añadirás la crema, y despues de haberla mezclado perfectamente la pasarás por el tamiz, y la harás cocer en el baño maría. Cuando esté cocida, la quemarás con la pala, echándole antes azúcar.

Crema de espinacas.

Tomarás una cucharada de espinacas bien cocidas, la mezclarás con una docena de almendras dulces machacadas, el luquete de limon, tres vizcochos de almendras amargas, media libra de azúcar polvo, media azumbre de crema, siete cuartillos de leche, y seis yemas de huevo. Pasarás toda esta mezcla por el tamiz y la echarás en una fuente, que colocarás sobre cenizas calientes. Cuando la crema esté en su punto, la quemarás.

Leche de almendras.

Mondarás seis onzas de almendras y las machacarás en un mortero de mármol, añadiéndole de cuando en cuando un poco de leche, para que no se hagan aceite. Cuando las almendras estén reducidas á pastas las desleirás en una azumbre de leche, y luego las pasarás por un lienzo, apretándolo bien; añadiéndole cuatro onzas de azúcar, y cuatro adarmes de buena agua de flor de azahar, luego que habiendo vuelto la leche á la lumbre y se halle reducida á mitad, le harás dar otro hervor, la pasarás por un tamiz muy espeso, y podrás servirte de ella.

Las de alfónsigos y avellanas se hacen del mismo modo.

Polvos de elutropio.

Machacarás y pasarás por el tamiz de seda tres onzas de flor de azahar muy seca, otro tanto de estoraque, dos onzas de benjuí y otra de vainilla. En seguida le añadirás polvos de rosa y de jazmin de chipre, dos onzas de cada cosa: lo incorporarás bien todo, y lo encerrarás en bocalles que tapen hermeticamente.

Polvos de ramillete.

Flor de azahar, iris de Florencia, rosas blancas moscadas, y simiente de ambarilla, dos onzas de cada cosa, sándalo setrino, cuatro; cuando hayas reducido todos estos ingredientes á un polvo sutil, añadirás los de rosa moscada, jazmin, tuberosa y chipre, à razon de cuatro onzas de cada una de estas sustancias, y quedarán hechos y servibles.

Polvos de milflores.

Polvos de ambarilla una libra, clavel, flor de azahar, junquillo, jazmin, tuberosa, tres onzas de cada cosa; de chipre dos, de mariscala dos. Lo mezclarás exactamente todo, y lo pondrás en bocalles que tapen muy bien.

Polvos de la mariscala.

Salsafra cuatro onzas, rosas, otro tanto, flor de azahar seca, sándalo cetrino, iris, de cada cosa

dos onzas: Almoradux, cálamo aromático, bergamota seca y estoraque, una onza de cada cosa, y almizcle medio adarme.

Machacarás con cuidado todos estos ingredientes aromáticos, los pasarás por un tamiz de seda, y no le añadirás el musco, hasta que la operacion esté enteramente terminada.

Polvos de chipre.

Musco de encina seca, una libra: rosas, estoraque, benjuí, y flores de azahar secas una onza de cada cosa.

Lo reducirás todo á un polvo imperceptible, lo pasarás por un tamiz de seda, y le añadirás entónces un adarme de almizcle, y otro tanto de ámbar, como igualmente de cebollino, reducido tambien á polvo en un mortero de vidrio: y hecho esto, lo meterás en unos bocale que tapen muy ajustados.

Polvos de muselina.

Simiente de ambarilla, iris de Florencia, pimienta, nuez moscada, clavo especia, canela, gengibre y cilantro, de cada cosa dos onzas: anís una, bálsamo del Perú, dos adarmes.

Reducirás todo esto á polvos finísimos, y lo pasarás por un tamiz de seda.

Polvos de la princesa.

Polvos de tuberosa, jazmin y flor de azahar, ocho onzas de cada cosa; simiente de ambarilla en polvos dos, bálsamo del Perú en polvos dos

adarmes, corteza de bergamota tambien en polvos, una onza.

Mezclarás todo esto muy exactamente y lo encerrarás en un bocal.

Polvos de vainilla.

Vainilla, una onza, estoraque en pan dos; cachunde cuatro, palo de santa Lucia cuatro, suchete largo, ocho.

Estos ingredientes, para que tengan el verdadero olor de vainilla que agrada á los aficionados, es preciso que al mezclarlos se cuide de que se amalgamen bien, y que no pierdan parte de su perfume por la evaporizacion.

Polvos de adónis.

Mezclarás ocho onzas de polvos de rosa, y otro tanto de los de flor de azahar, les añadirás seis de los de chipe, seis de los de jazmin, y otro tanto de los de junquillo: les echarás tres gotas de esencia de bergamota, igual cantidad de la de clavel, como tambien de bálsamo del Perú líquido. Pasarás bien estos polvos por entre las manos, á fin de secar bien las esencias, y aplastar las pequeñas bolitas de engrudo que tuvieren, y cuando estén bien mezclados, los encerrarás en bocales, teniendo siempre cuidado de que tapen bien, porque esta es una diligencia de las mas necesarias, tanto en los polvos, como cualquiera composicion en que entren sustancias olorosas, siendo muy facil el evaporarse con el aire, y entónces perdiste todo tu trabajo.

Saquitos ó bolsillas de olor.

Se les da la forma que se quiere, y se les llena ya sea con polvos de los que acabamos de indicar, ya sea con algodón empapado con alguna esencia; estos bolsillos ó coginillos se cubren con raso fino, y se les adorna con bordados de dibujos curiosos y elegantes.

Estas frioleras suelen ponerse por lo ordinario en las cómodas, y tienen la propiedad de comunicar á las telas y demas ropas un olor agradable, y sobre todo impiden el que se introduzca polilla en la lana.

Sabiendo que puede ponerse en ellos cualquier especie de polvos, ó que el algodón puede estar embebido en cualquiera especie de esencias, queda al gusto de cada cual el escoger lo que mas le acomodare, dirigiendo al mismo tiempo al operario para la magnitud, figura y bordados que quiera que tengan.

PASTELERIA LIGERA.

Pan de especies.

Tomarás harina de centeno muy fina y la amasarás con miel y azúcar caliente que harás hervir, la espumarás y la echarás un poco de levadura de pasta. Luego le pondrás azúcar, canela, el luquete de un limon, lo amasarás de nuevo y formarás con ello una pasta muy compacta, que tendrás en un parage caliente, y que despues cortarás á pedazos echándolos encima de papel blanco en el horno caliente como toda la demas pestelería.

Al cabo de una hora las sacaras de las planchas
y las pondras en la forma de tamiz y
la dejara alli mas que un dia á fin de que no

Pastillas.

Estas se hacen con muchas sustancias diferentes y azúcar, formando de todo ello una especie de pasta; son buenas para comer y sirven tambien quemadas para dar perfumes á otras varias cosas. Vamos á dar las principales recetas á fin de que nuestros lectores no carezcan de tan útiles y necesarios conocimientos.

Pastillas de azafran.

Tomarás un adarme de azafran, y lo pondrás á la lumbre junto con un vaso de agua; luego que haya hecho una especie de caldo lo dejarás enfriar, y lo pasarás por un lienzo esprimiéndolo bien. Machacarás dos libras de azúcar y lo pasarás por un tamiz de seda, desleirás el azúcar que haya quedado en el tamiz con la decoccion, añadiéndole azúcar en polvo á medida que se va liquidando la pasta. Cuando esta haya adquirido su grado de consistencia, lo que conoceréis cuando cogiéndola con la espátula é inclinándola la pasta se separará con facilidad, le pondrás como unas cuatro onzas de ella en una cazerola ó sartén con mango y pico, y la harás calentar. Cuando esté á punto de hervir la sacarás de la lumbre, y meneándola como habrás hecho siempre, le echarás encima de unas planchas de hoja de lata.

Para verter las pastillas irás inclinando muy poco á poco la sartén, y dirigiendo la pasta con una aguja de hacer media; de modo que vaya cayendo en gotas ó botoncitos de la mitad de un real de vellon.

Al cabo de una hora las sacarás de las planchas y las pondrás en la estufa encima de tamices: no la dejarás allí mas que un dia, à fin de que no se evapore el olor de las pastillas.

Pastillas de chocolate.

Cuando hayas machacado y tamizado el azúcar, le añadirás por cada libra una onza de chocolate, raspado y reducido á pasta del modo arriba explicado. Deberás tener mucho cuidado en no echar la pasta en la sartén ó en el caldero, á fin de que se mantenga siempre caliente; porque á no hacerlo así, la fria que quedase en el caldero comunicaria su grasa à las otras, y las echaria à perder.

Pastillas de orchata.

Escogerás dos onzas de almendras amargas, ó si quieres de almendras de melocoton y albaricque, las echarás en agua hirviendo para mondarlas, las lavarás bien en agua fresca, y las reducirás à pasta en un almirez de mármol, añadiéndole al mismo tiempo un poco de flor de azahar, pondrás esta pasta en un lienzo y la reducirás á leche, con la que añadiéndole el azúcar formarás la pasta de las pastillas, continuando la misma operacion que con las pastillas de chocolate y café.

Estas pastillas pueden servir para el mismo uso que las tablillas de orchata y proporcionar al viajero una bebida agradable. Pueden reducirse á polvo cuando se sequen.

Pastillas para la sed.

Haràs derretir una onza de goma adragante con agua de flor de azahar dejando dicha goma muy espesa, luego la pasaràs por espresion en un lienzo, la machacaràs en un almirez de már- mol con dos libras de azúcar polvo para formar una pasta, le añadiràs en seguida cuatro adar- mes de sal de limon, (ácido cítrico) y cinco ó seis gotas de aceite de esencia de limon, moleràs la pasta encima de una mesa, y cuando tenga bastante consistencia la dejaràs del grueso de un medio duro, y cortaràs las pastillas con un molde y las pondrás á secar en la estufa sobre tamizes.

Tendràs cuidado de meter las pastillas en vasos que cierren hermeticamente.

Pastillas de licor.

Se hacen de estas en frio tomando cuatro adar- mes de goma arábica la mas blanca y transpa- rente que encuentres, la desleiràs en agua calien- te, y cuando esté fria la echaràs en una libra de azúcar reducido á polvo; luego la desleiràs aña- diéndole buen espíritu del licor del cual quieras hacer las pastillas. Cuando la pasta haya adqui- rido la consistencia necesaria la arrojaràs en for- ma de palillos sobre las pizarras polvoreadas con azúcar. Despues cortaràs dichos palillos á peda- citos, llenaràs con ellos las pizarras, y las pasa- ràs á la estufa, y al dia siguiente y cuando estén secos los pondrás en vasos de vidrio bien tapados.

Se hacen de estas pastillas con espíritu de.

Resolis.	Berros.
Episcopal.	Percicó.
Macías.	Jazmin.
Junquillo.	Rosa.
Agua de barbadas.	Escubaque.
Cinamomo.	Mirsto.
Hierba buena.	Naranja.
Frambuesas.	Marrasquino.
Cordial.	Canela.
Clavo especia.	Nuez moscada.
Rosa.	Tuberosa.
Reseda.	Clavel.

Frutas cubiertas.

Las frutas cubiertas ó drageas y confites son toda especie de fruta menuda á pedacitos de cortezas ó de raíces, ó olorosas, granos, simiente etc. que se cubren y recubren con varias capas en blanco, à las que se puedan dar varios colores.

Para hacer toda suerte de confites te servirás de unas calderas con dos ansas, en las cuales poniendo dos cuerdas se la puede colgar y sostener en el aire, y será bueno que tengan una cola ó mango en el medio para manejarlas con facilidad.

Confites de percicó.

Tomarás ocho libras de almendras de albaricoque, las echarás en agua tibia para que abran los poros, las pondrás á escurrir, y luego las enjugarás con una servilleta: pondrás en infusion estas almendras por espacio de dos meses con buen aguardiente. Al cabo de este tiempo las sa-

caràs y las pondrás á secar en la estufa hasta que estén á punto de quebrarse entre los dientes.

Pondrás entónces en el caldero seis libras de azúcar bien refinado que derretirás con otra tanta agua de rosa, doble flor de azahar, lo pondrás al mantel y le echarás media cucharada de decocion de goma arábica, cuya receta daremos despues.

Cubrirás la lumbre con ceniza, menearás el azúcar teniendo cuidado de no dejarlo hervir, pondrás ante todo dos capas de goma y las secarás bien. Continuarás dándoles mas goma, advirtiéndole que las seis primeras deben ser ligeras. Luego les darás otras ocho, mitad azúcar y mitad goma, pasándoles la mano á cinco ó seis capas despues de la de goma. Sacarás las almendras, y las cribarás, para quitarles el polvo del azúcar, cuidando de restregarlas para que queden muy finas. Cuando los confites estén bastante gruesos, los pasarás á la estufa, y al dia siguiente los prepararás dándoles doce capas de azúcar clarificado y cocido á punto de mantel, echándole un poco de goma en la primera y última capa.

Al tercer dia pasarás á blanquearlas con el azúcar mas blanco que tengas, dándolas una capa cada cuarto de hora por espacio de dos horas y media.

Al cuarto dia las darás tres capas de azúcar cocido à pequeño lisé sin que haya lumbre del caldero, menearás las almendras por espacio de media hora para que se vayan poniendo blancas. Cuando estén secas estas tres capas, volverás á poner fuego debajo del caldero, y harás calentar las almendras poco á poco; luego apagarás la lumbre, las dejarás enfriar y las pondrás en las cajas.

Receta para preparar la goma arábica.

Escogerás goma arábica de la mas blanca y transparente que encuentres, la reducirás á polvos, y los pondrás en un caldero con fuego suave y con suficiente cantidad de agua, lo menearás bien con una espátula hasta que la goma haya quedado bien derretida y espesa como á azúcar cocido à punto de mantel, la sacarás de la lumbre y la pasarás por un tamiz de clin.

Confites de marrasquino.

Pondrás á veinte y dos grados con agua de flor de azahar y rosa doble, partes iguales de espíritu de flor de azahar y de jazmin: echarás este líquido en un jarro en que hayas puesto antes doce libras de almendras de hueso de albaricoque, taparás bien el vaso ó jarro, teniendo esto en infusion por espacio de seis semanas en parage caliente, pasado este tiempo sacarás las almendras, las harás secar à la estufa, y las trabajarás como queda dicho.

Almendras garapiñadas.

Tomarás tres libras de almendras dulces, y las pasarás por la criba para quitarles el polvo, junto con tres libras de azúcar que de antemano habrás puesto á la lumbre con un poco de agua. Las harás hervir y despues las retuñarás. Pásalas por una criba á fin de separar el azúcar, pónlas de nuevo en la caldera á un fuego lento, vuélvalas hasta que hayan tomado todo el azúcar del

caldero, y que hayan adquirido un hermoso color de caramelo, pondrás la mitad del azúcar en dicho caldero con un vaso de agua, y las harás hervir hasta que hayan tomado un cierto olor de caramelo: echarás las almendras y harás que tomen el azúcar á fuerza de menearlas; lo sacarás y le echarás la otra parte del azúcar, en el cual pondrás las almendras cuando esté á su punto: luego las menearás con la espátula hasta que se hayan empapado todo el azúcar. Despues las pondrás en un tamiz cubierto para que tomen color.

Cuando las almendras estén ya de esta conformidad, las mojarás varias veces con agua haciéndolas saltar en el caldero. Las pondrás en un tamiz cubierto hasta que estén frias y estará concluida la operacion.

Idem blancas.

Harás cocer el azúcar hasta el ponto de gran bulé; le echarás las almendras y retirarás la caldera de la lumbre; entónces las menearás hasta que se hayan empapado del azúcar: vuelves á empezar la misma operacion, y las perfumarás con flor de azahar, añadiéndoles una porcion de dichas flores machacadas, y las dejarás pasar doce horas en la estufa.

Idem de flor de azahar.

Mondarás seis onzas de flor de azahar, las pondrás en agua fresca, las restregarás con las manos y las pondrás á escurrir en un tamiz. Clarificarás el azúcar y le harás dar algunos hervores: entónces le echarás la flor de azahar hasta que

dé siete ó ocho hervores, mas los sacarás y pondrás á escurrir en un tamiz encima de un caldero.

Pondrás á la lumbre tanto azúcar como la otra vez, lo harás cocer á punto de gran bulé, y le añadirás la flor de azahar meneándola ligeramente con una espátula para que no se pegue. Cuando el azúcar esté en el punto de pequeño bulé, sacarás la caldera de la lumbre y manearás las flores con la espátula. Cuando tu mano pueda aguantar el calor, apretarás un poco y aplastarás el azúcar: en seguida pasarás las flores por la criba y lo pasarás á la estufa hasta que se haya puesto seca y quebradizo.

Confites con papillotas.

Esta es una especie de confitería, cuya base principal son los pistaches envueltos en unos papelillos de diferentes colores, los que suelen ponerse versos y divisas.

TIEMPOS DEL AÑO.

MAS CONVENIENTES PARA LA PREPARACION
DE LOS INGREDIENTES Ó SUSTANCIAS
SIMPLES.

Estamos plenamente persuadidos de que los lectores nos agradecerán que les demos mes por mes, la nomenclatura de los simples de que podrán servirse, á fin de que puedan proporcionárselas, y hacerlo en los momentos mas propicios é idóneos.

Mes de enero.

En este mes no se recojen vejetales, y solo en algunos parages se pueden tener naranjas y limones. Los confitarás enteros, ó bien abiertos en cuatro partes ó en gagitos ó cachos: tambien se hacen de ellos pastas, conservas y mermeladas. Del mismo modo se preparan en este mes las toronjas y los ponciles.

Tambien se pasa á confitar el luquete de estas frutas.

Para los postres queda en este mes el recurso de las almendras azucaradas, mazapanes, vizcochos, merengues, pastillas, caramelos, candí y demas composiciones de azúcar y pastelería. Lo que importa en este mes es registrar las frutas, y separar las que empezaren á carcomerse ó podrirse, porque esta es una enfermedad que pronto se comunicaria á las demas.

Mes de febrero

Tiene casi las mismas circunstancias que el de enero. Sin embargo en este se trabajan los higos secos, pasas, jujubas ó azufaias, dátiles, sebestos, y en general todas las sustancias que pueden llegar á cada pais de los estrangeros, por si la tierra no produce absolutamente nada que pueda servir para tu oficio.

Mes de marzo.

Aun no se tiene en este mes gran cantidad de flores: solo á fin de él, empiezan á abundar las

violetas olorosas; pues aunque en los países calientes las hay hasta en los dos meses anteriores de enero y febrero, tienen tan poco olor que casi no pueden servirte de nada, ménos en un caso de esta necesidad, en que todo se aprovecha, aun que sea con mas gusto y ménos probabilidad de salir airoso. A fines de marzo las violetas son ya buenas para pastas, conservas, mermeladas y jaraves.

Las únicas sustancias, en una palabra, de que podrás servirte en este mes, y esto cuando esté ya algo adelantado, son las siguientes.

Flores de violeta. Raiz de fresas.

Valeriana mayor. Raiz de peregil.

Raiz de malvavisco.

Mes de abril.

En este mes seguirás trabajando con las violas y malvavisco como igualmente con las sustancias siguientes.

Flor de violeta. Idem de anémonas.

Idem de melocotones. Raiz de acha.

Idem de tulipas tempranas. Cabezas de azucena.

Mes de mayo.

Confitarás en el mes de mayo las grosellas verdes en líquido, y harás compótas; como igualmente los albaricoques verdes, con que se hacen las mermeladas, compótas, pastas etc.

Albaricoques verdes. Idem de narciso.

Grosellas verdes. Idem de jacinto.

Nuecitas verdes. Idem de junquillo.

Flores de lila. Flor de lirio.

Mes de junio.

En este mes no trabajarás raíces, porque son de mala calidad; pero se tienen ya flores y plantas de todas suertes, para emplearlas verdes ó secas.

Se hacen compótas con almendras verdes, como también pastas y mermeladas, dulces líquidos ó en almivar y secos. También hay fresas, con las que se hacen buenos helados.

Almendras verdes. Saúco.

Fresas. Alelí.

Ajenjo. Mansanilla.

Trinitarco. Rosas.

Primavera. Rosas blancas.

Mes de julio.

La flor de azahar, con la que se hacen conservas, pastas, mermeladas, almívares y dulces secos abundan en este mes.

Empiezan á salir en muchos parajes las primeras cerezas, y con ellas se hacen compótas, y á medida que las otras van pareciendo, se las confita, y se hacen pastas, conservas, mermeladas, pastelillos etc. Pónese esta fruta en aguardiente, y se compone el marrasquino y el ratafia. Tendrás cuidado de escogerlas de un bello color enteramente claro, sin que por esto sean demasiado maduras. Confitaras también frambuesas, y con ellas se hacen grageos ó anises, licores, jaraves y aguas.

Las grosellas ó ribas, se confitan en racimos, y se hacen mermeladas y jaleas.

Cerezas.	Flor de azahar.
Grosellas.	Id. de rosas moscadas.
Frambuesas.	Id. de tilo.
Fresas.	Id. de clavel encarnado.
Hojas de espliego.	Id. de espliego.
Idem de salvia.	Id. de juliana.
Id. de melisa.	Id. de malvavisco.
Id. de hierba buena.	Id. de adormidera.

Mes de agosto.

Pocas son las flores que se recogen en este mes; pues no han quedado mas que las de plantas aromáticas; pero estamos ya en el principio de la cosecha de granos, y en la abundancia de la de los frutos que se trabajan como en el mes anterior. Sobre todo esto, es la verdadera sazón de las cerezas, grosellas y frambuesas.

Confítanse nueces blancas, hácense compótas de albaricoques, se hace dulces con las peras azucareñas, y tambien mermeladas.

A fines de este mes se ponen las peras en compótas.

Cerezas.	Simientes de adormideras ne-
Grosellas.	gras.
Frambuesas.	Cogollos de idem blancos.
Albaricoques.	Idem de peregil.
Moras.	Idem de violas.
Caris.	Peras.
Nueces verdes.	

Mes de setiembre.

Este mes ofrece los últimos resultados de la vegetacion de las frutas y granos.

Hiélanse ubas, y esto se hace con azúcar en polvo.

Se confitan ciruelas de la reina Claudia, mirabeles etc. en seco, ó en nieve; y con esto se hacen mermeladas, pastas y compótas.

Tambien se hacen compótas y pastas con manzanas.

Igualmente se hace el jaravé de moras y el de ubas.

Ubas. Moras.

Ciruelas. Pepinos silvestres.

Higos. Mirabeles.

Peras. Flor de granada.

Mes de octubre.

Recogerás en este mes las raices de las plantas de que se ha hablado en los meses de febrero, marzo y abril.

Podrás hacer compótas, mermeladas, pastas de peras, manzanas y melocotonos: estos últimos los pondrás en aguardiente, y se les confita tambien secos ó en almívar.

El agraz grueso se confita en líquido: y con él podrás hacer pastas, jaleas y compótas.

Del mismo modo prepararás el moscatel y harás una ratafia muy agradable al paladar.

Las simientes de calabaza sirven para las grajeas.

El berberis, ó *espinavineta* se confita líquido, y

podrás hacer pastas, conservas, grageas y mermeladas.

Ubas. *Espinavineta* ó berberias.

Peras. Capilera.

Manzanas. Simiente de calabaza.

Melocotones. Raiz de regalicia.

Ciruelas. Idem de angélica.

Agraz. Idem de íris.

Mes de noviembre.

Ya no se puede recoger nada que sea vegetal en este mes; pero hay bastantes frutas de simientes, como ubas, nueces, avellanas, y castañas. Tambien es la época de las granadas, del azafran, y de muchos granos.

Los membrillos sirven para hacer el membrillado, jaleas, jarabes, dulces, mermeladas.

Con las manzanas y peras haràs tambien compótas, mermeladas y jaleas.

El azafran entra en una infinidad de composiciones.

Manzanas. Castañas.

Peras. Nueces..

Ubas. Avellanas.

Granadas. Azafran.

Membrillos.

Mes de diciembre.

Este mes es seguramente el mas pobre de todos los que tiene el planeta animador y vivificador, carece de una gran parte de su influjo.

Sin embargo podrás irte sirviendo de una parte de las sustancias precedentes; y te entretien-

drás en limpiar los granos, disponerlos, é irlos colocando en cajas ó bien en botellas, conforme al uso à que los destinares.

CONOCIMIENTO.

DE LAS SUSTANCIAS SIMPLES; Y DIFERENTES MEDIOS DE CONOCER LAS QUE SON MALAS Ó ESTAN MAL PREPARADAS.

Dividiré este artículo en siete secciones. En la primera trataré de las plantas: en la segunda explicaré lo tocante á las flores: destino la tercera á los frutos: la cuarta sirve para las raices: doy la quinta á las cortezas: tendrá la sexta las sementes; y dejando para la séptima los palos, quedará la octava parte los minerales.

Todo lector podrá facilmente poner en práctica lo que le digo, sobre todo en el campo, en donde tiene uno mismo que hacer las operaciones que necesite.

Las plantas.

No debe hacerse la cosecha de las plantas, sino cuando estan en toda su madurez, es decir para las que se hayan de secar, pues las que empleares tiernas, tendrás que tomarlas como viniesen.

Las plantas, raices ó frutas son preferibles cuando crecen las unas distantes de las otras: entónces son mayores, mas lozanas, y tienen mas fuerza y virtud. Este es el motivo por el cual es muy bueno quitar á las plantas y á los árboles una parte de sus frutos antes de sazon: entónces los que quedan salen mucho mejores.

Es indispensable escoger siempre los simples que tengan mas olor, sabor y color, cuando deben reunir todas estas tres calidades, como por ejemplo el azafran: las demas plantas, segun fuere su calidad.

Las plantas cultivadas son mas ufanas que las otras, pero estas son mas vigorosas, las de los montes tienen mas olor, las de los pantanos y lagunas son acres, y las que se hacen salir á la fuerza, sienten en extremo el estiércol que se les prodiga.

No te sirvas nunca de simples mal formados ó alterados por enfermedades ó fuegos de la naturaleza; porque estas circunstancias pueden mudar sus propiedades y darles otras muy diferentes.

Deberás tambien tener mucho cuidado en escoger las plantas en los parages que les son naturales, porque de lo contrario suelen carecer de una gran parte de su virtudes.

Las plantas aromáticas, piden que se les esponga y cultive con mucha atencion; pues asi tienen mucho mas olor, y dan mayor cantidad de aceite esencial en la destilacion.

No olvides el mirar que plantas son las que estan contiguas á las que quieras coger. Las que sirven de apoyo á las débiles y que se enlazan, les comunican algunas veces sus propiedades: de modo que si estas son venenosas, ó tienen calidades contrarias, no debes servirte de las que tomarias á no ser esto.

Las plantas han de cogerse en tiempo hermoso y sereno, luego de salido el sol, es decir cuando el rocío y toda otra humedad haya desaparecido. Cógelas, cuando estén en su mayor vigor, y cuan-

do sus flores empiezan á abrirse. No hay regla sin escepcion, y aqui la tienen la malva y el malvavisco, cuyas flores pierden su virtud emoliente, cuando no se han abierto en sus propios tallos.

Para hacer secar las plantas, á fin de conservarlas, es indispensable quitarles las hojas muertas ó marchitas que tuviesen, como tambien toda hierva estraña, y los tallos que les encontrases. Las tendrás en seguida sobre cañizos de mimbres algo claros, y encima de estos cuidarás que haya papel de estraza. Estos cañizos se colocan al sol ó en una estufa, al horno, se menean las hojas varias veces al dia, y se las tiene espuestas al mismo calor, hasta que estén enteramente secas, lo que se conoce cuando al tocarlas se rompen. Entonces las pondrás en un parage frio y seco: las hojas cojerán con este un poco de humedad, que las ablandará lo bastante para que puedas manejarlas sin romperlas.

No debes ponerlas por capas demasiado espesas, al colocarlas sobre los cañizos; porque si el calor no puede penetrar por todas partes, la humedad se halla detenida. y las plantas se vuelven amarillas.

Las plantas aromáticas quieren que se las seque muy pronto: pero importa irlo gobernando de modo que el grado de calor esté en razon de la volatilidad de sus principios. Una disecacion demasiado pronto les haria perder siempre mucha ménos parte de su olor, que si se hiciera lentamente y á la sombra, lo que de ningun modo conviene. Así es como el tomillo, la salvia, el romero, el espliego etc.

Cuando quieras estrechar las plantas ya secas,

las sacudirás en un tamiz de clin algo grueso y claro, a fin de quitarle los insectos, sus huevos, y todo lo que es ageno de la planta.

Para conservarlas bien, las encerrarás en botaes que tapen bien, y esto lo harás con un pedazo de corcho y un pergamino encima. En seguida las colocarás en un parage seco, fuera de luz escesiva y sobre todo de la del sol.

Si las pones en cajas, quedan espuestas siempre à todas las variaciones de la admósfera, la humedad las ablanda, y la sequedad las enjuga demasiado.

Luego que llegares á advertir que alguna de las plantas habia perdido su color y su olor natural, puedes arrojarla, porque entónces no puede servirte ya de alguna utilidad, antes al contrario debes procurar tener siempre buena provision de la mas fresca, suave y olorosa.

Flores.

El punto en que las flores tienen mayor virtud y olor es un poco antes de abrirse, pues entónces es el momento de su fecundacion. Las flores demasiado abiertas no dan tanto olor, y las que se caen de la plata no te sirven para nada. Debes cogerlas en un dia sereno y seco cuando ya está fuera el rocío, es decir á las diez de la mañana.

Las rosas encarnadas se cogen en pimpollos, antes que se hayan abierto se les quita los cálices ó capullos. Las que estan abiertas pierden su color al secarse y no dan tanto olor como las demas.

Los claveles encarnados se cogen así que se abren, se les quita los pétalos del capullo como tambien el blanco de su simiente, etc. no dejando mas que la parte encarnada de la flor.

Las violetas del mes de marzo cultivadas se cogen un poco antes que se abran. Son preferibles á las de bosque y campiña porque estas no tienen tanto olor ni color. Arrojarás las que esten descoloridas por el sol ó por las lluvias, y separarás estas flores de sus cálices antes de ponerlas á secar.

Las flores demasiado pequeñas es preciso cogerlas con la planta, si quieres conservarlas separadamente. Dejarás solo una parte del tronco florido que es lo que llamamos cabos, tales como el tomillo, salvia, isopo, orégano, almoradux, etc.

Procurarás que las flores se sequen lo mas pronto que sea posible haciéndolo del mismo modo que con las plantas; las pondrás sobre cañizos de mimbre cubiertas con papel de estraza poniéndolas al sol ó en una estufa; pero como muchas de ellas perderian su color si las pusieses al sol ó en aire libre, tales como las violetas, las rosas blancas, las moscadas, etc. será bueno ponerlas en pequeños ramilletes metidas en cucuruchos de papel á todos con hilo, entonces sin inconveniente alguno ponerlos á secar al sol ó en la estufa.

Las flores secas se conservan en cajitas guarnecidas con papel; pero aquellas cuyos colores son fugaces se conservan en bicales bien tapados y en un parage que no esten espuestas á la luz del sol.

La mayor parte de las flores al secarse quedan sin olor, pero vuelven á cobrarlo por poco que se les moje. Las rosas encarnadas se conservan de este modo aunque sean tres años enteros, y tienen un olor muy fuerte y muy agradable.

El clavel encarnado tiene un olor de clavo especia y se conserva igual espacio de tiempo.

Las flores son buenas en tanto que conservan su color y olor, pero en perdiéndolo es preciso mudarlas.

De las frutas.

Cuando quieras emplear frutas frescas es preciso escogerlas lozanas y que hayan llegado à su punto de madurez.

Las frutas de verano tales como albaricoques ó alberchigos, ciruelas, se cojen cuando poniendo con suavidad el dedo junto á la cola adviertes que se ablanda. Hay algunas frutas que es preciso dejar que se caigan del arbol por sí mismas.

Las peras mantecosas y finalmente todas las frutas de otoño las cogerás cuando adviertas que se sueltan facilmente del árbol, sin embargo es preciso dejarlas algun tiempo en el frutero antes de servirte de ellas, y no debes considerarlas como suficiente maduras sino cuando ceden apretándolas ligeramente con el dedo pulgar; las manzanas y ciertas peras se mantienen siempre firmes pero se conoce su sazón por el color.

Por lo regular se cogen las frutas de otoño á fines de setiembre. Las peras y manzanas de invierno á últimos de octubre; y las del buen cristiano de invierno todavia mas tarde. Es preciso escoger un dia hermoso para coger las frutas pues así se conservan mejor. Se las arranca del árbol echándoles ligeramente la mano y poniéndolas en una cesta con mucho cuidado para pasarlas y luego á la frutera, y no se ha de quitar las colas à las peras.

Colocarás la frutera en un parage subterráneo, pero poco profundo, y sobre todo bien ven-

tilado por medio de ventanas que cerrarás cuando helare.

Pondrás al rededor tablas de pino ó encima con unos varios de ocho ó diez pulgadas entre unas y otras y guarnecidas por la parte de delante con una barandilla de madera para que la fruta no caiga al suelo. Colocarás las frutas sobre las tablas de modo que no se toquen: las visitarás de cuando en cuando para quitarles las que se pudrieren. En las heladas fuertes cerrarás bien las ventanas con gergones y hasta con estiercol. Por estos medios podrás conservar frescas las frutas por espacio de ocho meses á lo menos.

Las ubas las conservarás frescas colgándolas en cuartos secos y bien ventilados teniendo cuidado de taparles la cola. Tambien podrás conservarlas en cajas llenas de salvado pasado por el horno, como tambien con arena ó en aserraduras de madera bien secas. Tambien se les puede poner colgadas dentro de una bota nueva que despues se tapa de modo que no le entre ningun aire.

Del mismo modo podrás conservar las cerezas.

En cuanto á los melocotones y albericoques los conservarás cogiéndolos algo verdes, los pondrás en bicales que rodearás con arena secada al horno; cuidarás que los frutos no se toquen, cerrarás hermeticamente los bicales y los tendrás en parage seco.

Tambien deberás coger que no estén bien maduras las frutas que quieras secar. Las pelarás y las pondrás encima de cañizos de mimbres guarnecidos de papel blanco, entonces las pasarás á un horno caliente á punto de cocer pan: las sacarás de allí al cabo de una hora y las pondrás

cada dia al sol hasta que esten enteramente secas, y cuando haya llegado este caso las volveràs al horno, pero procuraràs que no esté tan caliente: las vuelves otra vez al sol y repites esta operacion hasta que hayan llegado á su punto verdadero.

Las manzanas se secan mas dificilmente que las otras frutas, y casi es imposible conseguir el que tomen el punto que se necesita.

Las ubas se secan cogiéndolas enteramente maduras: deberàs quitarles los granos malos, luego ponerlos al sol ó á la estufa, y cuando estén suficientemente secos los meteràs en el horno. Debes tener cuidado que no te se sequen demasiado porque tomarian mal gusto. Cuando veas aparecerse encima de estas frutas una capa blanca, entonces es el azúcar que sale y pronto se te echarán á perder.

Las ciruelas se desecan lo mismo que las ubas.

Las frutas secas que vienen de paises extranjeros las escogeràs que sean del año, lozanas, nada glutinosas y sobre todo no apolilladas. Las encerraràs en cagitas que tapen bien y las pondrás en parage libre de insectos que no sea ni seco ni húmedo. La demasiada sequedad las haria endurecer, y la escesiva humedad las ablandaria y echaria á perder. Deberàs renovarlas cada año porque de lo contrario se te apolillará muy pronto.

En cuanto á las naranjas, limones, toronjas, ponciles, bergamotas, etc. deberàs escogerlas que tengan la corteza muy fina y lisa: las naranjas un bello color de aurora, y los limones un hermoso amarillo claro. Sobre todo procuraràs que las cortezas esten muy cargadas de aceite

esencial, porque sin esto la humedad penetra al traves de la corteza y echa á perder la fruta.

Raices.

Es preciso arrancar las raices en la primavera ó en el otoño cuando estan con sus troncos, en cualquier otro tiempo son leñosas y de mala calidad.

Las buscarás que sean enteras, y lozanas, aunque no con esceso. Lávalas bien para quitarles el polvo y despues frótalas con un cepillo grosero ó una arpillera. Las que tuvieren las cortezas demasiado pegadas, las podrás rascar con un cuchillo. Les quitarás todas las hilachas, y abrirás por varios puntos las que tuvieren el corazon leñoso, procurando quitárselo todo. Tambien tendrás que cortar á pedazos las que fueren demasiado gruesas; y hecho todo esto, las pondrás encima de cañizos de mimbres guarnecidos de papel de estraza, y pasarás á hacerla secar en la estufa ó en un horno de cocer pan. Tambien puedes cortar las raices gruesas á rabanadas de mediano espesor. Luego las echarás con un hilo y una aguja de embalar, y las colgarás en la estufa.

Las raices de malvavisco se cortan á pedacitos: despues de haberlas hecho secar junto con la corteza, las rascarás con un cuchillo.

Cuando las tengas bien secas las pondrás en cajas guarnecidas de papel que tapen herméticamente, para librarlas del polvo y de las influencias del aire.

De las cortezas.

Las naranjas á las que hayas de quitar las cortezas, debes escogerlas gruesas, lozanas, muy sanas, nada apolilladas y de corteza en fin muy lustrosa. Se quita la corteza con un cuchillo; pero sin llegar al blanco, que no tiene virtud alguna y daría un gusto amargo. Esta corteza, cuando se quita del modo que acabo de explicarte, se llama luquete, y debes hacerla secar al sol ó á la estufa.

Del mismo modo prepararás la de los limones, toronjas, ponciles etc.

