

ARTE

DE

Repos

*in spiritu subtili*

*Dispositione generis*

*procedere applicari*

A  
28  
492

R. 1336

C. III

12373 5090

BIBLIOTECA HOSPITAL REAL  
GRANADA

A

28

492

0  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20

R. 6336

C. III

1207

1373 5090  
BIBLIOTECA HOSPITAL REAL  
GRANADA

A

28

492

ARTE  
**DE REPOSTERIA,**

EN QUE SE CONTIENE  
TODO GENERO DE HACER DULCES SECOS, Y EN LIQUIDO,  
VIZCOCHOS, TURRONES, NATAS : BEBIDAS HELADAS  
DE TODOS GENEROS, ROSOLIS, MISTELAS, &c.

CON UNA BREVE INSTRUCCION  
PARA CONOCER LAS FRUTAS, Y SERVIRLAS CRUDAS.  
Y DIEZ MESAS CON SU EXPLICACION.

SU AUTOR.

*JUAN DE LA MATA, Repostero en esta Corte,  
natural del Lugar de Matalavilla, Concejo  
del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno  
de Leon, y Obispado de Oviedo.*



CON LICENCIA:  
EN MADRID : EN LA OFICINA DE RAMON RUIZ.  
AÑO MDCCXCI.

ARTE  
DE REPOSTERIA

EN QUE SE CONTIENE  
TODO GENERO DE HACER DULCES SECOS, Y ENLINDADO  
VICIOSOS, TURRONES, NATAS: BEBIDAS HELADAS  
DE TODOS GENEROS, ROSOLIS, MISTELAS, &c.  
CON UNA BREVE INSTRUCCION  
PARA CONOCER LAS FRUTAS, Y SERVIRLAS CRUDAS  
Y DIEZ MENSAS CON SU EXPLICACION.

SU AUTOR  
JUAN DE LA MATA, Repostero en esta Corte  
natural del Lugar de Matalarilla, Convento  
del Sil de Arriba, Montañas, y Reyno  
de Leon, y Obispado de Oviedo.



CON LICENCIA:  
EN MADRID: EN LA OFICINA DE RAMON RUIZ.  
AÑO MDCCXCI.

PROLOGO AL LECTOR.

Amigo, y curioso Lector, como la aplicación natural endereza eficazmente con amor à solicitar el conseguimiento de qualesquiera obra; al mismo tiempo hace muy facil lo muy dificil. Aunque no era con intento de sacar à luz esta Obra, comencé à escribir en borrones algunas de las cosas mas dificiles de este Arte, con el fin de que con el tiempo, y poco curso no se olvidáran: pues como entre ellas hay muchas de que no se suele usar sino en lances que se ofrecen rara vez, y porque no es posible que ninguno que siga este arte pueda tenerlas todas presentes. Habiendo visto los tales borrones sugeritos muy peritos en este exercicio, me han instado diera un principio, sobre el qual ponga las cosas mas del caso, asegurandome ser muy convenientes, y necesarias, y que en ello tendria logro. Por lo que he procurado obedecer, en que me he desvelado mucho, solo con el fin de que saliese en que pudiese el curioso emplear el tiempo, sin que en ello perdiese nada, antes bien pueda adelantarse con mas facilidad, y menos trabajo: para lo qual he puesto quanto mi corto ingenio pudo alcanzar, teniendo la experiencia en las muchas funciones en que me he hallado, y el haber sido discípulo de los mejores Maestros

tros que ha habido , asi Franceses como Italianos, y de otras naciones. Y por ser la primera impresion pido al curioso supla las muchas faltas que en él serán dignas de notar : que si en esta primera impresion diese gusto , ofrezco la segunda , en que mas largamente , y con mas especialidad puedan los aficionados adquirir otras , y mas modernas noticias ; y el motivo de no haber salido antes esta Obra ha sido el haber estado quatro años fuera de Madrid.

NUE-




## NUEVA INSTRUCCION DE REPOSTERIA,

QUE CONTIENE EL MODO DE CONFITAR toda suerte de Frutas , asi en seco , liquido , y Jaléas , como en Mermeladas y Pastas , hacer varios géneros de dulce con solo Azucar ; y otras curiosidades.

### CAPÍTULO PRIMERO.

*De los instrumentos concernientes para el uso de la práctica de este Arte.*

N. 1. ARA el ejercicio de qualquiera Arte manuable , son tan precisos los instrumentos , que sin ellos , su consecucion no llegeria á perfeccionarse : pues aunque tal vez se facilitase , seria mas esto un accidente , expuesto á los ordinarios defectos , que regla por donde aun el mas diestro Artífice pudiese continuar las demas operaciones. Por lo qual , como de un principio tan fundamental , será util imponer en el conocimiento de la variedad de instrumentos á los que hubieren de seguir el rumbo de esta Profesion ; y aunque no lo ignoran los ya facultativos , no obstante como esta Instruccion no solo ha de servir á los destinados en este ejercicio , sino tambien á las casas particulares , y otras mu-

A chas

cha personas curiosas que carecen de su noticia, los pondremos, para que con mayor inteligencia se llegue al fin de la mayor perfeccion, que son los siguientes.

2 Peroles de diferentes capacidades, los unos cóncabos y profundizados al modo de los comunes: otros llanos, y menos hondos. Los primeros son para las frutas que se conservan, tanto en pasta, como en mermelada y jalea, y las que se guardan enteras. Los segundos, que son los llanos, sirven para tirar en seco, y secar pasta. Los comunes pueden servir muy bien para todo en general, en defecto de los precedentes.

3 Los Cazos sirven para compotas ligeras, y para decocciones del azucar en las preparaciones que abaxo se dirán, siendo en corta cantidad: que unos, y otros deberán ser de cobre.

4 Espumaderas, dos ó tres de diferentes tamaños de cobre.

5 Cucharas y Cucharones de madera, unos hondos, otros medianos, y otros mas chicos.

6 Hornillos de bastante capacidad, para poder poner los peroles grandes: otros mas pequeños para los peroles medianos; y otros aun mas pequeños para los cazos. Su forma es redonda, aunque no seria defectuoso que fuesen quadrangulares: la altura de los mayores una quarta escasa; y de los menores á proporcion. El hornillo de campaña es mas largo que ancho: su forma, como la de un pliego extendido, con quatro piés de la altura de tres, ó quatro dedos, de modo que tenga alguna mas elevacion que los pies; la caja que sea de alta lo mismo que los pies, y sobre el todo de él tendrá su tapa, que le cubra muy bien, y en la orilla en la parte exterior la circuirá del propio metal, ya sea de cobre, ó de hierro, un haro á fin de que detenga el fuego que se hubiere de poner encima. Este hornillo sirve especialmente para cocer todo género de vizcochos, mazapanes, &c. sobre una hoja del propio metal, con dos anillos, para sacarla y meterla con lo que se ofreciere cocer.

7 Un mortero de piedra jaspe, ó de palo santo, ú alamo negro, que es lo mas comun, con su mano de encina, ó de fresno; sirve para moler el azucar, almendras, y otras varias cosas.

8 Cedazos de diferentes géneros, de cerda, y seda, unos mas malos, y otros mas cerrados, para las diferentes manufacturas que en adelante se notarán: y particularmente se tendrá uno destinado para pasar los azucares finos. Su forma como una caja, con dos cubiertas, ó tapas; y la tela, que será de seda, corresponderá en el medio de una y otra tapa: llámase vulgarmente esta especie de cedazo tambor, baxo de cuyo nombre es conocido.

9 Hojas de cobre, ó de lata, para secar las Frutas y Pastas dentro de la Estufa.

10 Un lienzo de seda ó estameña, para polvorear las frutas de azucar; despues de haberlas sacado del almívar, para prepararlas y conservarlas en seco quando se sacaren de la estufa.

11 Una Estufa, que es como un pequeño armario, ó alhacena de madera, que por dentro tendrá quatro divisiones, distantes una de otra: en su altura poco mas de una quarta, que será de tablas atravesadas, á manera de celosía, para que por sus huecos pueda penetrar el fuego: el grueso de cada una un dedo: su ancho de dos, y su extension todo lo que pueda ocupar de parte á parte; y para que el fuego no penetre las tablas de abaxo, y de los costados, se podrán guarnecer con hojas de lata clavadas. Toda la estufa estará bien cerrada, de suerte que el fuego no se distrayga, ó evapore. Es necesaria para secar varios géneros de dulce y jaleas, y entretener algunos géneros de vizcochos.

12 Diferentes garapiñeras, unas mayores que otras.

13 Un palo redondo, para extender la masa.

14 Una manga, ó mas, para colar los almívares, de estameña con su haro.

15 Diversos moldes de hoja de lata para dividir y formar las pastillas que se hacen de la masa, y para igualar las pastas de frutas.

16 Una xeringa hecha expresamente para los mazapanes, con algunas estrellas puestas en la boca de la xeringa en la rosca ó tornillo que cierra el todo.

17 Sellos de madera para marcar las pastillas, que serán de varias figuras y tamaños.

18 Unas caxas de madera á manera de caxoncitos para

guardar el dulce seco , que se pondrán en parte que no esté humeda.

19 Hay otras diferentes menudencias que no se especifican por el general conocimiento que de ellas se tiene.

## CAPITULO II.

*Que contiene el modo de executar las decocciones del azucar, con las calidades que debe tener este para su eleccion.*

### CALIDADES DEL AZUCAR.

**E**l mejor azucar para este ministerio es el mas blanco , trasparente , sonante , de leve peso , y de un dulzor agradable : pues constando de estas condiciones , será mas facil de clarificar , y de mayor utilidad que la comun , que por mas blanca y limpia que sea , nunca se perfecciona su clarificacion.

### CLARIFICACION.

2 Clarifícase el azucar poniéndole en un perol mas ó menos grande , segun la cantidad , pongo por exemplo : á media arroba de azucar se echarán tres azumbres de agua , y un huevo batido con un molinillo en dicha agua , á fin de que haga bastante espuma ; y batida la espuma se apartará un poco de ella en otro perol , ó cazuela ; y echando el azucar sobre la mayor porcion del agua que ha quedado , se pondrá al fuego , y se revolverá de quando en quando , hasta que levante el hervor : entonces , para impedir que la fuerza del hervor haga rebosar el azucar , y se derrame , se rociará con un poco de agua fría. Despues que haya dado cinco ó seis hervores , se espumará curiosamente , añadiendo á esta coccion la espuma de otra clara de huevo , ó el agua que quedó apartada , fuertemente batida en un poco de agua fría , la que se repartirá por todos los costados y centro de la decoccion. Ya en este punto el azucar , se repetirá en espumarle , y cocerle entre tanto que sale la espuma blanca , que entonces estará ya clarificado , restando solo colarle por una servilleta limpia humedecida.

Otro

*Otro modo de clarificacion.*

3 Siguiendo la dosis arriba dicha , se echará la agua en el azucar , sin huevo , y puesto todo al fuego , dará quatro , ó seis hervores , teniendo cuidado de rociarlo con un poco de agua fresca , siempre que quisiere rebosar ; y se apartará del fuego por un corto tiempo , que será lo suficiente para que suba á la superficie la espuma , que bien quitada , sin dexar cosa alguna negra , se volverá al fuego donde cocerá fuertemente. Quando esté en este estado , con la espumadera sobre la decoccion se echará la espuma que hubiere hecho un huevo fuertemente batido en un poco de agua natural ; y en el entretanto no se omitirá espumar de nuevo la espuma negra que subiese , continuando esta diligencia hasta que el azucar se vea limpio , y la espuma blanca : si estuviese el ya hecho almivar algo fuerte , se aumentará de agua , de modo que quede suelto ; y si al contrario se reconociere está demasiado de suelto , se dexará cocer hasta su punto , que regularmente es quando se halla quasi á la muy pequeña lisa.

Notese , que el huevo quanto mas fresco será mejor , y dará mas espuma : bátese en una azumbre , ó azumbre y media de agua con el manojillo de mimbres , ó molinillo.

*Otro modo.*

4 En las casas particulares , donde se clarifica poca cantidad , para no tener tanta disminucion en el azucar , y executararlo con mas facilidad , se podrá hacer así. Pondráse una clara de huevo batida en el azucar desleido con agua , y en la dosis se podrá seguir lo mismo que en las precedentes instrucciones , usando del rocío de agua fría , siempre que quisiere rebosar. Quando haya dos veces levantado el hervor , se apartará , y dexará reposar por espacio de un quarto de hora , ó menos , en cuya superficie se hallará una negra crasitud , la que quitada , se colará el azucar. La agua para este efecto será dulce , de rio , ó fuente.

Pun-



## Puntos del azúcar.

5 Como el arte de confitar depende de la diversidad de preparaciones del azúcar, para convertirle en almivar mas ó menos espeso, segun fuere necesario, es preciso dar las reglas, tanto para el conocimiento de sus puntos, como para saberlos executar, juntamente con el nombre que á cada uno corresponde, por evitar así la intempestiva explicacion precisa en los capítulos de las frutas que se han de confitar: sus nombres en general son Lisa, esto es el mas suelto; Perla, Soplo, Pluma, Caña y Caramelo. Algunos de estos se subdividen, como pequeña y grande Lisa: grande y pequeña Perla; y la pequeña y grande Pluma. En particular se hacen de este modo.

*Preparacion á la Lisa.*

6 Clarificado ya el azúcar del modo presupuesto, se vuelve á poner al fuego, para que hierva un poco de tiempo. Conocese está en su debido punto sacando por el medio la espumadera, y tomando un poco del almivar entre dos dedos: si formase al desunirlos un pequeño hilo, que inmediatamente se deshace, manteniéndose sobre la hiema del dedo una tenue gota, estará en su debido punto: si este hilo fuese menos perceptible, será el pequeño Lisa; y si fuese mas que los dos dichos, la grande Lisa.

*Preparacion á la Perla; llamada en España Tiraje.*

7 Despues que haya hervido algo mas que la pasada la decoccion del azúcar, repetirase la misma prueba; y si separando los dos dedos á proporcion se mantiene el hilo, estará á la Perla; y si extendiéndolos lo posible no se deshace, será la gran Perla.

*Preparacion al Soplo.*

8 Cocido el azúcar, con algun exceso mas que para

ra la Perla, se sacará la espumadera del perol, ó cazo, se sacudirá blandamente sobre su borde, y soplando al través de los agujeros, se verán andar de una parte á otra unas como ampollitas, que es el punto del almivar, llamado del Soplo.

*Preparacion á la Pluma.*

9 Habiendo hecho hervir á el azúcar poco mas que la antecedente, se sacará, como dicho es la espumadera, para executar la ya referida experiencia; y si al caer forman ya gruesas, y mas largas ampollas que las del Soplo, estará en sazón. La grande Pluma es aquella que forma mas gruesas ampollas, y en mayor cantidad; de modo que quando caigan han de baxar ligadas unas con otras, haciendo como una hilaza, ó cañon de pluma.

*Preparacion á la Caña.*

10 Despues de cocido algo mas fuerte el almivar, se mojará un dedo en agua fria para preservarse de que el almivar no queme: precedida esta precaucion se meterá el dedo con prontitud en la preparacion, y con lo que se hubiese sacado se unirá á otro dedo, y si al desunir los dedos hiciere un poco de estruendo, como resistiéndose, estará en su perfeccion; y si se formase entre los dedos una bolita, y se helase, es la gran Caña.

*Preparacion al Caramelo.*

11 Si habiendo cocido algo mas que los anteriores el almivar se metiese un poco entre los dientes, y se ligase como pez, será un medio entre Caramelo y Caña; desde cuyo instante, de momento á momento, se irá probando para saber quando está en su punto, que se conocerá quando no se pegue entre los dientes, sino que facilmente se quebrante.

12 Nótase que en donde se diga azucar suelto, ó agua azucar, es solo clarificado: añadiendo un poco de agua mas; esto es, á media azumbre de azucar clarificado, medio quartillo de agua, que es comun para compotas de frutas ligeras y sueltas.

## CAPITULO III.

*Del trabajo anual que se debe executar, dividido por el orden de los meses, con los frutos que á cada uno pertenecen.*

**A**ntes que el oficial ponga mano en la obra, deberá premeditar lo correspondiente á cada sazón, para su mayor utilidad, y gobierno, tanto en materia de frutas, como de flores, y otras maniobras usuales; por lo que nos reglaremos por los meses del año, especulando en cada uno todo lo que le correspondiere.

*Marzo, y Abril.*

1 Estos dos meses, nuncios de la hermosa Primavera, pues en ellos grata la tierra, y libre de los insultos del aterido invierno, produce odoríferas violetas, de cuyas flores se hacen mermeladas, conservas, pastas, y el almivar, ó gyropo violado.

En defecto de la violeta, se puede dar á qualquiera obra dulce su propio gusto, y sabor: pongo por exemplo, á las pastillas, y otras curiosidades, que en qualquiera sazón se executan, se aplica un poco de polvo de flor de iris, y añil.

*Mayo.*

2 En este mes viene la uva espina flatilla verde, llamada por otro nombre uva crespa, de que se hacen compotas, y se confitan los agraces. Los albaricoques verdes vienen en esta sazón: hácese de ellos compotas, pastas, y mermeladas, y principalmente se confitan para guardarlos en seco. También las almendras verdes, ó almendru-

cos,

cos se confitan, y las nueces verdes, y de uno y otro se hacen compotas, pastas y mermeladas, y se guardan en liquido para todo el año. En este tiempo hay tambien fresas, que sirven naturalmente con vino y azucar en polvo, y asimismo para compotas. En este propio mes se ven las cerezas y cermeñas, que sirven para compotas, y en crudo.

*Junio.*

3 Prosiguen en este mes las cerezas, y comienzan las guindas, manzanas de San Juan, y algunos géneros de peras tempranas, y continuan las cermeñas y albaricoques: confítanse de todas suertes, tanto en liquido, como en compotas, y en seco, &c. Especialmente las cerezas y guindas, se bañan en frio y crudas, con la preparacion de azucar en polvo habiéndolas antes bañado en clara de huevo un poco batida; esto es, que ya bañadas con la clara del huevo, se meterán entre azucar en polvo, que estará en un plato ó papel, y se meneará el plato para que perciban bien el azucar; y quando se conozca que estan bien cubiertas, se pondrán sobre un cedazo, y se meterán á secar un poco de tiempo, como cosa de media hora en la estufa á fuego lento, para que por este medio tome cuerpo el baño, y se mantenga firme la cascarilla, y se podrán servir.

Es tambien el tiempo de confitar flores de naranjo, liquidas, en seco, y mermeladas, que sirven para todo el año, con otras muchas flores que en él se cogen.

*Julio.*

4 Todas las frutas del mes precedente, se continuan en este, y así se va continuando en confitar de todas suertes; especialmente es el verdadero tiempo para tirar las guindas en seco, liquidas ó en mermeladas, junto con las frambuesas. Confítanse tambien los albaricoques amarillos, en compotas, ó divididos en dos mitades, ó enteros. En este tiempo se ve mucha variedad de peras, de que se hacen compotas: hay asimismo ciruelas muy

B

ex-

excelentes para comer crudas, como las guindas: con las ubas, que tambien comienzan al fin de este mes, se practican las mismas suertes de confitar, que con las guindas.

*Agosto.*

5 En este mes hay mucho que trabajar en las antecedentes frutas, por suceder variedad de otras mas propias para el uso de la confitura: como son las ciruelas andriñas, mirabeles, y otras que se hacen en liquido y en seco: sirven tambien para las continuas compotas. Hase lo mismo de las peras de su sazón, y particularmente de las blancas, y otras que son de un gusto muy excelente (de las que se trata latamente en la instruccion del modo de conservar las frutas crudas.) Los higos se confitan asimismo en liquido, en seco y en mermeladas, y lo mismo se executa con las ubas, y particularmente en compotas, y para guardar en almivar. Las ciruelas de este mes se pueden hacer pasas.

De las manzanas de este tiempo, se hacen compotas, pastas y jaleas. Preparanse tambien al fin de este mes los pepinos, las alcaparras, pimientos, y otras provisiones con sal y vinagre para las ensaladas de Invierno.

En esta sazón se hace tambien el almivar de moras, y se confitan como las demas.

*Septiembre.*

6 Las ciruelas duran aun en este mes, y prosiguen las peras y manzanas; por lo que se pueden hacer nuevas compotas, pastas y mermeladas, para las que se elegirán las mejores, como las bergamotas, y otras. Hay tambien alberchigos, de que se hacen mermeladas, se guardan en aguardiente, y se confitan en liquido. Los moscateles se confitan del mismo modo, de que se hace una mistela muy agradable.

*Octubre.*

7 En este mes hay otra variedad de peras y manzanas que se preparan del modo que las antecedentes; principal-

palmente se hacen mermeladas, y jalea de membrillo y pastas.

*Noviembre y Diciembre.*

8 Ya en estos dos meses va cesando de producir frutas la tierra; por lo que es preciso recurrir á la provision que se hubiere hecho en los meses anteriores, tanto de frutas secas, como liquidas, mermeladas ó de jaleas: no obstante producen estos meses castañas que se tiran en seco, y se hacen compotas. Usase tambien de peras y manzanas asadas. Hay el recurso de las naranjas comunes de la China, que son las mas excelentes y propias de este tiempo, de las cidras y limones.

*Enero y Febrero.*

9 Confitanse en estos dos meses las naranjas de Portugal, y otras enteras, divididas en quatro partes, ó hechas rajitas á lo largo en compotas, pastas, conservas y mermeladas.

Las cidras, limas y limones reales, agrios y dulces, que son muy olorosos, se confitan del mismo modo que los pasados. Hay otros limones que llaman cidrados de Florencia, porque vienen de aquel País, que son los mas excelentes, tanto en la suavidad de su olor, como en el gusto: confitanse de todas suertes, como los de arriba. La bergamota de Florencia, que es la mas exquisita, se confita de todos géneros.

Si se hubiere consumido en este tiempo la provision de frutas confitadas, hechas antes, se servirá de las precedentes, que duran aun mas allá de las frutas nuevas.

Fuera de todas estas suertes de confituras, dependientes de la sazón del tiempo, hay otras manufacturas de azucar, que sirven para todo el año. Se confitan las almendras de diversos géneros, se hacen vizcochos, mazapanes, caramelos, azucar rosado, pastillas, chochos de canela, y otras curiosidades que con las frutas crudas son suficientes para componer un hermoso postre.

Debese tener gran cuidado de la conservacion de las confituras, principalmente de las liquidas, que se registrarán á menudo, porque no se aceden ó pierdan de su ser;

para lo qual se remudarán los papeles con que estuviesen cubiertas las vasijas, que por lo regular son orzas blancas, y á falta de estas, ollas vidriadas, garapiñas de estaño ó barreños.

Los que hicieren provision abundante de fruta cruda, podrán aplicarse á trabajarlas, y con eso conseguirán no estar ociosos. Tambien se dedicarán á preparar las ensaladas, en que no dexarán de tener bastante ocupacion, y mas si son casas de mucha opulencia.

Lo dicho es suficiente para la inteligencia del modo que se debe distribuir en los meses del año el trabajo que se ha de executar. Vamos ahora á la práctica que se ha de observar, comenzando por las frutas que se han de tirar en seco, y las que se pueden guardar liquidas por el orden de su sazón; seguiráse la misma orden, quando se trate de las compotas, tabletillas, mermeladas: pastas de frutas y jaleas donde sea conveniente tratar de cada una de estas cosas. Ultimamente se tratará de todo género de obras de azucar.

#### CAPITULO IV.

*De los albaricoques y almendras, y todo género de compotas.*

**T**odo género de frutas se puede hacer en compotas para servir del dia á la mesa; y es, que mondada la fruta, y cocida, que no lo esté del todo, ni tampoco dura, de suerte, que metiendo un palillo por el corazon de la dicha fruta, despida bien, entonces estará en su punto; y sacandola se echará en el azucar preparada, de suerte que no tenga mucha cantidad, solo quanto se cubra ó bañe dicha fruta, y puesto al fuego, se estará segun el gusto de mas dulce ó menos: y sacada, se echará bien espumada en la compotera ó vaso que se haya de servir. Y se advierte, que el azucar ha de estar solo clarificada, y si fuese fruta blanda, como fresas ú otras que hay blandas, se dará quatro ó seis hervores al almivar antes de echar dicha fruta.