La de las granadas de que se ha sacado ya el zumo, se conserva limpiando bien su interior y haciéndola secar.

Cuando las cortezas estan ya bastante secas, las pondrás en cajas guarnecidas de papel, colocándolas en parage fuera del polvo y de las influencias del aire: y de este modo se te conservarán por espacio de muchos años.

De las simientes.

No debes coger las simientes, sino cuando estan muy maduras, lozanas, gruesas, enteras, y odoríferas, siendo su sabor bastante fuerte. En estando arrugadas, arrojarlas.

Las almendras dulces y amargas, las avellanas etc. deben escogerse frescas, enteras, llenas, y de uua corteza fina y amarilla, secas y blancas en lo interior, fáciles de romper y nada rancias. Sobre todo que no estén quebradas ni raidas por insectos.

Las almendras dulces del año, no tienen ningun olor, y son muy agradables al paladar. En

siendo viejas, se ponen rancias, y su color es ro-
gizo ó negruzco por dentro, al paso que por fue-
ra son arrugadas, blandas y flexibles, al mismo
tiempo que difíciles de romper. El aceite que se
saca cuando están tan degradadas seria muy
pernicioso tomado por dentro.

Es necesario conservar las simientes dentro de
cápsulas, porque esto es lo que mas las conserva.
Las de frutas carnosas, como melon, sandias, ca-
labazas etc. deben sacarse de sus frutas cuando
estas estan maduras.

Cuando las simientes envejecen, se llenan de
insectos. Lo conocerás con solo sacudirlas, por el
polvo que despiden.

Las demas simientes se hacen secar del mis-
mo modo que las plantas.

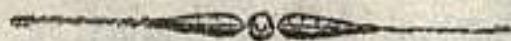
De los palos.

Busca siempre los mas resinosos, tales como el
gayaque, el alóes, que sean pesados y que vayan
al fondo del agua, deben cortarse del tronco del
árbol y no de las ramas.

Los otros se secan del mismo modo que las
plantas.

De los minerales.

En cuanto á los minerales no hay otra cosa que
encargarse sino que busques siempre de los mejo-
res y que no esten falsificados.



siendo vieja, se pone amarilla, y su color es ro-
jo ó negro por dentro, al paso que por las
partes exteriores, blancas y azules, al mismo
tiempo que algunas de ellas. El modo que se
usa cuando están las enfermedades de esta
naturaleza torcido por dentro.

Es necesario conservar las siguientes órdenes de
cápsulas, porque estas se hacen más las necesarias
las de las cápsulas como mejor se ve, en
estas etc. debe hacerse de esa forma cuando
estas están maduras.

Cuando las siguientes enfermedades se hacen de
naturaleza de conocerse con solo sacudirlas, por el
modo que se sigue.

Las mismas enfermedades se hacen ser de mis-
mo modo que las plantas.

De los roles

Porque siempre los más resinosos, tales como el
gavapo, el alder, que sean pesados y que vayan
al fondo del agua, deben cortarse del tronco del
árbol y no de las ramas.

Los roles se secan del mismo modo que las
plantas.

De los minerales

En cuanto á los minerales no hay otra cosa que
conquistarse sino que después siempre de los mejor-
es que se están fabricados.

MANUAL

DEL

PASTELLERO.



DE LA PREPARACION DE LAS PASTAS.

Jamas será posible hacer buena pastelería, si de antemano no se pone la aplicación y el estudio, que son necesarios para conocer todo lo que entra en los pasteles, á fin de prepararlos, segun para lo que han de servir.

Es cosa mas que notoria que de la habilidad con que se trabajan resulta la bondad y la suavidad, que los aficionados buscan con ansia en este género de golosinas.. Tampoco debe despreciarse el darles formas y figuras, en las que vaya unida la variedad á la elegancia. Un goloso moderno ha dicho: *La vista abre el apetito.*

Voy pues á esplicar por menor, aunque del modo mas sucinto los medios de conseguir lo que se desea.

Para que la pasta tenga buen temple se tomará igual peso de harina que de manteca, segun la cantidad de la pasta que se quiera trabajar.

Es muy del caso observar que la harina debe ser muy fina y limpia: á cuyo fin los pasteleros cuidarán de tener un pasador, á fin de repasar

la que compren y que salga mas fina y manejable todavía.

Preparada la harina encima de la mesa, en la que se la quiera rollar, se la ensanchará un poco en el medio, para echarle el agua que se necesita para amasarla. Se añadirá la manteca, sal y yemas, segun lo que se haya de hacer. Se mezclará poco á poco dicha harina, y si saliere demasiado espesa, se le añadirá un poco de agua, de modo que no salga demasiado líquida, en cuyo caso, se le tendria que añadir mas harina, huevos, manteca etc., y produciria mas pasta de la que se quiera, bien que no por esto se perderia, pues para cuando llegare este lance daré mas adelante el medio de utilizarla.

Cuando la pasta quede bien amasada, de modo que no esté ni demasiado líquida, ni demasiado dura, se la zonará hasta que haya quedado tan suave y ligera como se necesita.

Cuando se eche líquido en la harina, se procurará que no se vierta, lo que suele suceder muy à menudo, y ocasiona pérdida de tiempo y de harina, que queda sin desleir: de lo que resulta que unas partes salgan blandas otras duras, y con esto se aumenta el trabajo del pastelero.

Para remediar todos estos inconvenientes, si se viese que la pasta está demasiado tierna en unos parages y en otros demasiado dura, se la tiende encima de una mesa, se le echa algunos pedacitos de manteca, se la amasa de nuevo, hasta que se haya vuelto flexible y lisa, lo que es absolutamente indispensable.

Otra cosa hay que observar, y es que la pasta no debe ser ni demasiado dura, ni demasiado blanda.

En el estío, sobre todo, debe el pastelero poner el mayor cuidado en el modo de trabajar sus pasteles.

Esta estacion es menos favorable que el invierno, porque el calor obra con mayor fuerza sobre la manteca, y ablanda la pasta.

Para evitar este inconveniente, es preciso poner la pasta, (luego que haya adquirido el punto que le compete) en el parage mas fresco que sea posible, y si por la situacion del local, no fuese fácil, se la meterá en algun vaso herméticamente cerrado, y este se meterá dentro de otro que esté lleno de agua de pozo.

Nadie ignora que la manteca es un cuerpo graso que se liquida con el calor, y que este se comunica á la pasta, que no hallándose contenida esta por ningun cuerpo bastante firme; ó empieza á manar, ó se congela si se la ha cubierto con yelo: de lo que resulta que al cocer las partículas mantecosas se derriten y se separan de la pasta.

Los mismos inconvenientes hay en invierno, cuando la manteca no está bastante amalgamada con la harina; en cuyo caso la pasta queda demasiado blanda.

Tanta precaucion debe tomarse en el estío para que la manteca no sea demasiado blanda, cuanto se necesita en invierno para ablandarla hasta el punto que se quiere, para poder trabajar bien con ella.

Pero en el verano es cuando el pastelero tiene que poner mas cuidado en la elaboracion de sus pastas, si se quiere que los negocios le vayan bien.

Si durante los calores sucediesen los inconve-

nientes que llevo indicados, se tomará una porcion suficiente de manteca, se la cortará á pedazos, se la pondrá en un cubo de agua de pozo, y cuando haya adquirido el grado de firmeza necesario, se la apretará bien en un lienzo, á fin de quitarla toda el agua que hubiese bebido, lo que la hace mas pegajosa, y sobre todo mas igual. Entonces se tenderá la pasta en cuadro, se le dará manteca, y se la cubrirá, alzando los cabos de la pasta hacia dentro por encima; haciendo todo esto con la mayor igualdad que sea posible. Esta operacion exige el mayor cuidado como tambien la de amasar la pasta, á causa de que el calor la ablanda de tal conformidad, que con mucha dificultad puede tocarsela sin que se eche á perder.

Del ojaldre en el estio.

La pasta que ha de servir para ojaldre debe ser mas blanda que las otras, y es preciso trabajarla con la mayor velocidad, lo que la hace flexible y lisa.

Tómese manteca (que se habrá tenido cuidado de mantener en agua fresca), apriétesela con un lienzo, y envuélvasela con la pasta tan pronto como se pueda, á fin de evitar el que esta se eche à perder, lo que seria muy perjudicial al pastelero.

Es sumamente esencial el envolver muy bien la manteca con la pasta, sobre todo en verano, porque si todo no está bien amalgamado, al mearla, la calaria, dando muy mala apariencia á la pasta.

Tal vez todos estos detalles parecerán demasia-

do minuciosos, à los que en sus propias casas no quisieron estudiar el arte del pastelero; pero el que tenga un ligero conocimiento de este arte, quedará convencido por la esperiencia de la utilidad de semejantes prevenciones, indispensables para conseguir aquel grado de perfeccion, que es el que acarrea el despacho y recrea la vista. La esperiencia ha manifestado que el ojaldre mal hecho por mas que se menee, sale mal en el cocimiento. Igualmente aunque esté bien dispuesto todo, si se ha descuidado el menearlo y volverlo del modo que se debe, la preparacion se puede llamar defectuosa.

El ojaldre hecho con grasa de riñon de becerro, ó bien con aceite (este último modo es el que se llama ojaldre á la provenzala) pide una preparacion muy distinta. En primer lugar es preciso entónces, quitar los pellejos y los nérvios á la grasa ó sebo de buey, y picarla muy menuda, añadiéndole buen aceite. Y mientras que se la va machacando en el almirez, se le echarán algunas cucharadas de aceite, para darle cuerpo y ablandarlo al mismo tiempo, à fin de que se deje trabajar con facilidad, lo mismo que la manteca de invierno. Este ojaldre se prepara del mismo modo que el que acabo de explicar.

De las diferentes especies de pastas, sea para pasteles, pastelillos, tortas, empanadas etc. frio ó caliente.

Es casi imposible indicar á los pasteleros las cantidades de harina, huevos, manteca etc., que deben tomar para hacer sus pasteles, pastelillos etc.

Un mancebo de pastelero recibe las órdenes que le dà su amo, y las ejecuta; pero el pastelero de oficio, al cual se le pueden hacer reiteradas demandas, debe tener mayores preparativos, à fin de poder contentar con la mayor prontitud posible à los que se dirijan à su tienda.

Con este motivo, las cantidades de harina, manteca, huevos, frutas, (para los pasteles calientes, tortas etc.) dependen absolutamente de los pedidos y encargos, que el pastelero sabe que se le suelen hacer. Bajo este supuesto, tendrá cuidado de hacer sus provisiones con el conocimiento que tenga de su oficio.

Para las tortas de principio importa que la pasta sea fina, que esté bien pegada con la manteca y los huevos, y que no tengan demasiada sal: porque esto les daría acrimonía; y à veces se les tiene que añadir manteca y azúcar para templar el exceso de la sal; lo que tambien es dañoso à la pasta, aumentando el gasto, y disminuyendo los beneficios, cosas todas que no debe perder de vista el que vive de su negocio.

Para las tortas de entradas, ó principios à mas de lo que llevamos dicho, se ha de tener cuidado en preparar de antemano las diferentes especies de volatería, eaza etc. para los varios pedidos que se puedan hacer, à fin de que la pasta no tenga que aguardar las preparaciones, que sean necesarias; porque de lo contrario se secaría, y el líquido que se le echaría despues, la rompería, haciéndola desagradable à la vista, y poco satisfactoria para el paladar.

Son varios los nombres que se dan à las tortas, pasteles, pastelillos, tales como pasteles de plomo, tortas à la parisiense, pastelillos italianos, etc.

Todos se hacen absolutamente de un mismo modo, con solo añadirle algunas sustancias diferentes, que son las que les dan el diverso apellido.

Por lo general, à medida que van variando los gustos, se mudan tambien las denominaciones de las cosas, sin que por esto se innove en lo esencial del modo de hacerlas.

Ello es cierto que la nomenclatura de las varias especies de tortas, que pueden aun irse variando hasta lo infinito, depende absolutamente de la inteligencia del pastelero; y es tambien muy cierto que la pastelería moderna lleva grandes ventajas á la antigua, ya sea por lo tocante á la figura de lo que se hace en el dia, ya por las diferentes sustancias que lo componen.

De los pasteles calientes y frios.

El pastel es una pieza de pastelería, compuesta de una cajita y de una especie de cubierta; y contiene pescado, carne ú otra cosa cualquiera.

El temple de los pasteles calientes pide una atencion muy escrupulosa, á fin de evitar los inconvenientes que resultan, cuando se ha mirado este artículo con algun descuido.

Para hacer bien la pasta, es indispensable mojarla á punto; pues si quedase demasiado tiesa, seria difícil darle la forma que se quisiese, y luego se derretiría al cocerse, en cuyo caso se forman grietas; y cuando el pastel queda hecho, no tiene tan buen semblante, y aunque sea bueno, no llama tanto la atencion de los compradores.

Cuando la pasta es demasiado blanda, sale todavía peor en el horno.

Para prevenir todos estos inconvenientes, es

preciso ante todo, pasar bien la harina por el tamiz, y luego colocarla con cuidado encima de la mesa, donde se la ha de revolver. En seguida se va levantando la harina, para hacer los cabos iguales, é impedir la salida del agua. Antes de echar dicha agua, se le pone un poco de sal fina, segun la cantidad de pasta que se pretenda hacer, luego se le mezcla el líquido con la manteca, apretándola un poquito. Ella se va reuniendo en pelotillas, que el pastelero cuidará de menear bien, dándole una sola vuelta en el estío, y á veces hasta tres ó cuatro en invierno.

Por este medio la pasta se hace firme y pegajosa á un mismo tiempo: digo pegajosa, porque no conviene que la firmeza que se le da, impida el que se la pueda moler con facilidad.

Si por casualidad la pasta se hubiese secado en la superficie, será indispensable tenderla de nuevo, y regarla ligeramente, á fin de que vuelva á su punto: despues se la amasa otra vez.

Esta añadidura de agua le dará á la pasta la suavidad necesaria, y entónces será fácil amoldarla.

En el verano, sobre todo, es cuando se ha de hacer este temple, tan pronto como se pueda, porque el calor de la estacion caliente mucho las manos, y esto es muy malo para la pasta que poniéndose demasiado blanda, no se deja enmoldar facilmente.

El pastelero debe persuadirse de que el punto necesario para sacar un buen temple, estriba en saber mojar su pasta, de modo que tenga un justo medio entre los dos escesos de dureza y blandura, y si no pone un gran cuidado en esto, nada le saldrá á medida de su deseo.

Pastas finas para tortas de entradas ó principios, llamados comunmente pastelillos de los Reyes ó pasteles reales.

El trabajar pastas finas para las tortas de principios, y las pastas para frutas, es lo mismo que para las demas cosas, con la sola diferencia que estas deben ser algo mas blandas.

Para los pastelillos reales, se tendrá cuidado en pasar bien la harina, á fin de que la pasta no salga engrudosa; la estenderás encima de la mesa, y la polvorearás con sal fina; añadiéndole huevos, clara y yema, agua y manteca, á proporcion de la harina; en seguida la trabajarás lo mismo que para la pasta de ojaldre, con la sola diferencia que esta debe ser mas firme. La manteca la pondrás á pedazos, de modo que despues de haberle dado varias vueltas, haga en pequeño el efecto del ojaldre al cocer.

De los pastelillos en general, y bajo sus denominaciones particulares.

Se ha dado el nombre de pasteles de plomo á una especie de tortas, que podria creerse que son de difícil digestion, y sin embargo no contienen cosa alguna que pueda motivar esta opinion.

El modo de hacerlos es el siguiente. Débese pasar la harina por el tamiz, estenderla en círculo encima de la mesa, para que pueda contener el agua necesaria, y despues ponerle sal fina, yemas y crema doble, á proporcion de la harina. Despues de amasada esta, y arrollada, debe hallarse mas dura que la pasta con que se hacen los bollos.

El pastelillo de plomo, como todos los demas se compone de una harina muy tamizada, sal fina, azúcar polvo, yemas y crema doble; se le añaden las aguas olorosas que se necesitan, como por ejemplo, anis, flor de azahar, vainilla.

Todas estas cosas deben estar en proporcion con la cantidad de la pasta. Para los pastelillos de flor de azahar y otros, harás el temple del mismo modo que los demas; despues la adelgazarás mucho, y lo polvearás con polvos de flor de azahar ó de cualquier otra flor, que de antemauo habrás hecho secar, pulverizar, y pasar por el tamiz, á no ser que prefieras servirte de esencia de flor de azahar; y en seguida menearás suavemente esta mezcla, á fin de incorporarlo todo junto: luego enmoldarás el pastelillo, polvoreándolo todo con harina, y despues de haberlo colocado en el fondo, se le abajará algunas pulgadas, à fin de que salga un poco espeso, lo rodearás con una banda de pasta fuerte y bien amantecada; y para impedir que se deshaga al cocer, le pondrás al rededor bandas de papel doradas con yemas, colocándolas la mitad por debajo del pastel, y la otra mitad sobre la banda de pasta, esto le impide el que se ensanche, lo que le daría una forma demasiado aplastada y aun desagradable á la vista.

Puédense cocer estos pasteles en moldes de cualquier metal, pero importa que el fondo sea liso y que el molde sea mas alto que la pasta.

Cuando estos pastelillos están preparados del modo que se acaba de decir, se les dora ligeramente por encima, y se les hace rayas con la punta del cuchillo.

No olvides hacerle agugeros en medio, para

facilitar la evaporacion del aire que muy á menudo queda comprimido en el centro del pastel.

Pondrás en seguida el molde al horno á un fuego lento, y lo tendrás allí por espacio de dos horas y media, muchas veces es preciso dejarlo tres horas y mas, á fin de que el calor pueda alcanzar la masa de la pasta; sin lo que saldria demasiado prieta é indigesta. Estos pasteles se comen frios, y los perfumes que se les ponen, salen muy agradables.

Quando la pasta está fria, cubrirás el pastel por encima con media cucharada de azúcar pulverizado y harina de polvos de naranjas: luego lo taparás con un vaso que pueda contener lumbré, pero no le dejes mucho mas tiempo que el necesario para que el azúcar se derrita y se amalgame con el polvo, ya sea de flor de azahar, ya sea de cualquier otro que le hayas querido poner. Es necesario tambien que su color se parezca al de caramelo pero no tan oscuro.

Pasteles de toronja confitada y otras.

Tomarás toronja confitada que cortarás tan delgada como puedas: seria mejor reducirla á polvo, á fin de que se amalgamase mas con la pasta; por lo restante, maniobrarás como con los pastelillos de flor de azahar, que están en el capítulo anterior.

Los pasteles de ubas de Corinto, corteza de limon y vainilla se hacen del mismo modo que el de flor de azahar.

Pastel frances.

Todos los pasteles tienen el mismo temple: solo se varían los ingredientes de que se componen. Para el pastel frances, tomarás uvas de Corinto, bien lavadas, igual cantidad de moscatel, toronja y naranjas confitadas, que cortarás muy menudas, y rom. Lo mezclarás todo con el mayor cuidado.

Este pastel se prepara del mismo modo que los anteriores, pero necesita à lo menos cuatro horas de cocer. Es una comida muy agradable cuando está fria: muchos lo cortan á pedazos cuadrados, y los vuelven al horno. Esto será tal vez por economía, ó para darles el aire de un plato nuevo, pues es muy cierto que frios son mucho mejores que calientes.

Pasteles de arroz y leche de almendras.

Para hacer este pastel se necesita mucho cuidado, á fin de que salga con la perfeccion que se requiere; los preparativos son largos y minuciosos, pero como es preciso contentar todos los paladares, considero necésario dar su explicacion.

Empezarás por hacer la leche de almendras, mitad dulces y mitad amargas; cuando estarán aperdigadas y sin su càscara segunda, las machacarás hasta que queden reducidas á pasta, en seguida las desleirás en agua filtrada, luego las apretarás en un lienzo muy espeso para no tener mas que la quinta esencia de la almendra, que es lo que se llama su leche.

Concluida esta operacion tomarás el arroz, que

primeramente habrás hecho hervir, y guardado en agua tibia: lo escurrirás en un tamiz y lo prensarás ligeramente, luego lo pondrás con manteca de la mas fina, azúcar en polvo y poquísimas sal, le añadirás la leche de almendras y lo pondrás todo á la lumbre. Cuando empieze á hervir, pondrás la cacerola en cenizas ardientes.

Si advirtieses que el arroz y las almendras no estuviesen bien amalgamadas, lo volverás á la lumbre y prensarás de nuevo. Entónces le añadirás algunas yemas de huevo, para que se espese, untarás con manteca el molde, ó una cajita de papel fuerte, y entónces le echarás la pasta, dorada con yemas de huevos, y lo pondrás al horno con un calor moderado.

Esta pasta necesita á lo menos dos horas de cocer.

Era costumbre entre los pasteleros antiguos el dar grandes nombres á sus composiciones; pero en el dia se trabaja mejor que entónces, sin hacer tanto alto en la nomenclatura, un pastelero inteligente, que desee lucirse, hallará en su imaginacion la fábrica de cuantos nombres quiera inventar.

Pastel de pechuga de polla ó arroz alimonado, guarnecido de criadillas.

Tomarás la carne de las alas y pechuga de dos pollas gordas, que atarás juntas; las harás cocer en buen caldo de buey, le añadirás como una media libra de carne de vaca, que sea una buena tajada como igualmente las piernas, cuellos y rabadillas de dos perdices, á las que habrás quitado las alas

y las pechugas, le pondrás tambien hígados gordos y crestas de gallo, guisarás todo esto con pimienta, clavo especia, nuez moscada, un manojito de perejil y cebolla, lo harás hervir todo á gran fuego, y cuando adviertas que las alas desosadas y las pechugas empiezan á ablandarse, las sacarás, dejando lo restante de los ingredientes, para que hiervan media hora mas, despues de esto harás un picadillo de la ternera, piernas y destrozo de las pollas, lo pasarás por manteca fina, sazonada con especias y zumo de limon.

Hechas estas dos operaciones formarás una capa del picadillo y la pondrás encima de la pasta, le pondrás las pechugas y alas de las pollas, que colocarás entre los vacíos de hígados gordos y crestas de gallo, acompañándolas con almondiguillas hechas del mismo picadillo: en seguida lo mojarás todo con un poco de caldo, en el cual hayas cocido la ternera, las piernas etc. rodearás todo esto con criadillas cocidas con vino blanco aromatizado con nuez moscada y lo pasarás al horno.

Este pastel se puede comer frio ó caliente. Si esfrio, estará menos cocido que si se ha de comer caliente, si lo pidieren de este último modo, será preciso que asi que salga del horno se le ponga en un parage que no esté espuesto al calor para que el caldo pueda congelarse facilmente.

Pastel de angélica.

Para hacer este pastel debes tener angélica; muchos aconsejan que se tenga confitada, yo la prefiero fresca, porque esta planta en humede-

ciéndole, pierde toda su aroma, comunicándolo al líquido que lo envuelve.

Prefiero hacerla cocer en azúcar, cortándola tan menudita como sea posible. Cuando el temple esté bien preparado, tomarás azúcar, en el que habrás mezclado sal fina de angélica, una corta porcion de cerezas muy maduras, tres luquetes de toronja, medio vaso de aguardiente, doce huevos clara y yema, dos ó tres vasos de leche, dos libras de manteca fina: tomarás angélica confitada, la cortarás á pedacitos, y lo pondrás todo en un vaso ó jarro añadiéndole azúcar raspado, el luquete de tres ó cuatro limones, luego un buen vaso de aguardiente y seis onzas de cerezas confitadas ó bien dulce de cerezas: menearás toda esta mezcla con fuerza, y la pasarás por un tamiz espeso para que quede mas líquida.

Despues de esto, colocarás la mezcla en la pasta preparada del modo que queda indicado en los capítulos anteriores.

Pastel de manteca simple.

Este pastelillo se usa en los desayunos, mojándolo en té ó chocolate. Tomarás sal fina, azúcar, crema doble y algunas yemas de huevo junto con manteca muy fresca: disolverás esta mezcla juntándole un poco de harina tamizada, y despues de haberla batido bien, la pondrás en un vaso cualquiera, con tal que sea de metal y algo acampanado. Lo pondrás á la lumbre, dejándolo subir dos ó tres veces; pero sin que llegue á rebosar.

Hecha esta operacion, pasarás la mezcla à la pasta que tendrás prevenida de antemano.

El modo de introducirlo en la pasta es el mismo que para los demas pasteles; pero tendrás cuidado de que no salgan grietas, y lo harás cocer menos que los pasteles de manteca y toronja, pues el demasiado cocimiento le impediria que se empapasen en el té ó en el chocolate.

De los escaldados.

Llámanse escaldados por lo regular unos pastelillos hechos de flor de harina finísima, huevos, manteca y sal. Los escaldados han tomado su nombre del modo que se les prepara: en efecto, solo se espone la pasta à la accion del fuego, despues de haberla amasado.

He aquí como se dispone: cuando la harina está bien pasada por el tamiz, se la mezcla con la sal los huevos y la manteca; es preciso tener cuidado de que la pasta sea algo blanda; y si saliese con demasiada consistencia, añadirás una yema de huevo.

Amasarás esta pasta durante medio cuarto de hora, apretándola bastante, para que se pegue en la palma de la mano. Debe ser lustrosa y muy elástica, entonces la pondrás encima la mesa, para amasarla; luego la polvearás ligeramente y la envolverás en un lienzo algo apretado, teniéndola en un parage fresco. Este temple se hace por la noche; de este modo, al dia siguiente por la mañana, está á punto de la preparacion que se le ha de dar.

Cuando tengas la pasta del modo arriba dicho y los escaldados cortados y puestos en una tabla larga y ancha, los verterás en una grande cace-

rola de agua hirviendo, teniendo cuidado de me-
nearlos con una cuchara agugereada, para evitar
que se toquen unos con otros, lo que les daría
una forma desagradable, y los sacaría desiguales.
Cuando el calor se ha apoderado de ellos, caen
en el fondo del agua: entónces se les revuelve
ligeramente, para que no se peguen á la cacerola
y se les fuerza á que vuelvan à subir por encima
del agua: si suben por sí mismos, los sacarás;
porque esta es la señal de que están bastante es-
caldados: entónces los cogerás con una espuma-
dera, y los echarás en un grande lebrillo con
agua fresca.

Quando creas que estén bastante bañados, los
pondrás en escurrideras, ó en un tamiz algo claro,
luego los irás ordenando en sus cajitas, à dos pul-
gadas de distancia, unos de otros. Los pondrás al
horno, cuidando de tenerlo cerrado, mientras los
haces cocer: si el horno no estuviera muy caliente
y pudieran estar cerrados los escaldados, saldrian
mas hermosos y mas quebradizos. Se necesitan á
lo menos veinte minutos para que hayan adqui-
rido el grado de cocimiento necesario.

Ahora voy á tratar de la pastelería de entra-
das ó principios calientes. Me estenderé lo mas
que pueda, á fin de que el pastelero no se halle
cortado, cuando le hagan encargos para comidas
de aparato.

De los pasteles de entrada con pescados.

No todos los pescados son propios para entrar
en las tortas calientes (llamados tortas de entra-
da); para estos pasteles sirve el salmon, y algu-
nas veces la merluza: sin embargo este pescado

tiene una carne, que se deshace facilmente, lo que á veces hace que los pasteles salgan de mala vista.

Los filetes de anguilas, solas, esturiones, lenguados, sollos, barbos, sabogas, y carpas, son menos susceptibles de ablandarse.

La preparacion de la pasta para las tortas de entrada es la misma que la de los pasteles frios.

Para hacer las tortas, ó pasteles de principios con pescado, es preciso primeramente que la pasta esté bien preparada: de modo que no sea ni demasiado blanda, ni demasiado espesa.

Si te pidieren sollos, harás hervir en el pescado, y lo dejarás en agua, lo ménos que puedas, y lo enjugarás con un lienzo fino, cuidando de no separarlo de la piel.

Si te piden salmon, lo blanquearás del mismo modo, y lo cortarás à pedazos, ni demasiado grandes, ni demasiado pequeños: los pasarás por la manteca con hierbas finas, algunas zetas, y alcaparrones.

Si hay personas que deseen que las zetas y los alcaparrones estén picados muy finitos, es preciso avisárselo al pastelero; pues no falta quien prefiera que estén enteros.

Si hay convidados á quienes no gusten los alcaparrones, ó que toman las zetas, no querrán comer de la torta al paso que, si estas dos cosas están enteras, podrán satisfacer á los que les gusten, y los que no comerán pescado.

Los pasteles calientes de la mayor parte de los pescados de rodaballos, barbos, sabogas, esturiones, lenguados, anguilas lampreas, y carpas se hacen absolutamente como acabo de indicar.

Cuando la torta esté preparada y á punto de recibir los diferentes pescados que la componen, la colocarás en forma de corona rodeándola de alcaparrones, setas y colas de gambas y coronillas de alcachofa, cubrirás en seguida la torta y la pondrás al horno.

Deben cocer una hora á lo menos; porque es esencial que el horno no esté demasiado caliente, para que no se seque el pescado y la pasta salga demasiado quebradiza y poco suave.

Pasteles calientes de paladar de buey.

Cuando esté preparado el pastel, tomarás la cantidad de paladar de buey que sea necesaria para el encargo que te hayan hecho, la escogerás lo mejor que puedas, la harás emblanquecer, y cuando hayas separado los paladares de sus hilachas, los harás cocer con los sazonzamientos necesarios, despues lo cubrirás con hierbas finas muy picadas y lo pasarás por la manteca.

Luego añadirás los alcaparrones, las setas y pepinos.

Los golosos á veces quieren que los alcaparrones estén cocidos con vino de madera.

Pastel caliente de macedonia.

Este pastel se compone de volatería, caza, cordero, crestas y riñones de gallo, setas, alcaparrones, coronillas de alcachofas y colas de gambas. Lo guisarás todo con un consumado de volatería alcaparrada, al que añadirás vino de madera, ó para mas economía vino blanco. en el que se habrán hecho hervir una ó dos nueces moscadas machacadas.

Para los pasteles calientes se ha de tener cuidado de helar ligeramente la corteza; pues esto le da un aspecto agradable á la vista, y hace honor al pastelero.

Pastelillos de cordero y ternera.

Luego de haber lavado los pedazos de ternera que quieras emplear, les darás un ligero hervor en una salsa preparada con manteca fina, tocino, perejil, algunas zetas y alcaparrones; todo en su debida proporcion: todo bien picado y añadiéndole un poco de nuez moscada, que rasparás muy fina.

Luego de preparadas todas estas cosas, les añadirás una ó dos escaluñas, pero esto despues de haberlas dejado emblanquecer, y raspado muy fino. A este polvo de escaluña, añadirás un poco de nuez moscada y clavo especia, hechos tambien polvo.

Levantarás entónces el pastel, ó empanada, poniendo alcaparras entre las tajaditas de la carne.

Antes de poner el pastelillo en el horno, lo dorarás con yemas de huevo.

Es necesario saber à que hora se ha de comer este pastel; porque no puede estar en el horno mas que cinco cuartos de hora: pues de lo contrario los ingredientes de que se compone se secarían, y la pasta perderia su suavidad, cosa absolutamente necesaria en esta suerte de pasteles.

Pastel caliente de faisán con alcaparrones.

Los pedidos de esta especie de pastel caliente, algunas veces incomodan al pastelero, porque para dar al faisán el sabor que ha de tener para que guste à los aficionados es preciso guardarlo dos ó tres dias, á fin de que adquiriera el picante que los aficionados buscan.

Ante todo plumarás los faisanes, los sublimarás á un fuego ligero: en seguida separarás las alas, las piernas y la pechuga, pues lo restante puede servir para pasteles de ménos valor.

Cuando hayas despedazado bien el ave, pasarás lo que hayas escogido á la cacerola de las hierbas finas: despues lo pondrás en la pasta, teniendo cuidado de cubrirlo con alcaparrones, cubrirás luego el pastel con la salsa, en que habrás guisado el faisán, le añadirás un par de hojas de laurel, las que no dejarás mucho tiempo dentro, pues ántes de quitar la cubierta del pastel, quiero decir antes que esta se cierre de modo que no pueda ya abrirse sin desacerse han de estar fuera las hojas de laurel: luego lo cerrarás y dorarás de nuevo particularmente en el parage por donde hayas quitado las hojas y lo volverás al horno.

No me parece necesario en cada artículo volver á esplicar el modo de hacer la pasta; todas como ya lo llevo dicho y repito ahora, se hacen del mismo modo, con la sola diferencia que para los pasteles calientes se ha de procurar que salga mas blanda, y al mismo tiempo mas quebradiza que para los frios, y los de frutas cuando trate de estos artículos esplicaré el modo de maniobrar.

Pastelillo de cogujada.

Tomarás cogujadas de las mas frescas que puedas encontrar, y despues de haberlas abierto (por el entrepiernas, á fin de no echarlas á perder) las pasarás á las hierbas finas y las dejarás enfriar.

Debes tener cuidado de limpiar muy bien los intestinos, que picarás muy menudos, los machacarás y mezclarás con dos ó tres cucharadas de seso de baca, que sea muy fresco, y que de antemano habrás lavado: le añadirás hierbas finas muy picaditas, en seguida pondrás los pajaritos en el pastel, lo guarnecerás con setas y alcaparones, dorarás el pastel y lo pasarás al horno.

Pastel caliente de hígados gordos de capon.

Tomarás una porcion de hígados gordos, que pondrás en agua fria, y cuando estén bien limpios, los volverás otra vez en agua y los pasarás á la lumbre; cuando empiecen á hervir los sacarás y los volverás á echar en agua fresca para darles consistencia: entónces las sazonarás algo mas que los faisanes, lo pasarás á las hierbas finas á un fuego suave por espacio de medio cuarto de hora, teniendo cuidado de poner dos ó tres hígados de capon, que machacarás y amalgamarás con hierbas finas, para hacer una mezcla que colocarás en el fondo del pastel.

Concluidos estos preparativos pondrás los hígados de capon en la mezcla que acabo de indicar disponiéndolos con el mejor órden posible.

Este pastel quiere salsa: la preparará con tres

ó cuatro cucharadas de caldo de volatería, bien encaparrada en el que cortarás á pedacitos cinco ó seis alcaparras negras, y luego que la salsa se ponga á hervir, la sacarás de la lumbre; pues de lo contrario perderás el gusto de las alcaparras y demas ingredientes

Pasteles calientes de pescados.

Los pasteles de pescado varían segun el gusto de los aficionados. Voy á esplicar los varios modos, dando la esplicacion que pueda servir para todos los pescados capaces de soportar el calor del horno, sin romperse ó separarse. El salmon es el pescado que resiste mas tiempo, sin embargo no lo dejarás cocer demasiado.

Como todos estos pasteles se hacen del mismo modo, voy á indicar uno, que servirá de base para todos los demás, salvo el grado de cocimiento para aquellos, que por su naturaleza sean capaces de abrirse y perder su buena figura.

Tomarás un pedazo de salmon bastante grueso, para hacer el pastel derretirás manteca muy fina en la que hayas echado peregil, setas, una escaluña aperdigada, que habrás picado muy menudito, algunas alcaparras, media nuez moscada y cantidad suficiente de sal; harás cocer ligeramente el pescado en una preparacion, en seguida levantarás el pastel, teniendo cuidado de mojar los pedazos de salmon, ó de cualquier otro pescado en la manteca sazonada ya, y despues los pondrás encima de la pasta.

Si los aficionados gustan, podrás añadirle algunas lechecillas de carpas, setas, coronillas, de alcahofas y algunas alcaparras impregnadas con

buena manteca; hecho todo esto, pondrás el pastel en el horno, dejándolo en él unos cinco cuartos de hora.

En los pasteles á la marinesca, que podrian llamarse pasteles compuestos de toda especie de pescados, supuesto que en ellos entran hasta ostras, se pone igual cantidad de pescado que de alcaparras y setas. Harás derretir buena manteca y le añadirás alcaparras y perejil picado muy menudito, la sal necesaria, uno ó dos puñados de pimienta quebrantada y formarás el pastel como los precedentes, teniendo cuidado de bañarlo con la manteca, en la que hayas pasado los pescados.

Pasteles calientes de diferentes legumbres.

Este pastel, si se siguiese absolutamente el método antiguo seria muy engorroso para el pastelero; porque tendria que amalgamar á veces diferentes especies de legumbres, cuyo gusto no es muy análogo entre sí. Hay legumbres que cuestan mas de cocer; y si se mezclasen, resultarian que no tendrian ningun gusto señalado. ¿Y en efecto como es posible amalgamar rábanos, nabos, zanahorias, guisantes, avichuelas, lechugas, ápios, coliflores, judías verdes y en grano, espárragos etc.? Lo que resultaria de esto no serviria para nada al pastelero.

No me he decidido á esplicar esta especie de pasteles que muchos llaman de Macedonia, á fin de que el pastelero no sepa como ha de hacerlo; por mi parte ademas estoy persuadido que casi nadie pide semejante pastel. Por lo general los pasteles de vigilia suelen hacerse con pescados,

los de legumbres suelen ser solo de guisantes, coronillas de alcachofas, y en ellos puedes tambien mezclar pichones, pollos y ternera.

En vista de estas reflexiones que son muy interesantes para el pastelero me abstendré de tratar de semejantes pasteles, y pasaré à los gordos, en los que ponen legumbres sabrosas, nutritivas, fáciles de fabricar y baratas.

Tortas de principio.

Estas tortas lo mismo que las otras varian segun el gusto de cada cual; las mas usadas son las de pichones, con guisantes. Cuando esta legumbre empieza á aumentarse y á estar mas que à medio granar, no es tan bueno, pues el pellejo se endurece y la pasta no se amalgama con la volatería, caza, ternera ó cualquiera otra cosa que quieras emplear.