Si fuese necesario alguna fruta para tirar de pronto en

en seco, como á mí me ha sucedido varias veces, que en término de 24 horas la he servido en seco, se hará en esta forma: mondada y cocida la fruta, se pondrá en su azucar algo mas de la necesaria para que se cubra bien, y puesta á fuego fuerte, cocerá hasta que suba á punto de la grande pluma, y apartada del fuego fuerte, se pondrá á fuego lento, para que vaya penetrando la fruta: se lavará en agua tibia, y echada en otra azucar, se tirará en seco, siguiendo su punto á la pequeña pluma de tirar en seco.

2. Tomaránse los albaricoques verdes, antes que se hayan endurecido los huesos, y se meterán en una servilleta blanca con dos puños de sal, mas ó menos, á medida de la fruta, y todo se meneará, zarandeandolo del un lado al otro, y rociandolo con vinagre, hasta que se haya caído la pelusilla, que despues se pasarán á la agua fria para acabar de emblanquecerlos, con los que se executarà la experiencia del alfiler arriba dicho: ya enjutas en el cedazo, se meterán en un perol con azucar clarificado quando haya comenzado á hervir, y se menearán con la espumadera, hasta que empiezan á reverdecer: pero se advierte, que el fuego ha de ser lento; esto es, que tenga poca fuerza. Quando hayan recibido bien el azucar, sin haberlos apartado del fuego, si hubiere pronta necesidad de ellos, que si no, para que reciban mejor el azucar, es mejor que esten infundidos en él, por espacio de dos ó tres dias, poniendolos cada dia á fuego lento una hora, se pondrán sobre rexillas de alambre ó cedazos, para que expriman el almivar, de donde se pasarán á una servilleta, que tendrá azucar molido y cernido por el tambor, y con suavidad se menearán, hasta que estén bien bañados del azucar; despues se secarán en la estufa, puestos sobre hojas de cobre, para que esté firme: y si embebiesen demasiado el baño de azucar en polvo, se repitirá segunda vez, y se podrá usar de ellos quando se necesitare. Esta fruta es muy cándida y hermosa, guardase en vasijas de madera, á modo de caxoncitos, puesta entre papeles, y en lugar seco, á fin de que no se humedezcan; es asimismo muy buena para guardar todo el año.

Adviertese que el fuego que ha de tener la estufa, ha de ser, ni muy fuerte, ni muy lento; y quando se vaya disminuyendo, se aumentará de otro nuevo, el que estará puesto en un brasero de hierro, ó una cazuela de barro.

*Albaricoques verdes en liquido.*

3 Habiéndoles quitado la pelusa, blancos ya, y reverdecidos, como dicho es, se pondrán al fuego en un perol con azucar clarificado, lo que pareciere conveniente; de modo, que despues de hecha la decoccion quede siempre bañada la fruta del almivar, y se darán un hervor: bien espumados se pasarán á una cazuela de barro vidriada, bañada de azucar; observando que esta primera coccion sea muy clara; despues se pondrán en el cedazo, para que goteen, y á el azucar solo, se dará una docena de hervores, y se echará sobre la fruta en el barreño, fria ya; lo que executado por dos ó tres dias, aumentando el azucar clarificado, segun se hubiere consumido en la fruta, se finalizarán goteandolos en el cedazo: si no están bien bañados, preparase el almivar solo á la gruesa perla, y dentro se echarán los albaricoques, para que á fuego lento den cinco ó seis hervores; y bien espumados con su almivar, se guardarán.

*Albaricoques mondados.*

4 Mondanse 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 esten cocidos, para que se reverdezan y emblanquezan, como arriba se ha dicho; y haciendo la experiencia del alfiler, se confitarán como los antecedentes.

*Almendrucos verdes para confitar.*

5 Tomados los almendrucos, se les hace lexia para mondar la pelusilla que tienen; y se pone en esta forma: bastante ceniza de carbon, la mas blanca y cernida, se

echa-

echará en la porcion de agua correspondiente á la cantidad de los almendrucos; y despues de cocida la ceniza en el agua, se quitará del fuego, y dexará reposar, á fin de que se siente la caniza: y ya sentada, se mudará el agua clara á otro perol, y vuelta al fuego, se echarán los almendrucos, á fin de que vayan cociendo, y se irán de quando en quando sacando algunos, y se probará á ver si dan la pelusa, que se hará con los dedos, ó con un palito sutil: y bien limpios, se irán echando en agua natural; y si no quedasen bastante cocidos, se pondrán al fuego en otra agua clara, y despues se confitan en azucar, de modo, que se cubran bien de ella en la vasija que estén, y se irá cociendo el azucar fuera de los almendrucos, y despues de fria se volverá á echar sobre ellos, para que se vayan confitando, y se hará por tres ó quatro veces; y á la ultima se podrá hacer con ellos mismos dentro del azucar, y luego echarlos encima de rexillas, para que se sequen en la estufa; y despues de secos, se podrán guardar, y usar de ellos siempre que sea necesario.

*Albaricoques maduros mondados.*

6 Elegiránse los albaricoques que no estén del todo verdes, ni del todo maduros: si se hubieren de confitar enteros, á cada albaricoque se le ha de hacer con un cuchillito 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 al fuego con agua hirviendo, para que se emblanquezan, pero se tendrá gran cuidado que no se empasten ó deshagan: quando estén bien blancos, se sacarán con la espumadera, remudandolos á otra agua fria para que se refresquen, y de allí, habiéndolos antes enjugado en el cedazo, se echarán en quatro libras de azucar clarificado, cocido á la pluma, en donde darán dos ó tres hervores solamente: apartados, pues, del fuego, y quando estén ya frios, se sacarán y enjugarán los albaricoques en el cedazo, volviendo el almivar al fuego, y asi que haya 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 executado, y habiendo repo-

sa-

sado fuera del fuego dos ó tres horas, se pondrá en los botes con su almivar. Si se quisieren en seco, despues de haber reposado, se pondrán los albaricoques en el cedazo á enjugar, y se concluirán pulverizados de azucar, del modo dicho en los albaricoques verdes en seco.

*Albaricoques á medio azucar.*

7 En quatro libras de azucar preparado á la pluma, se echarán otras tantas de albaricoques curiosamente mondados, para que den al fuego un pequeño hervor; y habiendolos apartado de él, y dexadolos enfriar bien, se volverán al fuego, para que hiervan en dicho almivar, hasta que este no espume mas: despues se apartarán, y dexarán en infusion una mañana, de donde se pondrán á enjugar en un cedazo: y en el entretanto se cocerá el almivar á la perla, y junto con la fruta, se echará en una cazuela vidriada, y bien quitada, la espumilla, se meterá en la estufa por espacio de medio día: y despues se preparará como arriba se ha dicho, para tirarlas en seco; á no ser que los quieran conservar en liquido, para usar de ellos en otra ocasión en seco.

Adviertese que la fruta se vaya echando en agua fria conforme se fuere mondando; y esto se entiende con todas, y en todo género de confitarlas.

*Albaricoques en oreja.*

8 En esta manufactura se executan los dos modos de confitar antecedentes. Albaricoques en oreja no es otra cosa, que habiendo dividido el albaricoque en dos partes iguales, sin desunirlos de todo punto, forme al modo de una oreja, como los que llamamos orejones.

Adviertase que los albaricoques, así verdes, como maduros, están expuestos á engrasarse, si se guardan mucho tiempo en liquido. Conservanse mucho tiempo en seco, aunque son de menos gusto que los liquidos; no obstante pueden servir para los mazapanes ú otras obras.

CAPITULO V.

*De las frutas rojas.*

Las guindas y cerezas son la primera fruta roja que se halla: hacéanse de ella compotas, sin quitarlas el huesecillo, por su poco vigor: lo que se executa mas por satisfacer la novedad, que por su buen gusto. Todo lo que se hablará de las guindas, se podrá executar con las cerezas.

*Guindas de oreja.*

1 Elegiránse las mas hermosas guindas, y habiéndolas sacado el hueso, se echarán en el almivar preparado al soplo, para que den quince hervores cubiertos) hervor cubierto es quando este no rompe fuera, y solamente se siente en el interior del almivar ó agua, un poco de ruido, con algun estremecimiento) apartaranse del fuego, dexándolas en el perol en su infusion una mañana; despues de haber enjugádolas en un cedazo, se prepara el almivar á la perla, en el que se echarán hasta que levanten siete ú ocho hervores cubiertos; y habiendo apartado del fuego el perol, y espumado bien el almivar, se dexarán enfriar: enfriadas sobre un cedazo, se pondrán sobre las planchas de cobre, pulverizadas de azucar, para secarlas en la estufa. Quando estén secas de un lado, se secan del otro, repitiendo el propio baño ó pulverizacion de azucar. Llamánse de oreja por la propia razon que se dixo en los albaricoques de oreja. A una libra de esta fruta se pueden echar tres quarterones de azucar, que es lo suficiente. Antes de echar las guindas en el almivar, habrán dado dos ó tres hervores en agua, y las cerezas mas unas y otras hasta la experiencia del pailillo ó alfiler; y lo mismo para las siguientes, y todo genero de frutas de esta especie.

*Guindas desgranadas á medio azucar.*

2 Meteránse en el almivar á la perla las guindas sin hueso, haciendo que den dentro cinco ó seis hervores,

y habiendo reposado hasta el dia siguiente, que enjutas del almivar en el cedazo, y reducido á este á la preparacion de almivar á la lisa, ó bastante suelto, se pondrán en él las guindas, para que repitan otros veinte hervores, sin dexar continuamente de espumarlos: lo que hecho, se apartarán del fuego, dexándolas reposar aquella noche: y al siguiente dia, habiéndolas enjugado en el cedazo, se pondrán á secar sobre las hojas de cobre, pulverizadas de azucar, en la estufa. Para seis libras de fruta bastan tres de azucar.

*Guindas con hueso en liquido.*

3 A seis libras de azucar clarificado, y hecho almivar á la pluma, se echarán otras tantas de guindas, que han de estar quitadas por mitad los palillos, y así enteras con su hueso darán diez ó doce hervores cubiertos: apartadas del fuego, se dexarán reposar por espacio de media hora, á lo que se añadirá medio quartillo, ó poco mas, de zumo de uva espina, para que tomen color, que juntamente las dá un sabor muy agradable: despues de lo qual se volverán al fuego, dexándolas cocer, hasta que el almivar se haya convertido en la preparacion á la perla, y entonces se podrán guardar en las vasijas.

*Guindas liquidas frambuesadas, ó con mixtion del zumo de frambuesa.*

4 Echaránse en cinco libras de azucar clarificado, y hecho á la pluma, quatro libras de buenas guindas, y bien maduras, cuyo color ha de ser tirante á bermejo, habiéndolas primero partido por mitad el palito, se harán dar diez y ocho ó veinte hervores á gran fuego, y se apartarán de éste para que reposen por tiempo de una hora: lo que executado, se volverán al fuego hasta que el almivar se espese un poco, á fin de que por esta dilacion penetre el hueso, que es algo duro. Si se quiere dar el gusto de la frambuesa, en una libra de azucar preparado á la pluma, se echará otra de esta fruta, y todo junto cocerá hasta que levante diez hervores, y ya frio, se colará por el cedazo, echando el almivar solo destilado en la composicion de las guindas;

pe-

pero se advierte, que en tal caso se ha de rebaxar de las cinco libras de azucar precedentes una, por razon de esta que se añade; y si no se quisiere gastar tanto tiempo en esta decoccion particular, se estrujarán las frambuesas dichas en una servilleta limpia, añadiendo el zumo á las guindas confitadas.

*Guindas en gagitos.*

5 En una libra de almivar preparado al soplo, se echará otra de guindas ensartadas de tres en tres, ó de quatro en quatro, 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, dexándolo enfriar, de donde se remudará á una cazuela de barro, poniéndolo dentro de la estufa hasta el dia siguiente: que habiéndolas enjugado en el cedazo, se pondrán á secar dentro de la estufa en la manera dicha.

Notese, que todas estas manufacturas executadas con las guindas, se hace lo mismo 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 su propio gusto y sabor á las otras frutas.

*Guindas con guirnaldas ó coronas.*

6 Tomaránse seis libras de guindas, las mas escogidas: á las quatro se les quitará los palillos, y los huesos, y á las dos restantes solo la mitad del palito, y todas juntas se confitarán como las de oreja: quando estén en su sazón, se enjugarán sobre el cedazo, y despues se irán poniendo sobre las hojas de cobre en el modo siguiente: tomaráse una de las que tienen palillo, y en su contorno se pegarán por su orden tres de las que no le tienen, de suerte que quede formada una corona ó guirnalda, en cuyo medio estará la que tiene el palo levantado en alto, y habiéndolas polvoreado de azucar fino se pondrán á secar en la estufa.

*Frambuesas en seco.*

7 De las mas hermosas frambuesas, no demasiadamente maduras, aunque sí bien limpias, se echarán en almivar preparado á la buena pluma, la cantidad que fuere razonable

ble: y en dando un hervor cubierto, se retirarán del fuego, y espumadas bien, se mudarán á una cazuela de barro, para que reposen en la estufa por espacio de veinte y quatro horas; y despues se preparan en el modo ordinario para secarlas en la estufa.

Guardanse en la estufa estas frutas con su almivar, porque mantiene mejor el calor, á causa de su recogimiento; no obstante se puede, á falta de esta, guardar en otro lugar proporcionado.

*Frambuesas en líquido.*

8 En siete libras de azucar preparado á la pluma, se pondrán cinco de frambuesas de las mas gruesas, bermejas y hermosas, y bien limpias, para que den doce ó quince hervores á fuego grande: lo que hecho, se apartarán, dexándolas reposar por un breve tiempo, en cuyo espacio curiosamente se espumarán, repitiendo la decoccion hasta que el almivar se espese, como gyropo, y ya frio, se pondrá en una vasija: y porque son demasiadamente secas, se podrá añadir al primer hervor á cinco libras de frambuesas un quartillo de zumo de guindas destilado por la servilleta, y pasado por el cedazo, como se dixo arriba en las guindas en líquido frambuesadas: y en lo demas se seguirá lo dicho, sin distincion alguna.

*Uba crespa ó uba espina verde en líquido llamada por otro nombre brusela.*

9 Hendiránse con un cuchillo muy sutil las bruselas para sacarlas los granitos que tienen dentro, y se irán poniendo en agua tibia muy clara al fuego: y quando se vieren nadar en la superficie de la agua, se sacarán con la espumadera, remudándolas á otra mas fria, para que á fuego lento reverdezcan: y quando estén bien blandas, se refrescarán en otra tercera agua mas fria, y bien enjutas en el cedazo, se pondrán en azucar clarificado hasta que den catorce ó quince hervores, ó más, para que reciban bien el azucar: lo que hecho, se dexarán reposar hasta el dia siguiente, que habiéndolas destilado de su almivar en el ceda-

zo, se hará cocer á este, hasta la preparacion de la perla, y sobre él, se echará la fruta repitiendo otros cinco ó seis hervores cubiertos; no restando para su conculsion, sino solo secarlas en la estufa como las guindas de oreja.

*Brusela madura en líquido.*

10 Habiendo preparado cinco libras de azucar á la pluma, se añadirán quatro de esta fruta, y todo junto cocerá á grande fuego, hasta que haya levantado catorce ó quince hervores: despues de haber reposado, como cosa de media hora, se volverá á poner al fuego hasta que el almivar quede perfeccionado, como el precedente, y quando esté ya frio, se guardará en vasija; pero si se quisiere hacer mas hermoso y transparente, se exprimirá el zumo de tres libras de guindas en una cazuela vidriada, y se repasará por un cedazo para echarlo en seis libras de azucar preparado á la pluma, á lo que se añadirán otras quatro de la brusela, y todo junto dará doce ó catorce hervores, y despues de haber reposado fuera del fuego, se volverá á cocer hasta que quede bastantemente espeso el almivar, y ya bien frio se envasiarán.

Si se quiere dar el gusto de la frambuesa, se executará para su execucion lo mismo que con las guindas.

*Bruselas en gagitos ó ramitos.*

11 Se distribuirán en pequeños ramitos ó gagitos quatro libras de esta fruta, y se cocerán en almivar preparado á la pluma, hasta la cantidad de tres libras, ó poco mas, para que den dos ó tres hervores; y bien espumadas, se meterán en la estufa, sin sacarlas del perol: al dia siguiente se enjugarán en el cedazo, y polvoreados los ramitos de azucar fino sobre las planchas de cobre, se pondrán á secar en la estufa.

*Brusela en racimos.*

12 En quatro libras de azucar preparado á la primera pluma, se echarán otras tantas de brusela en racimo para que den cinco ó seis hervores, y habiéndolo dexado reposar cinco ó seis horas, se repitirá la decoccion has-



ta otros tres hervores; y despues de haberlos enjugado en el cedazo, puestos por su orden los racimos en las planchas de cobre, y polvoreados de azucar fino, se secarán en la estufa, guardando en lo demás el orden de las otras frutas que se tiran en seco: cuya regla será general para todas las que en adelante se hubieren de executar con esta manufactura.

*Brusela blanca en racimos ó gajitos.*

13 Separaránse en pequeños gajos tres libras de uba espina, y en quatro libras de azucar preparado á la pluma, se harán dar diez ó doce hervores lentos, y habiéndolo espumado el almivar fuera del fuego, se dexarán reposar por tiempo de dos horas; despues se pasarán por el cedazo, y los prepararán para tirarlos en seco en la estufa, como las anteriores. Si se quisieren conservar en líquido ó en ramitos, se practica lo arriba dicho.

*Moras en líquido ó secas.*

14 Las que se han de confitar en seco, no han de estar demasiadamente maduras, si no un poco verdes: coceránse bien limpias, en azucar preparado al soplo, en donde darán un solo hervor bastantemente lento; y habiéndole espumado, se meterá con su perol en la estufa para tirarlas en seco, como las bruselas; á una libra de moras, corresponde otra de azucar clarificado. Dáselas un hermoso color aplicando á la decoccion su propio zumo exprimido por una servilleta.

Las líquidas se cuecen en el azucar preparado á la perla: á quatro libras de esta fruta, se echan tres de azucar en el que solo darán un hervor, y este que sea lento, á fin de evitar que no se empasten ó deshagan, y dexará reposar hasta el dia siguiente, que se colará el almivar para cocerlo, hasta reducirlo á la perla; y dentro de él, se echarán las moras: si no hubiese bastante almivar, se añadirá un poco de azucar, asimismo preparado á la perla, y en enfriándose todo, se guardará en vasijas.

Otra

*Otra manera.*

15 Se pueden confitar tambien de esta suerte: Tomaráse cinco libras de azucar preparado á la pluma, y dentro de él se harán hervir siete libras de esta fruta, hasta que todo junto haya dado doce ó quince hervores: añadiráse á esta decoccion otras dos libras de azucar preparado á la pluma, y todo junto volverá á hervir hasta que se haya reducido á la perla, con lo que se envasiará.

CAPITULO VI.

*De las Nueces en leche, y de las Ciruelas.*

NUECES EN LECHE.

1 Se echarán en agua fria las nueces verdes tiernas, habiéndolas quitado aquella exterioridad, hasta encontrar con lo blanco, y se harán hervir algun breve espacio; de allí se mudarán á otra agua que esté cociendo; para mayor brevedad, y al querer romper el hervor se sacarán, remudándolas á otra agua caliente: si haciendo la experiencia del alfiler no se resiste, estarán en su sazón. Para mantenerlas en mayor blancura, se aumentará la agua con un puñado de piedra de alumbre molida, y se hará dar un hervor; y bien refrescadas en otra agua, y enjutas por un cedazo, se meterán en azucar muy suelto en infusion, hasta el dia siguiente: y habiéndolas enjugado, se pondrán en cazuelas ó barreños vidriados, y dando un lento hervor el azucar solo, se bañará con él la fruta: se ha de observar, que no se ha de echar el azucar hirviendo, ni de una vez, si no templado, y de tres veces ó mas: al dia siguiente se sacará el almivar de la cazuela, dexando las nueces, y se pondrá al fuego para que dé cinco ó seis hervores, aumentándole mas de azucar, por lo que se hubiese de disminuir, y se echará sobre la fruta, como dicho es: al dia siguiente se executarà lo mismo, á excepcion que el azucar ha de dar quince ó diez y seis hervores: al otro dia se preparará el azucar á la pequeña li-

sa,

sa, y se executará lo mismo, como en los pasados días: al día siguiente, entre lisa y perla: el último día á la perla, aumentando cada vez el azucar, con otro nuevo, para poder bañar las nueces. Finalizaránse metiéndolas en la estufa por toda la noche de aquel día último, y si estuviere el azucar bien fuerte se guardarán en los botes. Quando están en esta sazón, muy blancas, por lo que se servirán de azucar buena. Secánse en la estufa, como las demás frutas, bien bañadas de azucar en polvo. Si las quisieren labrar con citron, como las de Victoria, haránse con la punta de un cuchillo algunas hendiduras ó agugeros, en los que se meterán los pedacitos de citron, lavoreándolos á medida del gusto que se quisiere, y se secarán en la estufa.

*Nueces negras.*

2 Tomaránse las nueces verdes, legítimamente quitadas la cascarilla, sin descubrir lo blanco, se limpiarán y emblanquecerán, como las de arriba, executando para saber si están en su sazón, la experiencia del alfiler; entonces se meterán en agua fria, para que por tiempo de veinte y quatro horas se refresque en su infusion: en cuyo espacio se mudará la agua dos ó tres veces, y se meterán en azucar suelto, executando para finalizarlas las mismas precauciones y diligencias, que en las blancas. Dividense en quatro porciones mas ó menos, ó enteras, picadas con un alfiler grueso, ó con un palito bien aguzado en dos ó tres partes, á medida del gusto de el artífice; pero se advierte, que se han de emblanquecer y atemperar en el espacio de nueve días en agua clara, remudada de veinte y quatro á veinte y quatro horas, ó poco menos: y para confitarlas se sigue el propio método que en las precedentes.

*Ciruelas.*

De las ciruelas mas utiles para confitar, entre la varia muchedumbre de sus especies, son las que llaman comunmente andrinas ó mirabeles, y algunas otras, de un dulzor muy apetecible, pero quasi inútiles, respecto á su razon, por

por estar la carne muy dura; y así comenzaremos por las andrinas.

*Ciruelas andrinas en seco.*

3 Picaránse con un alfiler, ó con un cuchillito sutil de punta, así por el pezon, como por otras partes, segun pareciere conveniente para preservarlas que de este modo no se abran, y reciban mejor el azucar, y echaránse en agua natural: remudadas de allí á otra, se pondran al fuego hasta que quieran levantar el primer hervor; lo que hecho, se sacarán á enfriar, volviendolas segunda vez á cocer, bien cubiertas á fuego muy lento, ó sobre rescoldo, sin consentir que hiervan de ninguna de las maneras, porque se ablandarian demasiado: quando estuviesen verdes, y algo blandas, las refrescarán en otra agua fria, y se enxugarán en el cedazo, para meterlas en azucar suelto hasta el otro día, que se pondran con su azucar al fuego lento, sin dexarlas hervir, sino es en quanto se estremezca la decoccion (para lo que con curiosidad y sutileza se meneará con la espumadera de quando en quando), y se apartará del fuego el perol, dexandolas en infusion hasta el otro día, que al almivar solo, destilado de la fruta en el cedazo, se hará dar siete ú ocho hervores; metiendo entonces la fruta, hasta que la decoccion se estremezca, como que quiere romper al hervor, y se apartará, dexandolo todo así hasta el otro día, que se repetirán en el almivar, sin la fruta, aumentado de nuevo azucar ya clarificado otros quince ó diez y seis hervores, con lo que se bañarán las ciruelas, que estarán puestas en barreños ó cazuelas vidriadas: al otro día se preparará el azucar á la lisa: al otro entre lisa y perla, en el que harán cocer la fruta con la lentitud dicha: al ultimo día se usará de la preparacion á la perla, en el que echarán las ciruelas andrinas, que den siete ú ocho hervores: cubiertas, y bien espumadas, las prepararán, como las demás frutas, para secar en la estufa.

El mejor almivar para añadir á la preparacion de azucar precedente, disminuido, ya por los baños, ó ya por las infusiones, es el de los albaricoques, porque éste los man-

tiene verdes, destruyendo la blancura. Conviene asimismo, que las ciruelas andrinas que se han de confitar, no esten del todo maduras, lo que se deberá observar en el resto de las demás frutas.

Las otras especies de ciruelas se confitan del propio modo; pero se advierte, que no todo genero de ciruelas, sino las que se llegan á éstas.

*Ciruelas andrinas mondadas en seco.*

4 A quatro libras de ciruelas andrinas, gruesas y mondadas, se harán dar un par de hervores en agua natural, si estuviesen duras, y habiéndolas enxugado en el cedazo, se echarán dentro de otras tantas de azucar preparado á la pluma, hasta que hayan dado cinco ó seis hervores; y habiendo dexado 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 mas fuerte, que entonces se echará la fruta dentro para que todo junto dé otros quatro hervores: y habiendose enfriado se envasijarán. Si las ciruelas estuviesen maduras, se omitirá el hervirlas en el agua comun, y la decoccion no se executará sino á la perla, observando para perfeccionarlas el propio orden que en las duras.

Las demás ciruelas se confitan del mismo modo.

*Ciruelas mirabeles*

5 Bien picadas en varias partes con un alfiler grueso las ciruelas mirabeles, se harán hervir en agua natural hasta que empiecen á nadar por encima, que se mudarán á otra agua fria para refrescarlas; y habiéndolas puesto, pues, bien enxutas en el cedazo, sobre una cazuela ó barreño, se echará sobre ella el azucar clarificado ó bien caliente, dexandolas así en infusion hasta el día siguiente, que cocido el almivar solo á la pequeña lisa, se echarán dentro las ciruelas para que den siete ú ocho hervores: al otro día se cocerá á la grande lisa el almivar, y al último á la perla; y en cada uno de estos días, como se dixo

en el primero, se dará dentro del almivar siete ú ocho hervores á la fruta: y porque aquel se gastará demasiado con los baños, el fuego y las infusiones, se aumentará cada vez de nuevo azucar clarificado, para que todas igualmente se bañen: se advierte, que los hervores dichos han de ser solo cubiertos, de modo que no rompan, sino solo que se estremezca el agua, haciendo algun ruido sensible. Executadas estas diligencias, al quarto día se enxugarán y prepararán para secarlas en la estufa en el modo ordinario.

*Otra manera.*

6 Se pondrán en un perol con agua hirviente quatro libras de ciruelas gruesas, maduras y escogidas, picadas, como las antecedentes, para que den quatro ó cinco hervores; y enxugadas en el cedazo, se echarán en cinco libras de azucar preparado á la pluma, hasta que den cinco ó seis hervores; despues de lo qual, se dexarán reposar por espacio de un día, vueltas á cocer, hasta que el almivar se haya espesado; y quando estén frias, se pondrán en las vasijas descubiertas, que al otro día se enxugarán: esto se hace para que evapore alguna malicia, si la tiene, y para que asimismo se mantengan mas largo tiempo, pues de lo contrario facilmente se revendrian.

A las ciruelas andrinas algunos no las pasan la agua, lo que se ha de executar, observando en los demás lo arriba dicho.

*Ciruelas andrinas roxas.*

7 A quatro libras de ciruelas andrinas roxas, imperiales ú otras, se hendirán como á los albaricoques para quitarles los huesecillos, y en otras tantas de azucar clarificado en un perol, se pondrán á fuego lento, sin permitir que hiervan, sino interiormente, y con mucha suavidad, á fin de que no se deshagan; para lo que con sutileza se removerán de quando en quando: en estando medianamente blandas, se apartarán del fuego para que se enfrien, y se meterán á enxugar en el cedazo, en cuyo intermedio cocerá el almivar hasta la preparacion de la lisa; y quando esté en este punto, se echará la fruta dentro para que dé siete ú ocho hervores cubiertos; y bien es-

pumado, se apartará del fuego pasandolas con su almivar á una cazuela ó barreño, y dexandolas reposar toda aquella noche, hasta el siguiente dia, que se prepararán en el modo comun para secarlas en la estufa.

*Ciruelas á medio azucar, y otras.*

8 En dos libras de azucar preparado á la perla, se echarán otras tantas de ciruelas, haciendolas dar un pequeño hervor tan solamente, las que apartadas del fuego, se dexarán reposar por espacio de dos dias, en cuyo interin, ó á corta diferencia habrá penetrado bien el almivar, y supurado su zumo natural, lo que executado, se volverá todo al fuego para que cuezca, hasta tanto que se haya convertido el almivar á la perla: despues se pasará á la cazuela ó barreño para que reposen hasta el dia siguiente, que se prepararán para secarlas en la estufa.

Todo genero de ciruelas buenas se pueden confitar de este modo. Confitanse tambien mondadas, habiendolas antes pasado por agua al fuego, guardando en lo demás, así para secarlas, como para todo el resto, las reglas que se notan en las demás ciruelas.

CAPITULO VII.

*De las peras que se han de confitar en seco, y guardar en líquido.*

**E**sta fruta se divide en distintos generos con variedad de nombres. Confitanse solas las cermeñas blancas, y otras algunas: las demás, ó son demasiado grandes, ó demasiado duras para este ministerio, y así solo son utiles para las pastas, compotas y mermeladas, que se executarán sin distinción alguna como las de todas las demás frutas. Guardanse con mucho aseo y limpieza todo genero de peras confitadas, tanto en líquido, como en seco.

*Peras blanquillas.*

1 Esta fruta es una de las mas tempranas, por cuya razón

zon es muy estimada: confitanse, mas por satisfacer la novedad, que por otro respeto alguno, haciendo de ellas compotas, ó tirandolas en seco: preparanse del modo siguiente. Despues de bien picadas encima del pezon con un alfiler, se pondrán en un perol de agua, que estará al fuego, para que sin hervir vayan cociendo, y si quisiere romper el hervor, se rociarán con agua fria; y quando estén ya blandas, se dexarán enfriar apartadas del fuego, para mondarlas, echandolas á refrescar en otra agua fria, conforme se vayan limpiando; y despues de haberlas enxugado en el cedazo, se aplicarán al fuego en un perol, que tendrá azucar clarificado, para que den quarenta ó cincuenta hervores, que se apartarán del fuego, dexandolas en su infusion hasta el dia siguiente, que habiendolas enxugado de su almivar en el cedazo, se cocerá éste solo hasta reducirlo á la preparacion llamada de la lisa, y dentro de él se echará la fruta, y dará uno ó dos hervores: al otro dia se cocerá el almivar entre lisa y perla, y al tercero á la perla: advirtiendole, que cada dia de estos dos ultimos ha de dar dentro de dicho almivar la fruta diez ó doce hervores tan solamente, cubiertos, la que se guardará para tirarla en seco quando hubiere necesidad, lo que se executará del mismo modo que los albaricques: pero porque estará demasiado espeso ó fuerte, meteráse la vasija en un perol de agua hirviendo, para que se liquide, por cuyo medio se podrá sacar la fruta, y prepararla, tirandola como las demás en seco. Conservanse mucho tiempo de este genero, cubriendo las peras con papeles blancos, que se remudarán de tiempo en tiempo para que no reciban humedad.

Todas las demás diferencias de peras se confitan enteras ó conforme se quiere, executando lo mismo que con las pasadas.

Las cermeñas se pueden confitar tambien.

*Bergamota moscatel.*

2 la mas excelente para confitar entre todas suertes de peras, es la Bergamota moscatel: echa de sí vn olor muy fragante y suave, como al modo de almizcle; es llamada de

de algunos pera siciliana, y de otros pera moscatel chica de otoño. Confitase por el propio orden que las demás.

## CAPITULO VIII.

*De los alberchigos, higos, castañas, y yerba angélica.*

## ALBERCHIGOS VERDES.

1 Tomaránse los alberchigos que tengan el hueso blando, y no acabado de formar, y se cocerán en la leña hecha del mismo modo que la del cap. IV. de los almendrucos, à distincion, que ha de ser un poco menos fuerte, porque la pelusilla de los alberchigos es menos, mas blanda y facil de quitar: quando estén en el punto que las almendras, esto es, que la pelusa se haya caido, se pasarán por la agua fria para blanquearlos, y se reverdecerán sobre el rescoldo, al modo que los albaricoques: quando estén en esta sazón, se pondrán en azucar clarificado, como las almendras del citado cap. IV. observando, así para tirarlas en seco, como para conservarlas en liquido, las mismas reglas. Si el alberchigo estuviese un poco duro, se mondarà, como los albaricoques verdes.

*Alberchigos maduros ó abridores.*

2 Los alberchigos se confitan enteros, y no partidos, como las demás frutas, à causa de su carnosidad blanda, y demasiado muelle: mondaránse los que se juzgaren suficientes, y se quitarán los huesos con mucha sutileza, para lo qual se hendirán con un cuchillito la parte que fuere necesaria, por donde puedan salir los huesos, y se emblanquecerán en agua natural al fuego, y conforme vayan subiendo encima de la agua, se irán sacando con la espumadera para remudarlos à otra agua fria: y habiéndolos enxugado en el cedazo, se meterán en azucar clarificado, donde hervirán hasta tanto que no espumen mas; y porque la espuma dañaría à ésta, y las demás frutas, se quitarà con curiosidad, sin dexar cosa alguna: lo que hecho, se mantendrán en infusion hasta el otro dia, que habiéndolos aparta-

do de su almivar por el cedazo, se cocerá à éste solo hasta la preparacion à la lisa, aumentado de otro nuevo azucar clarificado, y dentro se meterá la fruta para que dé un solo hervor: al siguiente dia, habiendo enxugado en el cedazo los alberchigos, se cocerá el almivar à la preparacion perla, renovado de otro azucar, asimismo preparada à la perla, y se repetirá otro hervor lento con la fruta, y se meterán à reposar aquella noche en la estufa hasta el dia siguiente, que se podrán tirar en seco, ó si no, se guardarán en liquido. Confitanse tambien à medio azucar, ó en oreja, como los albaricoques, ó extendidos unos sobre otros, que quando son pequeños se juntan facilmente.

*Duraznos y melocotones.*

3 Los duraznos y melocotones se confitan del mismo modo que los alberchigos. El melocoton ó durazno blanco, entre estas especies de confitura, es el mejor para este uso.

*Higos secos y líquidos.*

4 Elegiránse los higos medio maduros: y picados por el pezon con un alfiler, se dexarán dar en agua hirviendo, puesta al fuego, quince ó diez y seis hervores, para que se ablanden, y expelan su malignidad; y quando estén medio frios, se refrescarán en otra agua natural: enxugaránse despues en el cedazo muy bien para echarlos en quatro libras de azucar preparado à la perla, en cantidad de otras quatro de esta fruta, y aplicado todo al fuego, dará quatro hervores cubiertos, poniendolos à reposar en la estufa en una cazuela de barro vidriado, bien espumado, porque no se incorpore aquella espumilla, que es como la hez de estas decocciones. Al otro dia se apartará la fruta del almivar para que dé diez ó doce hervores, y se bañarán con el los higos: al siguiente dia se executarán las propias diligencias, restand solo tirarlos en seco, ó guardarlos en liquido, segun lo pidiere la ocasion, ó como se quisiere.

*Yerba angélica, especie de apio.*

5 La angélica es una yerba muy pectoral y olorosa: cogese tres veces al año, en la Primavera, Estio y Otoño:

el mejor tiempo es quando los tallitos que la mantienen están medianamente gruesos: antes de que haya brotado la grana ó simiente; y así fresca, como se coge, se la quita las hojas, dividiendolas en porciones como la mano, y todo el cutis exterior se las quitará, refrescandolas despues en agua fria; de allí se pasarán á otra hirviendo, para que se emblanquezcán, cociendolas á grande fuego, hasta que tomadas entre los dedos, facilmente se deshagan, y entonces bien cubiertas, se dexarán reposar fuera del fuego por tiempo de dos horas, poco mas ó menos, en cuyo intermedio habrán reverdecido: habiendolas repasado para que se refresquen bien por otras dos aguas frias, y bien enxutas en el cedazo, se harán dar en azucar clarificado diez ó doce hervores, espumandolas como las demás curiosamente; y remudadas á una cazuela, se dexarán en su infusion hasta el otro dia, que al almivar solo se hará hervir hasta que esté preparado á la perla chica, con lo que se bañará la fruta: despues de dos ó tres dias se volverá á cocer el almivar solo á la gruesa perla, y se echará en ella angelica: ultimamente se concluirá, secandola en la estufa, como las demás frutas; y porque el azucar se consume con los baños y decocciones, se aumentará de otro nuevo para bañar igualmente la angelica.

#### *Castañas confitadas.*

6<sup>o</sup> Escogeránse las castañas mayores, de un color resplandeciente, ingertas, y llanas, á las que se quitarán las cascarras de afuera, y se pondrán dos peroles de agua al fuego; y quando hayan hervido, meteránse en el uno las castañas para que den cinco ó seis hervores, y de allí se mudarán con la espumadera al otro perol, tambien de agua hirviendo, pues con esto se acabarán de blanquear; y no las hará daño, antes sí mucho provecho, que en lugar de ser dos estas aguas, sean quatro ó cinco, pues con esto saldrán mas claras, y blancas; y para conocer si están en su punto, se hará la experiencia del alfiler: despues que se haya templado la agua fuera del fuego, se limpiarán las castañas de la segunda cortecilla ó telilla, y para que no se deshagan ó quebranten, se irán sacando con la espumadera con bas-

tan-

tante tiento, y bien limpias, se irán pasando por otra agua tibia: enjugadas sobre una servilleta, se refrescarán en otra agua fria, pues con esto se purifican mas; y vueltas á enjugar, se meterán en azucar clarificado algo fuerte, aplicandole fuego lento, de modo que no rompa el hervor, si no es que solo se estremezca el almivar, que entonces se guardarán en su infusion en la estufa, ó sobre rescoldo: al día siguiente, aumentado el almivar de azucar clarificado, y sin la fruta, se cocerá hasta la pluma, en el que se echará la fruta quando esté ya templado, y se volverá á la estufa hasta el otro dia para tirarlas en seco en el modo siguiente. Sacaránse del almivar con mucho cuidado las castañas, porque si no facilmente se deshacen; y se irán pasando por agua tibia, que estará en un perol, á fin de que se limpien del azucar, y se enjugarán con el mismo tiento sobre una servilleta: lo que executado, se meterán en otro azucar nuevo, preparado á la pluma (que es el punto de las frutas que se tiran en seco): despues de apartado del fuego, y un poco reposado, se dexará infriar hasta que se pueda sufrir la mano en un costado del perol: y tomando entonces una cuchara manuable, y asiendo con una mano el perol para que esté firme, se batirá suavemente con la cuchara por un lado el almivar, sin que se encuentre con las castañas, para blanquearlo; y quando esté en esta sazón, con un tenedor se irán sacando las castañas por aquel costado, y se pondrán sobre rexillas de alambre para que se sequen: lo que hacen muy prontamente, y son de un gusto muy agradable.

Si tuviesen que confitar otras frutas, como cidras y naranjas, conviene que primero se hagan estas, que las castañas, reservandolas para lo último; porque negrecen y engrasan extremamente el azucar, y no sirve para otra cosa, si no es para compotas.

#### CAPITULO IX.

*De las manzanas agrias, ubas moscateles, membrillos, y su carne.*

**L**a manzana es muy ordinaria, y poco usada en la confitura, por cuyo motivo se deberá hacer lo menos que

E

se

se pueda. Es buena para pastas y mermeladas, y principalmente para las compotas; pero á falta de otras frutas, se puede usar de ellas de la manera siguiente, en liquido ó en seco.

*Manzanas agrias.*

1 Habiendo mondado, y dividido en dos partes iguales, ó en quatro, bien limpias de sus corazones las manzanas agrias, hasta en cantidad de cinquenta, mas ó menos, segun las que se hubieren de confitar, se echarán en agua fria para que se refresquen, y se pasarán de allí á otra hirviendo, que estará en un perol al fuego, y todo junto se hará cocer fuertemente: quando estuvieren blandas, no demasiado, que facilmente se deshagan, que se conocerá por el tacto, se enjugarán en el cedazo para meterlas en el azucar clarificado preparado á la perla, en donde darán quatro hervores interiores ó lentos, con lo que se apartarán del fuego, dexandolas reposar en su infusion, mudadas de una cazuela en la estufa hasta el dia siguiente, que se separará el almivar de la fruta para que dé un par de hervores, y con él se bañará dicha fruta, que habrá de estar en la cazuela. Esta diligencia se repetirá por tres ó quatro dias consecutivos, y al último se concluirá, dando á la fruta y almivar todo junto un par de hervores cubiertos; y quando esté á medio enfriar, se prepararán para tirarlas en seco, como las precedentes. Si se quisieren conservar en liquido, se podrá executar facilmente, poniendolas en las vasijas con tanto almivar, quanto sea suficiente para que las manzanas naden ó queden cubiertas. Haráse de esta confitura provision antes que llegue el Invierno.

*Agraces en liquido.*

2 En un perol, que esté con agua hirviendo, se echarán quatro libras de agraces gruesos, y bien limpios de sus granitos, que se habran sacado por unas pequeñas cisuras con la punta de un cuchillito muy sutil hechas (habiendolos primero refrescado en agua natural y fria) para que den tres ó quatro hervores; y apartados del fuego, se pondrán á reverdecer por espacio de cinco ó seis horas, bien cubiertos entre rescoldo ó sobre ceniza caliente: despues de lo qual,

qual, y de haberlos enjugado en el cedazo, se meterán en azucar clarificado preparado á la pluma, para que den ocho ó diez hervores; lo que executado, se sacarán con la espumadera, poniendolos en una cazuela de barro vidriado, en cuyo interin habrá dado el almivar otros diez ó doce hervores, y se verterá sobre los agraces; volveráse todo junto en el perol al fuego, para que repitan siete ú ocho hervores; y habiendolos remudado á una cazuela para que se enfrien, los guardarán.

*Otra manera.*

3 De los ya preparados agraces, arriba dichos limpios ya de sus ollejos, se echarán en una libra de azucar en polvo muy fino, y desleído en frio, hasta en cantidad de otra libra, y todo se hará dar un hervor, espumandolo con curiosidad; y despues se apartarán y envasijarán, con lo que será un dulce muy grato al gusto. Confitanse de este propio modo los agraces en sus gagitos, con sus ollejos, ó como se quiere.

*Agraz en seco.*

4 Despues de haber preparado del modo mencionado los agraces, á distincion que el azucar clarificado en que se han de echar, ha de ser á la primera perla; y quando llegue á su conclusion, á la perla mas fuerte, para poderlos tirar con mas facilidad en seco; y quando ya estén frios, se dispondrán, como se dixo en el cap. V. de las guindas en oreja, para concluirlos, secandolos en la estufa. Si se quisiere, se dexarán con el palito ó en gagitos.

*Moscateles liquidos mondados.*

5 A quatro libras de maduros moscateles, que tengan un poco de verdor, habiendolos quitado el ollejo, y los granitos, como se ha dicho, se pondrán en agua natural, y de allí se pasarán á otra caliente, para que sobre el rescoldo por tiempo de una hora ligeramente reverdezcan, muy bien cubiertos, de modo que no evaporen; y se meterán enjutos en agua, en el cedazo, sobre quatro libras de azucar preparado á la pluma, para que á grande

fuego, que no tenga llama, den catorce ó quince hervores. Si el almivar está perfeccionada, despues de ya frio en una cazuela, se guardarán en las vasijas.

*Otra manera.*

6 Escogeránse las ubas moscateles que estén á medio madurar, y que verdeen: si se quisiere se mondarán y quitarán los granitos, ó segun fuere la voluntad del maestro; reverdeceranse como las demás (no obstante que sin esta circunstancia se confitan), y se meterán en el almivar preparado á la lisa, sin consentir que hiervan, si no es que solo se estremezcan; despues de lo qual se separarán del almivar, para que éste solo pueda cocer hasta la preparacion perla, y quando esté en este punto, se echarán en él las ubas, en donde darán algunos hervores cubiertos, sin dexar de espumarlos continuamente; despues se pondrán en las vasijas descubiertas hasta que se haya enfriado. Si al principio se mezclase con ellas un poco de su propio zumo, se las añade notable gusto y gracia.

*Moscateles en racimo.*

7 Quando esté ya preparado el azucar á la pluma, se irán distribuyendo los racimitos ó gajos de moscateles, sin amontonarlos, donde darán algunos hervores cubiertos ó lentos, sin dexar continuamente de espumarlo, hasta reducirlo á la coccion perla; apartaránse entónces del fuego, y despues de frio, se pasarán á gotear ó enjugar en el cedazo, preparandolos para secarlos en la estufa. Deberánse elegir para esto, no como para los de en liquido, sino que estén un poco mas duros los moscateles.

*De los membrillos, y su carne.*

Es el membrillo una de las frutas mas caseras, y tambien de las que están mas en uso entre los particulares.

*Mem-*

*Membrillos liquidos.*

8 Elegiránse los membrillos que estén sanos, maduros y amarillos, y se picarán con la punta de un cuchillo, metiendolos en agua á cocer, hasta tanto que estén bien blancos: despues se pasarán á otra agua fria, en donde se mondarán, quitandoles la cascarilla exterior, y divididos en quarterones, limpios del corazon, que es donde se depositan las pepitas, y aquella telilla exterior, se pasarán á otra tercera agua, y de allí, despues de haberlos enjugado en el cedazo, se echarán en el almivar preparado á la lisa, bien cubiertos, haciendolos cocer con suavidad, sin que levante el hervor, para lo qual, de tiempo en tiempo, se apartarán del fuego, y se espumarán con curiosidad; y quando se haya reducido el almivar á la perla, despues de bien frio, se guardarán en vasijas. A una libra de fruta corresponde otra de azucar.

Algunos para que queden rojos, lo que es muy bueno, echan un vaso de vino tinto generoso, color de granate, y lo cuecen con el azucar, y los membrillos. Otros en lugar de vino, se sirven generalmente de la cochinilla preparada del modo siguiente, lo que no es tan bueno, como el vino, y solo da el color material, sin añadirle mas perfeccion: muelese para esto en un pequeño mortero ó almirez con otro tanto de hez de vino purificado, y todo se mete en un vaso de agua hirviendo, revolviendolo con una cucharita, y añadiendo un polvo de alumbre molido; junto todo, y mezclado, se pondrá al fuego por un levisimo tiempo, y se pasará por un lienzo cerrado para echarlos en los membrillos quando estén.

*Carne de Membrillos.*

9 De los mas gruesos membrillos, grandes, maduros, amarillos y sanos, se tomará hasta en cantidad de ocho, dividiendolos por pequeñas porciones, y en azumbre y media de agua, se cocerán estos, reducidos á una en el fuego, ó poco mas; y despues pasados por una servilleta, y clarificando quatro libras de azucar (para cada quartillo de



de esta decoccion, se necesita una libra de azucar) y se meterán los ya dichos membrillos, para que hiervan, hasta que estén convertidos en jaléa; hecho esto, se dexarán enfriar un poco, y se espumará para ponerla en los vasos: y si todavia no estan bien rojos, se añadirá á la decoccion la cochinita preparada ó el vino. Es utilísima para los disentericos.

*Otra suerte de prepararlos.*

10 Dividiránse los membrillos, que tengan las calidades precedentes, en quatro partes, sin mondarlos ni quitarlos las pepitas, y en agua natural se coceran hasta tanto que se hayan convertido en mermelada; despues se enjugarán dentro de una servilleta, sin oprimirlos, ó si no se pondrán á gotear sobre el cedazo, y en azucar preparada á la caña se echarán, añadiendo vino blanco generoso á medida de la voluntad del operante; esto es, si se quisiere dar color blanco, y un sabor realzado, si no, se le aplicará otro qualquiera para darle distinto color: á todo esto se juntará un poco de clavo de especia, canela, almizcle y nuez moscada, todo bien molido, y se hará hervir dulcemente por todos lados, espumandolo y revolviendolo con cuidado de tiempo en tiempo con un cucharon, hasta que esté reducido á la preparacion perla, que es en lo que consiste la jaléa. Sacaráselo del fuego, y se pondrá en vasijas para quando la ocasion lo pidiere. Si se quisiere dar un color rojo subido, se acudirá á la cochinita preparada.

CAPITULO X.