Para hacer una torta de pichones con guisantes es preciso empezar por guisar los pichones sazónándolo bien con especias y sal. Procurarás tener buena manteca, en la que bañarás los pichones habiendo tenido cuidado de lavarla bien, luego pondrás la cazerola á la lumbre con cebollitas blancas sin cortar; porque los aficionados las quieren enteras: y para esto rodearás con ellas los pichones que habrás colocado encima de los guisantes.

Cuando los pichones, los guisantes y las cebollas estén asi cocidas, los colocarás del modo mejor que puedas encima de los guisantes, que habrás puesto antes en el fondo de la torta. Rodearás los pichones con las setas.

No es necesario que los pichones, y aquello con

que los cubras hayan adquirido un grado total de cocimiento: al contrario conviene que acaben de cocer con la pasta en el horno pues así sale todo mas sabroso; las piernas, alas, etc. no se separarán del cuerpo, porque esto daría un aspecto poco agradable á la torta.

Tendrás cuidado de dorarla ántes de pasarla al horno, con yemas de huevo en las que habrás hecho disolver un poco de azúcar raspado, y un poco de nuez moscada muy fina.

Hecho todo esto pondrás la torta en el horno y tendrás cuidado de mirarlo de cuando en cuando, para que no salga demasiado cocido. Cuando ya lo esté bastante, con un instrumento hecho adrede para esta operacion abrirás un pequeño agujero en el centro de la tapadera de la torta, á fin de dejar evaporar la escesiva humedad, lo que pondrá la pasta demasiado blanda, poco agradable y nada quebradiza, cosas que los aficionados desean encontrar en esta especie de manjares.

Una torta hecha de este modo será buscada de todos los golosos.

Tortas con caza.

Estas tortas deben prepararse del mismo modo que las anteriores, con la sola diferencia de los condimentos; pues estos deben variar á tenor de las diferentes especies de caza que se emplean. Para las liebres el condimento debe ser mas fuerte que para las perdices y conejos.

Se empieza por freir buen tocino fresco con manteca fina: luego se quita el tocino para que no se tueste demasiado, y se pasa la liebre por la

mezcla de la manteca y tordo. Impregnada bien que esté, la polvearás con harina finita, y la bañarás en vino blanco; como la liebre ya por su naturaleza toma un color oscuro el vino tinto ennegrecería demasiado la salsa, lo que daría mal aspecto á la torta al abrirla.

No debes omitir el poner en esta torta setas y cebollitas blancas, pues estas dos cosas dan un gusto muy agradable á los manjares.

Cuando la liebre, y los ingredientes que la acompañan, estén á las tres cuartas partes de su cocimiento, dispondrás el guisado en la pasta colocando encima las cebollitas y las setas, disponiéndolo todo de modo que tome una figura agradable.

Tortas de volateria con criadillas.

Prepararás como está dicho arriba para la caza, guisándola con los diversos ingredientes que le son propios. Si te sirvieses de pollos, procurarás apretarlos bien, á fin de que las piernas y las alas no den mala figura á la torta.

La sazonarás con todo lo que creas que pueda hacerla sabrosa, no olvidando el esprimir el zumo de los limones, en los que echarás un poquito de polvos de nuez moscada, é igual porcion de clavo especia. No harás cocer las criadillas en el guisado, porque tomaría un color negruzco y desagradable. Las cocerás pues con vino blanco separadamente, echándoles ligeramente polvos de nuez moscada, pimienta y clavo especia.

Cuando la volateria estará casi cocida, levantarás el pastel rodeando el fondo con criadillas y cebolla, á fin de que todos los vacíos queden llenos.

Si las quieres hacer mas ricas le añadirás algunos hígados gordos y crestas de gallo, que primeramente habrás pasado por manteca fina, en la que hayas echado el zumo de los dos limones. Hecho esta preparacion, pondrás el guisado en la pasta, y la harás cocer del modo que queda arriba indicado. Creo inútil repetir en cada artículo el modo de hacer los pasteles, pues ya se ha hecho en el principio de este manual. Esto seria dudar de la inteligencia del pastelero, cuando lo único que hay que advertirle, es el que para estos últimos artículos las pastas deben ser mas flexibles que para los pasteles frios.

Tortas de godivó, ó ternera con setas y alcachofas.

Se da el nombre godivó á unas almondinguillas hechas con volatería muy picaditas y sazonadas con diferentes ingredientes, tales como perejil, cebollita, tomillo y alcaparras confitadas. Harás cocer ligeramente estas almondinguillas en caldo gordo sazonado con pimienta, nuez moscada, clavo especia y zumo de limon. Antes de hacerlo hervir, las envolverás con harina muy fina, si no tuvieres caldo gordo derretirás manteca muy fresca, que sazonará del mismo modo que el caldo, y luego harás hervir en ella las almondinguillas: en seguida aperdigarás las setas y las cebollitas blancas, y concluida esta preparacion, plantarás las almondinguillas en la pasta, teniendo cuidado de llenar los vacíos con setas y cebollitas. Puedes tambien hacerla mas apetitosa añadiéndole crestas de gallo. Debes tener presente que como las almondinguillas estarán ya casi cocidas, no debes dejar la torta en el horno todo

el tiempo necesario para dejar cocer la pasta. Tambien debes advertir que esta debe ser menos compacta que la que prepares para pasteles que han de estar mas tiempo en el horno.

Tortas de liebre, conejo, gamo etc.

Las tortas de liebre, conejo, gamo etc. piden para su preparacion mas especias que las de volatería, ternera y godivó. Para hacerlas mas succulentas, no tomarás mas que los lomos de las liebres: los pondrás en una cazerola con manteca muy fresca, hiervas finas, las saltarás ligeramente haciendo que hierva todo con la manteca, y le añadirás alcaparras, pimienta, clavo especia y nuez moscada, luego harás aperdigadas cebollitas y setas que sirven como ya lo llevo indicado para llenar los vacíos del pastel.

Cuando presumas que los guisados han adquirido el grado necesario de cocimiento, prepararás el pastel, lo meterás en el horno, teniendo la precaucion de abrirle un agujero, para que se evapore la humedad.

Debes tambien tener cuidado de tener preparados varios tapones ó cubiertas de pasta que dorarás para darles color, lo pondrás en un rincón del horno encima del papel.

Estos tapones sirven para llenar el agujero que habrás hecho en la pasta, á fin de facilitar la evaporizacion que ablandaría demasiado la pasta.

Tortas de perdices, codornices, chochas etc.

Cuando hayas bien plumado las aves, tomarás pedazos de lomo de gazapo que harás cocer con sain de tocino muy fresco, hierbas finas, un clavo especia ó dos, un poco de nuez moscada en polvo y el zumo de un limon. Harás cocer este guiso con los ingredientes que le rodean, à fuego vivo, y cuando creas que esté bastante cocido lo pasarás por un tamiz algo claro, á fin de que el sain quede amalgamado con el líquido; luego mondarás con mucha atencion las aves, las pasarás por la llama, teniendo cuidado que la carne no se abra. Las colocarás inmediatamente sobre la pasta, regándolas con el caldo de la liebre, y llenando los vacíos con criadillas negras, que habrás cocido de antemano con vino blanco y aguas almendras. Hecha esta preparacion con todo cuidado, te dará un torta de un gusto muy agradable que merecerá la aprobacion de la gente de paladar mas delicado.

De los pastelillos.

Despues de haber preparado bien la pasta la cortarás á pedazos, para ponerle la carne trinchada que debe contener. Este picadillo se hace regularmente con volatería ó ternera, pero es preciso darle un condimento que lo realce, y este suele ser de peregil, cebollita picada muy menuda, á fin de que se haga casi imperceptible y le echarás polvo de clavo especia, un poco de sal y pimienta fina. Si los sugetos que han encargado estos pastelillos tardasen à enviar por ellos á la

hora señalada, tendrás la precaucion de conservarlos calientes; porque si se enfrian se deterioran mucho, al paso que si los volvieses al horno se secarian y perderian mucha parte de su sabor,

Pastelillos de riñones de gallo.

Tomarás riñones de gallo, los pasarás por agua ligeramente salada y sazónada con pimienta, clavo especia, un poco de nuez moscada etc. todo en polvos. Cuando los riñones estén ya bastante blandos, los pondrás sobre picadillo de ave, cuyo picadillo, lo mismo que los riñones, los colocarás sobre la pasta, los dorarás con yemas perfumadas con algunas gotas de flor de azahar, y las colocarás encima de los pasteles, del modo que acabo de explicar en el artículo precedente. Debes mirarlas de cuando en cuando para no dejarlas cocer demasiado lo que endureceria los riñones.

De los pastelillos en general.

Se forma pastelillos de todas calidades: los golosos á veces hacen pedidos, bajo nombres extravagantes que es preciso que el pastelero conozca, á fin de tener contento todo el mundo: regularmente los pastelillos son de caza de todas suertes con pescados, ostras, anchovas etc., y se hacen todos de un mismo modo, siendo cierto que el pastelero que haga bien los pastelillos comunes, se lucirá en cuantos le pidieren. Creo en vista de esto que es inútil indicarle tantas especies de pastelillos, cuya variedad no consiste mas que

en la eleccion de aves, carnes, pescados, crestas de gallo, etc.

Tortas de criadillas, con codornices.

Importa que el pastelero se provea de buenas codornices que sean frescas y tiesas.

Cuando estén bien desplumadas, las tendrás por espacio de un minuto en agua hirviendo perfumada con pimienta y nuez moscada: luego las quitarás las patas, el cuello, hígado etc. despues de lo que las pasarás por manteca fina, que habrás hecho derretir, evitando el que se tuesten y regarás la manteca con el zumo de dos limones, clavo especia y nuez moscada en polvo.

Concluida esta operacion pondrás las codornices en una cazerola llena de agua aromatizada con tomillo, peregil, cebollitas etc. todo hecho un ramito: luego machacarás un poco de nuez moscada y clavo especia, con lo que lo polvearás; en seguida las pondrás á un fuego muy vivo, y les dejarás dar dos ó tres hervores á lo mas. Entónces lo sacarás todo de la lumbre, pondrás las codornices á escurrir en un tamiz, las dorarás con yemas de huevo, en las que hayas disuelto un poco de azúcar.

Cuando las codornices estén bien escurridas, las pondrás sobre la pasta destinada para ello. Entre codorniz y codorniz pondrás bolitas de manteca fresca, para que derretiéndose les den suavidad.

Puedes tambien añadir hígados gordos de pollo y crestas de gallo.

Cuando el pastel esté casi cocido, le quitarás con cuidado la cubierta, llenarás los vacíos con

criadillas cocidas en vino blanco, y le añadirás una nuez moscada con el zumo de dos limones.

Concluida esta operacion volverás á tapar la torta, añadiéndole otra bandita bien dorada, y lo volverás todo al horno, en donde estará todo el tiempo necesario para su perfecto cocimiento. Sobre todo debes tener cuidado que la pasta ni esté demasiado blanda, ni demasiado quebradiza.

Tortas de macarrones.

Esta torta es una de las mas fáciles de hacer, basta encontrar buenos macarrones, y escelente queso parmesano. Harás cocer los macarrones con el queso raspado, y le añadirás algunos pedazos de canela que cuidarás de atar con un hilo, á fin de poderlo sacar, cuando quieras formar la torta. Tomadas bien todas estas precauciones tendrás los macarrones sobre la pasta, y pondrás la torta en el horno despues de haberla dorado teniendo sobre todo buen cuidado de no dejarlas cocer con exceso, porque la pasta saldria demasiado quebradiza.

Torta gorda con arroz y criadillas.

Para hacer esta torta escogerás una polla gorda, la harás cocer en caldo de ternera, para que le quite lo que tenga de demasiado gordo: en este caldo echarás varias especies de hortaliza, como por ejemplo zanahorias, chiribías, ápio, etc.

Cuando la polla esté á tres cuartas partes de su cocimiento, la sacarás de la lumbre, y la pondrás á

escurrir, despues le quitarás el cuello y las patas. Muchos la deshuesan, pero no conserva tan bien su figura y no es tan agradable á la vista.

En el caldo, que habrás hecho cocer la polla, harás hervir el arroz, añadiéndola nuevas legumbres é hortaliza, y algunos hígados gordos que servirán para llenar los huesos de la torta.

Hechas todas estas preparaciones, pondrás el arroz en el fondo de la pasta y la polla encima, guarneciéndola con hígados gordos.

Como el arroz es naturalmente compacto; para hacerlo mas líquido tomarás un buen pedazo de manteca fina, que freirás hasta que tome color, y le añadirás un poco de polvos de clavo especia y de nuez moscada: colarás este caldo y bañarás con él la polla y el arroz, y pondrás la torta en el horno, manteniéndola á fuego lento. Es inútil decir de nuevo que la pasta debe estar bien dorada.

Cuando la torta empieze à cocer la sacarás del horno, la descubrirás y la rodearás de criadillas, teniendo cuidado de que haya cocido ántes con vino blanco, en el que habrás puesto una nuez moscada machacada, y el zumo de dos limones; en seguida volverás à cubrir la torta, teniendo cuidado de dorar los bordes, que procurarás juntar lo mejor que puedas.

Debes tener gran cuidado en que la corteza no salga demasiado blanda, ni quebradiza, y que el grado de cocimiento que tenga la deje suave y delicada.

Tortas de leche y azúcar.

Estas tortas se hacen del mismo modo á escepcion de los ingredientes con que las sazones.

Las de vainilla y rosa son las mas apreciadas, y en efecto tienen un gusto suave que agrada á las golosos.

Para hacer estas tortas se debe tener buena leche y á falta de ella se le mezclará crema. Para esta torta harás primero el engrudo ligero con harina de patatas, que aromatizarás con esencia de vainilla, ó cualquiera otra que se quiera.

Cuando este engrudo esté bien cocido sin quedar ni demasiado claro ni demasiado espeso, lo pondrás encima de la pasta, que podrás guarnecer si quieres, con corteza de vizcocho frito ligeramente con manteca muy fresca, y bañada en flor de azahar y azúcar.

Esta torta, lo mismo que la de alfónsigos, angélica y vainilla son muy apreciadas: deberás tener mucho cuidado en que la corteza no salga demasiado quebradiza, ni escesivamente blanda, pero si que se derrita en la boca.

No faltan personas que gustan de que estas tortas sean caramelizadas. El pastelero, debe saberlo para procurar que no salga, ni demasiado blanco, ni demasiado tostado.

Pasteles de almendra.

Para que este pastel salga apetitoso, deberás poner la mas escrupulosa atencion en el modo de machacar las almendras, haciéndolas cocer un poco ántes, para quitarlas la piel.

Debes tambien tener cuidado de aromatizar el agua, en la que deben cocer las almendras con zumo de limon y un poco de canela.

Cuando la harina de las almendras esté bien pulverizada, la pasarás por un tamiz claro, luego la pondrás en un vaso de losa con harina de patatas, yemas, una cucharada de flor de azahar, azúcar raspado, y batirás esta mezcla hasta que haya adquirido consistencia. Es preciso observar tambien que esta mezcla no ha de ser muy espesa. Tres cucharadas de harina de patata bastan para una torta algo crecida; si lo fuese mucho se añadirá leche, azúcar y algunas gotas de flor de azahar.

Cuando esta pasta está bien confeccionada la amasarás de nuevo con manteca fina y azúcar: luego la pondrás encima de la pasta con harina de trigo, y la pondrás en el horno no muy caliente: sacarás de la pasta de harina de trigo algunas porcioncillas, para hacer unos cordelillos, que irás poniendo sobre la pasta de fécula de almendras, que habrás dorado ántes con yema de huevos, en que habrás disuelto azúcar y echado algunas gotas de flor de azahar.

Este pastel hecho con cuidado es un manjar muy fino. El pastelero podrá hacer cuantos quiera; porque es cosa que se come tanto frio como caliente, y aun hay muchos que los prefieren frios.

Barquillos de almendras.

No hay pastelero, por poco instruido que sea, que no sepa hacer barquillos los unos son con flor de azahar, otros con aniseta de alfónsigos de

vainilla etc.: sin embargo voy á dar mi receta para los de almendras.

Lo primero de todo machacarás las almendras porque si se les deja enteras, son difíciles de moler: las mojarás en agua de flor de azahar, rosa ó anís etc., segun el gusto de cada cual, les añadirás harina bien tamizada y azúcar polvo, la raspadura de dos ó tres naranjas, y luego algunas yemas de huevo. Batirás fuertemente esta mezcla, y cuando esté bien liquidada, pondrás manteca en la fuente y luego tu mezcla dentro; teniendo cuidado de verterla con igualdad, y en seguida las pondrás al horno á fuego lento. Puedes cubrirla con azúcar raspado y polvos de flor de azahar. Cuando empiece á tomar color, lo volverás y cubrirás, como igualmente lo que habia en la fuente, con azúcar raspado y polvos de flor de azahar, todo lo volverás á poner en el horno, hasta que haya tomado un color igual.

Cuando los barquillos hayan adquirido el grado de cocimiento necesario, los cortarás á pedazos teniendo cuidado, á medida que los cortes, de ponerlos encima de la plancha á la boca del horno, á fin de que las junturas se estrechen.

Este manjar se sirve enteramente frio, y regularmente es para postres; en cuyo caso, en medio de cada pedazo harás un agujero, y lo llenarás con cerezas confitadas, ó ciruelas mirabeles, ó con ubas moscateles, todo en azúcar: cuando estaremos en el artículo de las tortas de frutas, explicaré el modo de conservar toda especie de frutas susceptibles de ello, á fin de que en invierno puedas servir á los que te hagan pedidos, sin tener que recurrir á los confiteros, lo que siempre sería contra tus intereses.

Pastelillos de manzanas.

Buscarás camuesas de las mejores, las pelarás con cuidado, las cocerás en agua de río, le añadirás manteca fina en corta cantidad, azúcar y flor de azahar, y cuando las manzanas estén á punto de mermelada, los pasarás por un tamiz algo claro.

Si quieres hacer mas succulento este pastel, le añadirás dos ó tres cucharadas de jalea de manzana.

Cuando la mermelada esté bien preparada, la pondrás encima de la pasta, que de antemano habrás dispuesto en una fuente con azúcar polvo, teniendo cuidado de separar de la pasta algunas tiras, para adornar el pastel, como queda indicado en el artículo de los pasteles de almendras.

Pasteles frios de perdices, y medios de recomponer la carne que está echada á perder.

Esta especie de pasteles piden una atención muy particular, porque como suelen guardarse algun tiempo, y hasta servir para viages, es preciso hacerlos de modo que se deterioren lo ménos que sea posible.

Desplumarás bien las perdices, les quitarás las patas, el cuello, la molleja y el hígado, las tendrás en remojo por espacio de medio minuto en agua hirviendo; luego los enjugarás con un lienzo fino teniendo cuidado de no quitarles la piel: cubrirás las perdices con tiras de tocino muy fresco, y los aromatizarás con nuez moscada, canela y pi-

mienta machacada, y el zumo de dos limones: los harás hervir dos ó tres minutos á lo mas, los quitarás de la salsa y en ella guisarás uno ó dos lomos de ternera con las patas, cuello, mollejo é hígado, que habrás quitado á las perdices, echándole una cantidad suficiente de manteca de tecino.

Si deseas disfrazar los vacíos del pastel podrás añadirle algunos hígados gordos, ó criadillas cocidas en vino blanco moscatel.

Terminados todos estos preparativos, harás un picadillo con el lomo de vaca: lo guisarás con manteca muy fina, añadiéndole pimienta, nuez moscada, zumo de naranja ó de limon: cuando esté suficientemente cocido, lo pondrás encima de la pasta estendiéndolos con igualdad y colocando las perdices encima, luego las pondrás á un fuego lento, teniendo cuidado de no dejarlos cocer demasiado.

Cuando adviertas que el pastel empieza á adquirir el grado de cocimiento necesario lo sacarás del horno, y disfrazarás los vacíos con hígado gordo, criadillas ú otras cosas, que hayas hecho cocer siempre en vino blanco, en donde habrás raspado una nuez moscada.

Hecho esto cubrirás el pastel, lo dorarás, y volverás al horno.

Esta especie de pasteles pide mayor cocimiento que los calientes, los cuales se consumen al salir del horno; al paso que estos el comprador puede guardarlos muchos dias, y aun enviarlos al campo. Importa pues que tengan un sazonomiento que los conserve, y un cocimiento mas fuerte que el de los pasteles calientes. Una cosa esencial, y que es bueno que el pastelero conozca,

es el estar prevenido para los lances que de un momento á otro pueden suceder.

Si por ejemplo, en el verano sobreviene una tempestad, y tienes provisiones hechas para el dia siguiente, es muy posible que las aves, caza etc. se corrompan en un cuarto de hora. Este es un daño muy sensible, pues ni para su casa puede emplearlos el pastelero, por ser cosa muy desagradable tener que comer manjares, cuyo gusto y olor repugna.

Para quitar este mal gusto y olor á la caza, y á las aves, no hay como hacerlas hervir en una gran cantidad de agua en la que habrás echado una cuarta parte de vinagre, sal, tomillo y una buena muñeca llena de polvo de carbon de leña: procurarás que la muñeca sea proporcionada á la cantidad de carne, pescado ú otra cosa que esté tomada.

Con esto se quita todo el mal gusto, pero es de advertir que importa emplear aquella carne, caza ó pescado el mismo dia; porque si sobreviniese otra tempestad, el remedio no tendria ya tanta eficacia.

Puedo salir garante del éxito de este consejo, porque es un método que he practicado por espacio de veinte y cinco años y siempre me ha salido bien, como igualmente á todos aquellos á quien lo he aconsejado.

Pastel de ternera imitando el atún salado.

Para hacer este pastel prepararás primeramente la pasta, como de costumbre, teniendo cuidado sin embargo de hacer que sea mas compacta ó dura que la que sirve para los pasteles, en don-

de entra mayor cantidad de líquido; en seguida tomarás tajadas de ternera que tenga á lo menos seis semanas.

La cortarás á rabanadas y la echarás en agua hirviendo, en la que hayas puesto dos ó tres hojas de laurel, tomillo y sal procedente de bacalao arenque ó cualquiera otro pescado salado.

Cuando las tajadas hayan estado en remojo, como unas dos horas y media en esta agua preparada, las dejarás escurrir, y la polvearás de nuevo con sal de la misma: luego con un palillo, ó batidor de madera la batirás, hasta que esté bien impregnada de sal. En el fondo del vaso que debe contener esta carne, pondrás algunas anchovas; echarás la carne encima, y llenarás lo bastante del vaso, jarro ó barril, con buen aceite: los que no han comido atún en los puestos de mar, donde es muy comun, se engañarán, y tomarán esta carne de ternera por atún verdadero.

Tiene el mismo color y el mismo gusto: pero jamas toma el mal sabor salmonoso del atún rancio.

Estos pasteles son muy útiles al pastelero: porque los podrá dar por de atún, y puede estar cierto que los mas golosos se equivocarán.

Pasteles frios de pescado.

Esta especie de pasteles tiene su inconveniente particular en cada estacion, y el remedio es difícil: en el verano el calor y una tempestad imprevista; y en invierno una helada demasiado fuerte. Estas son cosas que no dependen de la voluntad del hombre, pero que debe procurar ponerle remedio con su industria.

Si un fuerte calor hubiese alterado el pescado que tengas destinado para poner pasteles; apenas lo sospechares, (lo mejor sería anticiparse) le harás dar un hervor en poca agua con sal; podrás entonces dejar el pescado en el agua dos ó tres dias, sin que se corrompa, porque cae en el fondo del vaso y el agua salada que le cubre del todo le libra de toda putrifaccion. Si tuvieses que guardarlo dos ó tres dias mas, volverás el vaso á la lumbre, añadiéndole un poco de sal y dos hojas de laurel.

El pescado puede sufrir hasta tres ebulliciones, pero no mas.

Para esta operacion te servirás de vasos de tierra, evitando sobre todo el cobre, porque este les dará un gusto desagradable, y produciria un verdete dañoso á la salud.

Si te hallares en invierno, y no hubieses tenido la cautela de tener el pescado libre de la influencia de las heladas, tratarás de volverlo á su estado natural, pues de lo contrario se romperia al cocer; porque el calor que sucederia al frio romperia las fibras, y el pescado quedaria sin gusto y sin consistencia.

El único medio de remediar este inconveniente es el de ver de introducir poco á poco en el pescado de temperatura natural.

Para conseguirlo, echarás el pescado en un vaso con agua fria. Como esta agua tendrá bastante calor, manteniéndose fluida, hará que el pescado se vaya deshelando poco á poco; pero tambien esta agua perderá en cinco ó seis minutos su fluidez, y se formará al rededor del pescado una ligera capa de yelo.

Entónces sacarás el pescado, harás que desapa-

rezca esta capa, lo volverás á poner en agua que no sea la misma, repitiendo esta operacion hasta que ya no forme yelo alguno. Entónces el pescado habrá recobrado su temperatura natural, y podrás servirte de él sin recelo alguno.

Me ha parecido muy útil al pastelero indicarle unos caminos ciertos, para que pueda poner remedio á unos inconvenientes que no dependen de su voluntad, y que suceden frecuentemente á pesar de toda su cautela.

La confeccion de estos pasteles frios es la misma que la de los calientes, y no hay mas que la sola diferencia que la pasta de los frios ha de ser mas sólida que la de los otros. La preparacion del pescado es absolutamente la misma: por consiguiente, véase el artículo antecedente.

Pasta de jamon, ó modo de hacerlo.

Esta especie de pasteles se comen frios, pero exigen un condimento particular: la pasta que ha de contener el jamon debe ser mas cargada de especias mas espesas, gorda y mas lardosa. Es indispensable que la sal, que echarás en la harina para los pasteles de que tratamos no sea tanta como para los de aves, caza etc. En cuanto al pastel lo formarás como los demas; y como el de jamon debe comerse frio, debe ser algo mas cocido que si se comiere caliente. Esto es ademas necesario para su conservacion.

Cocido el jamon con mucha agua conserva todavía una cantidad de sal, que deberá moderarse por los ingredientes que le rodean.

Un pastelero inteligente debe hacer provision de todos los artículos que son necesarios á su es-

tado, debe procurar no tener que ir á comprar diariamente sus provisiones, por lo tanto voy á indicar el modo de preparar su lardo pues entra en casi todos los pasteles calientes y frios, la salmuera, la media salmuera, y el modo de dar á los jamones el gusto mas esquisito.

Hace ya mucho tiempo que he renunciado al modo usual y comun de salar el jamon y los tocinos en los saladeros. Por poco aire que tome esta carne le da un gusto muy desagradable. Puede tambien suceder que al abrir el saladero se introduzca alguna mosca, y deje allí sus huevos: y no hay que decirme que la sal impide la fermentacion de los huevos; pues la naturaleza les ha dado el instinto necesario para buscar el punto menos impregnado de sal.

He visto frecuentemente pedazos echados á perder por los gusanos (que se pegan siempre á lo mas carnosos es decir á lo mejor). Para evitar estos inconvenientes no pongo jamas el cerdo en el saladero.

Tomo una cubeta muy limpia y agujerada como para hacer pasar la legía. En el fondo pongo tomillo, laurel, perejil, varios dientes de ajo, cebolla y pimienta y lo cubro todo con sal. Luego una capa de carne de tocino en varios pedazos y otra de sal sola. Cuando he puesto ya la mitad de mi tocino meto los dos jamones y los cubro enteramente con sal. Echo encima algunas hojas de tomillo y laurel, luego prosigo, echándole lo restante del tocino, y poniendo siempre una capa de carne, y otra de sal, apretándolo todo, como si tuviese que quedar allí.

Cuando la cubeta esté llena, ó que no tenga yo mas carne que echar ya, lo cubro todo con

laurel, tomillo, clavo especia, nuez moscada, no mucha cebolla y ajos: echo encima cuatro ó cinco vasos de agua, á fin de que la sal se disuelva, por cuyo medio la carne se va impregnando de ella mas pronto.

A medida que la salmuera va cayendo se vuelve á echar encima como se hace con todas las legías. No es necesario velar esta legía como la otra, bastará vaciar siete ú ocho veces cada dia esta salmuera. Al cabo de diez ó doce dias podrás sacar el tocino de allí, pues ya estará bastante salado. Colgarás tus carnes en el techo, y no hay riesgo de que tomen mal gusto, como en el saladero.

Concluida esta operacion, pondrás los dos jamones quince ó diez y seis dias en la chimenea para que se sequen: en seguida prepararás ceniza de sarmiento, romero y salvia que pasarás por el tamiz, luego pondrás los jamones dentro teniendo cuidado que queden enteramente cubiertos, hecho esto colocarás los jamones entre dos tablas, encima de las cuales pondrás mucho peso.

Cuando quieras hacer cocer los jamones, los lavarás bien envolviéndolos con salvia, tomillo y heno muy marchitado.

Siguiendo este método tendrás jamones muy esquisitos que te acarrearán muchos parroquianos.

Pastel frio de ánade.

Indicar el modo de hacer este pastel seria repetir lo que se ha dicho otras veces; pues es lo mismo que los de liebre, perdiz, polla, ternera etc. La única diferencia consiste en el vario modo de sazónarlos.

Para que el pastel de ànade tenga un gusto suave, despues de haberlo desplumado bien, lo pasaràs à la lumbre, es decir à la llama de papel: en seguida llenaràs el hueso del ave con hígados de anade y polla, sazonados con sal, pimienta, nuez moscada, el grueso de una nuez de mante- ca fresca, y algunos pedazos de tocino gordo, cor- tados bastante menuditos para que se derritan en el horno.

Cuando lo tengas todo preperado así, colocaràs el ànade sobre la pasta, del modo que parezca mas elegante, y dejaràs los bordes de ella algo gruesos, à fin de poderlos levantar despues, sin echarlas à perder. En seguida haràs un agujero en medio del pastel, y lo taparàs con una bolita de pasta, fàcil de quitar: cuando la pasta empie- ce à cocer, podràs de este modo darle aire, para que se evapore el fluido, que ablanda la pasta: la pondràs en el horno, procurando hacerla cocer bien. Cuando juzgues que se halle ya en estado de cubrirlo por en medio, le quitaràs el tapon, y pondràs en su lugar otro de figura de estrella, lo doraràs y lo volveràs al horno. No olvides que ya llevodicho que estos pasteles quieren ser mas cocidos que los calientes.

Pastel de lomo de buey.

Tomaràs lomo ó filete de buey, que pondràs en agua hirviendo (aromatizada con sal, tomillo, pimienta, nuez moscada y clavo especia,) con tocino, algunos pedazos de ternera gordo, y una buena cantidad de hígado gordo, para rodear el filete.

He dicho en agua hirviendo, porque es cosa

demostrada ya que el buey puesto en agua fria, nunca es tan jugoso, ni tan suave, como en agua hirviendo.

Cuando el buey empieza á estar en ebullicion, le añadirás zanahorias, chirivías, cebollas y navitos.

Cuando adviertas que el buey ha tomado ya aquel jugo, que anuncia su perfecto cocimiento, lo sacarás de la salsa, y lo pondrás encima de la pasta, la rodearás con hígados gordos, añadiéndole criadillas cocidas de antemano con vino blanco aromatizado con nuez moscada.

Este pastel es tambien muy delicioso.

Pastel frio de pabo con criadillas.

Tomarás un pavo gordo, lo desplumarás con mucho cuidado, lo pasarás á la llama: luego lo bañarás en agua hirviendo aromatizada con el zumo de dos limones, tomillo, un manojito de perejil, dos ó tres clavos especia, y un poco de nuez moscada.

Cuando haya estado en agua hirviendo, por espacio de un cuarto de hora, á lo mas, lo sacarás; lo enjugará con cuidado para no quitarle la piel, en seguida lo pondrás en una cacerola bastante grande, para que el ave pueda caber sin echarse á perder, la dorarás ligeramente con manteca fresca. Llenarás la cacerola con agua de rio, añadiéndole un pié de ternera, algunas cebollitas y zanahorias, como tambien los menudos, cuello, piernas, etc. del pavo ó pava (que te servirán despues para una torta de principio,) y dos filetes de jamon preparado del modo explicado ya para darle mejor gusto; le añadirás tambien hí-

gados gordos, crestas de gallo, el zumo de dos limones, ó sus primeras cortezas, lo sazonarás todo con pimienta, nuez moscada, y clavo especia; y lo pondrás todo en la cazerola á la lumbre.

Cuando el pavo esté á medio cocer, lo sacarás del caldo, lo dorarás ligeramente con un poco de manteca fresca y buena, mezclada con azúcar raspado: lo pondrás sobre la pasta, y la guarnecerás con hígados gordos y crestas de gallo, que le añadirás tambien, cuando estén cocidos.

Tendrás tambien la precaucion de hacer cocer criadillas, no demasiado gruesas, (hechas siempre con vino blanco aromatizado con nuez moscada) y cuando la pasta esté á tres cuartas partes de su cocimiento, le pondrás las criadillas.

Cuando este pastel está enteramente cocido, es uno de los mas apreciados.

Pasteles de perdices con criadillas.

Este pastel se hace del mismo modo que el precedente, con la sola diferencia de que en lugar de las crestas de gallo, é hígados gordos, (que no se ponen en él;) pondrás salchichas crudas, ó una ó dos lenguas de carnero, tocino en tiras, un poco de sal, pimienta, clavo especia, un poco de nuez moscada, y vino blanco. Lo harás cocer todo á un fuego vivo, no dejando la cazerola en él mas tiempo que el necesario, á fin de que las perdices no se deshagan. No debes dejarles dar mas que cinco ó seis hervores, para que tengan solo el tiempo de embeberse los jugos de los ingredientes, que les hayas echado. En seguida, los sacarás de la salsa, los dejarás escurrir, y los pasarás ligeramente en manteca bastante cocida.

para darles color; y luego los colocarás encima de la pasta, que deberás tener dispuesta para ello.

Harás cocer en el caldo de las perdices una tajada de ternera y criadillas, para guarnecer el pastel. Esta tajada te proporcionará una gelatina que pondrás en el pastel ántes de añadirle las criadillas; la gelatina se deshará y cubrirá las perdices. Añadirás las criadillas al rededor del pastel; lo volverás al horno, y cuando la corteza que procurarás esté bien dorada haya cocido bastante, echarás el pastel fuera de la lumbre y de calor, para que se enfrie lo mas pronto que pueda, y vuelva á formarse la gelatina.

Estos pasteles sirven por lo regular en los desayunos de lujo. Pueden tambien llevarse al campo, mayormente cuando la corteza esté bastante dura, y que no corra riesgo de romperse.

Pasteles de anguilas con criadillas.

Tomarás de las mejores anguilas que encuentres, las harás cocer con vino blanco, aromatizado con nuez moscada; advirtiéndole que antes las has de quitar la piel. Cuando hayan dado tres ó cuatro hervores, las sacarás de la lumbre, las harás escurrir en un tamiz; y al mismo tiempo, prepararás el condimento que quieras poner en la pasta,

Este condimento no es otra cosa que la tajada de ternera preparada. Cuando estas tajadas estén cocidas, las colocarás encima de la pasta, y en los vacíos pondrás bolitas, ó almondinguillas y setas cocidas: luego pasarás el pastel al horno. Cuando tenga las tres cuartas partes de su cocimiento, lo

sacarás, y rodearás con criadillas cocidas como ya lo tengo manifestado.

Este pastel se come frio, ó caliente: si frio, la pasta debe estar mas cocida.

Pastel de pescado á la macedonia.

Este pastel se compone de esturiones, lechecillas de carpas, como tambien carne de rodoballo, merluza fresca y anguila.

Picarás la carne de carpa, y un poco de merluza fresca, y le echarás manteca y huevos muy frescos, polvoreándolos con fécula de patatas.

Cuando este picadillo esté preparado, y los pescados tiernos en agua aromática con pimienta moscada y zumo de limon, lo colocarás desde luego en la pasta, dispondrás lo mas elegantemente que puedas, las lechecillas y los pescados; y reservarás parte del picadillo, para hacer almondinguillas, que freirás ligeramente en buena manteca. Las almondinguillas sirven para llenar el vacío del fondo del pastel.

Cuando esté á la tercera parte de su cocimiento, lo rodearás con criadillas cocidas en vino blanco moscatel, y volverás al horno, para que adquiera el grado de cocimiento necesario. Estos pasteles se comen frios ó calientes, segun se quiera. Si han de ser frios, ya tengo dicho que la pasta ha de estar mas cocida.

Pastel de volateria y riñones de gallo.

Tomarás uno ó dos pollitos, un capon y una libra de ternera, de la parte de la tajada: lo aperdigarás todo con manteca muy fresca, y antes

que empiece á freirse, le echarás agua, un poco de harina fina, un manojito de perejil y cebolla, sal y pimienta.

Lo harás medio cocer todo, y cuando la ebullicion empiece, echarás las crestas y riñones, ó botones de gallo dentro, y al cabo de siete ú ocho minutos, los sacarás y pondrás á escurrir; luego las polvearás con sal muy fina y un poco de pimienta.

La tajada de ternera cuesta mas de cocer que el capon y los pollitos: por lo que tendrás cuidado de ver á menudo la cazerola, y si la volatería empezase á ponerse tierna, la sacarás de la salsa, la mantendrás caliente, para que no pierda su buen gusto; y dejarás cocer enteramente la tajara. Cuando esta haya adquirido el grado de cocimiento necesario, la sacarás de la lumbre; la picarás muy menuda, añadiéndole un poco de tocino gordo muy fresco, perejil y cebolla picada, tan menudito como sea posible: dos ó tres yemas de huevo, sal y pimienta, y formarás almondinguillas con este picadillo.