*De las naranjas, y sus flores.*

**E**sta fruta que es propiamente de Invierno, tiene uno de los primeros lugares y estimacion: y porque sus flores se cogen en estío, trataremos primero de ellas, y despues proseguiremos, especificando el modo de confitar las naranjas, segun el orden que les corresponde;

es

es á saber, naranjas de la China, de Portugal, del Puerto, y otras dulces, agrias y agridulces.

*Flores de naranja confitadas en liquido y seco.*

1 Echaránse en un perol grande, que tendrá agua, las flores de naranja, y habiendo dado veinte hervores, se experimentará, si al ponerla entre los dedos facilmente se estienden; y con la mayor prontitud se sacarán y pondrán en agua fria (de cada vez se harán dos ó tres libras de flor) y si se engrasan entre los dedos, se pasarán á otra agua fría, aumentadas del zumo de limon: pero se deberá notar, que para lo que se va á decir, se ha de echar siempre el almivar, no hirviendo, sino solamente tibio. Preparada ya la flor, y puesta sobre cazuelas, se echará encima el azucar preparado á la lisa, dexandolo en infusion hasta el tercero dia, que separando el almivar de la flor, se cocerá hasta que se haya convertido en la pequeña perla, y se derramará sobre dicha flor, poniendola despues en los vasos destinados para este fin, sin cubrirlos hasta el próximo dia; y no se ponen al fuego porque no se pasen.

Para tirarlas en seco conviene que la última coccion que se ha de echar sobre la flor, esté solo á la lisa, y quando se hayan enfriado, se enjugarán en el cedazo, polvoreandolas por todas partes (para lo que se volverán del uno al otro lado) de azucar de lo mas cándido y hermoso, pues con esto salen mas blancas.

*Flores de naranja en botones.*

2 Habiendo picado en diversos sitios las flores de naranja en boton con un alfiler; esto es, metiendole desde el extremo inferior hasta el superior, y por el medio de través, se echarán en una servilleta blanca, atandola las puntas con un cordel de modo que estén un poco oprimidas, y reservando solo un puñito; pondránse despues en un perol, que tendrá agua cociendo, y todo junto se cocerá hasta que estén en punto, haciendo para efecto de

co-

conocerlo la experiencia del alfiler, ó de aplicarlas entre los dedos, lo que se podrá executar con las que se reservan, cociendolas al mismo tiempo con las del paquete; y para que se mantengan mas blancas, se añadirá á todo un poco de alumbre ó agrio de limon; hecho esto, se refrescarán en dos ó tres aguas frias, y de allí se pasarán á enjugar en el cedazo: concluyendolas, tanto para guardarlas en liquido, como tirarlas en seco, del propio modo que las antecedentes; solo sí, que para secarlas se usará preparandolas primero en la estufa.

*Naranjas de Portugal en quarterones ó rajitas.*

3 Tornearánse lo mas sutil que sea posible las naranjas de Portugal, que sean de las mas llanas y gruesas de cascara; hechas quarterones ó divididas en rajitas, se refrescarán en agua natural, y de allí se pasarán á otra agua hirviendo, limpias de la carne, en que se contiene el zumo: conoceránse que están en sazón, esto es, si han cocido bastante, picandolas lentamente con el alfiler hasta que le despida; y estando en este punto, se pasarán, habiendolas primero refrescado en dos ó tres aguas, ó mas, que con eso las quitará mejor el agrio, y enjugadas bien en el cedazo, se pasarán al azucar clarificado para que den siete ú ocho hervores cubiertos, y se dexarán reposados en infusion hasta el dia siguiente, que se volverá todo junto al fuego hasta que el almivar se haya reducido á la lisa, dexandola en infusion: al otro dia se separará el almivar de las naranjas, metiendolas en las vasijas; y el almivar se cocerá hasta la perla, echandole despues sobre esta fruta, y se conservarán hasta que haya necesidad de tirarlas en seco: observando para ello lo mismo que se dirá quando se trate de las cidras que se han de tirar en seco.

*Naranjas de Portugal enteras.*

4 Habiendo torneado sutilmente las naranjas de Portugal, y despues de emblanquecidas como las pasadas al fuego, lo que se conocerá, como se ha notado, por la experien-

riencia del alfiler; y refrescadas en tres ó quatro aguas, ó mas, se quitará el zumo ó agrio de dentro por un pequeño agujero, hecho al tiempo de tornearlas en el pezon, con una cucharita hecha a proposito; y en lo demas se observará lo mismo que se dixo en el precedente para tirarlos en seco.

Las naranjas de la China, y las agridulces del Puerto, se confitan del propio modo. Las de la China se pueden confitar enteras, quitándolas solo el pezon, y aquello mas duro, por medio de un agujerito para que penetre mejor el azucar, que con este, y el natural dulzor que tienen son muy gustosas.

*Naranjas agrias.*

5 Divididas en quarterones ó en rajitas las naranjas agrias, despues de haberlas emblanquecido como las demas, se templarán en agua natural; y para que pierdan su agrio, se remudará la agua cada dia dos ó tres veces; y en lo demas se seguirán las propias reglas. Son las mejores las que nacen entre los grandes naranjos, y las de Portugal, que son de ésta misma calidad.

*Rosquillas de naranjas y luquetes.*

6 Habiendo torneado lo mas largo que ser pueda las mas delicadas naranjas de naturaleza dulces, se pondrán en agua al fuego las torneaduras, y se cocerán hasta que estén algun tanto blandas, lo que se conocerá por la prueba del alfiler; se pasarán á otra agua fria para que se refresquen, y habiendolas enjugado en el cedazo, se meterán en el azucar clarificado para que den veinte hervores, y apartadas del fuego, se dexarán reposar hasta el dia siguiente, que habiéndolas separado, y enjugádolas del almivar, se cocerá éste solo hasta que esté á la lisa; sobre lo que se echará la fruta para que dé dos ó tres hervores: al otro dia se concluirán como las demas en liquido. Para tirarlas en seco, se meterá la cantidad que se necesitare en el azucar preparado á la pequeña pluma, hasta que de dos ó tres hervores cubiertos; despues se pondrán á enjugar sobre rextas de alambre, y se secarán en la estufa

usando antes las demas precauciones , si se estuviere de priesa , se batirá el azucar contra un lado del perol con una cuchara hasta que esté blanco , por donde se irán pasando las rosquillas, hechas antes en contorno del dedo , y se secarán sobre las rexillas , y si fuese necesario en la estufa. Hacéanse rosquillas tambien blancas y amarillas ; las amarillas son las que se tornearon , que es la primera cascara de la naranja ; y las blancas de la segunda torneadura , que es la carne blanca. Hacéanse tambien rosquillas verdes , de torneaduras de naranjas verdes de jardin , que son muy buenas para confitar , las que se executan del propio modo que las demas naranjas : sirven éstas ultimas especialmente para hacer piramides , junto con otras pequeñas de jardin , llamadas de la China , del grandor de una nuez , y aun menores : confítanse estas generalmente así enteras , sin quitarlas el zumo , habiéndolas torneado primero. Es este dulce muy bueno entre agrio y dulce , y particularmente forman una linda vista en las piramides , entremetidas con las verdes.

Los luquetes de naranja se hacen como los de cidra.

## CAPITULO XI.

*De las cidras, limones, limas, y limones de Florencia ó cidrados.*

**L**as cidras se confitan de diferentes modos , las pequeñas verdes enteras , pasan ordinariamente por cidras de Indas : las que vienen ya maduras , se confitan enteras en pastas mermeladas y pastillas , como se dirá.

*Cidras de Indias.*

1 Hendiránse sutilmente por un lado estas pequeñas cidras , á fin de que penetre por dentro , y fuera el azucar : hecho esto , se pondrán á fuego lento , sin dexarlas 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 punto , para lo qual se estará con cuidado,

usan-

usando con todas ellas de la experiencia del alfiler ó un palito ; y quando estén en esta sazón , se irán mudando á otra agua , para que á fuego lento , ó sobre rescoldo se vayan reverdeciendo , lo que se habrá executado en el espacio de media hora , y despues se meterán en agua fria para refrescarlas , y de alli bien enjutas , se pondrán en azucar , como en las siguientes se verá.

*Cidras blancas en palitos ó rajitas.*

2 Tornearánse las cidras á medida de las que se hubieren de confitar. Es de advertir , que tornear no es otra cosa que con un cuchillo sutil quitar lo menos que se pueda la cascarilla exterior al rededor. Hacer en luquetes , es lo mismo que decir que la corteza ó cascarilla exterior no se ha de quitar al rededor , sino de alto á baxo lo mas delgado que ser pueda. Así preparadas las cidras , y divididas en quarterones , y despues en listitas ó palitos , partiendo cada quarteron en dos ó tres , ó mas , segun su grueso , se echarán en agua hirviendo , refrescadas antes en otra fria para que hiervan con su propio zumo , pues de este modo se conservan mas blancas ; y quando se viere que están en su perfecta sazón , que se conocerá por la experiencia del alfiler , quitado el zumo se meterán en azucar clarificado para que den al fuego siete ú ocho hervores , y habiéndolas remudado á una cazuela , se dexarán en su infusion hasta el dia siguiente , que sin sacar el fruto se apartará el almivar , pasandolo por un cedazo , y dará á grande fuego veinte ó treinta hervores : y porque se habrá gastado el almivar , se renovará de otro azucar clarificado , y se echará por encima de las rajitas quando esté un poco frio : esta diligencia se continuará por otros tres ó quatro dias. En el primero se cocerá el almivar á la pequeña lisa. En el segundo á la lisa. En el tercero á la perla chica. Y ultimamente á la perla , aumentando siempre azucar 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 buena perla , echándolo encima de modo que la fruta quede bañada ; y si no , siendo ne-

F 2

ce-

cesario, dándole el punto de la pluma, que es el que corresponde, se podrán tirar en seco. Adviértese, que conforme se van torneando, se van echando en agua, porque no se pongan negras. Lo mismo se hará con las otras de esta especie.

Ofrecése que estas frutas así conservadas, tienen dificultad de tirarse en seco con el tiempo, por razon de que con la humedad de la fruta se engrasa y liga el azucar, para lo qual se meterá la vasija en una cazuela ó perol que tendrá agua caliente, para que mas facilmente se liquide; y despues de haberla enjugado en el cedazo, se echará en otro nuevo azucar preparado á la pluma, para que dé algunos hervores todo junto, y se dexará reposar: si habiendo medido la vasija en el perol de agua caliente, todavía quedáse pegado á la fruta azucar, se lavará en agua caliente, y enjuta, se echará en el almivar; despues de haber cocido, como dicho es, quanto se pueda sufrir la mano en el borde del perol, se trabajará el azucar para emblanquecerle en el modo ordinario, por donde se pasarán las rajás de cidra, y se pondrá sobre las rexitas de alambre para que se sequen lo que se executará con todo este genero de frutas.

*Cidra en luquetes ó torneaduras, y rosquillas.*

3 Pondranse en agua natural los luquetes ó cascarilla de á fuera de las cidras, y se emblanquecerán del propio modo que las que se hicieron en quarterones, para meterlas en pequeño azucar; esto es, que sea muy suelto ó claro, poco mas que agua azucar, y todo se calentará al fuego hasta tanto que metiendo un dedo dentro de la coccion, no se pueda sufrir: lo hecho, se gotearán en el cedazo, y se pondrán en una cazuela, sobre las que, para que se templen, se echará el azucar, manteniéndolas en esta infusion hasta el inmediato dia, que despues de haberlas enjugado del almivar, se cocerá éste á la pequeña lisa, bañando la fruta con él, y esto se repetirá segunda vez en el propio dia con dicho almivar preparado á la perla chica; y bien polvoreadas de azucar, quando se hayan enjugado del almivar en el cedazo, se meterá á secar en la estufa sobre las rexitas de alambre, que tendrán debaxo una cazuela pa-  
ra

ra que el almivar que gotéa cayga en ella, removiéndolas del uno y otro lado, á fin de que por todas partes igualmente se sequen: despues de lo qual se guardarán. Las torneaduras ó rosquillas, se hacen como las de naranja.

*Cidra en bastoncitos, que llaman citron.*

4 Habiendo quitado la superficie ó cascara exterior á las cidras, se dividirán en vandas, y estas en palitos pequeños de alto abaxo muy delgaditos; y despues de bien emblanquecidos al fuego, como los precedentes, se pondrán al fuego en azucar clarificado hirviendo, en donde darán diez y ocho ó veinte hervores, y se dexarán reposar hasta el siguiente dia, que se separará la fruta del azucar, cociendo éste á la lisa, y habiendo enjugado la fruta sobre el cedazo, se hará dar dentro del almivar otros siete ú ocho hervores, dexándola así apartada del fuego: al otro dia, ó en el propio, pongo por exemplo, si se hace por la mañana la decoccion, á la tarde se repetirá otro hervor cubierto, con tal que primero á el almivar solo se le haya hecho cocer hasta reducirlo á la perla: guardáse así en líquido, ó se tira en seco de este modo: separado de la fruta el azucar, y cocido á la pluma, se echará dentro de él dicha fruta, bien enjuta por el cedazo, y hervirá lentamente, para lo qual con suavidad se meneará de quando en quando el perol: y ultimamente, en llegando al punto de tirar en seco, se dexará reposar, batiendo en pudiéndose sufrir las manos en las asas del perol el azucar en el modo ordinario, hasta que se haya emblanquecido, por donde con dos horquillitas ó tenedores, se irán pasando los bastoncitos, á fin de que se acaben de emblanquecer, y se bañen bien; lo que hecho, se pondrán á gotear sobre rexillas de alambre, pues de este modo se secan con mayor prontitud. Si se quisiere el baño mas quaxado, en lugar de la ultima preparacion hecha á la pluma, se executará la del soplo, y en ella darán, como dicho es, un hervor, cubierto los bastoncitos: y porque son mas dificiles de secar á causa de su mayor baño, será preciso valerse de la estufa, poniéndolos

sobre dichas rexillas ; y para que con igualdad se sequen, se removerán de un lado al otro. Suelen revenirse ó agriarse los que se guardaron en líquido en los vasos; y para evitar el que se pierdan, y volverlos á su primer ser, se meterán con un poco de agua, y el almivar en un perol, para que pueda cocer hasta que se haya restituido á su primera coccion perla ; y bien espumados, se volverán á guardar. De este modo se quedan tan buenos y frescos, como si se hubieran acabado de executar. Tambien se pone solo el almivar al fuego, y despues de bien espumados, se echan los bastoncitos para que den un hervor.

*Cidras enteras.*

5 Meteránse dentro de la agua las cidras torneadas con su propio zumo, á fin de que no se enegrezcan, y se blanquecerán en otra segunda hirviendo, puesta al fuego, como todas las demas ; y quando estén bien blandas, que facilmente despidan el alfiler, se refrescarán en otra agua fría, sacando por el agujero antes hecho el zumo, y echando dentro para que se refresquen agua ; y quando estén bien blancas y exprimidas, se echarán en el azucar clarificado, bien enjutas por el cedazo : concluyéndolas por el propio orden que las cidras en bastoncitos ó palitos, ya sea para conservarlas en líquido, ó para tirarlas en seco.

*Toronjas.*

6 La toronja es una especie de cidra redonda, y abundantemente grande, crianse las mejores en Portugal, Valencia, Andalucía y Estremadura, de donde se conducen á esta. Corte. Son para el uso de confitar muy excelente, lo que se executa del propio modo, enteras, en 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 dexan así en infusion por un dia, ó menos, segun se reconociere suficiente ; y de alli para limpiarlas y refres-

frescarlas, se pasarán por otras dos aguas frias, siguiendo en lo demas las reglas ya dichas en las cidras.

*De los limones, limas, y limones dulces, y cidrados de Florencia.*

7 Estos generos de frutas se confitan sin distincion alguna del propio modo que las cidras. Vease la advertencia de los cidrados. Cap. XII. n. 6.

*Limones ó cidrados de Florencia, verdes, en gagitos ó quarterones.*

8 Se harán hervir en agua, puesta en un perol los limones, así enteros sin tornearlos, para que se pongan blancos, añadiendo al cocimiento dos puñados de alumbre bien molido ; y quando estén ya blandos, usando para su conocimiento de la experiencia del alfiler se remudarán á otra agua natural para que se refresquen : y bien enjutos en el cedazo, se echarán en azucar clarificado, y todo junto hervirá hasta que haya dado siete ú ocho hervores : despues se dexarán reposar para mudarlos á una cazuela donde se mantendrán en aquella infusion hasta que al siguiente dia se saque solo el almivar, que cocerá hasta reducirlo á la lisa chica, con lo que se bañará la fruta que estará siempre en la cazuela : al otro dia, precedidas las propias circunstancias, se preparará á la lisa : finalmente al tercero dia se observará lo mismo, solo que el baño ha de ser con la preparacion á la perla, y se guardará en las vasijas. Si se quisieren tirar en seco, se executará la coccion á la pluma, que es el punto ordinario, y se echarán en él los limones para que reciban un solo hervor : y despues batido de un lado del perol el azucar, hasta que esté blanco, por donde se pasará la fruta, poniéndolas ultimamente á desleir en el cedazo, ó en las rexillas de alambre, que de este modo se secan con bastante facilidad.

*De los luquetes de limas y limones.*

9 Para confitar los luquetes de las limas y limones, servirán de regla general los luquetes citados en el numero de las cidras.

*Bergamota de Italia.*

TO La bergamota de Italia, así llamada por ser la mejor, y venir de aquel país, se reduce á la naranja de la China, que es á corta diferencia de una propia especie y grandor. Confitáanse del propio modo que las cidras y limones, &c. con sola la distincion de que no se tornean. Su dulce es muy apetecible y suave.

Los limones reales, que son de un olor muy agradable y subido, aunque no tanto como la bergamota: es su gusto agridulce, y se confitan del mismo genero que las cidras.

## CAPITULO XII.

*De diferentes frutas, batatas de Malaga en seco y en liquido.*

**I** A libra y media de batatas, se hará dar un hervor en agua clara: despues con un cuchillo sutil, se mondarán de su cascarrilla, y en otra agua tambien clara, habiéndolas hecho trozos, mas ó menos grandes, segun se gustare, se echarán en ella; hecho esto se volverán á cocer en otra tercera agua hasta la prueba del alfiler ó palillo; estando en esta sazón, se repasarán por agua fresca, y enjutas, se echarán en una libra ó cinco quarterones de azucar clarificado, dexándolo todo cocer entretanto que se reduce á la pequeña perla el almivar: concluidas ya estas diligencias, se remudará el almivar y batatas, junto, á una cazuela de barro vidriado, dexándolas infundir veinte y quatro horas: despues todo se volverá á poner en el perol al fuego, hasta que el almivar se haya convertido en la buena perla: de donde se podrán tirar en seco, ó reservar en líquido.

*Berengenas en liquido, y en seco.*

**2** Escogeránse las berengenas, no del todo maduras, mas pequeñas que grandes, á las que se quitarán las espigas exteriores, y el palillo interior, y se echarán en agua fresca; de allí se pasarán á otra cociendo, donde hervirán

rán hasta la prueba del palillo o almier. Si fueren amargas, se repasarán en otra agua tambien fresca, y se dexarán en infusion por tiempo de veinte y quatro horas, remudando la agua de tres en tres horas, para que pierdan su natural amargor; pero si fueren dulces, bastará pasarlas por un par de aguas frescas: concluida esta diligencia, se echarán, pongo por exemplo, en cantidad de una libra en otra, poco mas de azucar clarificado, donde cocerán del modo siguiente: el primer dia á la lisa, el segundo á la perla, y el tercero á la pluma: observando que en cada uno de ellos, como en las demás frutas, se remudarán con su almivar á una cazuela vidriada: ultimamente se podrán tirar en seco ó guardar en liquido.

*Pepinitos.*

**3** Esta fruta se tira en seco, ó se guarda en liquido del propio modo que las berengenas, á distincion solo, que unos los mondan la cascarrilla, y otros no, confitandolos así enteros con su cascara; á demas de esto, se ha de advertir no sean grandes, sino los mas pequeños que ser puedan, no del todo maduros, ni de desapicible vista.

*Tallos de lechugas.*

**4** Executase este genero de dulce haciendo traer los tallos, que para este efecto suelen dexar crecer en las huertas en las lechugas, y confitandolas como las batatas dichas; y solo se diferencian en que primero se mondan, y despues se cuecen hasta el punto del alfiler.

*Pimientos.*

**5** Los pimientos no se diferencian de las frutas precedentes en el modo de confitarlos; solo se deberá observar se han de escoger los que no estuvieren inclinados al color encarnado, que sean pequeños, verdes, y de hermosa vista.

*Calabaza.*

**6** Escogeráse esta ya verde, ó ya madura, segun el gusto, limpia de su cascara y tripas, y se irá haciendo rebanadas ó trozos, echandolas en agua fria; y de allí se

pasarán á la agua hirviendo para que cuezan , como los demas , hasta la prueba del alfiler : en lo demas seguirá la regla de las batatas , con diferencia , que el punto último del azucar ha de ser la pluma ; y porque de su naturaleza es insipida , se aumentará de alguna agua olorosa , como de azar , &c. Muchos cuecen la calabaza en quatro dias ó mas , distribuyendolo de este modo : el primer dia entre pequeña y grande lisa , para cuyo efecto se ha de dexar hasta este punto cocer el almivar solo , vertiendolo despues sobre la calabaza , que estará sobre una cazuela de barro vidriado ; pero ha de estar ya tibio el almivar , y de este modo estará hasta el otro dia en infusion : al segundo observando las mismas precauciones , cocerá el almivar poco mas , que á la grande lisa : al tercero á la grande perla : y al quarto á la pluma ; cuyo modo hace salir la fruta mas entera y hermosa.

Adviertese que en todo género de dulce , la mayor dilacion en concluirle , lo hace mas agradable.

*Sandias en liquido , y en seco.*

7 Mondada la sandía de su cascara , hecha trozos , como la calabaza , limpia de su carne , se echará en salmuera : executase esta , salando la agua , hechando á un quartillo de agua un puñado de sal ; echase la sandía en esta salmuera á causa de lo flexible que es , porque no se arrugue quando se pone á cocer en el almivar. En lo demas se sigue la propia regla dicha en la calabaza ; solo que quando se haya cocido en la agua , se ha de pasar por otras tres ó quatro aguas frias , dexandola en cada una , como cosa de una hora , para que pierda el gusto salitrroso de la salmuera : tambien se advierte , que en dicha salmuera ha de estar la sandía doce horas.

*Cidrados de Florencia.*

8 Previénese que antes de confitar los cidrados de Florencia , como en su lugar se cita , se han de pasar por salmuera , como la sandía , siguiendo en lo demás á las naranjas portuguesas.

Me-

*Melones.*

9 Confitanse los melones como la sandía ; y porque son insipidos , se echará en el almivar alguna agua olorosa : pero se advierte que no se han de poner en salmuera.

Muchos por variar confitan los melones enteros , y verdaderamente forman una hermosa apariencia. Para este efecto se sirven de los mas pequeños , tiernos , y sin madurar , mondandolos la cascara , y en el pezon hacen un agujero penetrativo hasta lo interior , por donde con una cucharita evaquan las tripas y pipas , siguiendo en lo demas lo mismo que en los partidos.

*Piñas verdes en seco , y en liquido.*

10 Elegiránse las piñas en leche , sin que tengan quaxada la cascara del piñon , y bien mondadas con un cuchillito de toda la exterioridad resinosa , se hará en el pezoncillo un hueco suficiente para sacar con la cuchara la tripa ; y pasadas por otra agua fria , se cocerán hasta la experiencia del alfiler : en lo demas para su conclusion , se hará lo mismo que en los melones. Verdaderamente para el ornato de un ramillete son especialísimas por su hermosa apariencia , y agradable gusto.

*Perillos reales en liquido , y en seco.*

11 Executanse para confitarlos del mismo género que las manzanas , que siendo necesario se recurrirá á ellas.

*Escorzonera.*

12 Es la escorzonera una salutifera yerva en el uso de confitar , no muy conocida ; no obstante , que no es de ventaja alguna á otra qualquier fruta por su agradable y cordial gusto. Confitase limpiandola muy bien en agua fria , y pasandola á otra hirviendo , raída la cascara exterior antes , y si es raíz ó tronco , se dexará cocer hasta que se ablande : conose su punto por la prueba del alfiler ; en cuya sazón se pasa por otras dos aguas frias para acabarla de quitar todo el sabor terrestre : despues se mete en azucar clarificado , á fin de que dé diez ó doce hervores. Esto

executado, se echa en un barreño fuera del fuego con su almivar en infusion de dos dias: concluido este tiempo, al almivar solo se hace cocer á la perla; y estando en este punto, se echa dentro la escorzonera, dexandola cocer seis ó siete hervores: al siguiente dia se cocerá el almivar á la fuerte perla, echandolo en esta sazón sobre la escorzonera. Ultimamente se tiran en seco, como las demas frutas. Tambien se guardan en liquido, para cuyo efecto se dexan á la perla chica.