Concluidas todas estas operaciones, colocarás los pollitos y el capon encima la pasta, y la cubrirás con los botones de gallo, y pondrás el pastel al horno. Cuando esté cocido la rodearás con almondinguillas, que tendrás preparadas de antemano, y que habrás hecho freir en buena manteca antes de echarlas en el pastel: luego lo volverás al horno, hasta que haya adquirido un grado de cocimiento suficiente. Si se quisiese comer este pastel frio, deberá estar mas cocido: entonces tomarás una tajada de ternera, y la harás cocer en la salsa, que te ha servido ya para cocer el que empleaste en las almondinguillas; lo sazo-

naràs de nuevo, y lo haràs hervir, hasta que se deshaga. Pasaràs entónces esta salsa por un tamiz, y la verteràs en el pastel, esponiéndola inmediatamente al aire, à fin de que el caldo se congele lo mas pronto que sea posible.

Empanadas de manzanas con olor de flor de saúco.

Para esto, no hay manzanas mejores que las camuesas. Ante todo debes procurar que las manzanas tomen el olor de la flor de saúco, lo que te será muy fácil si haces lo que sigue. Tendrás para el intento una cajita redonda de planchas de madera bastante delgadas: echaràs dentro una capa de flor de saúco, secada á la sombra, para que no pierda el perfume natural: encima de esta capa iràs colocando las manzanas y formando otra; y los vacíos que quedasen los llenaràs con mas flores, y luego encima de las manzanas pondrás una segunda capa de flores, repitiendo la operacion, hasta tener llena la caja, en cuyo caso la cerraràs, tapando bien las junturas con papel pegado con engrudo. Hecho esto, y dispuesta la caja de este modo, la pasaràs al horno, á fuego muy suave, solo para que calentándose las flores y las manzanas, pase á estas el olor de aquellas.

Preparadas asi las manzanas, las pondrás en compóta, y cuando quieras hacer empanadas, ó tortas, con estas manzanas te saldrán muy sabrosas, azucarándolas bien y añadiéndoles un poco de crema.

Empanada de pepinos.

Pondrás en agua hirviendo pepinos no muy maduros, pero sí pelados sin simiente alguna, y cortados á pedacitos. Al cabo de un rato los sacarás y pondrás à escurrir. Los mas blandos son los mejores para la pasta.

Escurridos que estén, los echarás en un cedazo, que sea bastante fino, los envolverás con harina limpia, y cerrada con mucho cuidado, y despues pasarás à amasarlos con buena levadura de harina de trigo.

Cuando los tengas bastante amasados con la harina, los arrollarás, haciendo de ellos una bola, en el medio de la cual abrirás un agujero, y en él introducirás cuatro yemas de huevo, que ya de antemano habrás batido con buena leche, y le añadirás un poco de luquete de limon; digo de luquete, (y aun advierto que no lo has de dejar alli mucho tiempo) porque el jugo podria hacer que la leche se cuajase.

Terminada esta primera operacion, amasarás de nuevo los pepinos, añadiéndoles un poco de harina, y un buen pedazo de manteca de la mas fina que puedas encontrar.

Si quisieses hacer esta torta para dias de pescado, le añadirás azúcar, y flor de azahar. Estiende toda esta mezcla encima de la pasta, la bañarás con leche y mejor aun con crema; la cubrirás con azúcar raspado y la caramelarás ligeramente.

Este es un manjar muy sabroso, sobre todo, si se sabe hacer.

Tortas con coronillas de alcachofas y setas.

Comprarás alcachofas de las mas gruesas, y les quitarás las hojas con cuidado, en seguida las echarás en agua hirviendo, y cuando empiecen á ablandarse algo, las sacarás de la lumbre, las escurrirás y las pasarás por un tamiz fino. Luego las polvearás con sal, pimienta y nuez moscada, y las dejarás impregnar de estos ingredientes; hecho esto, las pasarás por manteca fina.

En seguida pondrás á aperdigar una cantidad suficiente de setas muy redondas, á las que hayas ántes quitado las colas, teniendo cuidado de no romper lo restanse. Cuando estén bien aperdigadas, las pasarás por manteca fresca, sazonada con pimienta, sal y nuez moscada.

Concluidos todos estos preparativos, pondrás las coronillas de las alcachofas encima de la pasta, y los vacíos que quedaren los disfrazarás con las setas. Puédense poner dos capas de coronillas, y otras tantas de setas.

Cuando esté ya preparada esta torta, la bañarás con salsa blanca, en la que hayas desleido dos yemas de huevo: luego taparás la torta, y la pondrás al horno, á fuego lento.

Esta torta es un manjar para dias de pescado. Si la quisiesen hacer para cualquier otro dia, en lugar de la salsa blanca, le pondrás un pedazo de ternera, crestas de gallo, setas y almondiguillas de ternera.

Ambos modos son sumamente agradables al paladar.

Tortas de patatas.

Escogerás patatas de las amarillas porque son mas harinosas que las blancas: las harás cocer con la piel, las pelarás y las echarás aun calientes en un lebrillo: les añadirás cinco ó seis almendradas pulverizadas, dos cucharadas de miel muy limpia, medio vaso de cerveza con una buena cucharada de aguardiente, y lo machacarás todo hasta que se convierta en una pasta muy espesa.

Al mismo tiempo que hagas cocer las patatas, tendrás cuidado de limpiar bien un buen puñado de pasas moscateles, quitándoles las simientes. Las pasas las mezclarás con la pasta, meneándola á fin de que entren bien. Engrasará abundantemente la tortera; y tendrás la pasta en parage caliente: luego la dorarás con yema de huevo, y la pondrás en el horno caliente, de modo que lo esté tambien ella luego.

Este pastel se come frio, y equivale á una franchipana: tambien se le puede cortar á tajadas de una pulgada de grueso, y luego freirlo con manteca.

Antes de presentarlas á la mesa, se polvorean las tajadas con azúcar.

Voy á esplicar ahora otro modo de hacer un pastel de patatas. Harás cocer una porcion de ellas (siempre trato de las amarillas), las mondarás y las reducirás á pasta. Pondrás en un gran lebrillo seis yemas de huevo, y azúcar en cantidad suficiente: echarás allí cortezas de limon muy raspado, zumo del mismo y las claras batidas: lo amalgamarás bien todo, lo pondrás en una

tortera, en la que hayas puesto de antemano manteca alrededor, para que la torta no se pegue: polvearás la parte superior con azúcar raspado, y lo pondrás en el horno caliente.

Pastel de salmon fresco á la filandesa.

Cortarás salmon á pequeñas tajadas transversales, y las pondrás en sal: cuando estén bien cubiertas las echarás en remojo en una escudilla de madera, y al cabo de tres dias, este salmon se habrá hecho un manjar esquisito.

Cocerás en vino blanco y nuez moscada una porcion de criadillas, proporcionada á la del salmon que tuvieres preparado.

Cuando la pasta esté á punto, colocarás el salmon dentro de ella, y lo irás rodeando con las criadillas.

Si se quiere comer caliente este pastel, será preciso que cuando el salmon y las criadillas estén ya colocadas en la parte, y levantados los bordes del pastel, le eches salsa blanca algo líquida, en la que hayas puesto de antemano una yema de huevo, y el zumo de un limon, en lugar de vinagre.

Si se le quiere frio, cocerás una tajada de ternera bastante cargada de pimienta, clavo especia, un manojo de perejil, de cebolla, y un limon cortado á pedazos. Esta ternera ha de adquirir un buen grado de cocimiento, à fin de que su jugo pueda cubrir el pastel en gelatina, cuando se le abra.

Tambien se le han de poner criadillas, para comerlo frio. Lo rodearás con ellas y lo pondrás al horno. Deberás tener cuidado que esté mas

cocido que si tuviere que comerse frio.

La principal nobleza de Estocolmo lo mira como una de sus delicias y es de etiqueta en los grandes banquetes.

Cabeza de cerdo en pastel con criadillas.

Es una cosa sabida que del cerdo todo se come, desde la cabeza hasta los pies y la cola, y que, sin exceptuar sus cerdas, no tiene cosa de la que no se saque partido.

Por esto, y con mucha razon, casi no hay casa de campo que no le crie.

Su cabeza no es una de las partes ménos delicadas que tiene, y hoy dia se la sazona de modo que es un manjar escelente. Es indispensable sin embargo componerla muy bien, y hacerla manejable para que pueda entrar en un pastel.

Ante todo, tratarás de deshuesarla enteramente, y de modo que no le quede la menor partecilla que no sea tierna. En seguida tomarás pedazos de tocino fresco, que sazonarás con sal y pimienta en grano, y polvos de las cuatro especias comunes, tomarás tambien peregil, cebollitas y cebollas; las picarás muy menuditas, y pondrás la cabeza con todo este condimento en un puchero de tierra, añadiéndole una buena tajada de ternera, y lo tendrás todo en infusion por espacio de ocho dias.

Cuando te parezca que la cabeza está ya bien empapada de estos ingredientes, la sacarás del puchero ó jarra, y la pondrás á escurrir. Juntarás en seguida todos los pedacitos y los dispondrás dentro de la cabeza, de modo que quede llena y vuelva á tomar su anterior figura. Tendrás cuida-

do de cocer con hilo fuerte la abertura que le hayas hecho, para deshuesarla, y la atarás de modo que al cocer no se deshaga, asegurándola despues con un lienzo blanco (que no sea nuevo, porque si lo fuese no dejaria que la cabeza se empapase debidamente); atado por los dos cabos; los echarás en una caldera con los huevos, las cortezas, nueve ó diez zanahorias amarillas (como mas jugosas mejor) igual porcion de cebollas, algunas hojas de laurel, manojitos de tomillo y albabaca, perejil y cebolla, siete ú ocho clavos de especia, un buen puñado de sal, y una fuerte tajada de ternera.

Pondrás en remojo la cabeza de cerdo en agua hasta que la cubra, y la tendrás de este modo, durante ocho ó nueve horas, á fuego lento.

Cuando esté cocida, la sacarás de la lumbre, manteniéndola por espacio de dos horas en su condimento: despues la sacarás con otro lienzo blanco, la apretarás ligeramente con las manos, para que eche todo el líquido que tenga; pero de modo que no pierda su forma. Cuando esté bien enfriada, (lo que se hará en el mismo lienzo) la colocarás encima de la pasta, rodeándola con criadillas, que habrás hecho cocer separadamente con vino blanco, y una nuez moscada machacada, y pasarás la pasta al horno.

Este pastel es muy delicioso y se come frio.

Pastelillos de vainilla.

Machacarás tan fino como puedas un buen pedazo de azúcar con dos de vainilla, los pondrás en un lebrillo, y alli partirás dos ó tres huevos, clara y yema, los batirás bien, y cuando esta

mezcla esté ya muy amalgamada, le añadirás un vaso de buena crema, y un limon cortado á pedazos con azúcar raspado. Luego volverás á batiirlo todo, hasta que el azúcar esté bien disuelto, y el limon bien empapado.

Hecha esta operacion, pondrás la mezcla encima de la pasta.

Si advirtieres que queda demasiado líquida, tomarás medio vaso de leche muy azucarada, y echarás en ella una cucharada de café de fécula de patata, desleyéndolo todo bien. Cubrirás la primera mezcla con esta, y así la crema no saldrá demasiado clara, ni demasiado espesa.

Si quisieres caramelizar esta crema la polvorearás con azúcar.

No falta quien las cubra con almendrado, ó almendras carameladas, esto depende del gusto de cada cual.

Pastel fino de polla con criadillas.

El pastelero debe procurar cuanto sea posible, que las aves sean sumamente frescas, gordas y muy tiernas. De este modo los pasteles podrán salir muy sazonados, teniendo cuidado de que no estén poco ni demasiado cocidos; pero si quebra-dizos y suaves.

Muchas personas quieren que las pollas estén ya trinchadas en el pastel, sin duda para ahorrar el trabajo de hacerlo ellas.

El pastelero deberá hacerlo todo del modo que se lo encarguen; pero sino le advierten de antemano el que las trinche, será mejor que las deje enteras, pues cuando se abre el pastel tiene un aspecto muy agradable.

Este pastel se hace como todos los demas que llevamos esplicados, pero es indispensable que la polla esté muy bien sazonada, y que llenes los vacíos de los intestinos y entrañas con picadillo de ternera é hígados de capon, de los que hayas hecho ántes un fricasé, bañándolo con un poco de zumo de limon. Tambien has de tener mucho cuidado en que las criadillas, con que lo rodees, estén cocidas primero con vino blanco aromatizado de nuez moscada. Si lo haces asi, te saldrá un pastel, que merecerá la aprobacion general y te acarreará buen despacho y fama entre los aficionados á los manjares sabrosos.

Este pastel se come absolutamente frio. Por lo tanto importa que la corteza vaya bien cocida, y que en lo interior esté todo á su punto.

Pastel de anguilas y de Rodoballo con criadillas.

Tomarás rodoballo que sea muy fresco, y lo lavarás con agua salada, luego lo enjugarás por encima con un lienzo fino, lo cubrirás con peregil, perifollo, cebollita y un poco de pimienta fina, y en el interin que se vaya sazonando, quitarás la piel á las anguilas, y las prepararás del mismo modo que el rodoballo,

Al paso que estos dos pescados se vayan preparando con el condimento, dispondrás las lechecillas de carpa, de merlan, y un poco de merluza, ó abadejo (que tendrás ya cocido de antemano) y harás de todo un picadillo bien sazonado con peregil, cebollita picada, un poco de pimienta, nuez moscada, yema de huevo, y el zumo de un limon.

Mezclado que esté el picadillo, lo esparrama-

rás por encima de la mesa, le echarás un buen pedazo de manteca muy fresca y un poco de fécula, luego lo amasarás todo junto y harás un fricase, remojándolo ligeramente con vino blanco, á medida que se vaya espesando.

Al mismo tiempo que vayas preparando y disponiendo el picadillo, harás cocer el rodoballo y las anguilas en vino blanco, en el cual havas echado ántes dos limones machacados: en seguida pondrás los pescados en la pasta (el rodoballo en medio, y enrollarás las anguilas al rededor:) taparás los vacíos con el picadillo, y colocarás las oriadillas al rededor. Hecho esto, pasarás el pastel al horno.

Tortas y pasteles con pescados y legumbres ú hortaliza, para los dias de vigilia.

En esta especie de pasteles entra toda suerte de pescados, á escepcion de aquellos que son demasiado quebradizos y que se confundirian luego con la pasta.

Las alachas no abundan mas que en una sola estacion, es preciso comprarlas cuando las hay frescas, á fin de complacer á los que son aficionados á su carne; (porque es imposible encontrarlas saladas) para hacer pasteles con ellos. Lo mismo dirémos de los arenques, y del salmon salado.

Todos los pasteles de pescados se hacen de un un mismo modo, con la sola diferencia de los condimentos, los cuales dependen enteramente de la inteligencia del pastelero, en cuyo ingenio cabe el poderlas variar de mil maneras.

Escojamos uno, para que sirva de ejemplo, y sea el pastel de lomo de merlan.

Tomarás merlanes que sean muy frescos, y después de haberlos lavado (teniendo mucho cuidado de no quitarles la piel), los pondrás encima de un cañizo de mimbres, que no toque inmediatamente en la mesa, sino que se mantenga algo clavado, á fin de que el aire le entre, y pierdan la humedad mas pronto; luego los sazonarás con sal fina, pimienta, nuez moscada en polvo, perejil y cebolla picada muy menuda.

Antes de pasar este pastel al horno, tendrás la precaucion de hacer una mezcla ó picadillo de criadillas, cetas y cebollitas blancas: amasarás esta mezcla con buena manteca aromatizada con un poco de agua de flor de azahar, ó zumo de naranja; le añadirás algunas lechecillas de carpas, á las que de antemano hayas hecho dar un hervor en vino blanco, aromatizado con un poco de nuez moscada.

Cuando todo esté ya dispuesto así, pondrás los merlanes sobre la pasta; luego disfrazarás los vacíos con picadillo, (el que acabamos de indicar:) en seguida derretirás un pedazo de buena manteca de vaca, y regarás con ella el pastel, lo rodearás con colas de langostines etc. lo taparás, lo dorarás con yemas de huevo y un poco de azúcar machacado con la manteca, hecho esto, lo pondrás en el horno, donde lo tendrás una hora á lo ménos.

Los demas pasteles de pescado se hacen del mismo modo, con la diferencia de añadirles legumbres etc.; pero ten entendido que todas esas legumbres se han de sazonar junto con la salsa que les compete, ántes de ponerlos sobre la pasta, con los pescados diferentes que quieras emplear.

Pastel caliente de diferentes legumbres.

Este pastel varía, según el gusto de cada cual. En tales casos, es necesario explicarse con el pastelero, cuando se hacen los encargos. Tomemos una indicación general, y el pastelero cuide de modificar sus pasteles después à tenor de los pedidos que se le hicieren.

Esta especie de pastel se compone de legumbres y hortalizas como sanahorias, navos, judías, cebollas etc.

Ante todo harás cocer las legumbres separadamente. Las sanahorias también, pero bien cocidas, aunque sin ser demasiado blandas, como igualmente los navitos, deben componer el fondo del pastel. Para que reciban un sabor agradable, harás cocer estas legumbres en caldo gordo, ó bien en manteca, si han de servir para día de vigilia. Los polvearás con sal fina; azúcar raspado, un poco de clavo especia, y nuez moscada.

Prepararás también lechuguitas y troncho de apio, que echarás en agua hirviendo, con un poco de manteca, sal y pimienta; y luego que las lechugas estén aperdigadas, las sacarás de la lumbre, dejando el apio, porque ha de hervir más que las lechugas.

Harás cocer separadamente las coliflores, guisantes etc. y lo sazonarás en agua, en la que los harás cocer del modo arriba indicado. Así mismo pondrás á cocer separadamente espárragos, ó mejor los aperdigarás únicamente. Este género de hortaliza es muy susceptible de deshacerse, y sin embargo es muy del caso presentarlo entero en el pastel.

Las judías tiernas quieren tambien ser cocidas con mucho cuidado. En cuanto á las coronillas de alcachofas, conviene que no sean demasiado crudas, pero sí algo tiesas, y sin embargo suaves.

Cuando todas estas legumbres estén ya bien preparadas, las irás colocando encima de la pasta ó por cuadros, ó á lo largo, con tal que puedan distinguirse bien. En todos los huecos podrás poner guisantes y judías, teniendo cuidado de que estas dos legumbres vayan separadas: luego lo disfrazarás todo con cebollitas y setas, y formarás una corona en medio con las cabezas de las coliflores, rodeándolas con coronillas de alcachofas y setas.

Hechos todos estos preparativos, dispondrás una salsa blanca, con buena manteca fresca, que sazonarás con un poco de sal, pimienta, nuez moscada y clavo especia, todo pulverizado. En lugar de harina de trigo, para unir la salsa, podrás poner una cucharada de café de harina de patatas, mezclado con zumo de limon en lugar de vinagre.

Los que desearan que añadas criadillas, lo avisarás, ó tú se lo preguntarás.

Este pastel, cuya confeccion es algo minuciosa, es esquisito para los banquetes y comidas de lujo.

Tambien puedes hacer este pastel para dias gordos: bastará añadirle riñones de gallo, hígados de capon, y hacerlo todo en un escelente caldo, en el que hayas hecho cocer una buena polla que podrá servir para otra cosa.

Este pastel debe estar bien cocido, y lo mantendrás caliente, hasta el momento de pasarlo á la mesa.

*Pasteles de ostras con anchovas y colas de cangre-
juelos.*

Tomarás ostras de las mas frescas que encon-
tráres, las echarás en agua hirviendo, (tenien-
do cuidado de no perder la de las ostras:) añadi-
rás á esta agua peregil, cebollita, sal, pimienta
y vino blanco. Luego que las ostras hayan dado
dos hervores á lo mas, las sacarás de la lumbre,
las pasarás á la escurridera: en seguida toma-
rás lomos de anchovas, colas de gambas ó
langostines, lo aperdigarás todo en agua aromati-
zada.

Cuando te parezca que esté ya bien, añadirás
á la misma agua lechecillas de carpas, y un poco
de salmon (no lo pondrás en el pastel) para
salmonear en el agua las setas y las cebollitas
blancas.

Cuando todo esté bien preparado y que los
diferentes filetes y pescados esten bastante es-
curridos, los pondrás lo mas elegantemente que
puedas sobre la pasta: harás luego una salsa
blanca con manteca escelente, hiervas finas, bien
picadas con criadillas y zumo de limones en lugar
de vinagre, y cuando esta salsa esté en su punto,
la echarás en el pastel (que está encima de la
pasta,) y lo rodearás con cebollitas blancas, setas
y criadillas.

Este pastel, á causa de la reunion de los dife-
rentes pescados que lo componen, es un escelente
manjar.

Para hacer de gordo, se siguen los mismos pre-
ceptos, con la sola variacion de que en la salsa
emplearás escelente caldo, en el que hayas hecho

cocer una tajada de ternera, hígados gordos y botones de gallo, que te servirán despues para guarnecer la pasta superior del pastel.

Pasta de arroz con gusto de macarrones.

Tomarás hermoso arroz de la Carolina, ó del mejor que se conozca, lo lavarás en agua tibia, lo pasarás por el tamiz, y lo echarás en un vaso ó puchero de hierro ó cobre, pero nunca de tierra, porque conviene que hierva muy pronto.

Cuanto mas pronto esté abierto mejor es. Lo cubrirás enteramente con buen queso de Parma, que rasparás lo mas fino que puedas. Le añadirás un poco de nuez moscada, que rasparás tambien, un cachito de canela y una cucharada de flor de azahar.

Abierto que esté el arroz, lo pondrás encima de la pasta, y lo cubrirás con buena crema, que hayas hecho hervir de antemano, añadiéndole una cucharada de café de fécula de patatas. Luego que la crema haya hervido, le echarás una cucharada de agua de flor de azahar, y no zumo de naranja, porque correrias riesgo de hacer agria la crema.

Terminada esta preparacion, cubrirás la salsa ó crema, que hayas echado sobre el arroz con azúcar raspado, y luego la quemarás.

Esta torta exige un cocimiento perfecto, porque si la pasta quedase demasiado blanda, se hendiria, y el líquido que mantiene la leche se escaparia por las endiduras. Con esto, el pastel perderia mucho de su sabor y la elegancia de su forma, que es lo que lo hace apreciable, aun antes de haberlo catado.

Tambien se hacen muchos pasteles de arroz con perdices, cordero, pollitos, paladar de boey, y hasta con varias suertes de pescados. Hácese del mismo modo, con la sola diferencia de los varios ingredientes que los componen. Todo pende de la inteligencia del pastelero.

Pastelillo de milan.

Lo primero de todo harás derretir una libra de manteca muy fresca. Cuando esté hirviendo, la sacarás de la lumbre, y la dejarás enfriar un poco: le añadirás un limon raspado, una libra de azúcar en polvo, tres ó cuatro huevos, y lo mezclarás todo con igual porcion de harina superior ó la que necesites para amasar bien la pasta: en seguida, adelgazarás la pasta con una manteca, y cuando tenga el grueso del mango de una cuchara regular, la cortarás á pedazos y los bañarás con yemas de huevo, desliadas con leche cuajada, añadiendo zumo de limon.

En seguida harás cocer este pastel á un fuego lento. Puede conservarse largo tiempo, y es muy útil para viages algo largos.

Pastel de morcillas blancas con setas y crestas de gallo.

Harás hervir una azumbre de leche con un puñado de miga de pan. Cuando esta esté ya bien impregnada, la pasarás por un tamiz claro ó pasador: volverás la pasta á la lumbre y la harás hervir de nuevo, teniendo cuidado de menearla bien, hasta que la miga se haya embebido toda la leche, y que se haya puesto esta muy espesa.

Entónces dejarás enfriar: cortarás como una docena de cebollitas, lo mas menudo que puedas, las harás cocer á fuego lento en agua, con un buen pedazo de manteca. Debes evitar el que se aperdi-
guen demasiado, entónces tomarás media libra de pasta (mas ó ménos, segun la cantidad que quieras hacer) la picarás muy menuda con las cebollas, y lo pondrás á la lumbre.

Cuando las cebollas estén bien cocidas, les echarás la pasta preparada ya de antemano, añadiéndole seis yemas de huevo, y media azumbre de crema. Lo desleirás todo junto, y lo sazonarás con sal fina, tomarás intestinos de tocino bien lavados, los cortarás á la medida que quieras hacer las morcillas, y los llenarás como unastres cuartas partes; hecho esto, atarás los dos cabos.

Tendrás agua á la lumbre, y cuando hierva á todo hervir, pondrás allí las morcillas, y cocidas las sacarás, se necesita á lo ménos un cuarto de hora, para que adquieran el grado de cocimiento necesario. Harás la prueba con un alfiler: si picando con él las morcillas sale la parte gorda, es señal que estan ya bastante cocidas. Entónces las sacas del agua con precaucion, las mojas en agua fresca, y las pones á escurrir.

En tanto que se vaya escurriendo, y aun antes de ello, harás cocer las crestas de gallo y las setas les añadirás dos ó tres cebollas blancas, sal, pimienta y un buen pedazo de tajada de ternera, el luquete de un buen limon, y un pedazo de tocino de la parte gorda.

Cuando todo esté bien cocido, sacarás las setas y las crestas de gallo, y las pondrás á escurrir. Despues de esto dejarás hervir un rato la tajada de ternera y el tocino, y cuando se halle á punto

de hacer con ellos un picadillo, lo apretarás con todo cuidado, à fin de hacer despues almondinguillas, lo sazonarás con un poco de sal (no mucha, à causa de estar ya salada la manteca de tocino), pimienta, nuez moscada, peregil picado muy menudo, y el zumo de un limon. Con este picadillo harás, como llevamos dicho, las almondinguillas, friéndolas con buena manteca de vaca.

Estas almondinguillas, las setas y las crestas de gallo, sirven para rodear las morcillas de la torta. Preparado todo, conforme acabo de indicar, y habiendo dorado bien la torta, la pondrás à cocer.

Este es un pastel muy esquisito, y se come frio ó caliente.

Empanadas de liebre.

Lo primero que debes hacer es descarnar bien la liebre, de modo que no le quede hueso alguno y luego la picarás con tocino gordo, echándole sus especias correspondientes, y un poquito de vinagre, y si quisieren, otro de almoradux é hisopillo. Hecho esto, tendrás una hoja de masanegra, y encima pondrás la liebre descarnada, acomodando el picadillo sobre los huesos, de modo que parezca estar entera todavia: la cubrirás con otra hoja de la misma pasta, y la pasarás al horno, en donde le darás el cocimiento de las empanadas que se comen frias.

Empanada de picadillo solo de liebre.

Harás todo lo que arriba queda indicado, con la sola diferencia de que en lugar de poner el picadillo encima del esqueleto descarnado de liebre, pondrás el solo picadillo bien sazonado en un vaso de masa, ya sea blanca, ya negra; y en lugar de huesos le pondrás unas buenas tiras ó mechas de tocino entre magro y gordo. Si le echaren salsa, podrás servir esta empanada caliente, y es muy rica y sabrosa si está sazonada.

Empanada de perdices.

Cuando tengas las perdices despiumadas y limpias, aperdígales en las parrillas, despues de haberles quebrantado el pecho con uno ó dos golpes. Así medio asadas, échalas en una cazuela con un poco de vino, sal y especias. Luego tomarás lonjas de tocino gordo, bastante delgaditas, y otras de tocino magro, que estén muy remojadas, y lo tendrás todo así por espacio de media hora; al cabo de la cual, tomarás harina, y harás una pasta con huevos, agua, sal y manteca. De esta pasta tendrás una hoja algo larga y gorda, y le echarás encima pedacitos de manteca muy fresca y bien sobada, de modo que cubran la mitad la masa: tras esto la rociarás con un poco de harina, doblarás la hoja, teniendo cuidado que encima de la mitad que tiene manteca, caiga la otra mitad que no la tiene: luego tendiéndola de nuevo á lo largo, volverás á echarle manteca, y echarás mas harina, y cuando te parezca que hay

lo suficiente, pasarás à arrollar la pasta, como si fuese un ojaldrado.

Cortarás como cosa de un palmo de esta hoja, y recogiendo los cabos, formarás una torta redonda. Despues cogerás lonjas de tocino gordo, y los colocarás encima de la pasta, y sobre ellas otras mas pequeñas de tocino magro.

Cuando todo esté à su debido punto, tomarás una perdiz, y poniéndola pechuga à bajo, en las espaldas le colocarás una buena lonja de tocino gordo. Luego recogerás las orillas de la hoja, de suerte que todas caigan sobre las espaldas de la perdiz y las mojarás con un poco de agua, à fin de que se peguen y cierren bien. Vuelve en seguida la perdiz boca arriba, y la acabarás de cerrar y amoldar para que no se conozca por donde se juntó y tapó. Para mas gracia, se toman los pies de la perdiz y se hincan en los cabos inferiores de la empanada, haciendo que las uñas salgan hácia fuera, y ambas patas en direccion se doran dichas patas con yemas de huevo, y poniéndolo todo en un papel, se pasan al horno, teniendo cuidado de darles su debido punto de cocimiento; pues si tuviese demasiado se abriria, y perderia todo su sabor y gracia; y si no tuviese el que se requiere saldria una pasta insípida, mal hecha y pegajosa al paladar, cosa que debes evitar tanto como el extremo opuesto.

Empanadas asadas de aves.

A las tórtolas, perdices, palomitos, pichones y demas aves de esta naturaleza, les quitarás los alones, y recogerás las piernas, para que queden tan redondos como sea posible. Luego pasarás à

asarlas en el asador, y cuando estén ya bastante tiernas, tomarás un batido de huevos, (que habrás preparado de antemano con harina de arroz, azúcar, yemas, y una gota de vino) y las irás untando con él, habiéndolas echado ántes de empezar el unto, un poco de sal y especias. A medida que se acaban de asar, irás continuando la operacion, de modo que les quede una capa ó costra de dicho batido. Como este con la viveza de la lumbre se te secará, tendrás que darle de cuando en cuando un baño de manteca, y luego volver à echar nuevo batido, y nueva manteca, etc. repitiendo la operacion, hasta que las aves hayan quedado enteramente cubiertas. Cuando las tengas en este punto, volverás à rociarlas con manteca, y las echarás azúcar fino por encima, con su poquito de canela, y si te parece un poco de espíritu de luquete de limon, y con esto podrás lisongearte de que las mejores empanadas inglesas no tendrán nada que ver con estas, tanto por el sabor, como por la elegancia de la forma.

Empanadas asadas con carbonadillas de pierna de ternera etc.

Estas carbonadillas se cortan delgadas, para luego batirlas con la vuelta de la hoja del cuchillo. Cuando hayas hecho esto, méchalas bien, y pónlas en adobo, con otros pedazos de ternera que tengas, sin olvidar el echarles sus correspondientes especias. Hecho esto, las colocarás en el asador tan apretadas como sea posible, à fin de que en un solo asador se puedan hacer á lo menos tres empanadas, que disten la una de la otra dos ó

tres dedos. Cuando te parezcan bastante asadas, pondrás encima de una mesa, una correa larga y delgada, de una masa que tendrás ya preparada à este fin, hecha sin azúcar, como para otras empanadas; y luego levantarás el asador encima de la mesa, y sobre la misma correa ó masa, que habrás untado con manteca, la revolverás al rededor de las carbonadillas asadas, de modo que dé sobre cada porcion de ellas (hemos dicho que serán tres) dos ó tres vueltas á lo menos. Pónle luego un papel encima untado con manteca, y átalalo por los cabos y por el medio, haciéndolo así con todas las tres porciones de asado. Entónces volverás el asador á la lumbre, y lo tendrás dando vueltas, hasta que la pasta haya tomado color; en cuyo caso como ya estará bastante cocida, podrás quitarle el papel, y rociar las empanadas con manteca, echándolas azúcar raspado por encima.

Del mismo modo podrás hacer empanadas asadas de toda especie de carnes, cebón, vaca, carnero, oveja etc. teniendo cuidado de que cuando las ases, reciban el punto que necesitan de cocimiento, pues es claro que para tenerlo, será indispensable que unas estén à la lumbre mas tiempo que otras; pero en estando tiernas y jugosas, que es como tienen mas agradable sabor, por lo que toca á lo restante de la operación, no hay diferencia ninguna, y puedes servirte en un todo de la receta que te acabo de dar para las carbonadillas de ternera.

Empanadas de carne de jabalí.

Las empanadas de jabalí, las podrás hacer ó bien frias, ó bien calientes. Para hacerlas frias, tienes que tomar carne de la pierna, y cortándola á ruedas, aperdigarla en las parrillas: luego mecharlas con mechas de tocino gordo que tengan un dedo de grueso, las cuales las irás poniendo derechas encima de la carne por la parte de la hebra, salpimentándolas antes de mechar. Es inútil decir que las mechas á mas de ser gruesas, como te he advertido, deben ir muy espesas, y atravesar la carne por en medio de parte à parte. Cuando las tuvieres en este punto, las pondrás en remojo de vinagre por espacio de cinco ó seis horas; y en seguida pasarás à empanarlas con masa de harina morena sin cerner.

Cada empanada debe constar de dos hojas ó capas, y estas bastante gruesas: pondrás atencion en que el repulgo sea bastante fuerte, y en estando bastante cocidas, les echarás la salsa que les compete para frias.

El modo de hacer esta salsa es como sigue. Pondrás á la lumbre sobre las parrillas rebanadas de pan, hasta que empiezen à quemarse, y queden negras, para lo que será bueno que la lumbre esté viva y haga buena llama; luego la pasarás por agua fria, con lo que saltará el humo; y entónces le echarás caldo de modo que quede bien bañado: tambien le echarás vino, vinagre, un manojito de salvia, almoradux, hisopillo, algedrea, cebollas y hierva buena: haciendo cocer el pan hasta ponerse muy blando, cuando te parezca que lo está, pasarás todo esto por una estameña, ó

bien por un tamiz algo claro, y quedará hecha la salsa.

Con ella, cuando la empanada esté bien cocida, la sazonarás, y luego harás que cueza una hora mas, despues de cuyo tiempo deberás sacarla del horno, tapar los agujeros por donde metiste la salsa, y las meterás bastante, para que, como esta no lleva especias, se mezcle bien con las de la carne.

Tambien puedes hacer empanadas como estas con piernas de carnero etc., etc.

Si quieres servir las empanadas de jabalí etc. calientes, harás lo que sigue: en lugar de la salsa arriba indicada, tendrás prevenida la de pastelones calientes, la cual ha de ser muy morena, con harina bien tostada y desleida con un poco de vinagre y luego caldo, vino y un manojo de hierbas, junto con un poco de cebollita frita con tocino muy menudo, sin echarles mas especias que canela, pues ya las tiene la empanada. Lo que importa es que salga esta salsa muy morena, muy agría y muy dulce, de modo que en cada pastelón grande debe entrar media libra de azúcar.

Pastelones de jabali en picadillo.

Picarás bien un pedazo de la espalda del jabalí, y en habiéndole sazonado bien con sal y especias harás unos pasteles à modo de barcos á lo largo, y les echarás una buena capa de picadillo: en seguida unas cuantas tiras ó mechas de tocino gordo, como en las empanadas: encima otra capa ó cama de picadillo; y luego nuevas mechas: hecho esto lo acomodará todo en el pastelón de masa.

negra; y al tiempo de quererlo servir lo henchirás con la salsa del mismo modo que acabo de espli-
carte, y quedará hecho.

Tambien podrás hacer lo mismo con picadillo de otras carnes; pero nada hay comparable para esto el jabalí, cuando lo hay.

Otro modo de hacer las empanadas de jabalí.

Tomarás carne de jabalí, y en su falta, de la carne que te parezca mejor, pero que sea de la pierna, la pondrás à aperdigar en las parrillas, la mecharás bien con buenas tiras ó mechas de tocino, como queda dicho, bien salpimentadas, pasándolas por en medio de la empanada, siguiendo lo derecho de la hebra de la carne del jabalí etc. Tras esto, las echarás en vinagre con sal, ajos, orégano y un poco de vino blanco, pero no agua; y al cabo de diez ó doce horas de estar en este adobo, las meterás dentro de una buena correa, ó capa de masa negra, de dos hojas bastante gruesas, y sazonado que esté todo con especias y sal, lo pasarás al horno, para que cuezca hasta su punto, pues todo el mérito de esta comida consiste en buena mechadura y en el cocimiento acertado.

ADVERTENCIAS.

RELATIVAS A LA CARNE DE JABALI.

Como esta carne es sin duda una de las mas sabrosas que se conocen, y que por lo mismo, y ser bastante escasa, la codician los golosos con mucho ahinco, se me hace indispensable explicar el modo de cocerla fresca, y el de salarla.

Para cocerla fresca, tomarás un pedazo de lomo ó del hecho, antes que tenga sal, y lo pondrás á cocer con agua, sal, vino, vinagre, y toda suerte de hiervas aromáticas usadas en estos casos. Cuando vieres que la carne está bastante cocida, le echarás un poco de pimienta, y algun clavo especia entero, y dejarás que acabe de cocer. Este guisado, cuando no se emplea en pasteles, ni empanadas, suele servirse sobre una sopa blanca; y á dicho fin se le quita à la mitad de la pieza el cuero, ó pellejo intimamente unido à la carne, y la otra mitad se deja con él. Entónces en la parte que está despellejada, se dan algunos cortes al traves, con un buen cuchillo, y dentro de ellos se meten rebanaditas de pan. A este guisado le cae muy bien un poco de peregil picado ó sin picar y al servirle se presenta la mostaza.