De sus hojas, que son muy blandas y suaves, se hace lo mismo.

*Nisperos y acerolas.*

13 Las acerolas y nisperos, se confitan como las peras; pero á causa de ser estas mas blandas, han de cocer, sea en agua para prepararlas, ó en la decoccion del azucar, menos tiempo: si se quisiere se sacarán con la cucharita los huesos y granitos, y se quitará sutilmente la cascarilla exterior, ó así enteras. Confítanse en compotas, liquido y seco, y es de las buenas frutas.

*Madroños en seco.*

14 Elegiránse los mas hermosos y grandes madroños, limpiandolos en agua fresca muy bien, y echandolos en azucar clarificado preparado á la pluma (enjutos antes en el cedazo) darán uno ó dos hervores; y curiosamente espumados con un papel, se sacará el perol, dexandolos reposar por veinte y quatro horas; despues de cuyo tiempo, se tirarán en seco, como las frambuesas, bien polvoreados de azucar.

*Madroños en liquido.*

15 Se echarán en quatro libras de azucar preparado á la pluma tres libras de gruesos madroños, maduros, rojos y limpios, donde á gran fuego darán doce ó quince hervores: hecho esto, se apartarán del fuego, y se espumarán curiosamente, separando el almivar de la fruta, y dando á aquel solo diferentes hervores, hasta que se haya engrasado bastante; ya frio, y en este punto, se derramará

sobre la fruta que estaba en las vasijas donde se ha de guardar.

Adviertese, que para tirar en seco este género de fruta, se ha de elegir la no muy madura.

Confítanse las fresas, tanto en seco como en liquido, del propio género.

*Azufayfas.*

16 Coceránse en agua natural las azufayfas enteras, medianamente rojas, no del todo maduras hasta su punto, que se conocerá por la experiencia del palillo: pero antes se han de haber pasado por agua fria; quando estén cocidas, se volverán á refrescar en otra agua natural, y enjutas en el cedazo, se echarán en azucar clarificado, haciendolas cocer veinte y ocho ó treinta hervores á fuego medianamente activo: despues se dexarán en infusion en la estufa hasta el siguiente dia, en el que el almivar solo cocerá reduciendolo á la lisa; quando esté en este punto, se echará la fruta dentro, donde dará un hervor: al otro dia usando la propia precaucion, se cocerá el almivar á la perla pequeña, y se echará sobre la fruta: al tercero dia se executará lo mismo, cociendole á la perla, y dando a fruta y almivar seis ú ocho hervores, se guardarán en liquido, ó se tirarán en seco del propio modo que los albaricoques del cap. V. num. 6. Hacense tambien de ellas compotas, como de las acerolas y nisperos.

*Regla general para tirar en seco todo género de frutas.*

17 Dispuesta la fruta para tirarse en seco, se sacará de su almivar, pasandola por agua caliente; y enjuta en la rexilla ó en una servilleta, se echará en azucar clarificado preparado á la pluma pequeña, donde darán algunos hervores hasta llegar á la buena pluma si fuere dura, como naranja, limon, cidra, toronja, cidrado, pera, ciruela, almendruco, membrillo, perillo real, cermeñas, &c. Si fuere fruta blanda, como guindas, albaricoques, fresas, &c. se echará quando haya pasado el dicho punto pluma, que es la buena pluma, sin consentir que dé hervor alguno, porque se desharia facilmente: espumaráse curiosamente, y se blan-



blanqueará el azúcar, sacando la fruta por aquel lado, en estando en esta sazón de una en una, y se irán colocando en las rexillas de alambre. Quando por todos los lados se seque, se guardará en caxas con papel en parte seca. Adviertese, que el almivar ha de ser nuevo.

## CAPITULO XIII.

*De las frutas que se conservan preparadas en aguardiente.*

## PERSIGOS MADUROS EN AGUARDIENTE.

**M**eteránse en agua hirviendo dos docenas de los mejores pèrsigos casi maduros para que se emblanquezen; quando su pellegito se ampolle y levante, se sacarán quitándolos el cutis: despues de esto, bien enjutos en el cedazo de toda humedad, se pondrán en azúcar clarificado, y aplicados al fuego darán tres ó quatro hervores cubiertos, quitándolos la espuma con la mayor curiosidad: de allí se pasarán á una cazuela de barro vidriado: al otro día separado el almivar de la fruta, se darán á solo aquel ocho ó diez hervores, y se derramará sobre la fruta: al tercero día se repetirán un par de hervores cubiertos á la fruta y almivar todo junto; ya frios los pèrsigos, se irán metiendo en vasijas de vidrio dobles, sucediendo unos á otros, sin amontonarlos ó maltratarlos al tiempo de meterlos, sobre los que se echará aguardiente de lo mejor que ser pueda, y almivar; es á saber, tanta cantidad de uno, como de otro, de modo que igualmente se bañen los pèrsigos; y porque se expeleria la fuerza del aguardiente, si estuviesen mal cubiertos, destruyendo la conservacion de la fruta, se tapanán con un pedazo de corcho las vasijas, y encima se pondrá un pergamino humedecido, y fuertemente atado. Es muy loable y apetitoso este género de confitura, comida así en compotas, en seco ó en mermeladas.

Con los alberchigos chicos se executa lo mismo, á excepcion de que estos se han de pasar ligeramente por agua hirviendo, porque si se detuviesen largo tiempo, se pasarían.

Al-

*Albaricoques medio maduros en aguardiente.*

2 Emblanquecidos ya los así maduros albaricoques, para lo que se elegirán con esta circunstancia, se echarán en agua hirviendo dexandolos cocer, quando se note que empiezan á subirse á la superficie de la coccion, se apartarán los que estén blandos, y pasarán por agua fria, ahora unos, despues otros, segun se cocieren, mas ó menos prontos, qué se conoce por la experiencia del alfiler: preparados de este modo, se enjugarán en el cedazo, y se echarán en azúcar clarificado, donde darán siete ú ocho hervores cubiertos, observando en su conclusion lo mismo que se dixo en los pèrsigos.

*Pèrsigos y albaricoques preparados en aguardiente de otro modo.*

3 Estregaránse en un lienzo los albaricoques maduros, de los mejores (regla que en todas frutas se deberá observar, porque si de naturaleza son malas, dificultosamente se harán con el arte buenas), blandamente, solo lo suficiente para que caiga la pelusilla sin maltratarlos: dispuestos así, se echarán en cantidad de una libra, en media de azúcar preparado á la perla, donde darán tres ó quatro hervores, quando mas: en esta sazón se sacarán con una espumadera, distribuyendolos unos tras de otros, y no de monton, porque no se maltraten, en un plato ó fuente grande, repitiendo el cocer el almivar algun tanto mas para echarlo sobre dicha fruta, mezclado de quartillo y medio de buen aguardiente: ultimamente se pondrán en las vasijas bien cubiertas, como dicho es. Conservanse de este género sin corrupcion por dos años, ó mas.

*Pèrsigos y albaricoques verdes en aguardiente.*

4 Preparados los pèrsigos del modo arriba dicho, tratando de los albaricoques en liquido, cap. IV. num. 3. se reverdecen en la agua hirviendo, y enjutos se darán en azúcar clarificado siete ú ocho hervores cubiertos, espuman-

mandolos con curiosidad: de allí se remudarán á una cazuela, dexandolos en infusion hasta el otro dia, que á solo el almivar se hará dar siete ú ocho hervores, con cuya diligencia se echará sobre la fruta: al tercero, executada la propia precaucion, repetirá el almivar otros seis hervores, y entonces se echará dentro la fruta, donde dará todo junto otros tantos hervores cubiertos, espumandolos bien: esto executado, se pasarán á los botes sin el almivar, y á este se mezclará con aguardiente á proporcion que bañe la fruta. Este modo es bueno para usar de ella en compotas, seco ó caramelo.

*Peras cermeñas en aguardiente.*

5 En un gran perol de agua hirviendo se cocerán las peras cermeñas, no de todo punto maduras, picadas con un grueso alfiler en dos ó mas partes, para que pueda expeler su aquosidad natural, y que mas facilmente se pueda introducir el almivar; y quando estén bien blancas, y blandas, que se conocerá executando la experiencia del alfiler, se refrescarán en otra agua fria, donde se las quitará la cascara, repasandolas á otra tambien fria, conforme se vayan mondando; y para mas emblanquecerlas, se añadirá el zumo de dos limones: despues de lo qual se echarán en el azucar clarificado hirviendo, para que den siete ú ocho hervores cubiertos, y bien espumadas, se pasarán á una cazuela de barro vidriado hasta el siguiente dia, que á grande fuego repetirán otros diez ó doce hervores: al tercero dia se hará dar otros cinco ó seis hervores al almivar solo separado de la fruta, y en esta sazón se echará dentro de él, repitiendo otros tantos hervores: en lo demas se podrá guiar por la instruccion que se cita en los albaricoques.

Conviene que en todos estos modos de preparar la fruta, para que se conserve incorrupta, se cubra bien, y bañe con el almivar y aguardiente, tomado uno y otro en porciones iguales. Sirven así conservadas para todos generos de confituras, y añade un hermoso gusto, que la hace mas apetecible.

*Cerezas y guindas en aguardiente.*

6 Quitaránse la mitad del palillo á estas frutas, ya sea cereza ó guinda, que es la que está mas puesta en el uso de confitar, por sus excelentes propiedades, metiendolas en agua fria, y habiendolas goteado en el cedazo, se distribuirán en las vasijas ó botellas, sobre las que se verterá aguardiente bueno, á medida de la fruta, añadiendo un gran puño de azucar, un cañito de canela, dos ó tres docenas de granos de cilantro, dos hojas de nuez de especia, y un grano de pimienta larga, todo empaquetado en un lienzo, que esté pendiente de un hilo dentro de la vasija, cubriendo á ésta bien. Quando se juzgare, que habrá ya recibido el gusto de esta composicion, se sacará el paquetillo, cubriendo despues del modo dicho las vasijas, para que no evaporen: pero se advierte, que para este ministerio han de estar medianamente maduras estas frutas.

*Naranjas de Portugal en aguardiente.*

7 Bien limpias, iguales, y curiosamente torneadas las naranjas de Portugal que se hubieren de confitar, se pasarán á refrescar en agua fria, y de allí á otra hirviendo, habiendo primero hecho un agujerito para poderla á su tiempo refrescar, y para que asimismo pueda penetrar el azucar, el que se hará encima de la coronilla ó pezon; cocerán en esta agua hasta tanto que se hayan emblanquecido, lo que se conocerá por la experiencia del alfiler: quando estén en punto, se refrescarán en una ó dos aguas frias, y bien enxutas en el cedazo, se executará lo mismo que en las anteriores, á excepcion que en estas no se usa del paquetillo, sino solo se hecha mitad del almivar preparado á la grande perla, algo mas fuerte: advirtiendo, que dentro del almivar ha de haber dado primero dos ó tres hervores, á lo mas, la fruta; y habiendolo echado sobre la fruta, junto ó mezclado con el aguardiente, quando se juzgare que ya habrá recidido suficientemente el compuesto, se servirán de ellas, dividiendolas en quarterones, en ruedas ó como se

gustáre. Hacense de ellas asimismo compotas, caramelos, &c. Las limas dulces, &c. se preparan del mismo modo.

*Ciruelas mirabeles en aguardiente.*

8 Picaránse con un alfiler las ciruelas á medio madurar, y se echarán en agua hirviendo, dexandolas cocer hasta que vayan subiendo encima de la agua, y entonces se refrescarán en otra fria: despues se enxugarán en el cedazo: echandolas en azucar clarificado, que estará hirviendo en un perol al fuego, sin consentir que dé mas que quatro hervores cubiertos; porque si cociesen demasiado se pasarían, y serían inútiles para este uso: separaránse del almivar las ciruelas, y habiendo dado otro par de hervores, se echará sobre la fruta: al inmediato dia se dará á todo siete ú ocho hervores: al tercero se executará lo mismo, siguiendo para concluir las lo mismo que se dixo en los albaricoques. Conviene echarlas con cuidado en la agua en que se han de hervir: la primera vez, porque si no, facilmente se desharian.

CAPITULO XIV.

*De las compotas para todo el año.*

Hasta ahora solo se ha tratado particularmente del modo de tirar en seco, y conservar en liquido, tanto en su almivar, como en aguardiente; y aunque se ha dicho de varias frutas que se pueden hacer compotas, solo ha sido tratar generalmente, sin especificar su uso: y asi, siguiendo el orden que le corresponde, trataremos de todo genero de frutas utiles para confitar de este modo, omitiendo las de menos actividad, que solo están en uso para comerlas al natural, pues de lo contrario solo se amontonaria infructuoso volumen; comenzaremos por los albaricoques, como una de las primeras frutas que nos ofrece la naturaleza.

*Compota de albaricoques verdes.*

1 Habiendo, despues de estar curiosamente limpios los

albaricoques verdes de su pelusilla (para lo que se debera arreglar al cap. IV. num. 2. de esta fruta), metidos en agua azucar, ó en azucar suelto, se darán tres ó quatro hervores: apartados del fuego, para que reposen una ó dos horas, se repetirán otros cinco ó seis hervores: despues se pasarán á una cazuela, y ya frios, se podrán servir en la compotera. Si se hubiese de hacer para muchos dias, conviene dar al otro dia cinco ó seis hervores al almivar.

*Compota de almendrucos, ó almendras verdes.*

2 Emblanqueceránse las almendras, como se dixo en el cap. IV. num. 5. y despues de bien limpias, blancas y reverdecidas, se executará la compota sin distincion alguna, como la de los albaricoques precedentes.

*Compota de uba crespá, ó uba espina y brusela.*

3 Sacaránse los granitos que tienen dentro las bruselas, para lo que con un cuchillito muy sutil de punta, se harán unas pequenitas cisuras ó hendiduras suficientemente capaces, por donde salgan los granitos: de este modo se emblanquecerán con agua al fuego; y quando se notáre que han subido sobre la superficie de la agua, se dexarán enfriar, remudandolas á otra, para que á fuego lento, ó sobre rescoldo bastantemente activo, reverdezcan, manteniendolas siempre enteras: quando estén bien blandas, se enxugarán en el cedazo, y puestas en una cazuela, se bañarán de azucar clarificado bien caliente. Hecho esto, se pondrán al fuego para que den catorce ó quince hervores: si con esto hubiesen tomado el azucar, se servirán frias ó calientes, del modo que se gustare.

Continuaráse por toda la sazón este genero de compota, que es muy agradable; y para diferenciar se puede hacer tambien á punto de jalea, que es quando se queda quaxada.

Sea regla general, tanto para compotas, frutas en seco, ú otra qualquiera obra de azucar, que si se trabaja, y

executa con azucar fino de Holanda, sale la obra mas clara, blanca y trasparente.

Si solamente se hace para alguna tal qual compota, se echará la cantidad correspondiente de cada cosa; supongo, para una compota tres quarterones de esta fruta, y media libra, ó poco mas de azucar. Y si fuere en tiempo que no las hay frescas, se podrán servir de las reservadas en líquido, poniendolas con su almivar, y un poco de agua, y al primer hervor se apartarán para servir las.

*Compotas de guindas y cerezas.*

4 A una libra de qualquiera de estas frutas se quitará la mitad del palito, y se pasarán por agua fria, metiendolas despues en media libra de azucar desleido en agua para que den doce hervores; pero se advierte, que ha de haber cocido antes el azucar hasta que llegue á almivar ordinario de las compotas, que es á la lisa, con lo que se apartará del fuego, y curiosamente espumadas, se podrán servir.

*Compota de frambuesas.*

5 Es la frambuesa un género de fruta muy simil á la fresa, solo que es de un olor mas fragante y suave, con un género de pelusilla muy sutil, y su color muy encendido. Crianse en una especie de zarzas, y echa unas varitas algun tanto espinosas, de lo largo de una vara: hallanse generalmente dos especies, ambas muy buenas, unas silvestres, y otras domésticas, que se crían en los jardines.

Tomaránse hasta en cantidad de una libra, y bien limpias, asi enteras, se echarán en agua fria; y de alli, despues de bien enxutas en el cedazo, se cocerán en azucar preparado á la fuerte pluma, en que solo darán un lento hervor, y despues de frias, se podrán servir en el modo ordinario con su almivar.

*Compota de fresas y fresones.*

6 En media libra de azucar hecho á la buena pluma, se echará una de esta fruta, habiendola antes pasado por agua fria, y enxugado en el cedazo, y todo junto se pondrá al fuego por un leve espacio, sin consentir que hierva el al-

miavar, sino que solamente se estremezca, y de este modo se podrán servir; pero se advierte, que se ha de menear el perol suavemente en contorno, y aquella espuma que se viese encima, se sacará con curiosidad con papeles.

*Compota de uba espina ó brusela madura.*

7 Desgranaránse quatro libras de esta fruta, de la mas roxa, y refrescadas por un leve momento en agua fria, enxugandolas en un cedazo despues, se meterán en una libra de azucar preparado á la pluma chica, donde darán cinco ó seis hervores cubiertos, y estando ya fria, se servirá en la compotera, ó se reservará para quando la ocasion lo pidiere.

*Compota de albaricoques amarillos.*

8 A los albaricoques tempranos se dexarán sin mondar, á causa de su poca carnosidad; y á los que se siguen, habiendolos torneado, y quitado el hueso, y divididos en dos iguales mitades, se pondrán en agua al fuego, bien refrescados antes en otra, como los que se confitaban en el cap. IV. Quando naden encima, y estén bastante blandos (executando para su conocimiento la experiencia del alfiler), se echarán á refrescar en otra agua fria, y bien enxutos en el cedazo de la humedad que hubiesen percibido por la agua, se meterán en pequeño azucar clarificado, y puesto al fuego, donde darán tres ó quatro hervores, espumandolos del modo ya dicho; si no se pudiere quitar con la espumadera, se hará con los papeles. Si el almivar no está suficiente-mente espeso, separado de la fruta, se hará dar quatro ó cinco hervores, y se verterá sobre los albaricoques, que estarán en una cazuela: despues de ya frios se podrán servir en las compoteras, probandolos primero para saber si han tomado bien el azucar, y si no, se repetirán algunos hervores, concluyendolos como se ha dicho.

Muchos gustan, y verdaderamente les aumenta sabor mas agradable, tomando las almendras de sus propios huesos, y bien limpias de aquella camisilla exterior, las van colocando asi enteras al natural, una en cada mitad de los ya

compotados albaricoques, para lo qual será preciso tener dobles huesos que la fruta que se ha de confitar.

*Otra manera de compotas de albaricoques á la portuguesa.*

9 Divididos en dos partes iguales, hasta en cantidad de doce albaricoques amarillos, de los mas escogidos, y ya limpios del hueso, se echarán en un plato de plata, que tenga un poco de agua con azucar clarificado, y todo junto en un hornillo á buen fuego, sin cubrirlos, hervirán hasta que estén bien blandos ó cocidos: despues de lo qual se apartarán de su almivar, y bien polvoreados de azucar fino en otro plato de plata, se pondrán al fuego, removiendolos hasta que hayan recibido un color muy agradable y hermoso.

Compotanse los pérsigos á la portuguesa, y son de muy buen gusto: lo que se executa siguiendo las propias reglas que se dixeron en los albaricoques precedentes.

*Compota de ciruelas.*

10 Con un alfiler medianamente grueso se picarán las ciruelas andrinas, mirabeles, ó de otra qualquiera especie, y se irán metiendo en agua fria, y de alli se pasarán á emblanquecer á otra agua, que estara puesta al fuego ya hirviendo; y quando empiecen á nadar encima, prontamente se sacarán para reverdecérlas en otra fria, poniendolas algun breve tiempo, ó el que sea suficiente, á reverdecer del mismo modo que las del cap. VI. num. 4. sobre el rescoldo, sin consentir que de ninguna de las maneras salga el hervor; se volverán á refrescar en otra agua fria, y bien enxutas en el cedazo, se echarán en azucar clarificado, donde darán dos, ó tres hervores: al dia siguiente, ó quando se tenga necesidad de usar de ellas, se les hará dar algunos hervores, los que sean conducentes para que reciban bien el azucar, y se podrán servir. Si no se hiciere mas cantidad que para una sola compota, se repetirá la coccion al almivar solo, dexandolo hasta que se haya consumido algo mas, y se echará sobre las ciruelas. Este es el mas aventajado modo para guardarlas, y para el gusto.

*Compota de peros agrios roxos.*

11 Esta fruta es notablemente preciosa y delicada en el uso de confitar; su hechura es del tamaño de una camuesa mediana, antes mas larga que redonda: su color muy hermoso, blanco, sembrado á trechos de encarnado, y el pezon es muy delgado: confitanse en compotas divididos en dos mitades, bien limpios de su corazon, y con su cascara, que se habrá estregado sutilmente, á causa de no desflorarla, se pasarán por agua fria, y despues se echarán en azucar floxo, ó muy suelto clarificado, vuelta la carne ácia el fondo del péról, y se dexarán hervir hasta ocho ó diez hervores, ó menos, segun se vea que estén cocidos; y porque en estos peros hay variedad de especies, unos mas blandos que otros, y para que igualmente puedan cocer, quando lo estén de la parte de abaxo, se volverán ácia arriba, para que la parte que corresponde ácia la cascara, se cuezca, y se podrán servir, separando primero la fruta del almivar para reducirle á la lisa: esto es, si la fruta se conoquiere es bastante blanda, que si no, todo junto se podrá cocer hasta esta preparacion.

Daseles tambien á este genero de compotas el punto de jalea, que es muy bueno, y facilmente se hace con esta fruta. Si se quisieren compotar, ó hacer compotas de estos peros sin cascara, se puede executar, quitandola ligeramente con un cuchillito, y en lo demás se seguirá el propio orden arriba dicho.

Esta fruta así compotada, si se trabaja con azucar fino de Holanda, sale la mas blanca y hermosa de todas las frutas.

*Otra manera muy especial.*

12 Tomaránse los peros ya dichos, y habiendolos quitado sutilmente la cascarilla, se dividiran en doce partes iguales: limpios del corazon, y pasados por agua para que se refresquen, se echarán, pongo por exemplo, en media libra de azucar muy suelto clarificado, una libra de estos peros, añadiendo una cascara de nuez de especia, ó poco menos, un cañito de canela, y un par de clavos finos, todo metido en un liencecito, atado con un hilo, lo que se pondrá en

en un perolito llano ; y para que reciba un olor y gusto muy subido : se echarán quatro gotas de agua azar , con lo que cogerá hasta que haya tomado la sustancia de las especias , que se sacarán con la espumadera ó cuchara , y dexarán coger los peros con el almivar hasta que se reduzca á caramelo bien colorado ; y así calientes , prontamente se bolcarán en la compotera , y se servirán de este modo.

*Compotas de peras de estio.*

13 Despues de haber emblanquecido las peras , picadas en varias partes , y reverdecidas como las del capit. VII. num. 1. bien enxutas en el cedazo , y quitado el corazon antes , se meterán á coger en azucar clarificado , en el que se añadirá un poco de agua para que esté mas suelto , y cogerá todo junto sin hervir , sino que solo estremezca la agua ; lo que hecho , y habiendo reposado un poco , se volverán á poner sobre fuego medianamente activo , donde cocerán hasta que hayan recibido bien el azucar , y si éste no estuviere bastantemente craso , se separará de la fruta cociendolo hasta que se haya consumido un poco mas , y se echará sobre la fruta , que estará en la compotera , con lo que se podrá servir.

De esta suerte se hacen las compotas de peras blancas , cermeñas , moscateles y otras.