Pero si quisieres hacer provision de carne de jabalí, cuando la ocasion se presentare, (que no en todos los paises es frecuente, á causa de que es caza montaraz y muy perseguida,) tratarás de salarla luego que la tengas bien suave. A este fin, lo primero que debes hacer, es descargar bien el pedazo que hayas podido adquirir, de los huesos gordos, como por ejemplo, todo el espinazo, las espaldas, y las cañas: y cortarlo luego á pedazos pequeños.

Si el jabalí tuviere ya algunos dias de muerto, será preciso echarlo á pedazos en vinagre y salarlos, teniéndolos en sal dos buenos dias, y colgarlos despues en parage bien ventilado.

Empanadas de venado ó gamo.

El venado, gamo, ciervo etc. se beneficia casi del mismo modo que el jabali, por cuyo motivo se pone á continuacion. La principal diferencia que va de unas carnes á otras está únicamente en el punto de cocimiento que les has de dar, porque si el jabalí es bueno y gordo, se cuece con mayor facilidad que el venado, y es preciso que el pastelero, sea en esta parte mas bien cocinero que otra cosa; porque de nada le valdrá saber trabajar con la mayor perfeccion las pastas con que hace sus empanadas, pastelillos y paste-lones, si ademas no tiene la habilidad de adere-zar los guisados que han de entrar en el que hace, de modo que salgan bien sazonados y sa-brosos. No reuniendo ambos extremos se cansará en valde, y nadie hará el menor caso de sus pas-teles, ni de sus empanadas, al paso que otros se aprovecharán de su ignorancia.

ADEREZO

de la carne de ciervo, gamo, etc. que ha de servir para empanadas, pasteles, y hasta para guisados.

Si fueres cazador, y cogieses algun ciervo, ó bien, si lo comprases muerto á alguno que lo hubiese cazado, lo primero que has de hacer es abrirlo, y guardar el redaño y la tripa grande. Esta cuidarás de lavarla en diferentes aguas, has-ta que quede muy limpia, lo que conocerás, vien-do que el sebo se pone muy blanco. Entónces le

echarás agua tibia, y se ablandará. Cuando vieres que está ya bastante tierna, la volverás de dentro á fuera, y atarás muy bien los cabos; hecho esto tendrás que lavarla con sal, y luego en muchas aguas diferentes, como antes; y al verla limpia y hermosa, la harás cocer bien con agua, sal y tocino. Despues la sacarás, y en habiéndola cortado à pedacitos, la meterás en una cazuela con poco caldo y algunas gotas de vino, añadiéndole manteca fresca de vacas, todo lo que sazonarás con pimienta, nuez moscada y gengibre únicamente, y así lo dejarás cocer un buen ratito. Al mismo tiempo tendrás rebanaditas de pan tostadas, sobre las cuales colocarás los pedazos de tripa, que pondrás en lo interior de tu empanada, llenando los huesos con verdura picada, que podrás cuajar con yemas de huevos.

Se me ha olvidado decirte, que en la cazuelita donde quieras sazonar la tripa, tienes que echar un manojito de almoradux, afedrea é hisopillo; y que si no tuvieses á la mano manteca buena de vacas, podrás emplear tocino derretido.

Otra empanada puedes hacer con las puntas de los cuernos, pues los de ciervo ó gamo, cuando están cubiertos de pelo, las tienen muy tiernas. Para emplearlas como se debe, tendrás cuidado de cortarlas de modo que la parte tierna quede hácia la punta: hecho esto, las pelarás bien en agua caliente, y se te pondrán muy blandas. El aderezo que les has de dar es el mismo que el que te he indicado para la tripa, bien que no debes tostarlas, sino dejarlas cocer en poco caldo, sazonándolas con pimienta, nuez, gengibre, manteca de vacas, y un poquito de vino y vinagre. Esta es una empanada, que aunque tenga mal nombre

tiene buen gusto, y agrada á los paladares mas finos, cuando está bien sazónada.

Por lo tocante al redaño, te diré que si quieres sacar buen partido de él, lo has de echar ante todo á desangrar en agua, despues lo sacarás, y lo exprimiràs bien. Cuando lo tengas bastante enjuto, lo pondrás á derretir en un cazo, como se hace con la enjundia de cerdo; y cuando los chicharones ó lardones estén ya casi fritos, les echarás camuesas abiertas, en cuatro partes, y las dejarás freir en la grasa: despues las sacarás, las pondrás en un almirez, las machacarás bien y la pasta acusa que hayan producido la pasarás por un tamiz, haciendo que caiga en una cazuela ú otro vaso vidriado, nuevo, sin estrenar, y muy limpio; allí, encima de aquella especia de agua de camuesas echarás la grasa del redaño pasada por otro tamiz, á fin de que no la quede nada de los chicharones, ni otra cosa, y la dejarás enfriar; hecho esto la pondrás en parage fresco, guardándola para los usos que puedan convenirte, pues es muy buena para hacer migas y tortillas. Con la otra grasa que te habrá quedado en los chicharones, podrás hacer una tortilla de huevos muy gorda y esponjosa: dejarás secar bien los chicharones, procurando que estén bien salados; y con ellos y la pasta de las camuesas, harás un montecillo que pondrás encima de la tortilla. Esto se come muy caliente

Solomo de ciervo.

Aunque el jabalí tiene muy buen solomo, el de ciervo es mejor y mucho mas grande. Harás pues con él muy buenas empanadas, aderezando prime-

ro los solomos con el mismo adobo que se da al jabalí, y luego mechándolos y usándolos del modo que queda indicado.

Empanada de lengua de ciervo ó gamo.

Lo mismo que acabo de decir de los solomos, se aplica á las lenguas de ciervo, gamo, y tambien de jabalí; pues bien cocida, echada en adobo, hendido por en medio, y luego bien frita con tocino derretido, da un guisado, con el cual puedes hacer una torta excelente, y si la fries cortada á rebanaditas, puedes hacer con ella tortas y empanadas menores muy delicadas.

MODO

de salar la carne de ciervo, gamo y vaca, de modo que durante todo el invierno puedas hacer con ella empanadas, tortas y pasteles, que podrán pasar como hechas de carne fresca.

Los animales que se matan (de las castas que esplicamos) por los meses de setiembre (á últimos) y octubre, pueden salarse de modo que duren hasta últimos de febrero, conservando la facilidad de parecer carne fresca. Para este efecto tomarás pedazos de cuatro ó seis libras cada uno, y les quitarás los huesos mayores: hecho esto pasarás á salarlos, estregándolos mucho con la sal. A medida que los salares, los irás metiendo en una gran jarra de vidriado sin estrenar, muy limpia, y los dejarás por espacio de una semana á lo ménos, á fin de que purguen y hagan salmuera. Al cabo del referido tiempo los sacarás, y

sacudirás la sal que tuvieren. Tomarás en seguida aquella salmuera y mas sal, y la echarás en una caldera, y le añadirás agua hasta que las tajadas que metas allí queden cubiertas. Para que esta sal se deshaga mas pronto, no hay como menearla bien con un cucharon de madera; y cuando te parezca que está bastante desecha, averiguarás si aquella salmuera está en su punto, echándole un huevo fresco. Si se hundiere, falta sal; pero si se quedase nadando por encima y dejando descubierta la mitad de su superficie, estará bien.

Llegado este caso, pasarás á la lumbre la caldera, y harás cocer la salmuera, espumándola bien. En habiendo hervido suficientemente la sacarás de la lumbre, y la dejarás enfriar, con lo que te quedará muy clara y limpia.

Hecho todo esto, volverás los pedazos á la jarra, y le echarás la salmuera luego por encima; pero has de advertir que debe estar frita, y que ha de abrir enteramente las piezas, donde estarán por espacio de ocho dias; pasados los cuales, sacarás la carne con mucho cuidado, y volverás á hacer la prueba del huevo, y añadirle sal, sino tuviese la suficiente. Esta salmuera tiene que cocer de nuevo, y despues la dejarás enfriar, y cuando esté como debe, irás colocando otra vez los pedazos, y puedes estar cierto que se te conservará clara y limpia todo el invierno, y que la carne se mantendrá perfectamente fresca, de modo que cualquier tajada que saques, y pongas á desalar, tendrá tan buen gusto como si fuese de animal recién muerto; cosa que es muy útil para las ocasiones en que tengas que hacer empanadas, y no te sea fácil hallar carne de ciervo fresca etc.

PASTELES DE POLLA EN GELATINA.

Trátase tambien del cocimiento que deben tener los asados.

Tomarás un pedazo de landrecilla de ternera, tocino gordo, ó manteca de tocino, y como cosa de cuatro onzas de jamon, cocido del modo que en su lugar se ha indicado. Le añadirás sal, especias, yemas de huevo, hiervas finas, machacadas ó picadas, muy menuditas, y lo pondrás todo á un fuego muy vivo. En seguida deshuesarás una polla, que sea de las mas gordas, haciéndolo con el mayor cuidado, y de modo que no tome mala figura: la harás cocer en una cacerola bastante grande, para que pueda estar con toda amplitud, le añadirás zanahorias, un manojito de tomillo, nuez moscada, y un limon cortado á pedazos. Le añadirás los huesos, el cuello, y las entrañas de la polla, junto con dos pies de ternera, ó si quieres una tajada de la misma casta de animal, lo mojarás todo en buen caldo, y una botella de vino blanco aromatizada siempre con nuez moscada y dos cucharadas de aguardiente. Lo pondrás todo á la lumbre, teniendo cuidado de ir aumentando el líquido del caldo.

Cuando la polla esté ya bien cocida, la sacarás con mucho cuidado, para que conserve su forma. Luego la pondrás á escurrir, y la tendrás caliente á fin de que no se congele, y que el caldo con que la cubrirás, cuando toda la operacion estará concluida no se hiele tampoco ó cuaje, juntándose con el otro de que estará empapada el ave.

Volverás á poner la salsa á la lumbre, aña-

diéndola un poco de ternera, si creyeres que no hay bastante para sacar una buena gelatina.

Colocarás la polla en medio de la pasta, teniendo cuidado de calentarla un poco con la tajada de ternera, que cortarás con precaucion á fin de que no se rompa. En seguida rodearás la polla con hígados de capon y crestas de gallo, y la pasarás al horno.

Cuando este pastel empiece á cocer, lo descubrirás, y le pondrás al rededor criadillas y setas, hecho esto lo volverás al horno hasta su cocimiento total: cuando te parezca que está á su punto, lo sacarás del horno, y lo pondrás en un parage templado, á fin de que se vaya enfriando lentamente, y sea igual en todas partes la gelatina.

Creo haber dado en la nomenclatura de las diversas suertes de pasteles que he explicado bastantes pormenores para la ejecucion de cuantos se te pidan, como son los pasteles de toda suerte de caza, aves, macedonia, almondinguillas, vigilia, etc., á los que podrás variar los condimentos, como igualmente los ingredientes con que deberás componerlos. Con esto puedes estar seguro de hallarte en estado de satisfacer á los deseos de cuantos se te presentaren, y has de creer que poniendo la debida atencion en la lectura de este Manual, quedarás ayroso en cuanto hicieres, y adquirirás la reputacion de consumado en su oficio.

Soy tambien de parecer que los sugetos que no tengan pastelero ó cocinero en su casa, encontrarán por este medio en casa de los pasteleros todo cuanto se les ofrezca para cualquiera banquete, por espléndido que sea.

Cuando las circunstancias precisan á una ama de casa á que dé uno, hartos quehaceres tienen en lo interior, para ocuparse ademas en estos pormenores.

Semejantes razones, que no pueden ser mas perentorias, me inducen á aconsejar á los pasteleseros á encargarse de cocer las piezas de asado, ya para carne de todas castas etc. teniendo un gran cuidado en que todo les salga limpio, y con aquella figura y forma que él mismo habrá tenido ocasion de admirar en obras salidas de buenas manos.

De los pasteles grandes.

El pastelero puede variar sus pasteles hasta lo infinito; pero toda su atencion debe consistir en saber escoger los que son mas de moda, sin que por esto descuide los antiguos; pues no le faltará ocasion de darlos por de moda, y satisfacer á los inconstantes.

Los pasteles piden mas cuidado para la confeccion de la pasta que las tortas calientes, aunque sean con crema, almendras y frutas de todas suertes, con motivo de que estos otros pasteles se sirven durante varios dias consecutivos, hasta que no quede nada de ellos.

Es indispensable que tanto la manteca de vaca, como los huevos, sea todo muy fresco, la pasta blanda y firme al mismo tiempo, de un gusto succulento, y que no se la haya de cortar con el cuchillo, en fin que se rompa con los dedos, y no se vaya en migajas, cuando esté en la boca.

Tantos consejos parecerán tal vez demasiado minuciosos; y sin embargo son muy útiles, por-

que no todos los que se emplean en este ramo de ocupacion tienen ya la generalidad de conocimientos que les son necesarios.

Lomos de cabrío montés.

Tomarás lomos de cabrío que sean muy frescos, los mecharás con tocino cortado tan fino como puedas, y los dejarás en infusion de agua aromatizada con limon, nuez moscada, clavo especia y pimienta, por espacio de un buen cuarto de hora. En seguida tendrás hígados de perdiz, y los harás hervir un ratito en vino blanco: cocerás las espaldas, el cuello, y el estómago de un conejo, como tambien el hígado y una tajada de ternera en el agua de la carne de cabrío, la cual estará ya aromatizada: le añadirás un buen vaso de vino blanco y un pedazo de manteca fresca. De todo esto harás un picadillo, y lo pondrás en el fondo del pastel, guardando lo que queda para hacer almondinguillas.

Harás que la carne dé un hervor en buen vino blanco, añadiéndole nuez moscada, clavo especia, canela y un limon á pedazos.

Cuando lo tengas à medio cocer, lo sacarás de la lumbre, y lo pondrás á escurrir, para colocarlo despues encima de la pasta, que rodearás con tajaditas de tocino muy fresco empapado en especias. Hecho todo esto, lo pasarás al horno; y cuando empiece à estar algo cocido, lo destaparás, para rodearlo de criadillas y almondinguillas, que de antemano hayas frito con manteca fresca, de modo que hayan tomado un color rojizo, sin estar con todo demasiado cocidas. Dorarás en seguida el pastel, y le darás el grado de cocimiento necesario.

Me abstengo de indicar en cada especie de pastel, el modo de hacer la pasta; porque ya llevo dicho que casi todas son lo mismo; no diferenciándose mas que en el grado de suavidad ó dureza, que se les da, á tenor de las varias especies de pasteles. En el artículo primero queda explicado el modo de preparar dichas pastas, ya sea para el ojaladre, (tanto en verano, como en invierno,) ya sea para las tortas, pasteles calientes ó frios, ó bien para pastelillos de reyes, escaldados etc. Véase dicho artículo.

Pastel de cordero.

Cogerás una espalda de cordero, la deshuesarás; luego la harás cocer con hiervas finas, pepinos, un pedazo de tocino, pimienta, clavo especia, nuez moscada y un poco de canela.

Para dar mayor gusto al cordero (el cual no es todavía carne hecha, y sin embargo no es tan suave como el cabrito,) añadirás á esta salsa un pedazo, ya sea de espalda, ya de otro parage bueno: harás cocer tambien en la misma una tajada de ternera, cuando esté cocida, la podrás emplear para hacer un picadillo, con que cubrir el fondo de la torta, y almondinguillas para la espalda, como igualmente coronillas de alcachofas y setas, que no debes poner en olvido.

Preparado todo esto así, harás el picadillo y lo sazonarás con hierbas finas, picadas muy menudas; en seguida harás que la espalda tome un poco de color, y la colocarás encima de la pasta (guarnecida ya con el picadillo,) la rodearás con almondinguillas, coronillas de alcachofas y se-

tas; y hecho esto , pondrás el pastel en el horno.

Este pastel es muy sabroso y delicado.

Pasteles frios de sesos de ternera con crestas de gallo é hígados de capon.

Compra buenos sesos de ternera, y envuélvelos en un cañamazo muy claro, á fin de que puedan empaparse del condimento, sin romperse.

Tendrás cuidado de lavar bien ántes el cañamazo, para que sea mas flexible y no eche á perder los sesos.

Los pondrás á cocer en caldo gordo, y si no lo tuvieres á la mano, tomarás un pedazo de carnero ó una tajada de ternera, suficiente porcion de tocino, á la que añadirás cebollas blancas, que tendrás cuidado de apartar cuando vieres que empiezan á ponerse blandas, uno ó dos corazones de lechuga, dos ó tres zanahorias, otros tantos navitos, algunos hígados y crestas de gallo. Podrás tambien añadirle un poco de hígado de ternera, y un pedazo de la tajada, para hacer el picadillo.

Cuando los sesos hayan dado dos ó tres hervores, los sacarás de la lumbre, como igualmente los hígados de capon y las crestas de gallo, y dejarás cocer el hígado de ternera y la tajada, á fin de que se mezclen mejor, cuando hagas el picadillo.

Luego que todo esto esté en su punto y sazón, pondrás las tajadas encima del picadillo, que cubre el fondo de la torta: las rodearás con cebollitas blancas, setas, crestas de gallo, hígados de capon y almondinguillas, que antes hayas untado

con buena manteca de vaca derretida, sin tomar color, pero bastante caliente, para que no se deshagan, luego lo mojarás todo con el caldo que haya servido para cocer los sesos, añadiendo el zumo de un limon: luego despues de haber dorado el pastel lo pasarás al horno, lo dejarás cocer bien si ha de comerse frio; y no tanto, si caliente. Advierte que en el zumo del limon habrás desleido una yema de huevo fresco.

Pastel de landrecillas con cangrejuelos.

Tomarás una cantidad suficiente de landrecillas de ternera para el pastel que quieras hacer, las lavarás en agua tibia, en la que habrás echado antes un poco de sal y vinagre, luego lo harás cocer con zanahorias, chiribias y cebollas, todo en corta cantidad.

En habiendo perdido su crudeza las landrecillas, las pondrás á escurrir, y prepararás el condimento que les competa. Este consiste en dos patas de ternera, media gallina, un buen pedazo de tocino, zanahorias, cebollas, un manojito de hierbas finas, pimienta, clavo especia, un poco de nuez moscada en polvo, un buen vaso de vino blanco, una cucharada de aguardiente y caldo gordo. Harás cocer las landrecillas en este condimento: y cuando estén á su punto, las sacarás con mucho cuidado, para que no pierdan su forma. Las dejarás escurrir en un lienzo blanco, algo claro, luego harás volver á hervir la salsa, con las patas de ternera, hasta que esté bastante reducida y forme una buena gelatina.

Concluidas todas estas preparaciones, colocarás las landrecillas encima de la pasta, la bañarás en

el caldo (bien entendido que ha de ser despues de haberlo pasado por un tamiz fino,) rodearás tu guisado con colas de gambas, que primeramente hayas cocido en vino blanco; luego pasarás el pastel al horno, y lo dejarás cocer el grado que necesitan los pasteles finos.

Pastel frio de sesos de ternera con criadillas y riñones de ternera.

Tomarás sesos de los mas hermosos y frescos que encuentres, y los pondrás en agua fria con un poco de vinagre: cuando los tengas bien limpios los pondrás á cocer en caldo gordo, con los riñones, algunas anchovas, un poco de vinagre, hierbas finas, pimienta, nuez moscada, clavo especia, y un pedazo de ternera, á fin de proporcionarte una gelatina algo firme.

Quando los sesos hayan dado dos ó tres hervores, los sacarás con la espumadera y los dejarás escurrir, sacarás tambien el riñon de ternera, cortándolo con cuidado en las dos junturas, á fin de que pueda servirte para rodear los sesos, cuando estén sobre la pasta. En seguida volverás á hacer hervir esta, para que la tajada quede bien cocida, y te proporcione una gelatina firme y transparente. Añadirás al caldo un limon cortado en cuatro partes.

No falta quien ponga en este caldo un buen vaso de cerveza: esto depende del gusto de cada cual; pero yo aconsejo al pastelero, que no lo haga, á no ser que se lo encarguen.

Quando la tajada de ternera esté bien cocida, y el lardo, ó tocino blando, pasarás el caldo por un tamiz fino: luego colocarás los sesos encima

de la pasta, la rodearás con los trozos de riñones, lo cubrirás todo con el caldo, y cuando el pastel haya tomado color, lo descubrirás, le pondrás colas de gambas al rededor, lo dorarás y harás cocer hasta el punto que se necesita para los pasteles frios, es decir algo mas que para los sesos.

Pastel frio de lenguas de carnero á la inglesa.

Tomarás lenguas de carnero, y las pondrás á cocer un poco en líquido sazonado con sal, pimienta, clavo especia, un manojito de hierbas finas, y un vaso de vino blanco.

Cuando hayan hervido bastante, para que las puedas quitar la piel con facilidad, las sacarás del agua, y cuando las hayas pelado, las cubrirás con hierbas finas bien picadas, y polvoreadas con sal fina, nuez moscada y clavo especia, todo reducido á polvo; y pondrás las lenguas en prensa, á fin de que queden suficientemente escurridas, y se impregnen del condimento que se les da.

Cuando estén enteramente frias, las sacarás de la prensa, y las envolverás en un lienzo blanco, polvoreándolas con nuez moscada bien molida. En seguida harás un picadillo de anchovas y pepinos que amasarás muy recio, con un buen pedazo de manteca, y un poco de harina de patatas; y lo remojarás con escelente cerveza, y despues lo pasarás á cocer.

Hecho este condimento, pondrás encima de la pasta una capa de picadillo, colocarás las lenguas encima, y lo disfrazarás todo con almondinguillas hechas con el picadillo mismo, despues de haberlas frito ligeramente en manteca muy fresca.

Cuando hayas llegado aqui, pondrás el pastel en el horno; y al tener las tres cuartas partes de su cocimiento, lo cubrirás de nuevo con anchovas y con una salsa blanca hecha con muy poca harina, y con manteca de la mejor. Luego lo volverás à dorar con yemas de huevo, y lo harás cocer, hasta que tenga el grado necesario para los pasteles frios.

Tortas de setas morillas.

Se distinguen dos especies principales de setas morillas, á saber, las blancas y las morenas. La primera es aquella, cuyo color tira algo à pálido, es la mas comun, y la que con razon se prefiere.

Independientemente del uso en que estamos, de hacer entrar las setas morillas en muchos guisados, sirven tambien para pasteles, y estos son muy estimados.

Para prepararlas, es preciso primeramente lavarlas bien para quitarles la tierra, que suelen tener en sus cavidades. Enseguida, las escurrirás bien, y enjugarás con un lienzo algo recio; y despues las pondrás á la lumbre con manteca fresca, pimienta, sal, hiervas finas y un pedazo de jamon ó de tocino.

Necesitan á lo ménos una buena hora de cocer. Cuando veas que empiezan á enjugarse, les echarás caldo gordo, poco á poco, hasta que estén enteramente cocidas. Entónces les añadirás yemas de huevos ó crema: puedes añadirle ambas cosas, y te saldrán mas suculentas y sabrosas.

Cocidas de este modo y bien sazonadas las morillas las pondrás encima de pasta.

Las puedes rellenar: para esto es indispensable abrirlas al cabo del tallo, y despues de haberlas lavado bien, batido un poco, y enjugado, se las rellena con buen relleno fino y bien sazonado. Tras esto, las cocerás entre tiras de tocino.

En Alemania, en donde la aficion à los buenos manjares no es menor que en Paris, Lóndres, Roma, ó Madrid etc. etc.; porque en todos paises tiene paladar el hombre, y quanto mas civilizado y lujoso en un pais, mas despacho hay de golosinas, y mas abundancias de golosos; en Alemania digo, el relleno que se pone en los pasteles, se compone de pechugas de aves, colas de gambas, setas picadas muy menudas con hiervas finas. Estos pasteles son muy sabrosos y muy buscados.

Las morillas frescas ó secas, son siempre excelentes, cuando están bien condimentadas. En las tortas se pueden poner en lugar de las setas.

De la conservacion de las carnes, volatería y caza de toda especie.

Los grandes calores del verano, en cuyo tiempo son imprevistas las tempestades pueden algunas veces ocasionar pérdidas al pastelero, sobre todo si estaba aguardando encargos algo importantes, y por consiguiente, se hallaba con muchas provisiones en casa.

Para poner remedio á estos accidentes, es preciso que tenga en casa uno, ó mas barriles, que llenará de un gran número de agugeros pequeños, y encima de ellos irá colocando su volatería, y la cubrirá enteramente con salvado fino. Lo

mismo hará con toda especie de caza, y con la carne de la carnicería, teniendo cuidado de no mezclar en una misma criba ó barril la volatería y la caza. Hecho esto colgarás las cribas en un cuarto alto, y bien ventilado.

La caza de pelo ó pluma, se conserva tambien atándola fuertemente del cuello, lo que impide que el aire penetre en el cuerpo, y le añadirás un pedazo de carbon en lo interior.

Tomando las precauciones que acabo de indicar, estoy cierto que conservarás toda especie de carne, caza y volatería, sin que esperimente alteracion durante algunos días.

Voy á indicar al pastelero el modo mas económico de confeccionar con toda casta de frutas las tortas de entrada, ó de principios, y hacerlas al mismo tiempo lo mas suaves y sabrosas que sea posible. Te indicaré el modo de conservar las frutas de toda especie, para acudir á los pedidos, que puedan hacérsete sin que tengas que recurrir á los confiteros, particularmente durante el invierno, lo que disminuiriá particularmente tus beneficios.

Diréte tambien cuales son las confituras, que puedes hacer entrar en tus pasteles, el modo de componer toda especie de frutas, jaleas de manzanas, de moscateles; agraz etc. De este modo podrás tener tu tienda bien provista, lo que dará buena fama y utilidad.

Tortas de confituras para entradas, y cremas que entran en ellas.

Estas especies de tortas, ó pasteles de entrada, piden una atencion particular y escrupulosa para

la confeccion de la pasta. Importa que esté hecha con harina de la mejor, y de la mas blanca, y que el pastelero, no fiándose en la apariencia de su bondad, tenga cuidado de cernerla ántes de servirse de ella.

Todas estas partes exigen que la manteca sea de la mas fresca; y si por casualidad tuviese un gusto algo fuerte, tendrás que lavarla inmediatamente en agua de pozo, y añadirle sal fina, à proporcion de lo que tuvieres que lavar.

Cuando hayas amasado bien la manteca, la pondrás en un lienzo blanco, la golpearás con el picador de madera, para quitarle todo el ácido, que se le haya mezclado con el agua. Esta operacion vuelve á la manteca su suavidad y su buen olor.

La pasta para toda especie de tortas exige que le pongas yemas de huevo y nunca claras: de lo contrario, la pasta te saldria demasiado prieta, al paso que se necesita blanda y quebradiza á un mismo tiempo. Estas últimas condiciones son de toda necesidad.

La pasta para las cremas, de chocolate, vainilla y almendras machacadas en la crema, exige mas firmeza, porque el líquido que contiene, la ablanda siempre algo. La de los pastelillos, sopladados con crema se halla en el mismo caso.

Una cosa esencial para el pastelero es el destilar cacao, porque puede tener que hacer tortas con crema de cacao, cuando ménos se lo figure.

He aquí como se prepara. Tomarás dos libras de cacao, lo tostarás y machacarás en el almirez, le añadirás dos adarmes de canela, tres azumbres de aguardiente, lo destilarás todo en el baño ma-

ria: en seguida haràs derretir dos libras y media de azúcar en una azumbre y media de agua, despues lo mezclarás todo con el producto de tu destilacion, y le añadirás tres adarmes de espíritu de vainilla. Luego que hayas hecho todas estas mezclas, filtrarás el licor en la manga, y lo pasarás à las botellas.

Este licor ó espíritu (llàmale como quieras,) es muy útil para las tortas de entrada, de crema ó chocolate. Esta les da gusto sin ennegrecerlas y puede en corta cantidad serte muy útil para las otras tortas azucaradas.

Torta de entrada de grosellas.

Esta fruta que anuncia la vuelta de la primavera, parece una de las primerizas y por la misma razon buscada de los mismos golosos.

No es necesario que sean muy maduras: al contrario se buscan algo verdes; porque cuando ya tienen color son muy abundantes.

Para que esta torta sea tan succulenta como sea dable, será preciso que ante todo pases por agua ni muy caliente, ni muy fria, las grosellas; y hayas echado en esta agua azúcar, y un manojito de citronilla.

Cuando estén ya tiernas las sacarás del agua, las pondrás á escurrir bien, y las harás cocer en jarabe de azúcar, en donde hayas echado una ó dos cucharadas de agua de flor de azahar, la cual si está azucarada, producirá un efecto mucho mejor.

Para saber cuando las grosellas están bastante cocidas tomarás cuando hiervan, un alfiler y se la clavarás; si entra con facilidad, puedes sacarlas

con la espumadera, sin que se escurran demasiado, y las irás poniendo encima de la pasta. Les añadirás un poco del líquido, en que las hubieres cocido, echando en él una cucharada de anisete: luego cubrirás las grosellas con azúcar en polvo, lo caramelizarás ó quemarás; y harás con la pasta que te haya quedado para esto, unas pequeñas tiras, que colocarás encima, lo mas elegante que puedas: lo dorarás todo, y pasarás la torta al horno.

Creo inútil decirte que à esta especie de torta no se les pone cubiertas.

Torta de confitura de grosellas encarnadas en racimos y con almendradas.

La grosella es una de las primeras frutas, que en la primavera llama la vista y atrae á los golosos. La que acabo de indicar en el artículo precedente no es tan buena como esta, y nadie hace caso de ella, luego que esta se presenta. Parece que la naturaleza, que protege todo lo que vivifica, ha querido dar à las grosellas de la calidad indicada en el artículo anterior, un mérito sobre las demas frutas en su providad de tiempo, á fin de que no se la despreciase.

Las grosellas encarnadas deben ser muy maduras para hacer las jaleas que sirven para guarnecer las tortas de entrada en la primavera.

Para que estas tortas tengan un gusto agradable, es preciso proveerte de las mas maduras que encuentres.

Las grosellas, que se cuecen con sus racimos, se deben tomar una por una, á fin de que no las haya, ni restregadas, ni perdidas, lo que seria

muy malo para el pastelero: porque la torta no llegaria á tener jamás la consistencia necesaria para su perfeccion. Por fin es muy desagradable, cuando se come esta torta, que al tomar la cola con los dedos, no encontrarás mas que un pellejo lleno de simientes, y falto de jugo. Tomarás pues tus grosellas, racimo por racimo, y las irás colocando en un lebrillo con muy poca de agua, azúcar fino, sin moscas ni porquerias, cosas que suelen encontrarse en el azúcar bajo.

Cuando el agua haya dado cinco ó seis hervores, sacarás las grosellas con cuidado, á fin de que no se pelen: las pondrás á escurrir en una escurridera de vidriado: luego apretarás las grosellas que hayas tenido que apartar, al mondar las otras y con el jugo que te den, harás una jalea, en la que pondrás dos ó tres almendrados, hechos polvo y pasados por el tamiz.

Cuando creas que el jugo esté bastante cocido, lo que podrás saber, sacando una cucharadita, y poniéndola á enfriar, si se conjela ó cuaja, puedes quitarlo de la lumbre, y verterlo aunque no debes hacerlo hasta que esté algo enfriado. En seguida colocarás las grosellas, racimo por racimo, encima del jugo, rodeándolo todo con almendrados. Lo que guarnecerás todo con filetes de pasta que dorarás con yemas de huevos, y lo pondrás á un fuego lento. No lo saques hasta que tenga el grado de cocimiento necesario, y lo dejarás espuesto á un parage que no sea ni demasiado caliente ni demasiado frio, á fin de que el jugo se cuaje lentamente.

Esta especie de torta se come fria, y no es necesario que la pasta sea muy firme: basta que sea blanda y quebradiza á un mismo tiempo.

Tortas de entrada con cerezas.

No es necesario para estas tortas que quites los huesos á la cereza, como se hace para las confituras; pero es preciso escoger cerezas muy maduras, y sobre todo que no se hayan agriado. Les quitarás las colas, y no dejarás sino lo que sea absolutamente necesario, para que se las pueda tomar con los dedos al comerlas.

Tomarás la cantidad de cerezas que necesites, para una ó mas tortas, segun fueren los pedidos: mondarás grosellas blancas y encarnadas, y algunas frambuesas que pondrás á hervir en un caldero á fuego vivo. Cuando empiecen á caer en el fondo del caldero, las sacarás de la lumbre y las pasarás por un tamiz claro, sin apretarlas mucho, para que la galetina salga mas transparente. La azucararás siempre con azúcar bajo ó terciado, el que hace el mismo efecto el fino, cuando no tiene mal gusto: despues mezclarás las cerezas en este zumo, y les harás dar cuatro ó cinco hervores. Entónces las sacarás, y dejarás el jugo á la lumbre hasta que se conjele del modo dicho en el artículo anterior.

Cuando esté en su punto verdadero, colocarás las cerezas encima de la pasta, las bañarás con el jugo, y pasarás la torta al horno, despues de haberla adornado como en las presentes se ha esplicado muy detalladamente.

Tortas con albaricoques de almendras.

Cuanto mas maduros estén los albaricoques, ménos azúcar necesitaras. No debes tomar mas que

los que sean de árboles que estén en campo raso y á todos vientos que son por lo regular mas maduros que los demas, por haberles dado el sol por todos lados.

Cortarás los albaricoques en dos mitades, à fin de poderles quitar los huesos, y los iràs poniendo sucesivamente encima de un tamiz claro, y esté sobre una jarra ó lebrillo, à fin de no perder el jugo; en dicho jugo echarás algunos albaricoques defectuosos, que habrás cortado à pedacitos, teniendo cuidado de quitarles antes la corteza, y los pondrás à la lumbre. Les añadirás un poco de agua y azúcar terciado con abundancia, y los dejaràs hervir hasta que estén á punto de mermelada.

Pondrás à cocer almendras dulces, y despues haràs que den dos ó tres hervores con la mermelada: en seguida lo pasaràs todo por un tamiz muy claro, de modo que todo lo que no sea líquido se quede en él.

Luego lavaràs las almendras con agua tibia, aromatizada con otra de flor de azahar; les quitaràs la piel y las garrapiñaràs. Tras esto, haràs volver à cocer el zumo de los albaricoques, que pasó por el tamiz, y le echaràs de nuevo azúcar; y concluida toda esta operacion, colocaràs los albaricoques encima de la pasta, los rodearàs con las almendras, y los remojaràs ligeramente con el zumo.

Conviene que estén bien embebidos; pero sin que tengan demasiado zumo; porque esto causaria grietas en la pasta, lo que se debe siempre evitar para que tenga buen aspecto.

Por lo demas daràs á esta torta el mismo cocimiento que á las otras.

Tortas con ciruelas mirabelas.

Para las mirabelas seguirás las mismas instrucciones que para los albaricoques, es decir que tanto á estas como á aquellos, debes ante todo abrirlos y quitarles los huesos.

Así que las tengas bien mondadas, las harás hervir en el caldero, á lo menos un cuarto de hora, y luego las pasarás por un tamiz claro. Pondrás el zumo á la lumbre, con menos azúcar que para los albaricoques, á causa de que las ciruelas mirabelas son muy azucareñas.

Casi sería posible cocerlas sin ponerle nada de azúcar, con tal que se las diese un punto que las dejase sin humedad; pero entónces formarían pasta, y no sería tan sabrosa la torta: por lo tanto es indispensable azucararlas, aunque menos que los albaricoques. En cuanto al cocimiento, se le debe dar mayor, por ser mas jugosas, y que si no se absorviese el líquido, se derramaria por la pasta, y causaria los inconvenientes que llevo indicados en el artículo anterior. Por lo mismo tienes que hacer cocer las mirabelas un grado y medio mas que los albaricoques, y en su zumo harás hervir algunos limones: cuando los tengas á su punto, los harás escurrir, y los garrapiñarás y rodearás con ellos las ciruelas, cuando las tengas encima de la pasta, del modo que te lo he explicado en los artículos anteriores.

Tortas con ciruelas claudias en mermeladas y con almendrado.

Escogerás ciruelas claudias de las mas maduras que puedas encontrar, y que sean de árboles que estén en campo raso, y no arrimados á colinas etc.; pues como à estas últimas no les da el aire por todas partes, no salen tan sabrosas: les quitarás los huesos con mucho cuidado: harás que den tres ó cuatro hervores en el caldero, y tras esto las sacarás y pondrás á escurrir.

Con el jugo que te den, cocerás las que hubieren salido dañadas, les añadirás azúcar fino ó comun, un cachito de canela y harás que todo hierva hasta que las ciruelas hayan quedado hechas una mermelada; pero de modo que no hayan perdido todo su fluido: esto lo pasarás por un tamiz claro solamente para separar todas las películas; pues se necesita que el jugo quede como un jarabe espeso, ó como una crema algo líquida. Pondrás este jarabe encima de la pasta, y luego colocarás las ciruelas, teniendo cuidado de dejar à la vista la parte encarnada. En seguida las bañarás con mas jarabe, pondrás el almendrado al rededor de ellas, y harás cocer el pastel.

Tortas de jalea de ubas.

Desgranarás las ubas, y las pondrás en el caldero, sin una sola gota de agua: las harás cocer bien, y las pasarás lo mismo que las grosellas.

Si las ubas estuvieren bastante maduras, no les echarás tanto azúcar como á las otras frutas: pe-

ro es preciso que este sea hermoso, porque la uva no quiere mas líquido que el que ella misma lleva consigo, y la menor gota de agua le impide el que se haga jalea.