*Compota de peras.*

14 Hay algunos generos de peras , como son las de bergamota , de campanilla , y otras , que se hacen compotas de diversos modos en esta manera : Hacense cocer primero mondadas y divididas en quarterones en una vasija de barro ó de cobre con agua , azucar y canela , y si se juzgare conveniente algunos clavos de especia (para una libra de fruta es suficiente un quarteron de azucar , ó poco mas , á excepcion de la agua azucar , que solo sirve para bañarlas) , á fuego lento , removiendolas de tiempo en tiempo con la cuchara para que no se peguen al fondo de la vasija ; y quando estén cocidas se podrán servir.

*Compotas de peras asadas.*

15 Echaránse en un hornillo bien encendido peras de invierno , removiéndolas de quando en quando para que por todos lados se asen , y por tiempo de media hora se dexarán entre ceniza caliente , y de allí bien limpias , se pasarán al azucar clarificado muy suelto , hasta que den siete ú ocho hervores (si las peras fuesen demasiado de grandes , se dividirán en dos partes , quitándolas el corazon y la cascara) despues de asadas , lo que en todas se executará , sean enteras , ó partidas : si fuesen demasiado duras se cubrirán con un plato , dexándolas cocer interin se ablandan. Toda esta suerte de compotas se sirven así calientes.

*Compota de perillos reales.*

16 Son los perillos reales especie de manzanas , cuyo sabor es agridulce muy gustoso , su color exterior amarillo , la carne blanca , del grandor de una nuez , ó poco mas.

Para confitarlos se mondarán primero , sacándolos el corazon sin dividirlos con la cucharita , y así enteros con su palito , ó pezon , se pasarán por agua fria , y ya bien refrescados , se pondrán á hervir en otra cociendo hasta que estén blandos , que se conocerá por la experiencia del alfiler ; despues de lo qual , y de haberlos refrescado en otra agua , se echarán en azucar suelto clarificado para que hiervan interin que den doce hervores , ó mas , hasta que se haya reducido á punto de perla , ó menos , si se juzgare conveniente. Es este genero de compota no muy sobresaliente al gusto , aunque sí muy agradable á la vista ; y para que igualmente retenga una y otra condicion , se podran añadir á la primera coccion del azucar algunas gotas de aguas olorosas , como las de azar , &c. Tambien se les monda , y dexa el palito , sacándoles las pepitas por la coronita.

*Compota de manzanas á la portuguesa.*

17 A estas manzanas , hechas mitades y limpias del corazon , se pondrán en un plato de plata , ó en

una tortera, cubiertas por encima, y pulverizadas por todos lados de azucar fino, dexándolas cocer entre tanto que el azucar haya tomado un color roxo transparente, y convertido en caramelo; pero se tendrá gran cuidado con no dexarlas pasar del punto. Estando en esta sazón, se servirán lo mas caliente que ser pueda, y si se hubieren cocido en la tortera, al tiempo de sacarlas se echarán en un plato de plata á causa del estaño que tiene la tortera, nada util por el mal gusto que las comunica. Adviértese, que interin estén cociendo, han de estar, como dicho es, con su cobertera, y sobre ella fuego suficiente para que por todos lados á un propio tiempo con mas facilidad puedan cocer.

*Compota de manzanas rellenas.*

18 Este modo de compota se hace como la de peras rellenas, solo que como éstas son mas blandas, no han de llevar tantos hervores como aquellas.

Los perillos reales, peros agrios, y otros, &c. se pueden executar del propio modo.

*Compota de membrillos.*

19 Pondránse entre rescoldo los membrillos envueltos en un papel cada uno, y porque no se quemén, se mojará el papel, dexandolos asar; y para que por todos lados se consiga esto, se removerán de tiempo en tiempo: quando ya estén asados, se quitará el corazon y la cascara, metiendolos á cocer en un perol, que tendrá azucar clarificado suelto; y quando hayan percibido bien el azucar, y reduciendose al punto de jalea, se podrán servir.

*Compota de castañas.*

20 Pondránse entre rescoldo las castañas que se hubieren de preparar para la compota, porque de este modo se asan sin quemarse; y quando estén como á manera de cocidas, se irán aplanchando un poco con la mano, limpias ya de su cascara: despues se meterán en un perol que tendrá azucar clarificado muy suelto, en el que cocerán por espacio de un quarto de hora; y quando estén en sazón pasarán al compotero, y exprimiendo sobre ellas un zumo de

de limon, se podrán servir así calientes. Tambien se pueden hacer cocidas, y servir las frias.

*Compota de batatas de Malaga.*

21 Preparadas las batatas, segun se halla en el modo de tirarlas en seco, se echarán en cantidad de una libra en otra de azucar clarificado, donde cocerán hasta la pequeña pluma, y despues se servirán en compotera frias.

*Compota de naranjas.*

22 Despues de haberlas cocido, y preparado como las del cap. X. se dividirán en palitos, habiéndolas primero quitado los granitos, y torneado para mayor aseó, se pasarán al azucar clarificado hasta que el almívar haya llegado al punto suficiente, que no sea muy fuerte, y se servirán.

Hácense tambien estas compotas metiéndolas en el azucar clarificado hasta que hayan dado siete ú ocho hervores; y quando se han de servir, se vuelven á servir estos hasta el numero de veinte.

Las cidras, limones, limas y toronjas, y todos los demas de esta especie se compotan como las naranjas.

CAPITULO XV.

*De las tabletillas y pastillas de flores y frutas.*

Este genero de dulce es especialisimo en esta facultad, no menos que los precedentes, tanto por su gusto, como por la bella apariéncia que forman á la vista.

Notese que en esta manufactura se ha de observar primeramente, que el punto que le conviene para quedar quaxado el azucar, sea de la mediana pluma, despues de haber echado la flor, ó fruta, que se hará quando esté á medio trabajar, ó emblanquecer, prosiguiendo en trabajar el almívar incorporado con la fruta, ó flor hasta que esté bien blanco. Y si lo que se hubiere de echar en el azu-

ear es líquido, ó cosa que le rebaxe mucho el punto, como huevo, ó mermelada se dexará antes de mezclarle cocer mas fuerte, á causa de que quede en su debido punto: despues de concluido se echará con una cuchara sobre papel si se quisieren hacer de hechura de pesetas, pesos gordos, tabletillas, &c. y si no asi entera la pasta se bolcará sobre moldes de medio pliego de papel, ú otros; y alli quando esté fria, se cortará del modo que se quisiere con un cuchillo.

*Pastillas, ó tabletillas de flores de naranja.*

1. Habiendo deshecho en porciones, las mayores que ser puedan, media libra de estas flores, y cocidas, bien limpias, se echará sobre ellas un zumo de limon, pues con esto mantienen mejor su blancura, y se pasarán á cocer en una libra de azucar real clarificado, preparada ya entre pluma, y caña: pero se advierte que no ha de tener el hervor levantado, porque las escaldaría, ademas que no recibirán bien el azucar (esta es regla general en razon de todo genero de flores). Ya cocido blandamente á lento fuego, hasta que el almivar se haya reducido á pequeña perla, se echará en los moldes de papel, ú otros: despues de haberse enfriado por espacio de dos horas, se sacarán para guardarlas. Si se hubieren de servir prontamente, antes que se enfrie la pasta se irá dividiendo con un cuchillo muy sutil en el modo que pareciere mas conveniente, ya sea en tabletillas, ú otros diversos generos.

*Pastillas, ó tabletillas de bruselas.*

2. Despues de haber limpiado bien la brusela se echará en el cacito en cantidad de una libra, reduciéndola á quatro onzas sobre el fuego: despues de lo qual se pondrán á gotear en el cedazo, y bien enjuto lo que queda se encima, se volverá al fuego para secarlo, y en azucar cocido á la caña, se echará hasta que la pasta haya tomado gusto y color, desliéndolas bien dentro del azucar: despues se emblanquecerá el azucar (como asi bien en las pasadas, y la regla general lo dice) con la cuchara, hasta que

que haya formado encima una como tela helada: concluyéndolas con echarlas en los moldes, executando ultimamente para dividir la pasta en el modo que las antecedentes.

*Otra manera.*

8. Tomaránse las bruselas bien roxas, y puestas en un cedazo, se secarán á fuego lento hasta que se hayan reducido de una libra á quatro onzas, echándolas despues en una libra de azucar preparado á la pluma, removiéndolas un breve instante para que puedan recibir el almivar, y dividiéndolas por fin en pequeñas pastillas.

*Pastillas de borrajas.*

4. En una libra de azucar preparado á la pluma un poco fuerte, despues que haya reposado un breve tiempo, se echará media onza de dicha flor, curiosamente limpia; y habiendola removido con la cuchara en el almivar para que todo se mezcle asi caliente como está, se distribuirá en los moldes de papel, que para este fin se tendrán destinados.

*Pasta de violetas.*

5. Tomaránse de la mas hermosa violeta hasta en cantidad de dos onzas, moliéndola en un mortero de piedra, añadida de alguna gota de zumo de limon; y habiendo cocido una libra de azucar clarificado á la pluma, se echará dentro la flor molida quando esté un poco frio, removiéndolo todo muy bien en contorno, se echará en los moldes; y si restase algo, y se quisiere aprovechar, se añadirá un poco de zumo de limon, revolviéndolo con una cuchara hasta que se haya incorporado para echarle en otro molde.

*Pastillas de canela.*

6. Echaránse á desleir en azucar clarificado dos cañitas de buena canela, bien molida, y pasada por el tambor, y habiendo hecho cocer una libra de azucar preparado á la primera pluma; se echará dentro, y bien revuelto con una cuchara de plata hasta que se haya mezclado, se concluirá como las demas.



*Pastillas de chocolate.*

7 En una libra de azucar cocido á la primera pluma, y antes clarificado (lo que en todas las demas se executará) se echarán dos onzas de chocolate menudamente raspado, removiéndole con la cuchara para que se deshaga y mezcle, como la de arriba; y así caliente se pondrá en los moldes, ó vasijas.

*Pastillas de limon de Florencia, llamado Cidrado.*

8 Se rallará la cascara de esta especie de fruta, segun la cantidad que se quisiere, añadiendo medio zumo, ó mas de limon comun, y en una libra de azucar cocido á la pluma, y meneado con la cuchara dos, ó tres veces para que evapore, se echará, volviéndolo á menear, tres, ó quatro veces hasta que se haya incorporado, y se distribuirá en sus moldes.

*Pastillas de alfonsigos.*

9 En agua hirviendo se echarán los alfonsigos para quitarlos la cascarilla; y bien refrescados en otra, y limpios, hechos menudas partecitas, se meterán en el azucar preparado á la pluma, como hasta en cantidad de una libra, revolviéndolos tres ó quatro veces hasta que se hayan bien mezclados; y se finalizarán como las demas.

*Pastillas de agua de azar.*

10 Habiendo preparado el azucar clarificado á la pluma, despues de haber reposado por espacio de dos ó tres credos, bien removido con una cuchara de plata, removiéndolo al rededor cinco ó seis veces del demasiado calor; se echará dentro una cucharada de agua de azar, repitiendo el menearle por otras dos veces, con lo que se concluirá como las precedentes.

*Pastillas de rosas blancas.*

11 Cortadas en menuditas partes con un cuchillo las rosas blancas en cantidad de media onza, se echarán en una libra de azucar preparado á la pluma, que antes se habrá removido con la cuchara cinco ó seis veces al rededor, á fin de que por este medio mas facilmente se pueda templar; y todo junto se volverá á menear por dos ó tres veces, y se guardarán.

*Tabletillas, ó cobletillas de toda suerte de frutas.*

12 Tomaránse peras, albaricoques, pérsigos, agraces, ó uvas, uva espina, llamada por otro nombre brusela, frambuesas, y toda suerte de otras qualesquier frutas; y bien secas de la manera dicha, se echarán quatro onzas de este compuesto en una libra de azucar preparado á la pluma, siguiendo para su conclusion lo que arriba se ha dicho.

*Pastillas blancas.*

13 Hacense estas de la flor de la naranja, y en su defecto, se usará de la mermelada de esta flor, y á falta de esta la de limon, ó cidra, cuya formacion se hace así: Tomaráse un poco de esta mermelada, mezclada con un poco de agua de azar, ó un zumo de limon, echandole en el azucar preparado á la pluma, observando en el resto lo mismo que en las demas.

*Pastillas roxas.*

14 Habiendo cocido el azucar clarificado á la pluma, aumentado de una cucharada de cochinilla preparada, y una gota de agua de azar, se concluirá en el resto como las otras.

Puédense á gusto del artífice dar otros diversos colores, para cuyo caso se podrá valer del cap. 17. del modo de preparar los colores, observando lo mismo que con la cochinilla.

## CAPITULO XVI.

*De las mermeladas.*

## REGLA GENERAL PARA TODO GENERO

de mermeladas.

**B**ien mondada la fruta cocida y pasada por el rallo, ó cedazo, secándose al fuego lento en perol ó cosa de plata, revolviéndola con una cuchara de palo, á fin de que no se pegue, y quanto mas seca será mejor, por dar de sí bastante humedad. A cada libra de esta pasta, le corresponde una de azucar, cocido á la grande caña, que es quando hace la bolita entre los dedos; y si la fruta fuese en sí muy humeda, se podrá dar un poco mas fuerte el punto; y puesta la pasta al fuego lento, se irá mezclando el azucar, y prosiguiendo en menearla á fin de que no se pegue. Se sacará bien mezclado del fuego, y se dexará reposar; y despues de frio se podrá echar en las vasijas que se quiera. Tambien es conveniente tenerlo en la estufa tres dias hasta tanto que haga corteza, pues de este modo se mantiene mejor.

*Mermelada de Albaricoques amarillos.*

1 Elegidos los albaricoques bien maduros, amarillos, y de los mejores; ya mondados, y sin huesos, se pondrán á secar al fuego en el perol hasta en cantidad de quatro libras reduciéndolas á dos; y en otras tantas de azucar preparado á la perla se echarán, revolviéndolos, como se ha dicho, para que se mezclen bien; lo que hecho, se harán dar á grande fuego quince, ó diez y seis hervores: y quando haya reposado como por tiempo de un quarto de hora, se guardará todo en las vasijas.

*Mermelada de ciruelas.*

2 Si son de las ciruelas que se les quita el hueso, no se les sacará, sino así enteras se pasarán al fuego sobre agua, como se dixo en el cap. VI. num. 3. para que re-

reverdezcan &c. y quando estén blancas, y blandas, se pondrán, despues de haberlas enjugado y pasado por el cedazo, á secar al fuego en un perol en el modo ordinario, para que se reduzcan á mitad. Ultimamente, se echarán en el azucar preparado á la caña, y bien incorporadas con el almivar, se pondrán al fuego, dexándolas cocer; pero de modo que no levante el hervor, sino que solamente se estreñezca la coccion, con lo que ya finalizada la mermelada, se guardará en las vasijas, pulverizada por todos lados de azucar. En la dosis corresponde á esta fruta, tanto de ella reducida á pasta, como de azucar.

Los mirabolanos, tanto de los rojos como de los negros, se hacen unas de las mas excelentes y propias mermeladas que haya.

*Mermeladas de peras y manzanas.*

3 En estas especies de mermelada no hay distincion alguna de la precedente, por lo que se deberá arreglar el que la quisiere hacer, así en la dosis, como en todo lo demas.

*Mermeladas de naranjas de Portugal.*

4 Sin tornear, rae la cascara, ni otra preparacion alguna, se dividirán en quarterones las naranjas, habiéndose quitado el zumo, y el rallo que está sobre la cabeza de ellas, inútil por su demasiada dureza; y preparándolas del modo citado en el capítulo X. núm. 3. y bien enjutas en el cedazo, y oprimidas en un lienzo, y pasadas al cedazo, se molerán en el mortero de piedra, añadiendo un poco de zumo de limón hecho esto, se meterán en azucar preparado á la pluma, y darán en el almivar cinco ó seis hervores, removiéndolas antes, como en las demas se dixo, para que se incorporen; y así calientes, se echarán en las vasijas. A una libra de esta fruta, corresponde dos de azucar.

*Mermelada de limon.*

5 Tomaránse los limones en el modo ordinario, dividiéndolos despues en quarterones, como se dixo en las

naranjas, preparándolos del propio modo que en ellas se citan; y concluyéndolos de la misma manera, ab excepción, que quando se hayan de cocer en la agua, se ha de echar un zumo de limon para que mantengan mejor su natural blancura; y se oprimirán fuertemente en un lienzo; y quando se muelen en el mortero después para echarlos en el almivar, se han de pasar primero por el cedazo, y lo que cayese, solo es lo que se ha de mezclar con el dicho almivar; cuya advertencia se tendrá presente para executarla asi mismo en dichas naranjas.

*Otra mermelada de limones.* Los mirtoles, gros, se hacen unas de las mas excelentes y propias me-

6 Tomaránse solamente las hojas de la flor de naranja, sin lo amarillo ni el pezon, y bien limpias, se meterán en agua, exprimiendo encima otro algún zumo que el de limon; y ya refrescadas, se pasarán á otra agua para que hiervan hasta que estén bien blandas, repitiendo para mantenerlas blancas; y darlas gusto el otro zumo de limon; que estando en esta sazón, y refrescadas en otra se podran meter en un lienzo, blanco, apretándolas fuertemente para que repriman la humedad; ó si no, si urge su prontitud, se secarán entre las manos para molerlas, como las precedentes, en el mortero de piedra, echándolas después en dos libras y media de azucar preparado á la grande pluma, en cantidad de una libra, y se incorporará todo, cocciéndolo al fuego, sin que levante hervor, sino que solamente se estremezca la coccion; y no por mucho tiempo, porque se pondría árida la mermelada; y se guardará en las vasijas. Para una libra de flor, dos y media de azucar.

A falta de flor de naranja, es muy singular para esta mermelada la de limon, que la imita en todas sus propiedades; asi en su blancura, como en el gusto, de la que se podrá servir preparandola con las mismas circunstancias, y solo se podrá añadir un poco de la naranja, á fin de que la dé un poco de olor; y en su defecto, se podrá mezclar con el almivar unas gotas de agua de azar, que con esto es sin duda que pasará por la verdadera mermelada de dicha flor.

Mer-

*Mermelada de persigos.* Conviene elegir de los mejores persigos, como son los de la Magdalena &c. que estén bien maduros; pero no pasados, á los que se quitarán los huesos, mondándolos primero, y se echarán en un perol en el modo ordinario para secarlos al fuego, hasta que se hayan reducido de seis libras á quatro, metiéndolos después en cantidad de quatro libras en otras tantas de azucar preparado á la pluma, y bien mezclado todo, se dexará cocer hasta que hayan dado cinco ó seis hervores: restando solo, que habiéndolos dexado enfriar, se guarden en las vasijas.

*Mermelada de violeta y otras flores.* Del modo de hacerlas.

8 Tomarase una libra de violeta, la mejor que se pueda, y habiéndola molido en un mortero de piedra, se echará en tres libras de azucar preparado á la primera pluma, incorporándola en el modo dicho con el almivar, para que dé al fuego cinco ó seis hervores: pero se advierte, que han de ser lentos, removiéndolo todo al rededor con el cucharon; y asi caliente, se pondrá en las vasijas.

La mermelada de buglosa se hace del propio modo que la de violeta, á excepcion que no se ha de moler; sino asi entera se deberá echar en el almivar. Adviertese, que buglosa es la que vulgarmente está conocida baxo del nombre de borraja; ó á lo menos es casi una misma especie.

La de flor de claveles, que es muy agradable, y cordial, y la de rosas, que es la mejor de todas, se hace del propio genero que la de las violetas.

*Mermeladas de membrillos.*

9 De los mas hermosos membrillos, sin tacha, y amarillos, se prepararán asi enteros en la cantidad que fuere conveniente, del modo que se dixo en el cap. IX. num. 8. y mondados y cocidos, se pasarán en el cedazo para secarlos después en el perol: quando estén en esta sazón, se pesarán quatro libras, echándolas en otras cinco de

K 2

azu-

azucar preparado á la fuerte pluma; y habiéndolos removido con el cucharón, se dexarán dar un par de hervores, ó mas, para que se incorporen bien, repitiendo el revolverlos con el cucharón, y juntamente espumándolos con curiosidad; y así calientes, se echarán en las vasijas, dexándolos descubiertos hasta el siguiente día.

La mermelada de membrillos rojos se hace del mismo modo; y para darla aquel color, se usará de la cochinilla preparada, echándola en la coccion de azucar antes de haber metido los membrillos.

## CAPITULO XVII.

*Del modo de preparar los colores, que se dan á las frutas, pastas, &c.*

8 Tomarase una libra de violetas, la mejor que se pue-  
**COLO R ROJO.**  
 1 Molerase en un pequeño mortero ó almirez un poco de cochinilla, según la cantidad que se hubiere de dar color; tendrase al fuego un cacito con agua, y quando esté hirviendo, se echará dentro la cochinilla molida, con otro tanto de hez de vino purificado, ó cremor tartaro: dexarase hervir interin pasan dos minutos, metiendo dentro de tiempo en tiempo un papelito para ver si suficientemente tiñe. En estando en su punto, se apartará del fuego á reposar un brevisimo instante, á lo que se añadirá un polvo de alumbre molido, y un poco de agrio de limon: despues de haber reposado otro poco de tiempo, se pasará por el cedazo, y se guardará para quando la ocasion lo pidiere.

*Color verde.*

2 Tomarase la cascarilla sutilmente quitada de las peras verdes, que comprehenda solo el cutis exterior, lo en su defecto las hojas de acelga verde, limpias de aquellos nervios ó venillas en algun modo blancas, y se echará á hervir, bien lavada, en agua natural: sacada de la coccion, y enjuta en el cedazo, se pondrá, para reducir las á mitad, en un cazo al fuego, ó en un plato de plata estendida: pues de este

modo prontamente expelen su natural humor. Finalmente despues de seca y molida en el almirez, se guardará para servirse de ella.

*Color amarillo.*

3 Hácese este color tomando de la florida azucena la semilla que está en el medio, y se secará al Sol hasta que facilmente se pueda convertir en polvo quando se haya de usar de este color, se desleirá, pongo por exemplo, tanto como el grueso de una avellana, en una cucharada de agua de azar, ó de otra qualquiera olorosa, y á falta de estas en la natural: á falta de esto, se hace con la piedra desleída, en agua. Estos colores pueden servir á todo genero de frutas, especialmente á las pastas, mermeladas y otras. La simiente de azucena dá mejor color.

*Color azul.*

4 Este genero de color es muy agradable y hermoso, aunque no está en uso; no obstante se han hecho algunas experiencias para el conocimiento de su excelencia, y verdaderamente es muy deleitoso. Hácese tomando la flor de borraja, y lo que se cria sobre el maíz, y á falta de estas, es muy buena un genero de florecita azul que crece entre los trigos. Las hojas sola, separadas de la semilla, y quitadas las puntas blancas se secarán al Sol como las otras, moliéndolas, para usar de ellas, como las pasadas. En lugar de estas, se deshace en agua la piedra, y sirve lo propio.

*Color negro y jaspeado.*

5 Este color, aunque triste, hace hermosa apariencia; para lo qual se tomará aquel fruto que crían los alamos, y se dexará secar para convertirlo en polvo, y usar de él como los pasados. Hácese este color tambien con la piedra deshecha en agua.

6 Mezclados todos estos colores, ó parte de ellos en igual proporcion, mas ó menos, á medida del curioso artífice, podrá diferenciar de colores que formen mas vis-

tosa apariencia. Si le quisiere jaspeado, tomará la imper-  
tinencia de matizar los colores con un pincel, sacudiendo  
encima de las frutas mermeladas.

## CAPITULO XVIII.

*De las pastas claras.*  
**E**s un genero de pastas las claras muy especial, y solo se  
distinguen de las pasadas del capitulo XVII. en que son es-  
tas mas claras, transparentes y hermosas, hoy dia ya muy  
puestas en uso: y porque no todas frutas son á proposito  
para este ministerio, se irán poniendo las que fueren condu-  
centes, especificando basimismo las reglas que se deberán  
seguir para hacerlas con mayor perfeccion.