Esta especie de fruta se debe espumar, y su espuma da una excelente bebida refrescante. Se conoce su grado de cocimiento del mismo modo que en las grosellas.

Colocarás la jalea sobre la pasta, y pasarás inmediatamente la torta al horno, luego que la hayas adornado.

Esta torta será muy apreciada de los niños y de los ancianos.

Tortas de moscatel en grano.

Se necesita mucha paciencia para hacer esta torta, pero tambien la puedes presentar en las mesas de mayor lujo. Voy à indicarte como se prepara.

Con agujas muy finas quitarás todas las simientes, cuidando de conservar el jugo, y que los granos queden enteros.

Harás hervir algunas libras de uvas moscateles, y esprimirás el zumo: pondrás medio cuarteron de azúcar para cada libra de uvas, y formarás de todo un jarabe, en el cual harás hervir los granos de moscatel, que hayan perdido su color verdusco. Entónces los sacarás del jarabe con una espumadera, y en el dicho echarás el zumo que hubieres sacado de la ebullicion de las uvas, y lo harás cocer à un fuego vivo, hasta que empiece á formarse jalea, que es cuando podrás echarle un cachito de canela y algunas gotas de esencia

de clavel, y lo dejarás hervir de nuevo hasta que se cuaje, mediante la prueba arriba dada, lo que es cosa de dos ó tres minutos. Entónces echarás un poco del jarabe en la pasta, y le irás colocando encima los granos de uba en redondo. Volverás á cubrirlo con mas zumo, aunque no mucho para que no cubra del todo las dos capas de ubas que cubren el fondo del pastel. En lo demas operarás como queda indicado.

Esta torta es muy agradable á la vista y al paladar; es absolutamente el moscatel enteramente maduro.

De la conservacion de las zanahorias, chirivias y remolachas.

El pastelero debe hacer provision de esta especie de hortaliza antes que vengan las heladas, y las tendrá en la bodega, enterradas en la arena, hasta al cuello, cuidando de ir las colocando unas tras otras en un plano inclinado. Formará una segunda capa de hortaliza, otra de arena, y así consecutivamente, hasta que todo esté colocado.

Enterradas de este modo las legumbres y hortaliza se conservarán en todo su frescor.

Puede para su consumo tomar las que se le antojen, sin estar precisado á sacarlas de enmedio, ó de los lados.

Medio de conservar las alcachofas.

Tomarás alcachofas de las mejores que encuentres, las prepararás como si quisieses hacerlas cocer al instante; las pondrás en agua hirviendo y

las dejarás bastante tiempo, para que, aunque sea algun trabajo puedas quitarle la coronilla y lo que se llama el pelo: en lugar de esto le pondrás sal muy fina, luego colocarás las con agua, en pucheros de barro, que llenarás alcachofas añadiéndole un buen puñado de sal.

Al dia siguiente arrojarás esta agua, le pondrás otra, con tres ó cuatro puñados de sal, y media azumbre de vinagre, y cubrirás los pucheros con manteca derretida, que verterás poco à poco sobre el agua: en seguida cubrirás los pucheros ó botecillos con papel, y los atarás con hilo al rededor.

Quando quieras servirte de estas alcachofas, las mojarás en agua tibia, y las harás cocer à fuego vivo.

Debes tener cuidado tambien en poner estos botecillos, ó pucheros, en parage seco, y que no les entre ninguna humedad.

Para que no se pierda por falta de precaucion, al cabo de siete ú ocho dias, destaparás algunos botecillos, y si vieres (lo que seria muy extraño) que la manteca se pusiese mohosa, quitarás el sebro de cada botecillo, teniendo cuidado (con una espumadera) de quitar las partecillas de manteca que se hubiesen escapado: en seguida la volverás à derretir, añadiéndole manteca fresca, y volverás á echarla en los botecillos.

A mí me ha sucedido haber olvidado un botecillo de alcachofas: y quando hice preparar los pucheros, para ponerles otras, encontré aquellas tan frescas, como si entónces acabase de echarles allí. Las mandé cocer, y estaban tan buenas como las que se habian comido hacia ya mucho tiempo.

Modo de conservar los pepinos.

Tomarás pepinos, que estén muy maduros, los pelarás y les quitarás toda la simiente: dajarás los pedazos mas gruesos que si los tuvieres que cocer para comerlos inmediatamente.

Tendrás agua hirviendo en la que los echarás, para escaldarlos; en seguida los pondrás á escurrir, y si encontrases algunos demasiado blandos, les apartarás para servirte de ellos al instante.

Pondrás los pepinos aperdigados en jarros ó botecillos de barro con sal morena; al dia siguiente arrojarás esta agua y le pondrás otra mucho mas salada.

Es preciso que el agua bañe bien los pepinos. Pondrás tambien para cada botecillo media azumbre de vinagre, y los cubrirás con manteca fresca, porque la salada se deteriora demasiado con la humedad, lo que daria á los pepinos un gusto ácre, y los haria desagradables.

Cuando quieras servirte de ellos, los lavarás en dos ó tres porciones diferentes de agua tibia, despues de esto los harás cocer con mucha agua, y luego los pondrás en otra fresca. Cuando estén bien lavados en ella, los pondrás á escurrir para sazonarles.

Esta hortaliza es muy buscada en invierno, por ser muy cara. Su mérito consiste en que no puede aguantar el hielo, y que no se le puede cultivar mas que en tierras calientes. Entónces solo sirve para la gente rica, y es un servicio que el pastelero hará á la de mediana fortuna, proporcionándole semejante manjar con mucho mas baratura.

Modo de conservar cárdos.

Mondarás los cárdos con precaucion, para que no les quede ninguna hilacha: luego los prepararás del mismo modo que los pepinos.

Modo de conservar las achicorias.

Tendrás cuidado de mondar bien las achicorias y de lavarlas con tanta precaucion como si quisieses comerlas al instante. Las echarás en agua hirviendo, y las volverás para que pierdan su consistencia; pero cuidarás que no estén muy cocidas. En seguida las echarás en agua fresca, y luego las harás escurrir.

Cuando estén bien enjutas, las pondrás en botecillos, y las salarás: despues las echarás esta agua al dia siguiente (se necesita á lo menos veinte y cuatro horas de infusion:) en seguida volverás las achicorias á la agua fresca, cargándolas de sal. Cubrirás los botecillos siempre con manteca fresca.

No faltan personas que se sirven de aceite para cubrir los botecillos; pero no es tan bueno como con manteca, porque el aceite toma un mal gusto y lo comunica á la legumbre, riesgo que no corre con la manteca. Otra consideracion hay que hacer y es: que aun admitiendo que el aceite sea tan bueno para cubrir esta hortaliza como la manteca, aquel queda enteramente perdido, al paso que la manteca volviéndola á derretir, sale tan buena como si no hubiese servido nunca.

Cuando quieras servirte de estas achicorias, las lavarás cuidadosamente con un lienzo cada vez

que les mudes el agua: despues las harás cocer à un fuego vivo, y las picarás antes de guisar.

Las achicorias pueden servir para las tortas de entrada, debajo de los solomos de carnero ó cualquiera otra especie de carne. Sirven tambien para otras tortas en que entra crema, azúcar y zumo de limon. Se hacen tambien con ellas almondinguillas, mezclándolas con picadillo de volatería; con lo que rodearás las tortas de carne.

Medio de tener buenas acederas durante el invierno.

Mucha gente hace provision de acederas en el mes de setiembre, para tenerlas durante el invierno: pero no todos toman las precauciones necesarias para que salgan frescas y sanas.

Muchas personas cuando hacen cocer las acederas, les echan manteca: este gasto es inútil, y muchas veces contribuye á hacer que se corrompan: por otra parte, por mucha manteca que se les pusiera, no por esto te ahorrarias el echarle otra cuando te quisieres servir de ellas. Luego, repito, es un gasto perdido.

No olvides el poner en las acederás peregil, cebolla, perifollo, lechuga, hojas de acelga; pero de ningun modo le echarás bella dama, tengo hecha la operacion muchas veces, y veo que por precauciones que se tomen, esta planta siempre coje mal gusto, y lo comunica á cuanto se le acerca.

Picarás separadamente las acederas, el peregil, las cebollas, el perifollo, las hojas de acelga y de lechuga, porque son muy difíciles de cocer, y se

les distingue demasiado, cuando no se ha tenido el cuidado de picarlas mucho mas que las acederas, las cuales para poder conservar su jugo quieren que se las eche en el caldero casi enteras.

Tambien debes poner atencion en menear continuamente las acederas con un palo grueso, para que no se peguen lo que es muy fácil. A medida que las grosellas se deshagan, las echarás en el caldero. No se necesita mucha lumbre: el peso de ellas te hará conocer en que grado están de cocimiento.

Cuando empiecen á ponerse espesas las salarás y catarás. Para que se conserven, es preciso que tengan mas sal que si se hubiesen de comer inmediatamente: el condimento que les pondrás cuando las gustes, las deselará bastante.

Cuando las creas suficientemente cocidas, las pondrás en botecillos de barro, y las dejarás enfriar, antes de cubrirlas con manteca. Si cuando están frias vieres que el agua nada por encima de ellas, es una señal de que están bastante cocidas; entónces las volverás à la lumbre, sin lo que se echarian á perder inmediatamente.

Es una cosa sumamente útil conservar acederas en casa, para el invierno. La economía lo reclama, y la restauracion de la salud lo exige imperiosamente.

A falta de caldo con hiervas para un enfermo, à veces nos vemos precisados à recurrir à otros refreseantes menos saludables y mas costosos. En un invierno largo las sopas con caldo de legumbres ú hortaliza, no tienen sabor alguno, si no se les añade un poco de acedera.

Cuando mas frios son los inviernos, tanto mas cara es, al paso que haciéndolo en su casa en tiempo útil sale muy barata.

Todo pastelero tiene un interés particular en hacer provision de acederas si en el invierno le encargan tortas con lomos de carnero ó de buey en acederas, tortas de ternera picada, en acedera, etc. etc. es indispensable que el pastelero tenga provision de esta hortaliza en su casa, para poder contentar á los parroquianos.

Modo de conservar las judías verdes durante el invierno.

Tomarás las judías verdes, que no sean demasiado granadas, las mondarás, sin que se abran en dos, quitándolas solamente los cabos, à fin de que queden sin hilachas: las pasarás por agua, teniendo la precaucion de que no hiervan, à fin de que se mantengan verdes y tiernas: luego harás que se escurran bien, y las pasarás á botecillos de barro, no muy apretadas, para que puedan bañarse en el agua. Para cada botecillo pondrás un puñado de sal, y los dejarás así, hasta el dia siguiente. Despues de esta operacion, pondrás en cada botecillo de judías dos terceras partes de agua, y una de vinagre, con sal, de esta tres ó cuatro puñados en cada bote ó jarro de tres azumbres. En seguida, los cubrirás con manteca derretida, y los taparás con papel ó pergamino atado con hilo.

La manteca no queda perdida; cuando hayas destapado los botes, para emplear las judías, harás derretirla de nuevo, y servirá para cualquier fritado; pues te saldrá tan buena como la que se hace derretir al intento.

Preparadas las judías de este modo, se conservarán hasta que salgan las nuevas. A mí me ha

sucedido que á las primeras judías que salieron, servian en una mesa de las mias, y se encontraron tan buenas como las que acababan de cocerse. Muchos suelen hacer sacar las judías verdes, enebrándolas y dejándolas espuestas al aire.

Este método no es tan bueno como el mio, porque las judías conservadas de este modo tienen gusto de centeno: por otra parte, es preciso ponerlas en remojo un dia antes, para que se puedan comer; al paso que haciéndolo del modo que acabo de indicar, se les puede preparar media hora antes de sentarse á la mesa, con tal que se tome la precaucion de lavarlas bien, y de hacerlas cocer con mucha agua.

Modo de conservar los guisantes y suplir la falta de los tiernos.

Buscarás guisantes, que no sean muy finos; porque estos se deshacen en el agua durante la operacion: los escogerás medianos, que son los que tienen mejor gusto y sabor.

Debes tener la precaucion de mondarlos tú mismo luego de cogidos; procurando sobre todo no estregarlos, teniéndolos mucho tiempo y en gran cantidad en la mano. Dejarás aparte los que encontrases algo abiertos, pues estos se impregnarian de demasiada humedad, y se podririan, comunicando su daño á los otros.

Tomadas todas estas precauciones, echarás los guisantes en una cacerola con azúcar proporcionado á la cantidad. Debajo de la cacerola pondrás un fuego vivo.

Al empezar á calentarse, los menearás cuatro ó cinco veces, tan ligeramente como puedas, y

cuando empiecen á echar agua, los sacarás de la lumbre, los esparramarás encima de un lienzo blanco para que se enjugen debidamente; hecho esto, los pondrás sobre papeles, en un cuarto bien ventilado, é impenetrable al sol, teniendo cuidado de irlos volviendo, para que se sequen mas pronto. Si se les deja la menor humedad se enmohecerian, al paso que cuidándolos como se debe, tendrás la ventaja de conservarlos buenos hasta la próxima cosecha.

Sí, por falta de cautela, el pastelero hubiese acabado todos los guisantes que habia conservado, tendrá que recurrir á los secos para las pureas, y prepararlos de modo que se pareciesen casi del todo á los frescos,

Para esta operacion, tomarás guisantes secos: los meterás en una servilleta ó en un saco de tela, y los echarás en agua hirviendo, dejándolos allí por algunos instantes: luego los sacarás, y los pondrás en agua fria. En seguida los pondrás á secar al horno, cuando esté muy caliente; entónces la cascarilla se separa de la parte harinosa de los guisantes. Para quitársela, bastará quebrantarla, haciendo pasar los guisantes entre dos muelas, á las que se da dos líneas de distancia; hecho esto, los garbillarás, y la cascarilla se separará muy facilmente.

La purea que se hace con estos guisantes, es mucho mas sabrosa que la que se saca, machacándolos en un pasador, cuando están todavía calientes, pues gran parte de la cascarilla se confunde entónces con la harina, y le da una acrimonia que dificilmente se disfraza en los guisados.

Modo de conservar los coliflores y los espárragos.

De todas las hortalizas la coliflor es la mas fácil de preparar, y tenerla en invierno tan fresca como en otoño, de modo que se la puede conservar hasta que la nueva pueda cogerse.

Voy á esplicarte el modo mas sencillo y mas económico.

Tomarás coliflores tiesas, y que no huelan á almizcle; las mondarás con precaucion, evitando sobre todo, el dejar tan pocas hilachas como puedas. Córtalas con cuidado por el pié, procurando desgranar la cabeza lo ménos que puedas; despues las meterás en agua hirviendo, y despues en agua fria: luego que se hayan enfriado las pondrás á escurrir. Para mayor precaucion, será bueno que al sacarlas del pasador ó criba, las pases por un lienzo blanco, y las enjugues enteramente.

Concluida esta operacion, las pondrás en jarros de vidrio ó bien de barro vidriado por dentro; tendrás cuidado al meterlas allí de no apretarlas demasiado, á fin de que queden enteramente bañadas; pondrás en cada jarro un puñado de sal, y lo dejarás en infusion hasta el dia siguiente: despues de haber arrojado la primera agua, la pondrás de nuevo en los jarros, con una tercera parte de otra, y dos de vinagre con tres ó cuatro buenos puñados de sal morena, para cada jarro de tres azumbres. Las cubrirás con manteca derretida, y cuando esta esté bastante fria, rodearás los jarros con pergamino: los atarás bien con hilo grueso, y los pondrás en paraje seco, para que no corran riesgo de helarse.

Siguiendo exactamente este método, se te conservarán las coliflores hasta el tiempo que los mercados empiecen á llenarse de las nuevas. También podrás conservar los espárragos, cuyo modo sencillo y fácil es el siguiente. Despues de haber limpiado bien y quitado una parte del blanco á los espárragos, los pondrás á escaldar, teniendo cuidado de que no se pelen: entónces los pasarás á botes de tierra á los que echarás agua y vinagre en partes iguales, añadiéndole algunos pedazos de limon, y en seguida los cubrirás con manteca fresca.

Cuando te quieras servirte de estos espárragos, sea para la sola blanca ó de cualquier otro modo, los lavarás con agua caliente, dos ó tres veces, y los harás cocer como si fuesen verdes: en cuanto al gusto no hay diferencia alguna.

MODO DE CONSERVAR LOS MELONES

HASTA LOS MESES DE DICIEMBRE Y
ENERO.

Esta es una fruta, que si es de buen pais y buena calidad, suele ser muy azucarada y sabrosa, al paso que abundante. Por la misma razon debe procurar el buen pastelero el poderla proporcionar á los aficionados, en aquella estacion del año, en que las nieblas, yelos y escarchas contristan la naturaleza entera.

Como el pastelero tenga cuidado de hacer buena provision, y la prepare de modo que se le conserve tanto tiempo como la casta de la fruta permite, tendrá la satisfaccion de presentarla muy delicada, cuando sea imposible encontrar ni rastro de ella en los huertos.

Vamos pues á esplicar el método mas sencillo para asegurar su conservacion.

Escogerás buenos melones tardíos, que hayan llegado á su perfecta madurez: los enjugarás ligeramente con un lienzo, y los pondrás en un parage seco por espacio de uno ó dos dias. Hecho esto, pasarás una porcion de ceniza por una criba espesa ó un cedazo claro, á fin de quitarle todo lo que tuviese de carboncitos ó cisco: la echarás en un tonel que esté muy seco y enjuto, y allí irás enterrando los melones en esta ceniza, de modo que estén bien cubiertos. Deberás cuidar que el tonel ó bota, no quede en parage donde puede tocarle el frio, ni los yelos; como tambien que los melones no estén demasiado maduros, porque como la ceniza los madurará aun mas, se echarian á perder, en lugar de conservarse.

Siguiendo exactamente este método, podrás presentar melones á los aficionados en una sazon en que no se hallan mas que los de Valencia, y estos siempre son caros. Los podrás conservar hasta que salgan los nuevos.

Esta receta no es de gran necesidad para los paises calorosos, pero como no faltan en España comarcas frias, aunque cortas y escasas, bueno será que en ellas se pueda tener siempre melones.

De otras cosas de que debe hacer provision el pastelero para todo el invierno, tales como la manteca á media sal, al estilo de Normandía.

Un pastelero cuanto debe proveerse de todo lo que le es necesario para poder hacer en invierno sus pasteles calientes y frios, sus tortas de entrada, intermedios, etc.

Para todos estos objetos se necesita manteca, pues solo con ella se amasa la harina: por consiguiente debe hacer provision de este género por ser interés suyo el no carecer de él.

Voy á indicarte el medio de poderlo conservar en tu casa, porque así no te costará la mitad de lo que tendrías que pagarla en noviembre, y á veces mas tarde, segun lo que duraren los frios.

En el mes de setiembre se tomará manteca que sea muy fresca, la lavarás con todo cuidado y actividad, á fin de quitarle todo el suero que tenga.

Pondrás una porcion de sal en agua, para que quede salada; y cuando esté bien derretida en ella la verterás poco á poco en otro lebrillo; y allí echarás la manteca, teniéndola en remojo cinco ó seis horas consecutivas.

Prepararás durante este tiempo los botes, donde debas echar la manteca, la frotarás bien con laurel, y pondrás algunas hojas en el fondo de ellos, con una capa de sal.

La persona que se encargue de amasar la manteca, tendrá que lavarse bien las manos con ceniza, en lugar de pasta de almendras. Esta precaucion impide que la manteca se pegue á los dedos. No es necesario advertir que no ha de quedar en ellos, pues la limpieza y la razon natural lo indican.

Amasarás la manteca con cuidado, haciendo de modo que quede bien impregnada del agua sal. Concluida esta operacion, la pondrás en los botes apretándola bien, para que no penetre el aire en ella: luego la cubrirás con sal muy fina.

En el mes de setiembre, que es tiempo en que

se debe hacer esta provision: la manteca está mucho mas barata, que en invierno, conviene pues que el pastelero haga buena provision, quando es tiempo. De este modo sus ganancias serán mas seguras; pues no tendrá que aumentar el precio de sus pasteles, á mas de que no tomarán el mal gusto, que á veces se encontrará en la manteca que se compra en el mercado.

Manteca derretida y preparacion del sain.

Para esto, no tomarás la manteca tan fresca, como cuando la quierés salar: por consiguiente la pagarás ménos cara: la cortarás á pedazos y la echarás en un caldero, con tres gruesas cebollas cortadas en cuatro partes, á fin de tener la facilidad de sacarlas despues con la espumadera. Le añadirás tres ó cuatro hojas de laurel, y lo pondrás todo á un fuego lento. Sobre todo debes evitar el espumarla; porque impedirias que la pasta crasa de la manteca cayere en el fondo.

Dejarás de menear la manteca cuando todos los pedazos estén derretidos, y no meterás la espumadera mas que cuando tengas que sacar la cebolla y el laurel.

Cuando toda la espuma haya caido en el fondo y la manteca hubiese tomado un color dorado, la sacarás de la lumbre, y la pondrás á que repose, para echarla despues en botes de barro.

Con esta manteca se hace una infinidad de guisados, tortillas y fritados, aunque para esto último, es preferible el sain, cuya preparacion voy á indicarte.

Tomarás grasa de tocino recien muerto, lo ha-

rás derretir con precaucion á fuego lento, echándole algunas cebollas gruesas, cortadas ó picadas con clavo especia, y un manojito de claveles, que sacarás cuando la grasa esté derretida. Esta es toda la operacion.

Esta grasa es mas fina para freir que la manteca y el aceite.

Varias conservaciones de huevos.

Es imposible hacer pasteles, tortas etc. sin emplear huevos. Voy pues á esplicar el modo con que se conservan.

Tendrás ceniza pasada por un cedazo no muy fino, y la pondrás en un tonel pequeño ó en botes; aunque yo prefiero el tonel: irás metiendo allí los huevos, de modo que queden enteramente cubiertos con la ceniza.

A fines de octubre, tomarás otro tonel, en el cual pondrás igualmente ceniza, y trasladarás los huevos de un tonel al otro, á fin de que puedas comer primeramente los que estaban en el fondo; precaucion que es muy necesaria para que sean siempre frescos.

Hay otro modo de conservar los huevos por espacio de muchos meses. Tomarás los huevos, si puede ser del mismo dia, y los pondrás en agua hirviendo, como para comerlos pasados por agua; despues los sacarás y con tinta ú otra cosa escribirás la fecha, porque como esta operacion no la has de practicar en un solo dia, puedas comer los huevos por órden de antigüedad.

Cuando puedas empezar á servirte de ellos, pondrás agua á calentar, junto con los huevos; y cuando el agua no se pueda aguantar ya, estarán á punto de comer.

Tanto por el gusto como por su buen aspecto, parecerán huevos del día; pues la parte lechosa es tan abundante, que las personas de gusto más delicado quedan engañadas.

De este modo se pueden conservar muchos meses sin que experimenten la menor alteración.

Lo que únicamente he observado, es que al cabo de siete ú ocho meses, la membrana que cubre el huevo, se pone mucho más espesa, sin que por esto lo que se coma pierda de su calidad; pero durante todo aquel espacio de tiempo es imposible observarles la menor mudanza.

Otro modo hay también, que es untarlos con una pluma empapada en aceite, y cerrarlos en cajas en que cerrados todos los agujeros, es imposible que el aire penetre en ellos, que es lo que los corrompe y pudre. Este medio se halla indicado por Mr. Brison, en su curso de física experimental, quien anuncia que por este medio pueden conservarse los huevos, aunque sea más de un año. En una palabra; el aire no puede absorber el aceite, ni penetrar en el huevo..

Vizcochos á la española.

Bien batidas seis claras de huevo, le aumentarás otras tantas yemas, volviéndolas á batir con las claras poco más de medio cuarto de hora, mezclando con esta composición tres cuarterones de azúcar en polvo, y continuando para que se incorpore al batirla: á la que añadirás media libra de flor de harina de arroz, repitiendo la misma diligencia de batirla por espacio de un cuarto de hora; y echándola después en moldes de mayor

capacidad, lo cocerás del modo ordinario, y en estando en esta sazón, lo dividirás á lo largo y por los costados, y encima los bañarás con clara de huevo y azúcar real; para que el baño se siente, los volverás á cocer á fuego lento.

Vizcochos líquidos.

Tomarás algunas cortezas de naranja, tres ó cuatro albaricoques secos, un poco de mermelada de flor de naranja, y todo junto lo molerás en el mortero de piedra, pasándolo por el cedazo, para el efecto de echarlo en cuatro yemas de huevo fuertemente batidas, aumentando dos onzas de azúcar en polvo y un poco de pasta de almendras dulces, como en cantidad del grueso de un huevo, y hecha pasta manuable, y dividida en pequeñas listas, las echarás en azúcar en polvo, y las pasarás de allí á cocer en el modo ordinario sobre papel dentro del horno.

Vizcochos de castañas.

Harás este género de vizcochos del propio modo que las almendras amargas, á escepcion de que las castañas las has de cocer, y despues de limpias de una y otra corteza, y bien molidas en el mortero de piedra, y enjutas de la agua que recibieron en la coccion, las mezclarás con un poco de clara de huevo, siguiendo en todo lo demas el método que queda mencionado.

Vizcochos de mallorca de anis.

Batirás ocho yemas de huevo, con ocho onzas de azúcar de Holanda en polvo, fuertemente medido todo junto en un perol, ó tambien para ello podrás servirte de un cazo manuable, por tiempo de media hora, ó hasta que hayas conocido que la pasta está esponjosa, y que hace rizos: en este estado incorporarás todo con un buen puñado de anis muy limpios sin confitar, y tambien un poco de cáscara de limon rayado, y últimamente con media libra de harina flor, cada cosa por sí, para que se incorpore bien; y poco á poco amasándolo, cuando esté en este estado, lo volverás sobre una mesa pulverizada de harina hasta que esté hecho demasiado manuable, que entónces la cortarás en cinco ó seis pedazos, formando de cada uno de ellos las figuras que quisieres, particularmente bolitos, de seis dedos de largo y cuatro de ancho, y lo meterás en el horno sobre la hoja pulverizada de harina, aplicando fuego mas bien fuerte, que lento, por debajo y por arriba: conocerás que están cocidos, por el olor que despiden; y tambien podrás conocerlo por su color pardo, y entónces los sacarás, y limpiarás de la harina con una servilleta ó con un cuchillo, y con otro los dividirás en forma de triángulos, en pequeñas porciones, y últimamente las volverás al horno á tostar para servirte de ellos.

MISTELAS.

Mistelas de enebro.

Molerás en un mortero hasta la cantidad de medio cuartillo los granos de enebro bien maduros y puestos á hervir en medio cuartillo de agua, hasta que haya levantado cinco ó seis hervores, lo echarás todo en dos azumbres y media de aguardiente, y despues de haber estado en infusion por espacio de un dia, aumentarás (por ejemplo) cada media azumbre de este líquido con un cuarteron de azúcar: si estuviese demasiado fuerte, lo templarás con agua natural.

Mistela blanca.

Mezclarás una libra de azúcar, una onza de canela, dos de clavo especia, pimienta blanca, gengibre, nuez moscada, como igualmente dos azumbres de agua natural. Puesto todo en un perol al fuego, añadirás una clara de huevo, para poder clarificar el azúcar, (no en polvo, sino clarificado,) rebajando á proporcion del agua que tuviere el azúcar, la dosis de las dos azumbres, y todo lo dejarás hervir hasta que veas que se haya reducido á tres cuartas partes ó algo ménos, si considerases que el mencionado licor no haya recibido suficientemente la correspondiente composicion. Hecho esto, añadirás á la decoccion media azumbre de aguardiente, habiéndolo infundido un breve tiempo: lo clarificarás por un cedazo fino, y con esta operacion tienes lo suficiente. A esta mistela se le debe dar el olor y sabor de las frambuesas,

ú otro cualquiera género de flores, echando su zumo, ó bien tambien puedes aplicar la flor de azabar ó cualquiera otra, de toda especie de fruta. Tambien puedes hacer mistela de vino, del mismo modo que la del aguardiente.

Así mismo, y en defecto de las mistelas rojas, arriba indicadas, podrás dar á estas el propio color, echando la cochinilla preparada con vino tinto de la Mancha, bien grueso, ó con zumo de moras.

DE LAS CIRUELAS.

Ciruelas andrinas en seco.

Picarás con un alfiler ó bien con un cuchillo sutil de punta, así por el pezon como por otras partes, te pareciere mas conveniente para preservarlas de que se abran, y para que reciban mejor el azucar, y las echarás en agua natural, remudándolas de allí á otra: luego las pondrás á la lumbre, hasta que quieran levantar el primer hervor; hecho esto las sacarás á enfriar, las cocerás segunda vez; y las tendrás despues bien cubiertas à fuego muy lento ó sobre rescoldo, sin consentir que hiervan de ninguna de las maneras, porque se ablandarian demasiado: cuando las veas verdes, y algo blandas, las refrescarás en otra agua fria, y las enjugarás en el cedazo, para meterlas en azúcar suelto, hasta el otro dia, que se pondrán con su azúcar á fuego lento, sin dejarlas hervir, sino es en cuanto se estremezca la decoccion, para lo que con curiosidad y sutileza se ha de menear con la espumadera de cuando en cuando;) y apartarás el perol del fuego,

dejándolas en infusión hasta el otro día, que al almívar solo, destilado de la fruta en el cedazo, le harás dar siete ú ocho hervores, metiendo entonces las frutas, hasta que la decocción se estremezca, como que quiere romper el hervor, y se apartará del fuego, dejándolo todo así hasta el otro día, en que repetirás en el almívar, (sin la fruta, aumentando de nuevo azúcar ya clarificado) otros quince ó diez y seis hervores, con los que bañarás las ciruelas vidriadas. Al otro día prepararás el azúcar à la lisa, al horno entre la lisa y perla, en el que harás cocer la fruta con la lentitud dicha: al último día lo prepararás á la perla, en el que echarás las ciruelas andrinas, que den siete ú ocho hervores; cubiertas y bien espumadas las prepararás como las demas frutas, para secar en la estufa. El mejor almívar, para añadir à la preparacion antecedente de azúcar, disminuido ya por los baños, ó ya por las infusiones, es el de los albaricoques, porque este los mantiene verdes, destruyendo la blancura. Conviene asimismo, que la ciruelas andrinas, que se han de confitar, no estén del todo maduras, lo que se deberá tambien observar en las demas frutas.

Las otras especies de ciruelas, se confitan del propio modo: pero debes tener presente, que no es todo género de ciruelas, sino las que se llegan á estas.

Ciruelas andrinas mondadas en seco.

A cuatro libras de ciruelas andrinas gruesas y mondadas, harás dar un par de hervores en agua natural, si estuviesen duras; y habiéndolas enju-

gado en el cedazo, las echarás dentro de otras tantas de azúcar preparado á la pluma hasta que hayan dado cinco ó seis hervores: y habiéndolas dejado reposar por tiempo de dos horas, apartadas del fuego, se pondrán con la espumadera en una cazuela de barro vidriada, repitiendo en el almivar algunos hervores hasta que se haya hecho una fuente, y entónces podrás echar dentro la fruta para que todo junto de este modo, dé otros cuatro hervores, y habiéndose enfriado se envasijará. Si las ciruelas estuviesen maduras, se omitirá el hervirlas en el agua comun, y la decocion no se ejecutará sino á la perla: observando para perfeccionarlas el propio órden que en las duras. Las demas ciruelas se confitan del mismo modo.

Ciruelas andrinas rojas.

A cuatro libras de ciruelas andrinas rojas, imperiales ú otras, las hendirás como los albaricoques, para quitarles los huesecillos, y en otras tantas de azúcar clarificado en un perol, las pondrás á fuego lento, sin permitir que hiervan, sino interiormente y con mucha suavidad á fin de que no se deshagan; á cuyo fin, con sutileza las volverás de cuando en cuando; en estando medianamente blandas, las apartarás del fuego, para que se enfrien, y las meterás á enjugar en el cedazo, en cuyo intermedio se cocerá el almivar á la preparacion de la lisa, y cuando esté en este punto, echarás la fruta dentro, para que dé siete ó ocho hervores, cubiertos y bien espumados, lo apartarás del fuego, pasándolas con su almivar á una cazuela ó barreño, y dejándolas

reposar toda aquella noche, hasta el siguiente dia, que las prepararás del modo comun, para secarlas en la estufa.

Ciruelas á medio azúcar y otras.

En dos libras de azúcar, preparado á la perla, echarás otras tantas de ciruelas, haciéndolas dar un pequeño hervor tan solamente, las apartarás del fuego, y dejarás reposar por espacio de dos dias, en cuyo intermedio, sobre corta diferencia habrá penetrado bien el almívar, y supurado el zumo natural, lo que ejecutado, lo volverás todo á la lumbre, para que cuezca hasta tanto que se haya conservado el almívar á la perla: despues las pasarás á la cazuela ó barreño, para que reposen hasta el dia siguiente, que se prepararán para secarlas á la estufa. Todo género de ciruelas buenas se pueden confitar de este modo. Confítanse tambien mondadas, habiéndolas pasado antes por agua al fuego, guardando en lo demas así para secarlas, como para todo el resto, las reglas que se notan en las demas ciruelas.

TURRONES.

De masapan fino.

Preparadas las almendras de esperanza, y hecha la pastilla bajo los términos dichos en el masapan ordinario, con la diferencia de poner agua en lugar de clara de huevo, harás la mezcla en la perol, con igual cantidad de azúcar clarificado, y cocido hasta el punto fuerte de soplado, añadiendo despues para cada dos libras de la mezcla

una clara de huevo, y blanqueándolo. Luego se añade la correspondiente cantidad de rayaduras de limon: se pone en molde, sobre el cual ha de haber un peso proporcionado, y se cortará despues de veinte y cuatro horas. Véase el Manual de confiteros.

De nieve.

Despues de mondadas y enjutas las almendras, se hacen tostar un poquito, y se prepara la pasta. Hecho esto, te harás la mezcla con el azúcar clarificado al punto de volante, y blanqueado con clara de huevo, incorporando las rayaduras de limon, guardando la proporcion de dos libras y dos onzas de pasta por cada tres libras de azúcar dicho. En estando blanqueado y dispuesto conforme se ha espresado, se dispone en moldes, con la advertencia de poner poco peso encima. Pasadas algunas horas se cortan con mucho cuidado para que no se deshagan.

De magallon.

Preparadas las almendras como para el de nieve, harás la pasta mezclando un poco de simiente de anis, ó sea matalahuga. Entre tanto se mantiene el perol en un fuego manso, con tres libras de azúcar para cada dos de almendras empleadas, y añadiendo poco á poco el agua correspondiente, se revuelve para que no se pegue hasta que haya adquirido el punto de caramelo: entónçes se echan las almendras en pasta, y despues de incorporado bien, se derrama sobre el mármol untado con un poco de aceite fino, y con un ro-

dete se concluye el turrón de magallón que es corta según la intención de artífice.

Es muy útil hacer este turrón en pequeñas cantidades, porque sale mucho mejor.

Turrón de tablete ó de miel.

Pondrás en el calderón la miel pura y aromática, y en empezando á hervir, se quita del fuego, y se estrae la espuma con todo cuidado: se vuelve á hervir, y teniendo el grado de bola floja, se aparta y se blanquea con una clara de huevo batida por cada tres libras de miel, agitándolo con fuerza y esmero: se vuelve otra vez al fuego hasta el grado de caramelo, en cuyo estado se añade y mezcla igual cantidad de almendras calentadas en el horno.

De Alicante.

Después de preparada la miel bajo los términos indicados en el antecedente, y teniendo el grado de bola floja, añadirás igual cantidad de azúcar clarificado y cocido al mismo grado, y luego se blanquea con dos claras de huevo por cada tres libras de miel: se cuece hasta el grado de caramelo, y se echan en el perol tantas almendras como azúcar y miel se ha empleado; pero han de estar mondadas y quebradas, y con la adición de dos libras de azúcar: el turrón se pone en moldes de madera, prevenidos para este fin, y cuando está algo frío, se corta y se le pone un polvo de canela.

De alfonsigos.

Tomarás media libra de alfonsigos verdes, y dos docenas de almendras dulces bien limpias, y quitada la cascarilla, las molerás en el mortero de piedra con un pedazo de corteza de limon verdes, hecho rayadura, y lo echarás encima, cuando esté bien molido. Luego ocho claras de huevo fuertemente batidas, ya espumosas, tres yemas, media libra de azúcar en polvo, y una cucharada de harina, todo bien mezclado, y cuando se hayan desleido los alfonsigos y lo demas que se molió en esta composicion, la irás distribuyendo en los moldes de papel pulverizados de azúcar, haciéndolos cocer del mismo modo que las almendras.

BIZCOCHOS.

Bizcochos de Saboya.

Batirás muy bien ocho claras de huevo hasta que estén muy espumosas, mezclarás otras tantas yemas, batiéndolas del mismo modo, para que todo se incorpore, echando despues sobre el todo una libra de azúcar pasada por el tambor, y lo sacarás en la estufa, batiéndolo tercera vez todo muy bien, y añadiéndolo tres cuarterones de harina bien seca, y la mezclarás por medio del cucharon con la composicion antecedente, para lo cual se batirá como queda dicho. Si se quisiere dar un gusto mas agradable, se podrá añadir rayadura de la corteza de limon; y se distribuirá la pasta sobre la hoja de lata, ó de naipes que

estarán untados con un poco de manteca de cerdos unos y otros, aunque no de modo que se engrase, sino lo suficiente para contener la pasta que no se pegue: si se quisieren hacer pequeños, como à manera de reales de ocho, se pondrán con la cuchara sobre papel en pequeñas porciones redondas y algo levantadas pulverizadas de azúcar, soplándolos con curiosidad por el lado que cargasen desproporcionadamente, con lo que los cocerás en un horno de panadero medianamente caliente: y para saber cuando están en su punto los bizcochos, y algun tanto consumidos, esto es, ligeros, sacarás uno probándole, y si está en sazón, sácalos calientes del horno y de los moldes si son grandes, y si pequeños del papel, con la punta de un cuchillo por debajo. Hecho esto podrás servirte de ellos ó guardarlos.