*Pasta clara de manzanas.*

1 De la mas hermosas esperiegas finas agrias que ha-  
ya, se tomarán en cantidad de una docena: limpias del co-  
razon, se harán pequeñas ruedecitas, con lo que se pon-  
drán la cocer en media azumbre de agua hasta que estén  
convertidas en pasta o mermelada, lo que hecho se pa-  
sarán ó colarán de la decoccion en el cedazo, tomándose  
la mitad de esta dicha decoccion. Se exprimirá por ella al-  
gunas gotas de zumo de limon, y una corteza de naranja  
de Portugal rallada, y quando haya tomado bien su gus-  
to se volverá á pasar por el cedazo, y se echará en un  
quartillo de azucar clarificado preparado á la caña para  
tándolo del fuego hasta que haya reposado un poco de  
tiempo, en cuyo intermedio se habrá ya moderado el fue-  
go del hornillo; y caso que no lo esté, se dexará solo lo  
que fuere necesario para conservarle en una mediana acti-  
vidad: y no es conveniente que se eche la decoccion di-  
cha en el almivar hasta que se haya templado, y todo se  
mezclará con el cucharon, dándole unas vueltas en con-  
torno del perol, y entónces se volverá al fuego, dexándo-  
lo cocer algun tiempo, entretanto que sin levantar el  
hervor, y no por mucho tiempo, solo se estremezca el  
almivar, crugiendo interiormente: despues de lo qual, se  
dis-

distribuirá con una cuchara sobre moldes de barro ú hoja  
de lata, no llenándolos de todo punto, y se pondrán á se-  
car en la estufa, y habiendo pasado como por tiempo de  
dos horas, que serán las suficientes para que de aquel lado  
se sequen, se bolarán sobre planchas de cobre para que  
se sequen por el otro lado: buelcánse sobre las planchas de  
cobre por no andarlas ajando sin ser sacan con cuchara &c.  
y quando ya de todo punto se hayan secado, se bolarán  
sobre cedazos, que tendrán encima hojas de papel, y se  
podrán servir del modo que se quisiere; si no, se guarda-  
rán en lugar seco, á fin de que con la humedad no reciban  
nada. Si se quisieren dar de color azul, se podrán valer  
del preparado en el capitulo pasado columna 4. y si de los  
demas colores, tambien se recurrirá á él.

*Otra pasta clara de lo mismo.*  
Tomaránse de las dichas manzanas las que se juzga-  
ren suficientes por hechas ya mermeladas, y bien gotea-  
das en el cedazo, lo se echará en un quartillo de azucar  
preparado á la fuerte pluma, y dexándolo dar  
dentro algunos hervores hasta que se haya convertido  
en jalea, y se meterán en los moldes de hoja de lata á secar  
en la estufa. Se pueden hacer rojas estas pastas, valién-  
dose de la dicha cohitilla preparada, ó de los otros co-  
lores notados en su lugar.

*Pasta de flor de naranjas, y de Manzanas.*  
Tomaránse treinta esperiegas finas, de las mas her-  
mosas, limpiándolas con una servilleta curiosamente, y di-  
vididas en pequeños trozos, se harán hervir en tres quar-  
tillos de agua natural, hasta que estén convertidas en mer-  
melada; despues de lo qual, se colarán por un cedazo cer-  
rado, que tendrá debaxo una cazuela suficiente á recibir  
la decoccion, y se echará en cantidad de tres libras en  
quatro de azucar preparado á la fuerte pluma, añadien-  
do un quarteron de mermelada de flor de naranja; y pa-  
ra que se mezclen, con una cuchara se revolverá al rede-  
dor



lo que se concluirá lo mismo que se dixo en las antecedentes. Esta especie de jaléa, que se llama clariqué, se sirve comunmente en los ramilletes; y para esto, se echa la jaléa en vasitos ó copas de vidrio á quaxar, de donde se pone para servirse en naypes cortados, como son los moldes, dexando una punta por donde tomarlos.

*Jaléa frambuesada.*

3 Si se quisiere dar el gusto de las frambuesas á esta jaléa, se añadirá uno ó dos puñados de frambuesas, exprimido el zumo, que es lo que se deberá echar: y para hacerla toda de frambuesas, y que tenga la calidad de temblante, se mezclarán quatro libras de esta fruta, y dos de bruselas con cinco libras de azucar preparada á la caña, dexandolo hervir hasta que no espume mas, y el almivar se haya reducido entre lisa y perla: despues de lo qual, se colará por el cedazo fino, que tendrá debaxo un perol, sin oprimir la fruta, pues de este modo saldrá la jaléa muy hermosa; repetirase otro hervor, y espumado bien el almivar, ya hecho jaléa, se guardará en los botes en el modo ordinario.

*Jaléa de uba crespá al modo de la que se hace en Turs.*

4 En tres libras de azucar, preparado á la caña, se echará la fruta para que dé siete ú ocho hervores, hasta que se haya reducido á la pequeña perla, y espumandolo con mucho aséo, se pasará por el cedazo fino, guardandolo en el modo ordinario.

Si se quisiere usar de economía, quando se hace grande cantidad, se tomará la hez que quedó encima del cedazo, volviendolo á cocer en la agua; y despues fuertemente exprimida sobre el cedazo, se concluirá en la coccion del azucar, finalizandola como las demás.

CAPITULO XX.

*Que trata del modo de hacer toda suerte de vizcochos exquisitos, y no exquisitos.*

Es el vizcocho un género de dulce que se hace con harina de trigo, muy apetecible y facil de executar en todas las sazones del año: y dando principio por el orden que hasta ahora se ha seguido, se comenzará por el de almendras. Todos los generos de huevos se batien con un manogillo de varillas de box, mondadas su cascarrilla.

*Vizcochos de almendras.*

1 Tomaránse dos docenas de almendras amargas, y media libra de dulces, y se calentarán en agua para quitarlas mas facilmente la cascara; y refrescadas por un leve instante en agua natural, se meterán en una servilleta para limpiarlas y enjugarlas: hecho esto, se molerán en un mortero de piedra, rociandolas de quando en quando para impedir que no se conviertan en aceyte, con una clara de huevo batida; quando esten bien molidas, se mezclarán con seis claras de huevo frescas, bien batidas y espumosas, añadiendo tres hiemas de huevo, media libra de azucar bien seco, y pasado por el tambor, y una cucharada de harina; y todo bien mezclado, y puesto en un perol, se irá distribuyendo sobre moldes de papel, hechos expresamente, como á manera de quadros, imitados á los que suelen hacer para el chocolate, y pulverizados de azucar con un poco de harina mezclado á fin de impedir el que no se peguen, á causa de la humedad aceytosa de las almendras, se meterán á cocer en un hornillo de hierro, ó en el que tienen los panaderos. El fuego que ha de tener, si fuere el hornillo, ha de ser moderado, y tanto debaxo como encima, para que reciban un hermoso color: quando se juzgare que están bien cocidos, se sacarán del horno, para dividirlos sobre una tabla, si se juzgare a proposito en pedazos &c. lo que se hará quando estén calientes.

*Vizcochos de alfonsigos.*

2 Tomaránse media libra de alfonsigos verdes, y dos docenas de almendras dulces, bien limpias y quitadas la cascarrilla, como arriba se dixo, se molerán en el mortero de piedra con un pedazo de corteza de limon verde, una raedura, echando sobre el todo, quando esté bien molido, ocho claras de huevo fuertemente batidas, ya espumosas, tres hiemas, media libra de azucar en polvo, y una cucharada de harina, todo bien mezclado; y quando se hayan desleído los alfonsigos, y lo demás que se molió con esta composicion, se irá distribuyendo en los moldes de papel pulverizados de azucar, haciendolos cocer del mismo modo que las almendras dulces.

*Vizcochos de Saboya.*

3 Batiránse muy bien ocho claras de huevo hasta que estén bien espumosas; y quando estén en esta sazón, se mezclarán otras tantas hiemas, batiéndolas del mismo modo, para que todo se incorpore, echando sobre el todo una libra de azucar pasada por el tambor, y seca en la estufa, batiendolo tercera vez todo muy bien à lo que se aumentarán tres quarterones de harina bien seca, mezclandola por medio del cucharon con la composicion antecedente; para lo qual se batirá, como dicho es: y si se quisiere dar un agradable gusto, se podrá añadir una raedura de la cascara de un limon, y se distribuirá sobre moldes de hoja de lata ó de naypes, que estarán untados unos y otros con un poco de manteca de puerco aunque no de modo que no se engrase sino lo suficiente para contener la pasta que no se pegue: si se quisieren hacer pequeños, como à manera de reales de à ocho, se pondrán con la cuchara sobre papel en pequeñas porciones, redondas, y algo levantadas, pulverizadas de azucar, soplandolas con curiosidad por el lado que cargase desproporcionalmente, con lo que se cocerán en un horno de panadero medianamente caliente: y para saber quando están cocidos los vizcochos, y algun tanto consumidos, esto es, ligeros, se sacará uno, probandole, y si está en sazón, los demás, qui-

quitándolos asi calientes, conforme se van sacando, si son grandes de los moldes, y si son pequeños del papel, con la punta de un cuchillo por debaxo, y se podrá servir ó guardar en un caxoncito.

*Vizcochos de Saboya ligeros.*

4 Pesaránse quatro huevos frescos, teniendo en la otra balanza igual cantidad de azucar à los huevos, y la mitad de harina: habiendo separado las hiemas de las claras, se batirán éstas fuertemente hasta que estén muy espumosas, mezclando despues las hiemas con el azucar; y bien batido todo junto, se echará en las claras, dando para que se haga una mixtion algunos golpes de cuchara para que se una bien, y seca la harina en el hornillo, y pasada por el tambor, se irá echando poco à poco en la composicion, sin dexar de menearla: executado esto, y pulverizados los moldes con el azucar y harina, se distribuirán formados en redondo à lo largo, ó como se quisiere, y se cocerán en el modo ordinario.

*Vizcochos de Palacio Real.*

5 Tomarásese igual cantidad de azucar en polvo del peso de seis huevos enteros, advirtiendose, que el azucar además de estar pasado por el tambor, ha de ser de lo más seco y mejor; y si tuviese alguna humedad, se secará en la estufa; y rotos los huevos, se apartarán las hiemas de las claras, batiendolas à estas ultimas hasta que estén muy espumosas, no dexando por eso de volverlas à batir el mas tiempo que se pudiere; pues de este modo aunque las otras son suficientes, éstas asi batidas serán mucho mejores, restando despues echar el azucar con ellas, revolviendolo con la cuchara en contorno para este efecto, à lo que se añadirán las hiemas de huevo, y la harina, en cantidad del peso de la mitad del azucar, bien seco en el horno, y todo bien mezclado y batido, se aumentará de la raedura de un limon, y de la conserva de flores de naranja molida, en cantidad de lo que puede caber en poco mas que una cascara de nuez, y se dis-



distribuirá en los moldes, pulverizados del azucar fino, y se concluirán como los demás.

*Vizcochos de almendras amargas, y avellanas.*

6 Calientes en agua hirviendo un quarteron de almendras amargas, y otro de dulces, para mas facilmente limpiarlas; así conforme se van mondando, se pondrán en el mortero de piedra, moliendolas muy bien (y no importa que se conviertan en azeyte) mezclando despues la ya hecha pasta de almendras, con quatro ó cinco claras de huevo, ó mas, en una cazucla, antes bien batidas, á lo que se añadirá una libra, y dos onzas de azucar bien seco, y pasado por el tambor; y todo bien desleído, y convertido en un cuerpo, se irá echando sobre papeles; tendidos á lo largo del grueso de la hiema de un dedo, y se cocerá sobre pequeño fuego, al principio en el horno, y quando la pasta se haya levantado, se pondrá un poco mas activo en estando cocida, que se conocerá por el color bastantemente encendido, se sacará del horno, dexandola enfriar para quitarla el papel, y se meterá en la estufa para que el calor las acabe de secar.

Los vizcochos de avellanas, se hacen del mismo modo, á excepcion que el azucar no esté pasado por el tambor, sino solamente raspado.

*Vizcochos de chocolate.*

7 En una clara de huevo, se echará un poco de chocolate raspado, lo que se juzgare suficiente para darle su propio gusto y color; y todo se molerá en el mortero de piedra, aumentando de azucar en polvo á medida proporcionada; y todo bien mezclado, y hecho pasta manuable, se hará el vizcocho del grandor y forma que se quisiere, y puesto sobre el papel, se cocerá en el horno á fuego lento, aplicando por encima y por debaxo.

*Otra manera.*

8 Tomaránse seis huevos frescos, y habiendo separado las claras, se batirán fuertemente hasta que se haya he-

hecho mucha espuma, añadiéndolas seis hiemas, y volviéndolo todo junto á batir interin esté desleído, aumentando entonces doce onzas de azucar en polvo, siete de harina, y una y media de chocolate, todo pasado por el tambor, batiendolo bien por espacio de un quarto de hora para que se mezcle; y últimamente se distribuirá, como las demás, sobre las hojas de papel, secando el ya formado vizcocho del propio modo que se dixo en los de Saboya. El de canela, que se hace del propio genero que el pasado, es muy gustoso y exquisito.

*Vizcocho de nata.*

9 Bien batidas en el modo dicho siete claras de huevo, se mezclarán con media libra de azucar, y un quarteron de harina, volviendolo todo á batir muy bien: hecho esto, se batirá fuertemente con un manogillo un quartillo de nata, sacando la espuma que se vea nadar por encima, y bien enjuta en un cedazo, se mezclará con el compuesto dicho: en fin, se irá distribuyendo en los moldes de hoja de lata, ó sobre papel, que antes se habrán bañado con azucar en polvo fino, haciendo que cueza como los demás vizcochos.

*Vizcochos de Quaresma, ó sin huevos.*

10 Habiendo quitado la cascara á quatro libras de almendras dulces, refrescándolas muy bien en quatro ó cinco aguas, se enjugarán sobre un cedazo para molerlas en el mortero de piedra, y entonces se mudara la pasta á un perol, con otro tanto de azucar en polvo bien seco, para que se deseque la pasta al fuego hasta que haya expelido su humor natural; y porque no se quemén, se revolverán con un cucharón: conoceráse que está en su punto si no se pega, ó se suspende al rededor del perol esta pasta: despues de ya preparadas en este modo, se sacará dexandola enfriar sobre plancha de cobre, pasándola de allí á un mortero, aumentada de ocho cucharadas de goma adraganta preparada con un poco de agua de azar, y la

raspadora de un limon, ò mas: puesta finalmente sobre un limpio tablero, se formará el vizcocho, ò vizcochos, y se cocerá à pequeño fuego en el horno.

*Vizcochos de limon, de naranja.*

11 Hácense estos del mismo modo que los de chocolate, cambiando en lugar de éste la raedura del limon, ò de la naranja con un poco de mermelada, si la hubiere. Puedense hacer à falta de éstas muy semejantes à ellas con las flores de naranja, y de jazmin, bien molidas antes de haberlas mezclado con la demas composicion.

*Panecitos de limon.*

12 Tomaráse una, ò dos claras de huevo, batiéndolas en el mortero con un poco de agua de azar, añadiendo despues de azucar en polvo lo suficiente hasta que se haya hecho una pasta muy firme, como la de mazapan, añadiendo asimismo la raedura de cascara de limon bien molida; y todo ya hecho un compuesto bien mezclado, se pondrá sobre papel en pequeñas porciones, ò bolitas del grueso del dedo, y aplanchándolas un poquito, y cociéndolas en el horno, se pondrán quando estén perfeccionadas en un lugar seco.

*Vizcochos de naranja.*

13 Habiendo molido en el mortero de piedra pasta vieja de naranjas, ò de carne de limon, se batirán fuertemente del propio modo que para los vizcochos de Saboya, quatro claras de huevo, aumentando quando estén dispuestas de este modo quatro hiemas, que tambien se batirán muy bien, mezclándolo con las claras, y añadiendo tres puñados de azucar en polvo fino, bien seco, y pasado por el tambor con una cucharada de buena harina, revolviéndolo todo muy bien, y como en cantidad de una libra de la pasta ya molida, se echará dentro de esta composicion, volviendolo à batir otra vez, à fin de que se incorpore, distribuyéndola sobre moldes de papel de la altura de un dedo, y se cocerá en el horno con un papel puesto encima, y otro debaxo, para que quando se haya co-

cido de un costado, se vuelva del otro, quitando el papel de aquel cocido: concluida ya, se dividirá como el mazapan, forrado en quarterones, y en estando frios del un costado, se bañarán con agua de azar, y del otro con el color que se quisiere, volviendolos à cocer hasta que el baño se haya sentado.

*Vizcochos de Portugal, y otros.*

14 En doce claras de huevos bien batidas, hasta que estén bien espumosas, se echarán otras tantas hiemas repitiendo el batirlas hasta que perfectamente se hayan mezclado, lo que se podrá executar en el espacio de medio quarto de hora, à lo que se añadirá una libra de azucar en polvo bien seco, y media de harina, otra media de mermelada de naranjas de Portugal, y la raedura de dos limones verdes, todo bien batido è incorporado, hecho pasta, se pondrá sobre los moldes de papel para cocerla en el horno: concluyendola con bañarla con una clara de huevo batida, y un poco de azucar en ella desleido, al modo del mazapan real.

Los vizcochos de limon y cidra, y de todos los que se reducen à esta especie, se executan del propio modo que los de Portugal.

*Vizcochos à la española.*

15 Bien batidas seis claras de huevo, del modo dicho en el numero pasado, se aumentarán de otras tantas hiemas, volviendolas à batir con las claras poco mas de medio quarto de hora, mezclando con esta composicion tres quarterones de azucar real en polvo, y continuando, para que se incorpore, el batirla: à lo que se añadirá media libra de flor de harina de arroz, repitiendo la misma diligencia de batirla toda por espacio de un quarto de hora; y echandola despues en moldes de mayor capacidad, se cocerá en el modo ordinario: y quando estén en esta sazon, se dividirán à lo largo los ya hechos vizcochos, y por los costados, y encima se bañarán con la clara de huevo y azucar real, y para que el baño se siente, por un poco de tiempo, y à fuego lento, se volverán à cocer.

*Vizcochos líquidos.*

16 Para este ministerio se tomarán algunas cortezas de naranja de Portugal, tres ó quatro albaricoques secos, un poco de mermelada de flor de naranja, y todo junto se molerá en el mortero de piedra, pasandolo por el cedazo para efecto de echarlo en quatro hiemas de huevo fuertemente batidas, aumentando dos onzas de azucar 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, se echarán en azucar en polvo, pasandolas de allí á cocer en el modo ordinario dentro del horno sobre papel.

*Vizcochos á la italiana.*

17 Echaránse en quatro claras de huevo una onza de corteza de limon verde, otra de carne de naranjas de Portugal, y dos onzas de albaricoques secos, y flor de naranja en mermelada, en porciones iguales, y todo se batirá en un mortero, moliendolo muy bien para pasarlo por el cedazo, lo que hecho, se mezclará con las quatro claras de huevo arriba dichas, añadiendo un quarteron de azucar en polvo, y bien mezclado, y hecho todo una pasta, se distribuirá sobre los moldes de papel, finalizandola del modo dicho en los vizcochos á la española.

*Vizcocho real.*

18 Convienié para este género de vizcochos elegir los huevos que sean muy frescos, y separando las claras de las hiemas, se batirán aquellas hasta que estén muy espumosas: despues se mezclarán siete onzas de toda suerte de mermeladas, aumentando dos claras de huevo mas, y repitiendo el batir: quando esté bien incorporado, se echarán cinco hiemas, continuando el batirlo todo junto por tiempo de un quarto de hora, á lo que se añadirán siete onzas de azucar en polvo, con otras tantas de flor de harina de arroz, y todo hecho un cuerpo y masa, se cocerá y concluirá como los demás vizcochos.

*Vizcocho de castañas.*

19 Hacese este género de vizcochos del propio modo que las almendras amargas, á excepcion que las castañas se han de cocer, y limpias de una y otra corteza, y bien molidas en el mortero de piedra, y enxutas de la agua que recibieron en la coccion, se mezclarán con un poco de clara de huevo, siguiendo en lo demás el método dicho.

*Vizcocho imperfecto.*

20 Tomaránse quatro huevos, que se batirán en una cazuela por un poco de tiempo, aumentando quatro puños de azucar en polvo bien seco, un pequeño puño de flor de harina, una raspadura de limon, y todo junto se volverá á batir, mezclandolo muy bien: hecho esto, se pondrá en los moldes la ya hecha pasta, pulverizada de azucar fino por todos lados, para que á fuego moderado, y en el horno, en el modo ordinario cuezcan, y así calientes como se secaren, se dividirán en quarterones: y quando esté ya fria, moveránse los papeles con una y otra mano, á fin de que el formado vizcocho se pueda separar con mas facilidad, y para que se acabe de secar sobre un cedazo, se meterá en la estufa.

Puedense dar á este género de vizcochos diferentes gustos ó saynetes: si de limon, mezclando con su compuesto su corteza: si de canela, la canela molida: si de chocolate, raspado éste, y si de flor de naranja, tambien molida, ú de otro qualquier género, en el modo dicho.

*Vizcochos ligeros bañados.*

21 Quitaránse á tres quarterones de almendras amargas, y un quarteron de las dulces, por medio de la agua caliente, las camisillas, dexandolas bien limpias para mollarlas lo mas fuerte que ser pueda en el mortero de piedra, añadiendo de tiempo en tiempo dos claras de huevo, á fin de que no se reduzcan en aceyte: quando estén bien molidas, se irán mezclando quatro libras de azucar en polvo, no echado de un golpe, sino muy poco á poco, sin dexarlo de batir continuamente á fuerza de brazos, hasta que se haya

hecho pasta bien manuable: despues de esto, distribuida en pedazos de uno en uno, se meterán en la geringa, y conforme vayan pasando, caerán sobre un papel, dividiendolos à medida del gusto de cada uno, ya grandes ó ya pequeños, poniendo los papeles con los vizcochos sobre planchas de cobre, para que cubiertos con la cobertera del horno, que tendrá fuego encima, puedan recibir color. Quando se hayan notablemente levantado ó esponjado, se apartarán del fuego, rajandolos levemente para bañarlos: hacese éste de azucar desleido y batido en una clara de huevo, aumentando el azucar de modo que quede tan espeso como el almivar suelto, el que se estenderá sobre los vizcochos con una pluma; y para que éste se quaxe bien, y quede perfeccionado, se volverán à cocer à muy lento fuego hasta que se note que están como debe ser. Bañanse tambien con un poco de agua de azar y azucar en ella desleido y batido, en el modo que en el precedente baño.

*Vizcochillos.*

22 Sobre tres claras de huevo se echarán quatro cucharadas de azucar en polvo, y una de mermelada de qualquiera fruta que haya, con el resto de harina, la suficiente para que la pasta esté bien manuable, formando los vizcochillos en diferentes figuras, unos largos, otros en corazon, y otros de diversos modos, los que se cocerán à lento fuego, interin toman color un poco roxo, que entonces se apartarán. Para quitarlos del papel, luego prontamente que se sacan, se humedecerá.

*Otra manera de vizcochillos.*

23 Tomarás media libra de azucar cocido à la pequeña pluma, metiendo en él tres quarterones de buena harina, reservando solo un puñado para pulverear la tabla (con lo que facilmente se puede usar de la masa), y todo junto se meneará con la cuchara hasta que la pasta se haya hecho muy dócil y manuable: quando esté en este punto, se sacará del perol, amasandola sobre una tabla bien limpia, pulvercada de la harina que se reservó, lo que se executará mientras esté caliente; y para darla mayor gusto, se irá mezclando con

con un poco de azucar, y cascara de limon bien molida, y pasada por el cedazo: despues se hará un rollito à lo largo, del grueso de un dedo, dividiendole en pequenitas figuras ó bolitas, lo que se hará, como dicho es, interin la pasta está caliente, porque despues de fria, se pone árida, con lo que se cocerán en el horno sobre hojas de cobre sin papel: y quando estén en punto, se secarán en la estufa, envueltos en un papel.

*Otra manera.*

24 Mezclarás con libra y media de harina de trigo libra y quarteron de azucar preparado à la pluma, todo puestto en un mortero: pero se advierte, que para mezclar la harina, ha de estar el almivar un poco frio, à lo que se añadirán seis huevos frescos, y una cucharada de agua de azar, batiendolo todo muy bien por tiempo de un quarto de hora; y quando se haya hecho pasta manuable, se pondrá sobre la tabla limpia, para dividirla en pequeñas partes redondas del grueso de una avellana, restando solo cocerlos en el horno, que no ha de tener mucho fuego, sino solo que esté moderadamente cálido.