Bizcochos de almendras amargas y avellanas.

Calienta en agua hirviendo un quarteron de almendras amargas y otro de dulces, para limpiarlas mas facilmente: asi como se vayan mondando, las pondrás en el mortero de piedra, donde han de molerse muy bien (y no importa se conviertan en aceite) mezclando despues la pasta en una cazuela con euatro ó cinco claras de huevo ó mas, ántes bien, á la que añadirás una libra y dos onzas de azúcar, bien seco y pasado por el tambor, y todo bien desleido y convertido en un cuerpo, se irá echando sobre papeles tendidos á lo largo, del grueso de la yema de un dedo, y se cocerá sobre pequeño fuego, al principio, en el horno, y cuando se haya levantado la pasta se pondrá un poco mas activo: en estando

cocido, lo que se conocerá por el color bastante encendido, la sacarás del horno, dejándola enfriar para que el calor las acabe de secar. Los bizcochos de avellana se hacen del mismo modo, á escepcion de que el azúcar no debe estar pasado por el tambor, sino solamente raspado.

Bizcochos de chocolate.

En una clara de huevo echarás un poco de chocolate raspado, lo que juzgares conveniente, para darles su propio gusto y color: y todo lo molerás en el mortero de piedra, aumentando el azúcar en polvo, à medida proporcionada, y todo bien mezclado y hecho pasta bien manutable, harás el bizcocho del grado y forma que quieras, y puesto sobre el papel, lo cocerás en el horno á fuego lento, aplicado por encima y por abajo.

Bizcochos de nata.

Bien batidas en el modo dicho siete claras de huevo, las mezclarás con media libra de azúcar, y un cuarteron de harina, volviéndolo à batir muy bien: hecho esto, batirás fuertemente un cuartillo de nata, sacando la espuma que verá nadar por encima, y bien enjuta en un cedazo, la mezclarás con dicho compuesto: lo irás distribuyendo en los moldes de hoja de lata ó de papel, que ántes habrás bañado con azúcar en polvo fino, haciendo que cuezcan como los demas bizcochos.

Bizcochos de cuaresma, ó sin huevos.

Habiendo quitado la cáscara á cuatro libras de almendras dulces, refrescándolas muy bien en cuatro ó cinco aguas, las enjugarás sobre de un cedazo para molerlas en un mortero de piedra, y entónces se mudará en un perol con otro tanto de azúcar en polvo bien seco para que se deseque la pasta al fuego, hasta que haya espelido su humor natural, y para que no se quemén se revolverán en un cucharón: conocerás que está en su punto, cuando no se pega al rededor del perol esta pasta: despues de ya preparada de este modo, la sacarás dejándola enfriar, sobre planchas de cobre, pasándola de allí sobre de un mortero, aumentando ocho cucharadas de goma adragante, preparada con un poco de agua de flor de azahar, y la raspadura de un limon ó mas; formarás el bizcocho ó bizcochos, y los cocerás en el horno á pequeño fuego.

Bizcochos de limon y naranja.

Hácese del mismo modo que los de chocolate, cambiando en lugar de este la rayadura de limon ó de naranja, con un poco de mermelada, si la hubiere. A falta de estas tambien puede hacerlas muy semejantes, con las flores de naranja y de jazmin bien molidas, antes de haberlas mezclado con la demas composicion.

Panecitos de limon.

Tomarás una ó dos claras de huevo, batiéndolas muy bien en el mortero, con un poco de agua de azahar, añadiendo luego despues suficiente azúcar para que se haga una pasta muy firme, como la de masapan: añadiéndole así mismo la rayadura de la cáscara de un limon bien molida, y todo hecho ya un compuesto bien mezclado, lo pondrás en papel y en pequeñas porciones ó bien del grueso del dedo, aplanchándolas un poquito, cociéndolas en el horno, y cuando estén proporcionadas las sacarás, y las pondrás en un lugar seco.

Bizcochos de Portugal y otros.

En doce claras de huevo bien batidas hasta que estén bien espumadas, echarás otras tantas yemas, repitiendo el batirlas, hasta que perfectamente se hayan bien mezclado, lo que podrás ejecutar por espacio de medio cuarto de hora, á lo que añadirás una libra de azúcar en polvo, bien seco, otra media de harina, otra media de naranja de Portugal, y la rayadura de dos limones verdes, todo bien batido é incorporado, hecho pasta lo pondras sobre los moldes de papel, para cocerla en el horno, concluyendo con bañarla con una clara de huevo batida, y un poco de azúcar en ella, desleido al modo de masapan real. Los bizcochos de limon, cidra, y de todos los que se reducen á esta especie, se ejecutan tambien del mismo modo que los de Portugal.

Sultanes.

Tomarás cuatro huevos; esto es, yemas y claras con otro tanto de su peso de azúcar en polvo, y mitad de los cuatro huevos de harina; todo bien desleído, y aumentado de un grado de almizcle, molido de un poco de azúcar ó algun poco de agua olorosa y bien mezclado é incorporado, se distribuirá rizando con azúcar los sultanes, y para que se estiendan muy á lo largo, conviene que entre uno y otro haya distancia correspondiente, para que no puedan pegarse. Ejecutado esto se pondrán à cocer en el horno con fuego por encima y debajo: cuando estén ya cocidos, se apartarán de la lumbre, y para quitarlos del papel humedecerá primero este, y se pasará prontamente por el fuego.

MODO DE PREPARAR LOS COLORES

PARA LAS FRUTAS Y PASTAS.

Color rojo.

Molerás en un pequeño mortero ó almirez un poco de cochinilla segun la cantidad que se hubiere de dar color: tendrás en el fuego un tacito con agua, y cuando esté hirviendo, se echará dentro la cochinilla molida, con otro tanto de hez de vino purificado, ó cremor tartaro: se dejarán hervir por espacio de unos dos minutos, metiendo dentro, de tiempo en tiempo, un pape- lito para ver si tiene suficiente tinte. En estando este en su punto, se apartará del fuego un brevísimo instante, á lo que se añadirá un poco de

alumbre molido, y otro de agrio de limon: despues de haber reposado un corto espacio de tiempo, se pasará por el cedazo, y se guardará para cuando la ocasion lo pidiere.

Color verde.

Tomarás la cascarilla sútilmente quitada de las peras verdes, que comprende solamente el cútis exterior, ó en su defecto las hojas de las acelgas verdes, limpias de aquellos nervios ó venillas en algun modo blancas, y se echará à hervir en agua natural, y enjuta en el cedazo, se pondrá para reducir à la mitad en una tacita al fuego, ó en un plato de plata: pues de este modo espone su natural humor. Finalmente, despues de seca y molida en el almirez, le guardarás para servirte de ella.

Color caramelado.

Sembrarás en un plato untado con aceite de almendras, canela en pedacitos, flor de naranja, alfónsigos mondados, limpios y distribuidos en pequeños trozos, guindas pequeñas, echando sobre todo esto poco á poco, é hilando el azúcar al punto de caramelo, y cuando estén en su punto del un costado se volverán del otro, ejecutando lo mismo sin cargarlo demasiado sino lo suficiente para cubrirlo.

Moselina de varios colores.

Desleirás la goma adragante en agua natural, debiendo tener mucho cuidado que esté bien cla-

ra, con zumo de limon, lo colaràs todo en un lienzo ó servilleta limpia, aumentándolo despues con el suficiente azúcar real, pasado por el tambor, esto es, para la blanca, para que de este modo se haga pasta; para la roja, echarás azúcar comun, y cuando se haya de hacer la pasta manuable se mezclarà un poco de cochinilla preparada. Si se quiere amarilla, se podrá mezclar con la goma, cuando se destemple, un poco de azafran, y si de otro cualquier color, como azul, verde etc., se mezclaràn estos colores con la goma adragante. Se concluye dejándola secar, sin meterla en la estufa, ni otra cosa alguna á causa de que ellas mismas se secan, y la estufa àntes la destruye que perfecciona: fórmase de la pasta àntes que se seque varias curiosidades, como piràmides pequeñas, etc.

Pastillas de café.

Tomaràs café de moka que reduciràs á polvo; despues de haberlo tostado pondrás cuatro onzas en media azumbre de agua y lo haràs hervir por algunos instantes, pasaràs la decoccion por un lienzo esprimiéndolo y luego despues por la manga. Lo desleiràs el azúcar con este líquido, y colaràs las pastillas tomando en cuanto á lo demas el mismo método: véase el modo de hacerlas en la pàg. 82 del Manual de pasteleros.

Pastillas de naranja.

Desleiràs el azúcar en agua comun, y le añadiràs algunas gotas de esencia de naranja.

Se hacen tambien de estas pastillas raspando

la corteza de dos naranjas con un pedazo de azúcar, añadiendo la raspadura à una libra de azúcar con lo que formarás la pasta con agua comun.

Del mismo modo se hacen las pastillas de limon bergamota, como igualmente toronja.

Pastillas de vinagre.

Desleirás el azúcar con buen vinagre blanco, para las pastillas blancas, y vinagre tinto para las demas, añadiéndole à esto un poco de carmin.

Pistaches de rosa.

Machacarás cuatro libras de azúcar y lo desleirás con buena agua de rosa doble, despues lo pondrás à la lumbre, y cuando esté à punto de hervir cubrirás el fuego. Entónces desleirás una cucharada de carmin liquido en azúcar clarificado, y añadirás esta mezcla al azúcar para darle el color de rosa. Pondrás los pistaches en la caldera de mango, y los trabajarás dándoles al principio capas ligeras y aumentando hasta que todo el azúcar haya entrado. Hecho esto los pasarás à la estufa, al dia siguiente volverás los pistaches al caldero con una capa de goma arábica con la que los bañarás muy por encima. Inmediatamente echarás todo esto en un tambor, en el que habrás puesto nomparella muy blanca y muy fina. Cuando los pistaches estén bastante cubiertos los sacarás y los pondrás à secar por espacio de tres horas en la estufa, y los pondrás en papillotas.

Pistaches de flor de azahar.

Derretirás cuatro libras de buen azúcar en agua doble de flor de azahar y lo harás calentar debidamente, operado del modo que llevamos dicho, con la advertencia de que pondrás libra y media de pistaches.

Pistaches de naranja.

Frotarás la corteza de cuatro naranjas con un pedazo de azúcar, añadirás esta raspadura á cuatro libras de azúcar que habrás derretido, operando como arriba con libra y media de pistaches.

Del mismo modo harás los de limon, bergamota, toronja y ponsil.

Pistaches de reseda.

Para cada cuatro libras de azúcar pondrás cuatro onzas de espíritu de reseda, libra y media de pistaches: siguiendo en lo demas como arriba.

Pistaches de canela.

Pulverizarás una onza de buena canela y la pondrás en cuatro libras de azúcar cuando esté á punto de hervir, teniendo cuidado de desleirla antes con un poco de agua, y poniendo una libra y media de pistaches operarás entónces como arriba.

En lugar de la canela en polvo puedes poner dos adarmes de esencia de canela.

Del mismo modo harás los pistaches de clavo especia.

Pistaches de chocolate.

Tomarás la cantidad de chocolate que quieras, lo pondrás en un mortero de cobre ó hierro colado caliente y lo machacarás. Cuando esté pastoso, lo pondrás en pequeños pedazos como avellanas, envolviendo un pistache en cada una, lo arrollarás en nomparella, lo dejarás enfriar, y lo pondrás en papillotas.

Pistaches de burla.

Se hacen del mismo modo que los anteriores, con la sola diferencia que en lugar de pistache se le pone un diente de ajo.

Pistaches de olla pudrida.

Pondrás á calentar cuatro libras de azúcar que habrás desleído muy espeso. Cuando esté pronto á hervir, cubrirás la lumbre y echarás en el caldero espíritu de tuberosa, de jazmin y de junquillo, cuatro onzas de cada cosa, espíritu de canela medio adarme y otro tanto de clavo, siguiendo en lo demas como arriba.

Zumo de regalicia anisado.

Pondrás en un caldero nueve libras de azúcar de regalicia, y lo harás derretir á fuego lento con un poco de agua, meneándola para que no se pégue. Cuando esté disuelta la pasarás por un

tamiz de clin, la volverás à la lumbre hasta que se haya vuelto muy espesa, y le echarás un adarme de esencia de anis cuando esta preparacion esté á su punto; lo que conocerás poniendo un poco de ella en el dorso de la mano, y no se te pega.

Verterás este zumo en una mesa untada con aceite, y harás de la pasta unas hojas tan delgadas como sea posible, y las pondrás sobre planchas de hoja de lata á la estufa: al dia siguiente podrás cortarla á pedazos.

FIN.

VOCABULARIO GENERAL

De los nombres y propiedades de los ingredientes de que se habla en el Arte de destiladores, reposteros y licoristas, y en el Manual de confiteros y fabricantes de dulces etc. etc.

ALBARICOQUE: los hay de dos especies, Los preferibles son los de árboles que están al aire libre por todas partes. Vino de armenia.

AGENJO: planta de cuatro especies, la mayor, la menor, la de mar, y la de los Alpes. Esta planta sirve de mucho en la medicina, es cordial y buena para el estómago.

ALOES, de este vegetal se obtiene por medio de la espresion una goma resinosa de varias especies.

El aloes sucótrino, cuyo nombre vulgar es *chicotino*, merece la preferencia sobre los demas. Se le conoce en que tiene un color amarillo oscuro por encima y rojo por dentro. Es transparente, de un olor muy fuerte y de gusto muy amarillo.

El aloes hepático, cuyo color se parece al del hígado de los animales, tiene un olor sumamente desagradable.

El aloes caballino, tiene un olor fétido, y es el que empleamos para los caballos.

El jugo del aloes es vermífugo, purgativo y bueno para las llagas.

ALUMBRE: sal neutra, compuesta de ácido vítriólico ó sulfúrico y de tierra arcillosa. Su sabor es astringente y tira à dulce. El alumbre

es sumamente astringente. Sirve para fijar los colores y refinar el azúcar.

ALMENDRAS: fruto de árbol llamado almendro, y que se halla en todos los huesos las otras frutas. Nos servimos de las que se crían en países calientes; las de Berberia y Provenza, y las llamadas de Esperanza son las mejores.

AMBAR: sustancia resinosa, odorífera é inflamable.

El ámbar gris es el que empleamos para perfumar las diferentes composiciones necesarias para la toaleta ó tocador. Tomado interiormente es estomacal y cordial. El verdadero ámbar gris es muy escaso y caro. Se le conoce en que es escamoso, de un olor suave, y que se derrete, sin hacer hez rala ni espuma, cuando se le pone á la llama en una cuchara de plata, no se junta con el hierro caliente, y nada sobre el agua.

AMBARILLA: pequeño grano que tiene el olor del almizcle, y que viene de Aràbia.

ANANAS: fruta que trae su origen del Perú, y que en Europa se cultiva en las sierras calientes.

ANGELICA: planta ombellifera, estomacal, cordial, sudorífica, vulneraria y alexifármaca; la mejor es aquella, cuyo olor es parecido al almizcle.

ANIS: planta odorífera, cuyos granos son estomacales, digestivos, propios para los flatos y la tos.

AVELLANA: avellana gruesa, de que nos servimos para confites.

ALBAHACA: planta que nos vino de las Indias: es odorífera, cordial y cefàlica.

ALCANFOR: resina vegetal blanca. Es calmante, edativo, anti-dútrido, y bueno para los nervios.

AZUFAIFA: fruta de un árbol que viene de la Grecia: es pectoral, dulcificante y aperitivo.

ALMIZCLE: sustancia que sale de una especie de cabritilla de funquin: es anti-espasmódica, como se tome en corta cantidad, pues su uso es muy peligroso, por obrar sobre los nervios con mucha fuerza.

APIO, planta, cuyo grano es odorífero y aperitivo.

ALGALIE: (civeta) perfume que viene de un animalito de Africa, de la casta del gato.

ALFONSIGOS: (pistaches) almendras que produce un árbol de la Persia y de la Arabia, esta almendra es aperitiva, cálida y fortificante.

AZAFRAN: sustancia, que se saca de una flor, de la cual forma la estamina. El azafran es estomacal, cefálico y cordial.

AGRAZ: Especie de uba gruesa y verde, su zumo es astringente y refrescante.

BADIANA ó anís de la China: se le llama también anís estrellado: tiene mucho más sabor que el otro.

BALSAMO DE AMERICA: es el más buscado de todos los bálsamos; es un jugo resinoso, que mana de un arbolcillo que se llama bálsamo, su color viene á ser un blanco amarillento, su sabor es acre, y su olor se asemeja al del limón.

BÁLSAMO DEL PERÚ: lo hay de varias especies: pero el mejor es el blanco, el cual es siempre líquido, y el otro color tira algo á rojo y es seco.

BALSAMO DE TOLU: jugo resinoso de un color de oro, de un olor agradable, y de un sabor dulce. Es bueno para la tisis.

BEN ó BEHEN: aceite que se saca de un arbolillo de América; carece de olor, y sirve para extraer el perfume de las flores.

BENJUI: goma aromática, que produce una especie de estoraque. Es buena para la tisis, y las úlceras del pulmon: se hace con ella un excelente cosmético, disolviéndolo en espíritu de vino.

BERGAMOTA: fruta de una especie de limon negro y muy oloroso.

BETANIA: planta cuyas calidades son el ser aperitiva, resolutive, cefálica, vulneraria, y que producen el estornudo. Su raiz es purgativa.

BIGARRADA: naranja agria, gruesa, cuya piel es abigarrada.

CACAO: almendra de la América, con la cual se hace el chocolate.

CACHUNDE: jugo, goma resinosa, que viene de las Indias, astringente y da á la boca un olor agradable.

CAFÉ: especie de haba que produce un árbol que crece en ambas Indias. Es excelente como tónico, y ayuda á la digestion.

CALAMO AROMÁTICO, caña de levante. Es estomacal y digestivo. Entra en la triaca.

CANELA: la segunda corteza del árbol llamado de la canela, es cordial, y excelente para el estómago.

CAPILERA, ó culantrillo de pozo: planta cuya mejor especie es la que viene del Canadá, es astringente, incisiva, espectorante y detensiva.

CARDAMOMO: grano aromático, fuerte alexifármaco y carminativo.

CARVI, planta, cuyo grano es una de las cuatro simientes cálidas; es aromática, estomacal y buena para los flatos.

CEREZAS: fruta encarnada con hueso; es diarética.

COCHINILLA: insecto que nace encima de la Raqueta ó biguera de Indias, da la tintura de la escarlata.

CORIANDRO: planta, cuyo grano fresco tiene olor de chinche, y seco es aromático. Es estomacal y carminativa.

CORTO, raíz de un arbolillo de las Indias, aromática y cefálica. Entra también en la triaca.

CUBEBA: fruta de una planta de las Indias, estomacal, fortificante y escitativa del apetito.

COMINO, grano de la casta del anís.

CLAVO ESPECIA: (girofle) embrion seco de las flores del clavero. Es cálido, digestivo, bueno para los vertigos, (ó rodamientos de cabeza) debilidad del estómago, supresiones, impotencia y enfermedades estéricas.

CLAVEL: flor que tiene un olor agradable, parecido al del clavo especia. Se emplea en las conservas, vinagres, etc., y es muy cordial.

CIRUELA: fruta muy agradable y sana, sobre todo confitada. Entónces es muy purgativa.

DATIL: fruta del palmero, astringente, es buena para cursos, y dulcifica el pecho y el pulmón.

ESPINAVINETA: fruta encarnada, que sale de un árbol espinoso, que se cria en los márgenes. Esta fruta es astringente, refrescante, calmante y fortifica el estómago, escitando el apetito.

ESTRAGON: hierba de huerto, aperitiva, incisiva y digestiva. Escita el apetito, la regla, la salivacion y disipa los flatos.

ENEBRO: bayas de enebro, son estomacales, carminativas, directivas, aromáticas y se queman para arrojar el aire impuro.

FRESA: fruta de una planta pequeña. Las fresas de bosque, y las cultivadas en los huertos tienen un olor y un sabor mas perfecto. Son refrescantes y escitan la orina.

FRAMBUESA: fruto de un arbolillo, que es una especie de abrojo. Esta fruta tiene un olor muy agradable y es cordial y estomacal.

GALANGA: raiz aromática, cefálica, cardiaca y estomacal: nos viene de la China.

GENGIBRE: raiz de una planta de las Indias, aromática, fortificante, cálida, estomacal, digestomacal, digestiva y fortifica la memoria y el seso.

GOMA ARABIGA: esta es una especie de resina que mana de un árbol del Egipto. Es muy dulcificante, pectoral y fresca.

GOMA ADRAGANTA: esta nos viene de la isla de Creta: sirve para dar cuerpo à las pastillas y tablitas.

GRANADA, fruta del ganado: es astringente y fresca.

GROSELLA ó RIBAS: fruta que da un pequeño arbusto, semejante á la parra. Es refrescante, astringente y bueno para el mal de garganta.

HINOJO: planta aromática, cuyo grano es digestivo: es un específico para las calenturas pútridas y malignas, como tambien para las cólicas ventosas.

HIGO: fruto de la higuera. Es pectoral y dulcificante.

HORTOLA: planta de un olor agradable que tiene la propiedad de embriagar.

INCIENSO: goma aromática de un amarillo blanquisco á pedacitos como avellanas. El incienso viene de Arábia.

IRIS: planta liliácea, cuya raiz tiene el olor de la violeta: es buena para el mal aliento.

JAZMIN: flores odoríferas, béquicas, anodinas y narcóticas.

LA VANDA ó ESPLIEGO: planta vivaz, aromática, resolutive, cefálica y anti-histérica.

LIMON, su zumo es mas ácido y muy refrescante.

MADERA AROMATICA. Aqui entran todas las maderas que tienen olor, tales como el rosal, el citron, el aloes etc., las cuales nos vienen de las islas.

MALVAVISCO: especie de malva, cuya raiz es emoliente, laxativa, dulcificante, aheritiva, béquisca y pectoral.

MACIAS, es la corteza interior de la nuez moscada.

MEJORANA ó ALMORADUX: planta aromática, buena para los nervios, el estómago, la apoplexía, y la parálisis.

MARRUBIO: planta vivaz y de un olor fuerte y desagradable, se emplea en los esquirros y en el astmohumoral.

MARRON: (castaña injerta.)

MARUM: planta aromática, estomacal, cefálica, anti-escorbútica y anti-espasmódica.

MELISA: planta aromática, cordial, estomacal, anti-espasmódica y escitativa de las reglas. Se

ha de coger la melisa ántes que esté en la flor.

MENTA: (Hierba buena) planta aromática, cálida, estomacal, vermífuga, carminativa é histérica. La menta rizada es la mejor.

MEU: planta aromática, especie de hinojo, buena para el astmo-humoral, cólicas de estómago, supresion de las menstruaciones y de la orina.

MORAS: fruta del moral: las negras son preferibles: son frescas, dulcificantes, y sobre todo excelentes para las úlceras de la garganta.

MOSCADA: nuez moscada. Nuez que dá un árbol de las Indias. Este es un fruto estomacal, bueno para vómitos, lombrices, cólica, cursos, menstruacion, é insomnia.

MIRTO: (Murta) árbol siempre verde, cuyas ramas y hojas son astringentes y anti-escorbúticas. Las hojas son aromáticas.

MELOCOTON, ó persicó: fruta del melocotonero, que trae su origen de Persia; es muy sabrosa, fresca y sana, cuando está sumamente madura.

MANZANA: fruta muy saludable: conviene á todos los temperamentos y se dá á los enfermos, particularmente la camuesa.

NEROLI: aceite esencial que se saca de la flor de azahar.

NARANJA: la flor del naranjo, (que es lo que comunmente se llama flor de AZAHAR,) es fresca y dulcificante. El agua que se saca de dicha flor, es estomacal, cefálico histérica, y buena para los nérvios.

PIÑON: fruta del pino: sus almendras son buenas para comer, tanto crudas, como tostadas ó hechas confites, tienen la calidad de aumentar la leche, son pectorales.

PERA: fruta que dà el peral: no es bueno comerla que no esté muy madura, se corrige la calidad ventosa de las peras haciéndolas cocer.

REGALICIA: planta, cuya raíz es dulcificante y pectoral.

ROMERO: arbusto aromático; sus hojas son fortificantes y calientes contra la gangrena: quemándolas purifican el aire.

ROSAS: flor, cuyo olor se mira como el primero de todos. Las rosas de que nos servimos por lo regular, son las que se llaman de las cuatro estaciones, y las moscadas: las de escaramujo son purgantes.

SANDALÓ: madera de Indias; el citrino es el mas oloroso, y su perfume se asemeja mucho al de la rosa, del almizcle y del limon.

SALSAFRAS: laurel de los Iroqueses, cuya madera es muy olorosa, sudorífica y resolutive. Es muy buena para la gota, humores frios y parálisis.

SALVIA: planta aromática, cefálica, cordial, alexitora, fortificante y espasmódica.

SERPOL: planta odorífera, estomacal, cefálica, dulcificante y buena para los vapores.

TORONJA: fruta que participa de limon y naranja.

TÉ: planta que nos viene de la China, y que es buena para la disenteria: facilita la digestion: su uso habitual debilita el estómago y ataca los nérvios.

UBA: fruta que dá la cepa: es dulce, fresca y muy sana. Puede decirse que es una de las frutas mas preciosas y agradables que tenemos.

VAINILLA: planta exótica, y aromática. Es estomacal y digestiva.

VIOLETA: flor de una planta que crece para espesura de los cercados. Es pectoral y refrescante.

ESPLICACION

DE LOS TERMINOS Y UTENSILIOS EMPLEADOS EN ESTA OBRA.

ABAJAR: estender la pasta con un rodillo y disponerla á pedazos de grueso de un medio-duro.

ACERVO: sabor acre que hace encoger los labios y la lengua, lo mismo que los membrillos verdes.

ACIDOS: son unas sustancias que tienen un gusto acre: los ácidos convierten en encarnado los colores azules del tornasol, jarave de violeta, etc. etc.

ACIDOS ANIMALES: son los que se sacan por análisis de las grasas animales.

ACIDOS MINERALES: son los nitrosos, el nítrico y el marino.

ALEXITERO: remedio contra la mordedura de los animales venenosos.

ALCALI: sustancia que tiene un sabor acre, cáustico y ardiente, vuelve verde el jarabe de violeta. Se saca el alcali de los vejetales, minerales y animales: este último se llama alcali volátil.

ALCOOL: espíritu de vino.

ANTI-SEPTICO: remedio contra la peste.

ANTI-ESPASMODICO: remedio contra los espasmos y las convulsiones.

APERITIVOS: remedio para las obstrucciones, y facilitar las secreciones.

AROMA: espíritu rectar, principio oloroso de una planta.

ASTRINGENTES: remedio que restriñe: el vinagre es uno de ellos.

BAÑO-MARIA: agua, que se hace calentar, ó hervir, en la cual se coloca un vaso á fin de calentar el líquido que contiene.

BAÑO DE ARENA: arena que se pone en una caldera de hierro, para colocar el vaso que se quiere calentar en la arena.

BAYAS: especie de frutas que se crían en racimitos, tales como los de laurel, enebro, etc.

BACIAS: vasos de cobre, no estañados ó de plata, que sirven para diversas preparaciones: son bombados ó en semi-esfera, para el cocimiento del azúcar; huecos y acompañados ácia arriba, para batir las claras de huevo; y de forma chata para las frutas en almivar, confituras etc.

No se debe dejar nada en las utensilios de cobre, à causa del verdete: es preciso servirse de vasos de tierra vidriados.

BEQUICO: pectoral, remedio contra la tos.

BLANQUETE: pedazo de lana, que se coge por los cuatro cabos, para filtrar los jarabes.

BLANQUECER ó emblanquecer: aperdigar ó ablandar los frutos en agua hirviendo: se llama así la operacion, con que, por medio de la legías se quita el vello de los albaricoques, almendras tiernas etc.

BOCAL: vaso de vidrio que sirve para poner las frutas en aguardiente.

BOTES: pequeñas cajitas de madera ó mas bien de hoja de lata, que cierran herméticamente

y en las que se conservan plantas, frutas, flores etc.

BOLA: mayor y menor ó *bulé*, uno de los puntos del cocimiento del azúcar.

BARQUILLERO: modo para llenar los barquillos.

CALIZ: la caja exterior de la flor: hay plantas que no la tienen.

CANDI ó CANDE: preparacion del azúcar, que se hace cristalizándolo para volverlo duro y transparente.

CANDIDO ó CANDECIDO: nombre que se dá á todo lo que se confita con azúcar, de modo se cristaliza al rededor y forme pequeños cristales. Las confituras líquidas se encandecen, cuando el azúcar se separa de ellas y va á formar una corteza dura y cristalizada en la parte superior del bote.

CANELON: molde de hoja de lata, para hacer quesos helados.

CARAMELO: otro de los puntos del cocimiento de azúcar.

CARMINATIVO: remedio contra los flatos de estómago y de los intestinos.

CARRILLITO: batidor de madera con una punta en cada cabo, para atarle en un lienzo ó paño, llamada blanqueta, á fin de pasar los jarabes ó licores.

BASE: pequeño y grande, otro de los cocimientos del azúcar.

CASONES: pedazos de cacao y de azúcar.

CAUSTICO: que quema, que es corrosivo.

CEFALICO: remedio para los dolores de cabeza.

CAPITEL: parte del alambique.

CARGAR: engruesar, blanquecer y acabar los confites por medio del azúcar ya sea en líquido, ó ya en polvo, con los que se cubren en la bacía.

CALDERA: vaso hondo de cobre, en el cual se hacen diversas preparaciones, tales como las de refinar el azúcar etc.

CLARIQUETE: pasta transparente, de manzanas, peras ú otras frutas.

CLARIFICACION: esto es volver el licor claro y limpio. El azúcar es una de las cosas que se clarifican.

CESTAS: tejido de mimbres ó de alambre, sobre los cuales se pone todo lo que se saca del azúcar para hacerlo gotear.

COFRECICOS: cajitas que sirven para conservar los frutos confitados.

COHOBAR: destilar varias veces un licor sobre su orujo.

COLIDURA: filtracion à través de un lienzo, ó pedazo de paño.

CONCRETO: sustancia líquida, que se vuelve sólida.

CONFITAR: preparar la fruta para conservar--la, sea en azúcar, jarabe, aguardiente ó vinagre.

CORDIAL: lo que conforta el corazon; remedio contra desmayos.

CORNUA: vaso de tierra ó de vidrio, que tiene el cuello retorcido, al cual se adopta un recipiente y que sirve para destilar.

COSMETICOS: preparacion para embellecer el cútis.

CREMA-VIRGEN: la que está cruda y sin mezcla.

CRIBA: utensilio formado con un aro de madera, mas ó menos grande, con un pergamino tendido en uno de sus lados, el cual tiene agujeros de diversas magnitudes, segun el uso que se le quiere dar: sirve para quitar las piedras é inmundicias de las sustancias, que se quieren limpiar. Los hay cuyo fondo es de alambre, y sirven para el chocolate.

CONFITERERO: criba, cuyos agujeros están adoptados á la forma de los confites que se quieren hacer.

CESTON: cesto de mimbres que sirve para poner las pastas, confites, conservas y otras preparaciones á la estufa.

CAYADO: pequeña cuchara de hoja de lata, en forma de cayado, que sirve para trabajar los helados.

DECANTAR: verter por inclinacion poco á poco algun licor, que ha formado pósito.

DECOCCION: operacion, que se hace para obtener la virtud de las plantas haciéndolas hervir en un líquido cualquiera.

DESCOCER: el azúcar: es volverlo á su primer estado; lo que se hace por medio de agua que se le añade.

DESENGRASAR: es echar un poco de agua en las composiciones demasiado espesas.

DENTRIFICOS: sustancias, ó remedios para limpiar y blanquear los dientes.

DIABOLINES: confites hechos con chocolate enostrado con azúcar.

DIAFORETICO: remedio, que incita la transpiracion.

DIGERIR: hacer cocer à fuego lento.

DIURETICO: remedio que escita á orinar.

DRÁSTICO: purgativo violento.

- ELIXIR**: tintura medicamentosa, que se toma á cucharadas.
- EMBRION**: fruta tierna que las plantas contienen en pequeño.
- EMPIREUMA**: olor desagradable, que toman los licores cuando se les destila à un fuego demasiado vivo.
- ESTAMEÑA**: paño etc., que sirve para pasar y escurrir las frutas.
- ESTAMINA**: nombre que se da á los pequeños hilos colocados en el cáliz de las flores; los cuales tienen sus cabos cubiertos de un polvo muy fino.
- ESTUFA**: pequeño cuarto, ó aposento construido con ladrillos revosado con yeso en la parte interior. Este cuarto debe tener seis ú ocho pies cuadrados de ancho, y otro tanto de altura. Se le rodea con tablas de madera, para dejar allí los tamices, cedazos etc., y se le calienta echando fuego en una trampa ú hornillo, con lo que se hace secar las plantas. Cuando se quiere, se quitan las tablas, y se les coloca unas varillas, á fin de poner encima tejidos de mimbres.
- EVAPORACION**: exaltacion de la humedad de un cuerpo ó un licor, pasando el estado de vapor por medio del sol ó del fuego.
- EXOTICA**: planta que nos viene de pais extranjero.
- ESPRIMIR**: sacar el jugo ó zumo de alguna sustancia, á fuerza de apretar.
- ESTRAER**: separar lo claro de lo espeso por medio de la estameña.
- ESPUMA**: helado compuesto de una crema ligera y en forma de espuma.
- ENRAAECER**: dilatar: dicese de los cuerpos que aumentan de volúmen, sin variar de peso.

ESPATULA: instrumento de yerro, madera ó plata, achatado por un cabo, el cual sirve para menear las composiciones.

FECULA: pasta harinosa de los granos y raíces.

FILTRAR: hacer pasar el licor al traves de la manga ó papel de estraza, para que salga mas claro.

FLEGMA: parte acuosa de un licor espirituoso.

FUETE: varillas de mimbres, con que se baten las claras de huevo.

GALLONES: cajas redondas y chatas, en las que se ponen dulces secos, confites de bota y bautizo etc.

GRANAR: crema ó clara de huevo, cuyas pastas se congelan en forma de granitos separadamente.

GOTEADERO: escurridera: utensilio grande como un plato ó fuente con agujeros.

GRAGEA: (nomparella) confite escesivamente fino.

HECES: sedimento, pósito de los licores fermentados.

HIERROS: utensilios para los barquillos, cortar papel etc.

HORNO DE CAMPAÑA: utensilio de cobre que sirve para hacer diferentes especies de pastelerías ó entradas.

HORNILLO: es indispensable tener un hornillo bien construido: si se le ha de poner bacía, debe ser bastante ancho, para que el fuego pueda calentarle con mayor igualdad. Se tienen tambien hornillos menores para las pastillas. Estos deben ser exactamente de la misma medida que el cazo de cobre.

HOLAS: dar una especie de hilo ó color á los platos de postres, ó entradas por medio del azúcar, debajo del horno de campaña, ó con una pala ardiente.

HELADOS: licores y zumo de frutas, cremas etc. que se hacen helar por medio de nieve machacada y sal marina.

HEPATICO: remedio para el hígado heterogéneo; de diferente especie ó naturaleza.

HOMOGENEO: cosa semejante, compuesta de partes de una misma naturaleza.

IMPALPABLES: polvo tan fino que no se siente entre los dedos.

IMPREGNADO: cuerpo que contiene una sustancia que no está combinada con él: una esponja v. gr. puede estar impregnada de agua etc.

INCISIVO: remedio propio para dividir los humores groseros.

INDIGENES: plantas que crecen en nuestro clima.

INFUSION: modo de obtener los jugos, olores ó sabores de una sustancia cualquiera, vertiendo encima agua que hierva, ó bien dejándola por algun tiempo bañada con un líquido.

LIQUIDOS: poner líquido ó fluido por medio de un calor un cuerpo que tenga consistencia, como cera.

LISA ó LISE: punto del cocimiento del azúcar.

LUTE: sustancia fuerte y dúctil que se vuelve sólida, dejándola secar. Aplicándola á las juntas de los vasos, impide estraer el aire.

LUQUETES: pequeñas tiras de la corteza del limon ó naranja, que se cortan muy delgados.

MANA: es un pedazo de lana que se hace en forma de capucha, y sirve para filtrar los licores.

MACHACAR: quebrar ó romper à pequeños pedazos.

MACERAR: lo mismo que digerir.

MANGA: tela de cástor, cosida en forma de saco, en el cual se filtran licores.

MATRAS: botella redonda con cuello largo, que sirve para hacer digerir varias sustancias.

MONDAR: limpiar, quitar la piel, la corteza y las colas. Se mondan las almendras, quitándolas la piel.

MOLDE: utensilio de boja de lata ó de madera, que sirve para dar diferentes formas á las preparaciones de azúcar, pasteles, helados, crema etc.

MOSTO: zumo de la uva, àntes de su fermentación.

MUSELINA: se tiene que tomar pasta de goma adragante, azúcar superfino en polvo y agua clara. Se forma con esto una pasta muy manejable, con la cual se hacen varias obras: la encarnada se verifica, incorporando la cochinilla, con añil é iris, la amarilla con tintura de azafran.

MUSILAGO: materia vizcosa y espesa sacada de las plantas y resinas.

NIEVE: composición de azúcar y de diferentes frutas, que se hacen helar. Claras de huevo batidas con nieve.

NERVIDOR: molde para dar á las hojas la apariencia del entretejido que naturalmente debe tener.

OMBELIFERA: especie de planta cuyas hojas to-

man la figura de un parasol, tales como el peregril, el hinojo etc.

OXICRATO: mezcla de vinagre y agua.

OXIMEL: aguamiel: bebida compuesta de agua y miel.

PARENCHIMO: esqueleto fibroso de una fruta que sirve para clausura de su jugo. La pera por ejemplo, se compone de jugo y parenchino.

PASTA: preparacion de frutas ó raices, cuya carne se tritura junto con azúcar polvo, basta que sea manejable como la pasta ordinaria.

PERLERO: agujeros muy pequeños, para dejar pasar poco á poco el azúcar sobre los confites que se quieren emperlar.

PISTILO: la parte hembra de la flor, y es la que contiene el grano.

PLUMA: otro de los puntos del cocimiento del azúcar.

POELON: cazo con mango de cobre no estañado, que sirve para toda especie de azucarería, compóta y pastillas. Para estas últimas, los hay de varias especies y reparticiones.

PULPA: parte carnosa de las frutas.

PELAR: quitar con el cuchillo la corteza de limon ó naranja, etc., cortándolo de modo que salga, si es posible una tira continuada.

PELADURA: la de las naranjas, limones etc.

QUINTA ESENCIA: se llama así el espíritu de vino combinado con el aroma de una sustancia cualquiera.

RECIPIENTE: vaso para recibir las destilaciones.

RECTIFICAR: dícese de los licores que se destilan varias veces, para que queden mas puros

RESUEDAR el chocolate: es ablandarlo sin agua á un fuego lento.

SAQUITOS: sacos pequeños llenos de olores.

SEDIMENTO: pósito que un licor forma en el fondo de un vaso, cuando se le deja en reposo.

SERPENTINO: parte del alambique. Se pasa por él, el espíritu despues que se ha condensado.

SOFISTICACION: falsificacion y adulteracion de las sustancias simples.

SORBETERA: vaso de estaño que sirve para hacer los sorbetes, helados, etc.

SECAR EN SECO: es secar una cosa que se ha hecho confitar en el azúcar, á fin de hacerlo secar para guardarlo.

TALLARINES: pedazos de luquete de limon ó de naranja etc.: cortados largos y delgados como mechitas de tocino.

TAMBOR: tamiz muy fino, para pasar el azúcar polvo.

TAMIZ DE HELADOS: cedazo de clin muy fuerte y apretado que sirve para pasar las frutas que se han de helar.

TERRASA: lebrillo redondo de tela ó hierro baido, de seis pulgadas de alto y dos pies de diámetro con una asa á cada lado, sirve para poner carbon encendido.

TOSTAR: se tuestan frutas ó granos, ya sea en la estufa, ó ya en el tostador.

TIRA: la peladura arriba indicada del limon, naranja etc.

TRITURAR: reducir à polvo las resinas ó goma, meneando el pilon, ó mano de mortero al rededor de este.

TOSTADO: almendras tiras de turrón etc., cubiertas de azúcar y algo tostadas.

UNTUOSO: oleroso, gordo, craso.

VACIADERA: pequeña cuchara de hoja de lata, ó plata que sirve para vaciar la fruta que se quiere confitar.

VOLATIL: lo que se disipa pronto.

ZUMO: jugo ó parte sabrosa de algunas sustancias.

TOSTADO: almendras finas de torron etc., cubier-
 tas de azúcar y algo tostadas.
 UNTUOSO: oleroso, gordo, craso.
 VACIADERA: pequeña cuebana de hoja de lata,
 ó plata que sirve para vaciar la tinta que se
 quiere escribir.
 VOLATIL: lo que se disipa pronto.
 ZUMO: jugo ó parte espesa de algunas sustan-
 cias.

INDICE ALFABETICO

DEL

MANUAL

DE

LICORISTAS, DESTILADORES, PASTELEROS, CONFITEROS Y PERFUMADORES.



Págs.

Agua de grosellas ó de ribas.	26
— de fresas.	id.
— de frambuesas.	27
— de cerezas.	id.
— de espinavineta	id.
— de agras	28
Aguardientes y su destilacion.	38
Aroma ó espíritu rectar de sustancias	
olorantes.	41
Aguardiente de vino.	id.
— de ciruelas y de peras	42
— de orujo.	id.
— de heces.	43

— de cerveza.	45
— de melasa ó ron y retafia	id.
— de granos.	id.
— de patatas	45
— de arroz ó ras.	44
— de cerezas.	id.
— de ciruelas.	47
— de ribas ó grosellas.	id.
— de dátiles de palmera.	48
— de coco.	id.
— de frutas dulces.	id.
— de frutas algo agrias.	id.
— de zanahorias.	id.
— de remolachas.	49
— de guisantes, judías etc.	id.
— de andaya.	50
— de leche.	id.
— de leche de otro modo.	id.
Agua divina.	52
— arzobispal.	53
— de oro.	id.
— de plata.	52
— de la costa.	id.
— de otro modo.	id.
— de clavo especie.	55
— de toronja.	id.
— de apio.	id.
— de té.	id.
— de Malta.	56

— de noyó de falsbuch.	id.
— de bergamota.	id.
— de clavel.	57
— de canela ó sinamomo.	id.
— de las cuatro simientes.	58
Anisete de Burdeos.	59
Aceite de Venus.	61
— de las seis simientes.	62
— de rosas.	id.
Alberchigos en aguardiente.	85
Azúcar.	113
— clarificacion del azúcar.	id.
— preparacion á la lisa.	114
— preparacion á la perla llamada tinaja.	id.
— preparacion al soplo.	115
— preparacion á la pluma.	id.
— preparacion á la caña.	id.
— preparacion al caramelo.	116
Azúcar piedra ó cande.	id.
— piedra en figura de rosario.	117
— piedra ó cande de rosa.	id.
— de cebada.	118
— de manzana.	id.
— retorcido de naranjas.	119
— retorcido de flor de sauco.	id.
— retorcido comun.	id.
Arrope.	156
Almíbar de cerezas.	159

-- de cerezas en cola ó ramito.	160
-- de espinavineta.	id.
-- de almizcle.	257
-- de clavel.	id.
-- de violas.	id.
-- de mil flores.	258
-- de ramillete.	id.
-- de chipre.	id.
-- imperial.	259
-- de las sultanas.	id.
-- de ambar.	id.
-- de miel.	260
-- de miel de Inglaterra.	id.
-- de belleza.	261
-- de belleza de otra manera.	id.
-- para el cutis.	id.
-- cosmética y odontálgija.	id.
-- cosmético.	263
Agua para limpiar la dentadura.	265
-- para lo mismo.	id.
-- vejeto mineral.	266
-- de hierba buena.	id.
Aguardiente de gayach	268
Agua de grémouch.	id.
-- para las encias.	269
-- para las caries.	id.
Aceite antiguo de almizcle.	278
-- antiguo de naranja.	id.
-- antiguo de rosa.	279

Almendras grapiñadas.	302
-- blancas.	303
-- de flor de azahar.	id.
Advertencias relativas á la carne de jabalí.	398
Aderezo de la carne de ciervo gamo para servir á las empanadas, pasteles y guisados de toda especie.	400
Albaricoques verdes confitados.	164
-- confitados en almívar.	id.
Azúcar cordial.	186
-- anti escorbútico.	187
-- apetitoso.	id.
-- de babillon blanco.	id.
-- diurético.	188
-- emoliente.	id.
Albaricoques mondados.	209
-- verdes para confitar.	id.
-- maduros mondados.	210
-- á medio azúcar.	211
-- en oreja.	id.
Alberchigos maduros ó abridores.	217
Aguas olorosas.	236
-- de flor de azahar.	id.
-- doble.	id.
-- de flor de naranja.	237
-- de rosas.	id.
-- de cidra.	id.
-- de naranja.	id.

Aceite de esencia.	244
-- de esencia de corteza de naranja.	id.
-- de esencia de rosa.	id.
-- de esencia de flor de azahar.	245
-- de esencia de canela.	id.
-- de esencia de cilantro.	246
Alcaparras confitadas.	252
Abichuelas tiernas en vinagre.	253
Aguas espirituosas cosméticas.	id.
-- de flor de naranja.	id.
-- de melisa.	254
-- vulnenaria.	id.
-- de la Reina de Hungría.	255
-- de colonia.	id.
-- de espliego.	id.
-- anjelical.	256
-- sin igual.	id.
-- de juvenca	id.
Bacaca de la China.	21
Barbarruasa con agua.	23
-- con leche.	24
-- á la griega.	id.
Bichopo.	37
Blanco de corteza de naranja.	162
Bergamota moscatel.	217
-- de Italia.	224
Batatas en seco y en líquido.	id.
Berenjenas en liquido ó en seco.	225
Barquillos de almendras.	358

Biscochos de Savoya.	451
-- de almendras amargas y avellanas.	452
-- de chocolate.	453
-- de nata.	id.
-- de cuaresma ó sin huevos.	454
-- de limon y naranja.	id.
Café.	16
-- modo de tostarlo.	id.
-- con agua.	17
-- con yema de huevo.	id.
-- á la crema.	18
Chocolate (preparacion del)	id.
-- con vainilla.	19
-- preparacion para cuando se ha de	
tomar.	21
-- de castañas.	22
Cola para los licores.	52
Colores para los licores.	id.
Curazao.	60
Crema de barbadas.	63
-- de moka.	id.
-- de vainilla.	id.
-- de ron.	64
-- virjinal.	id.
-- de menta.	65
-- de ajenco.	id.
-- de laurel.	id.
-- de jazmin.	66
-- de chocolate.	id.

-- de flor de azahar.	id.
-- á las cinco flores.	67
-- de kirchvasser.	id.
-- de mirto.	id.
Ciruelas de la Reina claudia en aguar- diente.	83
Cerezas en aguardiente.	86
Cerveza.	88
-- modo de mejorarla.	id.
-- casera	89
Cidra.	90
Color para las frutas.	113
Conserva de limon.	136
Cortezas de naranjas	161
Conservas de ananás.	170
-- de cereza.	171
-- de grosellas	id.
-- de frambuesas.	172
-- de limones.	id.
-- de espinavineta.	id.
-- de zumo de naranjas.	id.
-- de las cuatro frutas.	173
-- de alfónsigos.	id.
-- de almendras tostadas.	id.
-- de chocolate.	174
-- de clavo especie.	id.
-- de flores.	id.
-- de flor de azahar.	175
Composicion para haer subir el azú-	

car.	id.
Ciruelas andrinas en seco.	214
-- indias.	220
-- blancas en palitos y gagitas.	221
-- en bastoncillos.	222
-- enteras.	223
Compota de fresones.	228
-- de albaricoques á la portuguesa.	id.
-- de peras agrias rojas.	229
-- de peras de verano.	id.
-- de manzanas á la portuguesa.	230
-- de batatas de Málaga.	id.
Colores para las frutas y pastas.	231
-- rojo.	id.
-- verde.	id.
Compotas.	282
-- de limones.	283
-- de peras.	id.
-- de peras de invierno.	id.
-- de manzanas confitadas.	284
-- de angélica.	id.
-- de almendras verdes.	285
-- de melocotones y albaricoques.	id.
Cremas.	286
-- natural.	id.
-- casera.	id.
-- batida.	id.
-- de fresas ó de frambuesas.	287
-- de nieve.	id.

— ligera.	id.
— á la italiana.	288
— quemada	id.
— olandesa.	id.
— de chocolate.	289
— de café.	id.
— de almendras.	id.
— de alfónsigos.	290
— de té	id.
— de castañas	id.
— de apio.	291
— de perifollo.	id.
— de espinacas.	292
Confites de persicó.	300
— de marrasquino.	302
— con papillotas	304
Conocimiento de sustancias simples.	311
— las plantas.	id.
— las flores	314
— las frutas.	316
— las raices	319
— las cortezas.	320
— las simientes.	id.
— los palos.	321
— los minerales.	id.
Conservacion de las carnes, volatería.	—
— y caza de toda especie	415
— de las zanahorias, chirivías y re-	—
— molachas.	426

— las alcachofas	id.
— los pepinos	428
— los cardos.	429
— las achicorias.	id.
— las acederas.	430
— las judias verdes	432
— los guisantes.	433
— los coliflores y los espárragos	435
— los melones.	436
— la manteca.	437
— la manteca derretida.	439
— los huevos.	440
Ciruelas andrinas en seco.	445
— mondadas en seco	446
— andrinas rojas.	447
— á medio azúcar.	448
Color rojo.	456
— verde	457
— caramelado	id.
Destilacion del agua comun.	40
Dulce de Indias.	155
— sin azúcar.	156
— de bar.	157
— seco de moscatel.	id.
— de moscatel confitado líquido.	158
— agraz.	id.
— de agraz líquido.	159
— seco de cerezas.	id.
— de ciruelas de la reina claudia.	166

-- de mirabeles.	id.
-- de nueces blancas.	id.
-- de nueces negras.	167
-- de peras.	id.
-- de membrillo.	id.
-- helado de castañas	168
-- de angelica.	id.
-- de ramitos de flor de azahar.	169
-- de flor de azahar.	id.
De los escaldados.	338
Elixir amargo de larga vida.	33
-- de garus.	34
-- cordial	35
-- balsámico del Doctor Ofman.	id.
-- purgante.	36
Escubaque	61
Extracto ó brou de nueces verdes.	69
Espinavineta en ramo	161
Espíritu cordial.	184
Escorzonera.	227
Espíritu de escubach.	233
-- cordial.	id.
-- de vainilla.	id.
-- de vino	238
-- de ambar	id.
-- de clavo	id.
-- de macías	239
-- de nebrina	id.
-- de flor de azahar.	id.

— de espliego.	id.
— de ginebron.	240
— de flor de macias	id.
— de canela	id.
— de barbadas.	241
— de venus.	id.
— de sinamomo	id.
— de persicot.	id.
— corroborante.	id.
— de marrasquino.	id.
— de persicó.	id.
— de rosolis	241
— de fresas.	id.
— de marrasquino.	id.
Elixir para los dientes	269
Empanadas de manzanas con olor de	
de flor de sauco.	374
— de pepinos.	375
— de liebre	391
— de picadillo solo de liebre.	392
— de perdices.	id.
— asadas de aves.	393
— asadas con carbonadillas de pierna	
de ternera.	394
— de carne de jabalí.	396
— otra de jabalí.	398
— de venado ó gamo.	400
— de lengua de ciervo ó gamo.	403
Frambuesas confitadas en almívar.	165

— secas confitadas	id.
Frutas á punto de azúcar piedra.	170
— brillantes.	id.
— cubiertas	300
Ginebron de Holanda.	59
Granizado de leche	111
— de otro modo	id.
Guindas de granada á medio azúcar.	212
— con hueso en líquido	id.
— líquidas frambuesadas.	213
— en gagitas.	214
Hipócras	77
Hidromiel.	90
— vinoso.	id.
— ruso	91
— vellonita.	id.
Helados y quesos helados	92
— de crema.	94
— de crema Inglesa.	id.
— de crema quemada	95
— de café	id.
— de té	96
— de almendras	id.
— de almendras de otro modo.	97
— de avellanas.	id.
— de pistachos	id.
— de pistachos de otro modo.	98
— de chocolate	id.
— de vainilla	99

— de mantecado	id.
— de canela.	100
— de espuma de canela.	id.
— de clavo especie.	101
— de azafran.	id.
— de alfonsigos.	id.
— de toronja	102
— de fresas	id.
— de frambuesa.	id.
— de grosellas	id.
— de cereza	103
— de ananás	id.
— de melocoton	id.
— de albaricoque	104
— de naranjas	id.
— de limon	id.
— de limon Chino	id.
— de pera	105
— de manzanas	id.
— de aurora	id.
— de moscatel	106
— de otro modo artificial	id.
— de agrás	id.
— de granada	107
— de gers.	id.
— de rosa.	id.
— de flor de azahar	id.
— de junquillos	180
— de jazmin.	id.

— de tuberosa	id.
— de clavel	id.
— de violeta	id.
— de vino	109
— de marrasquino	id.
— de marrasquino helado	110
— de pan de España	id.
— de cefiro	111
Higos secos de almívar	165
Huevos moles	234
— hilados	id.
— de faltriquera	id.
— artificiales	235
Jarabes	120
— de ubas	id.
— de orchata	121
— de otra manera	122
— de alfonsigos	id.
— de malvavisco	123
— de capilera	id.
— de otro modo	124
— de samboyon	id.
— de sangria	id.
— de violetas	id.
— de rosas	125
— de clavel	id.
— de tusilago	126
— de grosellas	id.
— de vinagre	127

— de corteza de cidra	id.
— de gers con vinagre.	128
— de vinagre frambuesado	id.
— de frambuesas.	id.
— de moras.	129
— de agrás.	id.
— de limon.	130
— de corteza de cidra	id.
— de granada.	id.
— de guindas agrias.	131
— de manzanas.	id.
— de flor de asahar.	id.
— de canela.	132
— de cortezas de limon.	id.
— de hierva buena.	id.
— de agenjo.	133
— de nebrina.	id.
— de piedra	id.
— de coles lombardas	134
— pectoral.	id.
— de café.	id.
— de ponche con ron.	135
— de ponche de rax.	id.
— de azúcar.	id.
— de grosellas.	141
Jalea de grosellas frambuesadas	id.
— de grosellas sin lumbre.	142
— de manzanas.	id.
— de membrillo	143

— de agrás.	id.
Jabon ordinario para la barba.	276
— de Winsord.	id.
— líquido de Nápoles.	277
— esencia de jabon.	id.
— otra esencia.	id.
Limonada.	24
— tartarisada	25
Licor anodino de grosellas	29
— anodino de frambuesas.	id.
— anodino de fresas	id.
— anodino de cerezas.	id.
— anodino de limon.	30
— anodino de azahar.	id.
— anodino de flores de asahar con- fitadas.	id.
— anodino de té	id.
— anodino de canela	31
— anodino de melisa	id.
— anodino de rosas.	id.
— anodino de cortezas de limones confitados.	id.
— anodino de cortezas de naran- ja.	32
— de marrasquino imitado al na- natural.	id.
Licores espirituosos	38
— espirituosos compuestos.	51
— de neroli.	60

Limones verdes confitados	162
Limonada en polvo.	182
Leche virginal.	262
-- de rosa.	id.
-- de almendras.	292
Modo de conservar el zumo de agrás.	28
Marrasquino de zara.	58
Malvasia.	80
Mirabeles en aguardiente.	85
Melocotones en aguardiente.	id.
Moscatel en aguardiente.	87
Manera de componer la clara de huevo para formar el helado de espuma de limon ú otro.	112
Medicina de Mr. le Roy.	137
-- Vomi-purgativo.	id.
-- purgante por primer grado.	id.
-- segundo grado.	138
-- tercer grado.	id.
-- cuarto grado.	139
-- aplicacion del método de Mr. le Roy al colera morvo.	id.
Mermelada de albaricoques	143
-- de la reina Claudia.	id.
-- de mirabeles	146
-- de membrillos	id.
-- de agrás.	id.
-- de melocotones	147

-- de manzanas.	id.
-- de rosas.	148
-- de flor de azahar	id.
-- de espiniviñeta	149
Melocotones enteros confitados en al- mívar.	163
-- confitado á pedazos.	id.
-- verdes confitados	id.
-- rellenos y albaricoques.	164
Mostachones á la napolitana.	203
-- á la inglesa.	204
Merengue seco.	206
Manzanas agrias.	218
Modo de hacer la manteca de vaca.	235
Mastuerzo de Indias en vinagre.	253
Modo de salar la carne de ciervo gamo y vaca.	403
Mistela de enebro	444
-- blanca.	id.
Moscatel de varios colores.	457
Naranjada.	25
Naranjas en aguardiente	87
Naranjas y limones enteros confitados y helados.	161
Navos á la napolitana	202
Nueces de leche.	207
-- negras.	208
Nisperas y aserolas.	228
Observaciones.	88

Observaciones.	113
Observaciones.	136
Observaciones.	149
Opiata para los dientes	267
Opiata de Inglaterra.	268
Prefacio	
Preleminar.	9
Pesos y medidas	13
Ponche ordinario	37
-- Ingles	id.
-- de huevos.	id.
Percicot.	59
Perfecto amor.	61
Peras en aguardiente	86
Ponche helado.	112
Pastillas de limon	136
Pasta de grosellas	149
-- de agrás.	150
-- de peras de la reina claudia	151
-- de espinavineta	id.
-- de melocotones	id.
-- de mirabeles	id.
-- de cerezas	id.
-- de manzanas	id.
-- de membrillos	152
-- de castañas.	id.
-- de orchata	id.
-- de malvavisco	153
-- de regalicia	154

-- de flor de azahar	id.
-- de rosas	155
Pasteles de flor de azahar	175
Polvos y pastillas de limon para la sed.	202
Peras que se han de confitar en seco y guardar en líquido	216
Pastas blanquillas	id.
Pimientos.	226
Piñas verdes en seco ó en líquido.	227
Pastas para lavar las manos.	232
Pepinos confitados en vinagre	252
Polvos dentíficos para blanquear los dientes.	264
-- otros polvos para lo mismo	id.
Pomadas.	270
Pomada de flor de azahar.	id.
-- de limon	271
-- de vainilla	id.
-- de almizcle	id.
-- de clavel	272
-- de tuetano de buey.	id.
-- de caracol para el cutis.	id.
-- de pepino para la tez	273
-- para quitar los granos de la cara.	id.
-- para los labios	274
-- otra id.	id.
-- otra.	id.

Pasta de almendras para las ma-	nos	id.
— de agua de flor de azahar.	275
Polvos de almendras para las ma-	nos.	id.
— de jabon para la barba		276
— de tocador y bolsitas de olor.		279
— ordinarios ó comunes.		280
— de ambar		id.
— de almizcle		id.
— de flor de azahar.		281
— de clavel.		id.
— de violas		282
— de rosa.		id.
— de elutropio		293
— de ramillete		id.
— de mil flores		id.
— de la mariscalá		id.
— de chipre.		294
— de muselina.		id.
— de princesa.		id.
— de vainilla.		295
— de adonis		id.
Pasteleria ligera. Pan de especies.		296
Pastillas		297
— de asafran		id.
— de chocolate		298
— de orchata.		id.
— para la sed.		299

-- de licor.	idi
Preparacion de las pastas	323
-- de hojaldre en el estio	326
-- de diferentes especies para pas- teles, pastelillos, tortas y empa- nadas.	327
Pasteles calientes y frios	329
Pastas finas para tortas.	331
Pastelillos en general	id.
Pasteles de taronja confitada y otros.	333
Pastel frances.	334
-- de arroz y leche de almen- dras.	id.
-- de pechuga de polla ó arroz ali- monado.	335
-- de anjelica	336
-- de manteca simple	337
-- de pescado	339
-- de paladar de buey.	341
-- de macedonia	id.
-- de cordero y ternera	342
-- de faisán con alcaparrones.	343
-- de cojugada.	344
-- de hígados gordos de capon.	id.
-- calientes de pescado.	345
-- de diferentes legumbres.	346
Pastelillos.	352
-- de vainilla	380

-- de riñones de gallo.	353
-- en general.	id.
-- de milan.	389
Pastel de almendras	357
Pastelillos de manzanas	360
Pastel de perdices.	id.
-- de ternera imitando el atun salado.	362
-- frio de pescado.	363
-- de jamon.	365
-- de ánade.	367
-- de lomo de buey.	368
-- de pavo con criadillas	369
-- de perdices con criadillas	370
-- de anguilas con criadillas.	371
-- de pescado á la macedonia	372
-- de volateria y riñones de gallo.	id.
-- de salmon fresco á la filandesa.	378
-- de cabeza de cerdo con criadi- llas.	379
-- de polla con criadillas	381
-- de anguilas con criadillas	382
-- de pescado, legumbres y hor- taliza.	383
-- calientes de diferentes legum- bres.	385
-- de ostras con anchobas y colas de cangrejuelos.	387
-- de arroz con gusto de macar-	

rones.	388
— de morcillas blancas con setas y crestas de gallo.	389
Pastelones de jabalí en picadillo.	397
Pasteles de polla en gelatina.	405
-- grandes.	407
-- de cabrio montés.	408
-- de cordero.	409
-- de sesos de ternera con crestas de gallo é hígado de capon.	410
-- de landrecillas con cangrejue- los.	411
-- frio de sesos de ternera con cria- dillas y riñones de ternera.	412
-- frio de lenguas de carnero á la inglesa.	413
Pastillas de café	458
-- naranja.	id.
-- de vinagre	459
-- rosa.	id.
-- de flor de azahar.	460
-- naranja.	id.
-- reseda	id.
-- canela	id.
-- chocolate	461
-- burla.	id.
-- olla podrida	id.
Quesos helados	93
Resolis.	60

Ratafia de granoble.	68
-- de nueces verdes	id.
-- de casis.	69
-- de melocotones	70
-- de anjélica.	id.
-- de noyó.	id.
-- de clavel	71
-- de membrillo	id.
-- de grosellas.	72
-- de nebrina	id.
-- de moras	id.
-- de frutas encarnadas.	id.
-- de flor de azahar	id.
-- de granadas.	74
-- de percico ó corozoncillo.	id.
-- de anis.	id.
Rosquillas de naranjas y luquetes	219
Receta para los asustadisos.	263
-- para preparar la goma arábica.	302
Sandias en líquido ó en seco.	226
Salsa de mostasa.	232
Saquitos ó bolsillos de olor.	296
Salomo de ciervo.	402
Té.	22
-- preparacion para belidas	23
-- mollapi.	id.
Taronjas enteras confitadas.	160
-- confitadas á pedazos.	161

Tablillas de rosa	176
-- de violeta.	id.
-- de azafran	177
-- de flor de azahar	id.
-- de coclearia.	id.
-- de vainilla	id.
-- de otro modo sin fuego.	178
-- de canela.	id.
-- de clavo especia	id.
-- de orchata	id.
-- de apio	179
-- de anis.	id.
-- de naranja	id.
-- de café.	180
-- de orchata.	id.
-- de otro modo	181
-- de vinagre.	id.
-- fundentes de limon	id.
-- de limon.	182
-- de limonada	id.
-- refrescantes.	id.
-- para la tos.	183
-- de caldo.	id.
-- de licor	id.
-- de semen contra	184
-- estomáticas.	185
-- de azufre.	id.
-- ecsitantes y corroborantes	188
-- de otro modo.	189

- anti-capiléptiques. id.
- anti-putridas y resolutivas 190
- anti-escorbuticas en tizana id.
- de bovillon blanco. 191
- anti-venéreas. id.
- anti-venéreas de chocolate. 192
- aprentives id.
- de balsamina id.
- de otro modo. 193
- calmantes. id.
- carmitativas 194
- cordiales id.
- diureticas calientes 195
- diureticas frias. id.
- esmenagoques 196
- emolientes. id.
- febrifugas. 197
- fundentes bermifugues id.
- de pepa-cuana. 198
- pectorales. id.
- humetantes ó bechiques 199
- húmedas. id.
- de chocolate 200
- de otro modo id.
- de riubarbo id.
- estomáticas 201
- bermifugas purgativas id.
- vulnerarias dulcificantes. id.

Turron blanco.	205
-- á la francesa	206
Toronjas.	223
Tallos de lechuga.	226
Tintura adontalgica	266
Tiempos del año mas convenientes para la preparacion de los in- gredientes ó sustancias simples.	304
-- enero.	305
-- febrero.	id.
-- marzo.	id.
-- abril.	306
-- mayo.	id.
-- junio.	307
-- julio.	id.
-- agosto.	308
-- setiembre	309
-- octubre	id.
-- noviembre	310
-- diciembre	id.
Tortas de principio	347
-- de caza	348
-- de volateria con criadillas	349
-- de gadvó ó ternera con setas y alcachofas.	350
-- de liebre conejo y gamo.	351
-- de perdices, codornises y cho- chas.	352

— de criadillas con codornices.	354
— de macarrones.	355
— con arroz y criadillas	id.
— de leche y azúcar.	357
— con coronillas de alcachofas y setas.	376
— de patatas.	377
— setas morillas	414
— de confituras para entradas	416
— de grosellas.	418
— de confitura de grosellas, en raci- mos y almendradas.	419
— de cerezas.	421
— de albaricoques	id.
— de ciruelas mirabeles.	423
— de ciruelas claudias, con mermela- das y almendrado	424
— de jalea de ubas	id.
— de moscatel en grano.	425
Turrone de mazapan fino.	448
— nieve.	449
— magallon	id.
Turron de tablete ó de miel.	450
— de Alicante	id.
— de alfonsigos	451
Vocabulario general de los nombres y propiedades de los ingredientes de que se habla en el arte de des-	

tiladores, reposteros y licoristas.	463
Vespetro.	58
Vino caliente compuesto	75
— de cerezas.	76
— de melocotones	id.
— de naranjas	77
— cocido.	78
— de madera.	79
— de burdeos compuesto	id.
— de moscatel	id.
— de Málaga	80
— de ajenco.	id.
— estomacal.	id.
— de los dioses	81
— artificial.	id.
— artificial de otro modo	id.
— saludable	82
— de quina	id.
— diurético	id.
— antiescorbutico.	83
Vinagre fabricacion del	246
— de los cuatro ladrones	247
— astringente	id.
— galgico.	248
— astragon	id.
— de ensalada	249
— de espliego	id.
— destilacion del vinagre	id.

-- de rosa.	250
-- de flor de azahar	id.
-- romero.	251
-- de naranja.	id.
-- de esencia de naranja.	id.
— de clavo especia.	252
Vizcochos á la española	441
— líquidos.	442
--- de castañas.	id.
— de mallorca de anis	443
Zumo de regalicia.	461

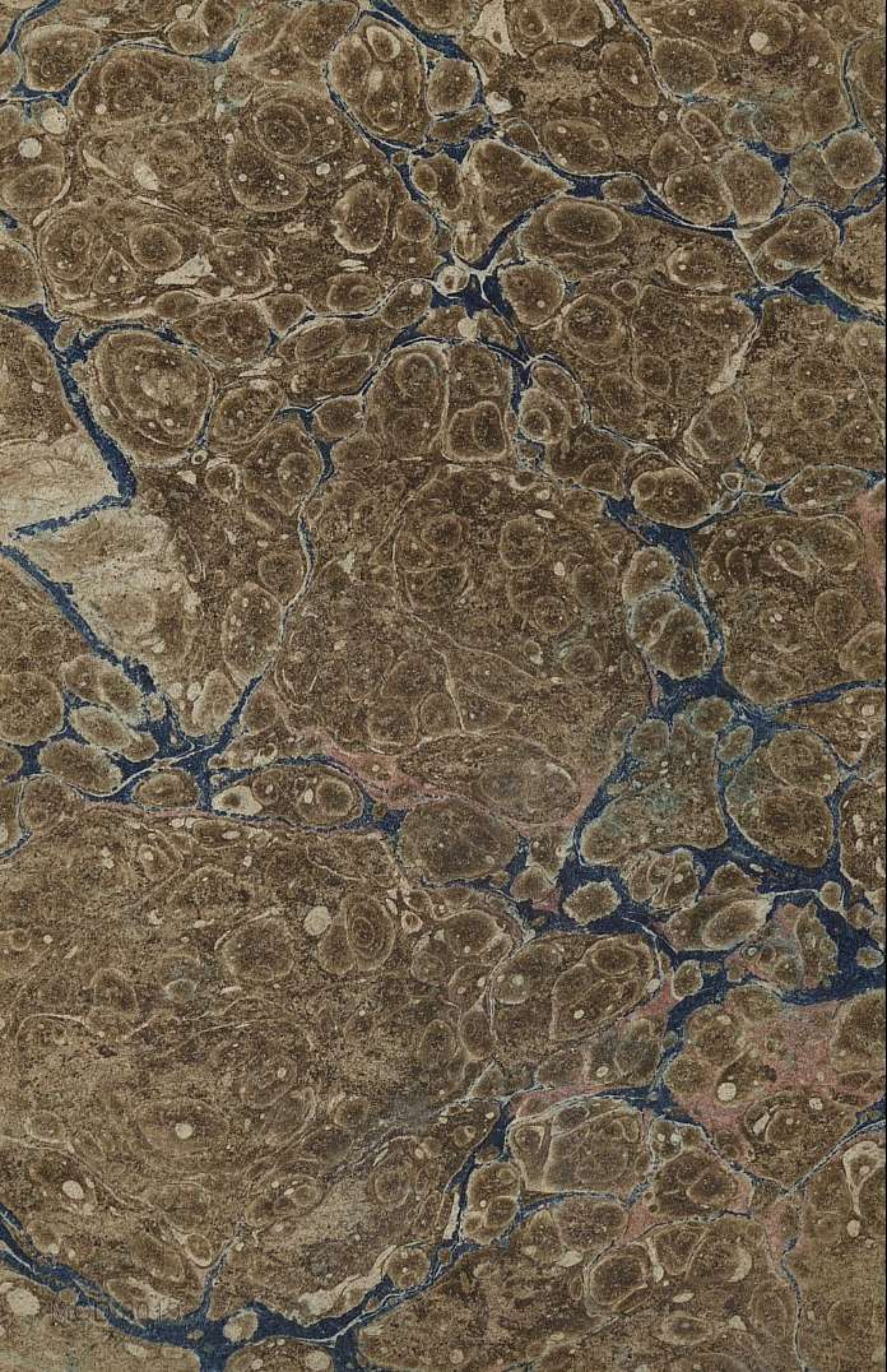
FIN.

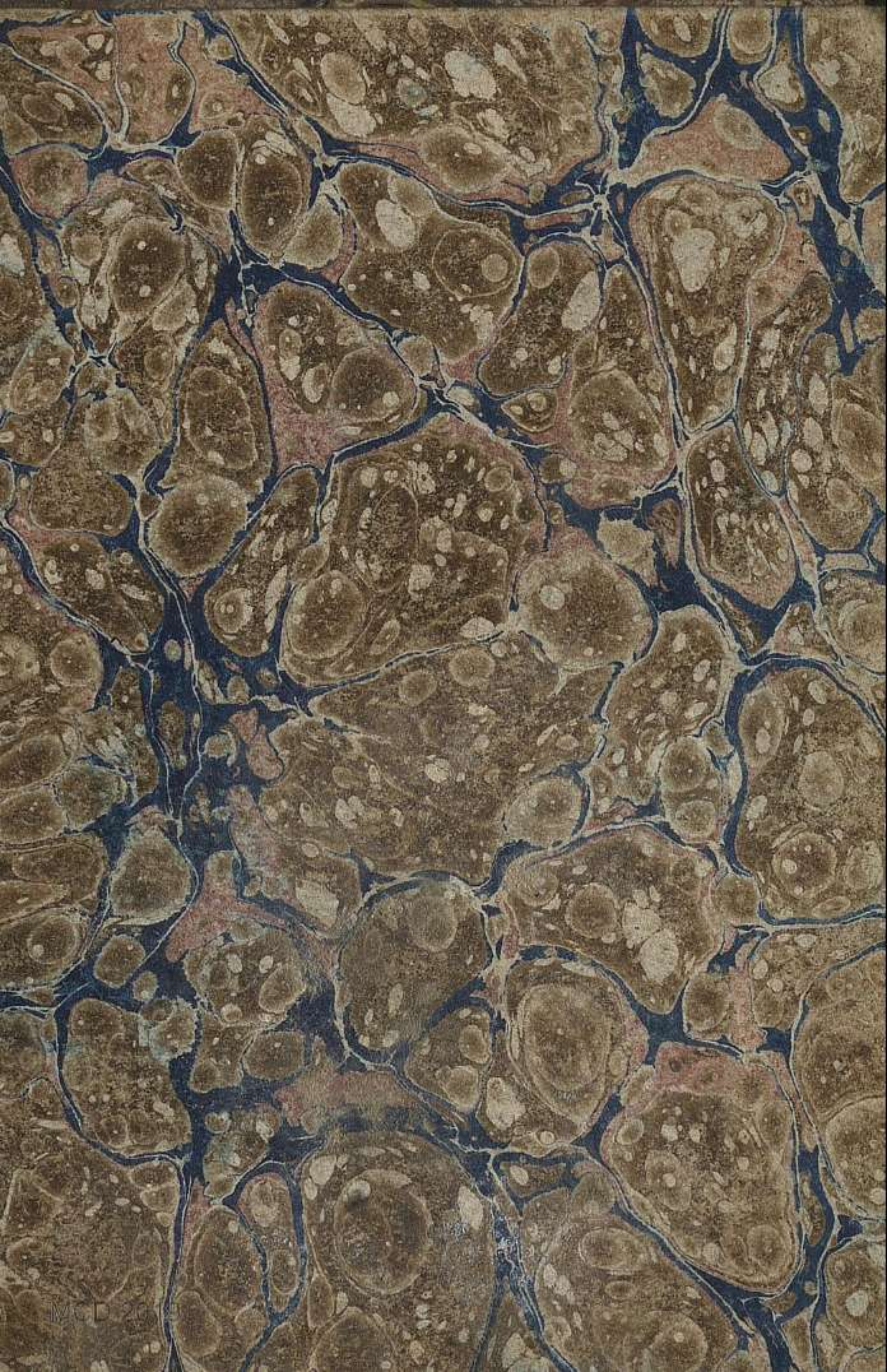


MANUAL
de
DESTILADORES, LICORISTAS,
CONFITEROS
y
PASTELEROS.



MCD 2019.







MOD 2019