*Vizcochos Gimbeletes de Francia.*

25 En tres quarterones de azucar en polvo se echará vino blanco generoso, desliendolo todo al fuego muy bien, aumentandolo entonces, separado del fuego, de tres huevos con sus claras y hiemas, y una libra de harina, y algunas gotas de agua de azar, ú otra semejante: de todo se hará pasta manuable, de la que se formarán las figuras que se gustare, y se irán echando en agua caliente, donde con la cuchara de quando en quando se removerán, hasta que se vea suben à la superficie de la agua, los que se sacarán y enxugarán en el cedazo, llevandolos à cocer al horno, segun el modo ordinario. Quando ya estén roxos, se bañaran con el baño de huevo y azucar con una pluma con curiosidad, repitiendo el cocerlos otro poco para que se siente.

*Vizcochos grandes de caxa amarillos.*

26 En el mortero de piedra se molerá fuertemente la cas-

cascara de una naranja confitada, ó mas, y se aumentará de una libra de almendras sin cascara, repitiendo el molerlo todo, como dicho es; y para que no se conviertan en aceyte poco à poco, se echarán sobre todo ello ocho hiemas de huevo; y si no obstante este remedio continuare en convertirse en aceyte, se aumentará de una clara de huevo. Ya molido todo, se pondrá en un perol chico, donde poco à poco con dicha pasta se incorporarán doce claras de huevo bien batidas, y tres quarterones de azucar en polvo; sino estuviere suelta, se aumentará de otras dos ó tres hiemas: su cocimiento es quando está esponjosa, y no muy fuerte: en este estado se distribuirá sobre moldes ó caxas de papel, de medio pliego cada una, donde dentro del horno, con fuego arriba y abajo, antes fuerte que lento, se harán cocer. La señal de su perfeccion la denota el color suyo, que será amarillo obscuro, algo tostado; y hecha trozos, segun se quisiere, se guardaran.

*Vizcochos de Mallorca de anís.*

27 Batiránse ocho hiemas de huevo con ocho onzas de azucar de Holanda en polvo, fuertemente en un perol ó cazo manuable, por tiempo de media hora, ó hasta que se conozca la pasta esponjosa, y que hace ojos: en este estado se incorporará con un buen puño de anís limpio sin confitar, y un poco de cascara de limon rallado, y ultimamente con media libra de harina de flor, cada cosa de por sí, para que se incorpore bien, y poco à poco amasandolo. Quando esté en este estado, se bolcará sobre una mesa pulverizada de harina: si se reconociese se estiende la masa algo, se aumentará de un poco de mas harina, hasta que esté hecha masa manuable, que entonces se cortará en cinco ó seis pedazos, formando de cada uno de ellos las figuras que se quisiere, particularmente bollitos ovalados de seis dedos de largo, y quatro de ancho, y se pondrán dentro del horno sobre la hoja pulverizada de harina, aplicando fuego, antes fuerte que lento, por debaxo y por arriba. Conocese que están cocidos por el olor que despiden, y por su color pardo, y entonces se sacarán y limpiarán con un cepillo ó servilleta de la harina, y con un cuchillo se dividirán en forma

ma triangular en pequeños trozos; y ultimamente se volverán à tostar al horno para servirse de ellos.

*Vizcochos rabioles á la napolitana.*

28 Incorporarás con quatro hiemas de huevo media libra de azucar martinica (esto es, menuda), pasada por cedazo, batiendolo todo hasta que haga ojos, en cuya sazón se aumentará de ocho claras de huevo, poco à poco, antes bien batidas, y ultimamente media libra de arina de flor, algunas raeduras de limon, ú otra cosa olorosa, como espiritus, &c. todo incorporado, y hecho manuable pasta, se formarán de ella bollitos redondos del tamaño de un peso gordo, ó algo mas redondos, cocidendolos à fuego fuerte en el horno por arriba, y por abaxo; y se observará, que para que no se peguen, se ha de polvorear de harina la hoja de cobre. La señal de estar cocidos es el color pardo ú olor agradable que tendrán: bañaránse despues, habiendolas antes limpiado, en azucar clarificado preparado á la pluma, ya blanqueado, y que tenga un poco de agua olorosa; y finalmente se colocarán sobre papel, sembrando en ellos anís confitado, alegría ó gragea: y para que se siente y seque el baño, se pondrá sobre ellos la tapadera del horno.

*Vizcochos de almendras amargas, ligeros.*

29 Moleránse las almendras amargas en el mortero, secas antes en la estufa, usando de la precaucion de rociarlas con clara de huevo: en esta sazón, las almendras hechas pasta, se mezclarán con mas claras de huevo, que en todas compondrán cinco ó seis, aumentandola despues de azucar de Holanda en polvo, lo suficiente, hasta que se haga pasta manuable, ni muy dura, ni muy blanda, la que se irá distribuyendo en bolitas del tamaño poco mas de una avellana, sobre papel, con dos cuchillos, y se cocerán en el horno en el modo ordinario. La señal de su punto de coccion es el color encendido, con lo que se podrán servir, secandolos antes en la estufa: porque si están en parte humeda, se ponen correosos. De los amargos es este genero de vizcochos el mas ligero.

*Hostias bañadas y rizadas al modo de bruxelas.*

30 Mezclaráse un agrio de limon exprimido en un plato, con media libra de azucar de Holanda, pasado por el tambor, un poco de raedura de limon, y todo bien meneado, de modo que el baño esté algo fuerte, con un cuchillo por la parte donde las hostias tienen lo labrado, se estenderá el baño por todas partes con igualdad, hasta en cantidad de doce ó catorce, que es hasta donde puede alcanzar. Esto hecho, estendida sobre regillas de alambre, ó sobre cedazos, se sentará en la estufa el baño, de modo que esté à medio secar, que quando ya no se pega, se sacarán y cortarán en tiritas de la anchura de un dedo, y de lo largo de la hostia: y vueltas sobre el cedazo á la estufa, que tendrá mediano fuego, se dexarán hasta que naturalmente se enrosquen ó ricen, ó hasta que se ofrezca servir las: las doce ó catorce hostias son suficientes para un buen plato, à las que se puede dar el color que se quisiere, aplicandole el baño al tiempo de executarle. Es no solo vistoso este genero de postre, sino tambien gustoso y agradable.

*Pan de España.*

31 El pan de España es el vizcocho ordinario de Saboya, y se hace del mismo modo, solo que se le echa mas harina. Las caxas son doble de grades que la de dichos vizcochos de Saboya: dáseles mas color al tiempo de cocerlos, lo que se executa en un horno de panadero, á causa de que se pueda cocer mucha cantidad. Despues de cocidos, se dividen en trozos de dos dedos de ancho, y del largo que se gustáre. Bañanse además con azucar preparado á la pequeña pluma, antes blanqueado, aunque tambien se les puede dar el baño de canela, mezclandola con el azucar dicho: uno y otro baño se secan por medio de la tapa del horno, con fuego encima. Otros, sin aplicarlos fuego, los dexan secar naturalmente; pero el primer modo es el mejor, pues los saca mas lustrosos: si se quisiere al tiempo de bañarlos sembrar sobre ellos anises, se podrá executar.

CAPITULO XXI.

*De los mostachones, susamieles y turron.*

MOSTACHONES A LA NAPOLITANA.

**I** Echaránse en un perol de suficiente tamaño tres libras de azucar mascabado, quatro de harina, dos de almendras con cascara, onza y media de canela, nuez de especia, pimienta y clavos, lo que se juzgáre conveniente, pues unos gustan de picante, y otros no, todo bien molido y pasado por el cedazo, se amasará con agua fria, y para que perciba mayor sainete y gusto, se mezclará con la masa un poco de cidra ó limon, en cantidad suficiente, confitado: bien trabajada la masa, de modo que esté manuable, se pondrá en un plato polvoreado de harina; de alli a dos horas de haber reposado mas ó menos, segun se quisiere, se harán quatro ó seis mostachones para probar en el horno si está la masa en punto: conocése en que no se extienden, sino que solo se esponjen un poco: si se estendieren, se mezclará algo de mas harina, ù se harán los mostachones en forma ovalada, en cuyo principio, y à disminucion à los extremos, formará dos puntas, su largo de quatro ó seis dedos, y su ancho de tres. Despues de cocidos se sacarán, dándoles baño, que se hace de este modo: quatro libras de azucar mascabado se mezclarán con onza y media de canela, uno y otro pasado por el tambor, y un poco de agua olorosa, de modo que no quede el baño claro, sino que al dexarle caer con una cuchara, haga hilo: de este baño se tomará con un pincel parte, y se bañarán los mostachones, si no hubiere pincel, servirá otra cosa equivalente, y puestos sobre un papel en una mesa, se aplicará la tapadera de horno para que los asiente, con cuya diligencia se guardarán en parte húmeda, porque de su naturaleza son duros.

Otros, por diferenciar, dan este baño con chocolate desleído en agua, y bien espeso. Tambien se les puede dar el baño real blanco, ó de colores.

*Mostachones à la Española.*

2 Moleránse dos libras de almendras con su cascara, rociándolas de quando en quando con un poco de agua, para evitar no se conviertan en aceyte: hecho esto, se pondrán en un perol à fuego lento para que se sequen, y à fin de que reciba mayor saynete, se echará media onza de canela, y pasada por el tambor, un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de cidra ò limon confitado. Todo bien seco, se irá bañando y mezclando con una cuchara poco à poco, con una libra de azucar clarificado preparado à la pluma, meneando la pasta incesantemente para que no se pegue al perol: quando ya esté hecha masa manuable, que se conoce en no pegándose à la mano, se apartará del fuego, y se mudará à un plato, donde se mantendrá hasta que se enfrie, y entonces se formarán los mostachones, segun dicho es.

Algunos los suelen bañar, otros, ni los bañan, ni los cuecen; de qualquiera modo son muy buenos: para estos mostachones, por si alguno quiere executarle, se hace asi: mézclase un poco de canela con el azucar que se juzga conveniente, estando preparado à la pluma, y bien blanqueado; donde se ván de uno en uno pasando y bañando, y ultimamente se distribuyen sobre papel, sentando el baño con la tapa del horno, que tendrá fuego encima: tambien se los puede dar el baño real blanco, ò de colores.

*Susamieles à la Italiana.*

2 Despues de haber molido dos libras de almendras con su cascara, usando del rocío de agua, para que no se conviertan en aceyte, se secarán en un perol à fuego lento, de modo que no quede humedad alguna: despues de esto, poco à poco se mezclará con ellas una libra de azucar, incorporado con otra de miel, todo clarificado, y al punto de la pluma, aumentando mas à la pasta una onza de canela molida, y pasada por el tambor, un poco de nuez de especia, y otro tanto de clavo, asimismo molido y pasado por el tambor: puesto todo à fuego lento, bien mezclado, se revolverá blandamente con la cuchara ó cucharon para que no se pegue. Conócese está en su punto, si tocándola

con

con un dedo no se pega; de alli se removerá à un plato polvoreado de harina, donde se mantendrá hasta que se haya enfriado, en cuya sazón se irán formando los susamieles en ovalo, como los mostachones, pero sin punta: en lo demas, asi para conocer si la masa está en su punto, como para concluirlos, se seguirá el orden de los mostachones à la Italiana, diferenciándose solo en que à los susamieles no se da baño.

Adviértese, que para darlos gusto mas delicado, se ha de mezclar à la miel y azucar, quando se une con la almendra, algun poco de agua olorosa, limon en dulce picado, ó cosa semejante.

*Turrón blanco à la Española, mejor que el de Alicante.*

1 Habiendo clarificado media libra de azucar, y otra media de miel virgen, de la mas blanca y hermosa, todo junto se batirán fuertemente las claras de cinco huevos, incorporándolas con la miel y azucar, que uno y otro estará al punto de la pluma, revolviéndolo todo desde este punto hasta reducirlo al caramelo. Quando esté en este estado, se echarán dentro una libra de almendras hechas menudos pedazos, bien secas en la estufa, y sin cascarilla, y un quarteron de fino azucar de Holanda, hecho pequeños terrones; y para que perciba gusto mas relevante, echará, si tiene priesa, algunas gotas de agua olorosa ò espiritus, como de anís &c. en los pedacitos de azucar; pero si hubiere tiempo, refregará los dichos terroncitos uno à uno contra la cascara de la fruta de algun subido olor, como cidrado de Florencia, naranja de la China, limon, cidra &c. Todo en fin con el cucharon se incorporará meneándolo fuertemente, y se sacará del fuego con prontitud, porque no se pase el punto del caramelo, y se echará de golpe sobre obléas blancas, que han de estar extendidas en una mesa sobre papel: con el palo de la masa, sobre ellas mismas, se extenderá la pasta, hasta dexarlas de dos ò tres dedos de grueso, segun se quisiere. Finalmente, se concluye dexando caer prontamente à plomo una cuchilla ò cuchillo muy sutil para dividirle en pedazos, ya sea para servir el

turrón perfeccionado, ò para guardar, observando que sea en lugar seco.

*Turrón à la Francesa.*

5 En agua comun caliente se mondarà un quarteron de almendras dulces, y otro tanto de avellanas, y bien refrescadas en otra natural, se echarán dentro de dos libras de azucar preparado à la fuerte pluma, añadiendo tres ò quatro mondaduras de limon, y todo con la cuchara al rededor, y por arriba fuertemente revuelto con una cuchara, se aumentará de una clara de huevo bien batida, y vuelto à revolver, se echarán sobre caxas guarnecidas de papel: si no estuviere el turrón bien esponjoso, se aplicará al fuego por un breve raro.

*Turrón más comun à la Española.*

6 Tomaràse un quarteron de almendras dulces, otro tanto de avellanas, y bien limpias del modo precedente, y divididas en pequeñas partes, junto con una corteza de limon verde, todo bien seco, en un perol, al fuego, con un poco de azucar en polvo, y aumentado de dos ò tres claras de huevo fuertemente batidas, se hará pasta manuable, distribuyéndolo sobre hojas de papel: y ultimamente se cocerá en el horno hasta que esté en sazón.

*Turrón de canela, tan precioso como el primero del num. 4.*

7 Executàse este turrón como el primero del num. 4. sin diferencia, solo que para que perciba el gusto de la canela, superando à los ingredientes ya dichos, se echarán dos onzas de canela molida, y pasada por el tambor al tiempo de incorporar las almendras con el azucar y miel, pues de este genero retendrá su gusto, olor y color.

Este, y el primer genero de turrón, son agradabilísimos, exquisitos, y deliciosos, aunque muy raros, pues casi ninguno los executa por carecer del modo de hacerlos.

*Piñonada à la Italiana.*

8 Mondaránse de los mas hermosos piñones frescos hasta un quarteron, y otro tanto de alfonsigos mondados de su cascarilla en agua caliente: limpios ya, se echarán en una libra de azucar clarificado preparado à la pluma, y separado del fuego, en cuya estancia se mantendran hasta que esté tibio, que entonces se madurará ò blanqueará; y con forme se reconoce que se vá emblanqueciendo, se irá polvoreando de canela molida, y pasada por el tambor, lo que se irá executando entretanto toma el color de la canela. Despues de esto, se irán sacando con un tenedor, distribuyéndolos en un pliego de papel limpio, y se polvorearán segunda vez de dicha canela: ultimamente, habiéndose helado el azucar sobre los piñones, lo que en media hora, ò menos se conseguirá, se colarán y aplicarán donde se quisiere cuya vista es muy agradable, y su gusto excelente.

CAPITULO XXII.

*De los mazapanes.*

Son los mazapanes especie de vizcochos hechos de almendras y azucar, que en qualquiera sazón se pueden comodamente executar: diversificanse segun el orden de las frutas, mezclándolas con ellos para que reciban gusto especial.

*Mazapan comun.*

1 Limpias de una y otra cascara, por medio de la agua caliente, tres libras de almendras dulces, bien enjutas en el cedazo, se molerán en el mortero de piedra, bañándolas de tiempo en tiempo con clara de huevo para que no se hagan aceyte. Quando estén perfectamente molidas, se echarán en libra y media de azucar clarificado à la pluma, y para que se incorporen ò mezclen con el almivar, se revolverá todo con el cucharon: esta diligencia sirve para que no se peguen al fondo; conocése el punto de la pasta, si sacudiéndola con prontitud con el reverso de la mano, no se



pega cosa alguna, entonces se pondrán sobre una plancha de cobre, pulverizándola de azucar por todos lados, y se dexará reposar entretanto que se enfria: finalizaráse extendiéndola sobre una tabla limpia, y dividiéndola con los moldes, segun la figura que se quisiere formar: de allí con sutileza se pasarán sobre papel para cocerlos, ya hechos mazapanes con fuego aplicado solo debaxo, y quando esté por aquel, se volverán por el otro para que por todos lados pueda cocer.

Por medio de la figura que se ha de este genero de mazapanes, admiten varios nombres distinguidos en el; pero no en la materia de su composicion.

*Mazapan de horno à la Española muy puesto en uso.*

2 Moleráse en el modo ordinario, usando del rocío de clara de huevo, una libra de almendras dulces, antes mondadas y secas, junto con un poco de cascara de limón rallada, ò otro semejante gusto. Ya molido todo, se pondrá en un plato, mezclándolo con azucar fino en polvo en cantidad de dos libras, concluyéndole en el modo ordinario de los demas. Si la masa estuviere dura, se aumentará de la clara de huevo que necesitáre hasta su punto; y sino tuviete bastante dulce, se añadirá de azucar.

*Otra pasta de mazapan comun.*

3 Despues que las almendras estén bien mondadas, enjutas y refrescadas del modo citado en las pasadas, se molerán en el mortero de piedra, rociándolas con clara de huevo y agua de azar; y ya bien molidas, de modo que se haya convertido en una masa sin durujon alguno, se echará en otro tanto de azucar preparado à la pluma, incorporándolo todo muy bien con el cucharon: pondráse despues sobre fuego en el perol, y à fuerza de brazo continuamente; se revolverá hasta que se haga pasta manuable, y no se pegue à dicho perol: concluyéndola con ponerla sobre la tabla, y pulverizarla de azucar por debaxo; y hecha toda un rollo, se dexará reposar un poco de  
tiem-

tiempo, formando de ella las figuras, que se quisieren, ò pasandola por la xeringa.

Esta ultima pasta de mazapan es mas seca, y mas agradable que la primera, por cuya razon se distinguen notablemente de los comunes.

*Otra manera.*

4 Molidas y preparadas, como las precedentes, las almendras, se sacará la masa, y se pondrá à secar con azucar en polvo al fuego, hasta que esté bien manuable en el modo ordinario; y se advierte, que à libra de pasta corresponden tres quarterones de azucar: despues de ya perfeccionada, se dexará reposar un poco, extendiéndola del modo que se juzgáre conveniente sobre la tabla para concluir la como las antecedentes.

*Mazapan real.*

5 Hecha la pasta del mismo modo que las pasadas, se tomará un pedazo, se irá haciendo de él rosquillitas, del tamaño de un real de à ocho, ò poco menos, segun se quisiere, y se pasarán por una clara de huevo, ò mas, conforme sea la cantidad de rosquillas, desleída en ella mermerlada de albaricques, y de esta suerte se meterán, sin deshacerlas ò maltratarlas entre azucar en polvo; y quando le hayan recibido sufficientemente, se sacarán soplándolas por el lado que con desproporcion hubiere cargado el azucar. Finalizanse cocíendolas en el horno con fuego por debaxo, y por encima, puestas sobre papel, y para mayor adorno en el hueco de cada una, se pondrá una ampollita de su propia masa, y encima de ella alguna fruta, como cereza, guinda, frambuesa, &c.

*Otro mazapan real.*

6 Mondaránse las almendras dulces en el modo citado, dexándolas en infusion de agua natural por espacio de tres dias; y para que se refresquen mejor, de veinte y quatro à veinte y quatro horas, ò menos, se mudará la agua: despues, habiéndolas antes dexado gotear un breve tiempo, se molerán en el mortero de piedra con el baño  
de

de agua de azar, ò de otra qualquiera agua olorosa, y à falta de estas, con la natural. Bien molidas y deshechas, sin durujon alguno, se echarán en una libra de azucar clarificado preparado à la pluma, dos de esta masa, disecándola à pequeño fuego hasta que naturalmente se separe del perol; y ya fria, para lo que se pondrá sobre la plancha, y se volverá al mortero, aumentando tres claras de huevos frescas, batiéndola por espacio de media hora, en cuyo tiempo se habrá incorporado: quando estén en junto, se echará un puñado de azucar con un poco de raedura de limon, canela fina ò agua de azar à medida del gusto que se quisiere dar; y si no fuere cosa líquida, se echará bien molida y pasada por el cedazo: y para concluirirla, se irá echando en la xeringa como los demas.

*Mazapan ligero.*

7 En agua natural bien caliente se echarán dos libras de almendras dulces, y quando la fuerza del calor las haya traspasado, se mondarán y refrescarán en otra. Bien enjutas en el cedazo de aquella humedad, se moleran en el mortero de piedra fuertemente, de modo que no quede durujon alguno, en cuyo espacio se prepararan dos libras de azucar à la pluma, mezclando la pasta con él, y se dexará al fuego en un perol desecar, hasta que se reconozca que no pega mas: hecho esto, se añadirá un puñado de azucar, dexándolo enfriar sobre las planchas de cobre: quando ya esté sin color alguno, se volverá à moler en el mortero de piedra, batiéndola muy bien por tiempo de media hora, aumentada de dos claras de huevo: añadirásela un lindo gusto mezclando con ella un poco de canela bien molida, y una raedura de limon ó flores de naranja, todo bien molido; despues de lo qual se pasará à un molde un poco grueso, haciéndola cocer à fuego lento, de modo que quede un poco blanca.

*Mazapan de alfonsigos.*

8 Molerase en el mortero de piedra una libra de alfonsigos, bien limpios de su cascarilla, para lo que se executará lo mismo que se dixo en las almendras precedentes,

al

la que en tres quarterones de azucar preparado à la pluma en el perol, se dexará secar al fuego lento hasta que toda la masa unida en sí no se pegue al perol; y entonces estando en esta sazon, se pondrá sobre la tabla, echando encima de la masa un puñado de azucar en polvo, extendiéndola con el palo de la masa, y se echará en los moldes de hoja de lata, ò en uno solo, si se quisiere hacer de gran capacidad para cocerla à fuego muy lento por un lado no mas; y en el entretanto se hará un baño real con clara de huevo, y agua de azar, y quando la masa esté ya fria, se bañará con él por la parte donde no se coció, volviéndola à cocer à fuego lento.

*Mazapan de chocolate.*

9 Preparadas, y molidas en el mortero de piedra dos libras de almendras dulces, se echarán en una de azucar clarificado preparado à la pluma, dexandola desecar al fuego la pasta ya formada hasta que no se pegue al perol: pero se advierte, que el fuego así para esta, como para las demas, ha de ser muy lento, porque de lo contrario no se secarian como debe ser, y facilmente se quemarian: despues de ya seca y fria sobre la plancha de cobre, se aumentará de tres onzas de buen chocolate molido, y pasado por el tambor, y una clara de huevo, mezclandolo todo con ella muy bien; y extendida la masa por una parte sola con el palo, se dividirá con los moldes, y el resto en pedazos, se echará en la xeringa, cociendo los formados mazapanes en el modo ordinario; y si se quisiere, que no será malo, se bañarán con el baño real como los arriba dichos.

*Mazapan de flor de naranja.*

10 Habiendo limpiado la almendras, bien molidas en el mortero de piedra, y bañadas con la clara de huevo, se echarán en azucar preparado à la pluma, aumentadas de una cucharada de mermelada de flor de naranja, y à falta de estas, con otro tanto del baño real dicho, cubriendolas por un breve tiempo para que reciban bien el baño. Concluyese esta masa del mismo modo que la de

O

los

los mazapanes comunes; y porque no está notada la dosis, se tendrá presente en su execucion, que á una libra de masa, es suficiente media de azucar; y antes de cortarla y extenderla; conviene que se haya dexado reposar. En defecto del baño y mermelada de la flor de naranja, se podrán valer de un poco de agua de azar, mezclando además un poco de cascara confitada en líquido de naranja, bien molida en el mortero; y en lo demás tanto para sacarla como para concluirla, se seguirá el orden dicho.

*Mazapan de limon, y otros de esta especie.*

11 Hácese este género de mazapanes, mezclando con la pasta de las almendras, mermelada de limon, ó su cascara desheca y molida en el mortero de piedra, y á falta de una y otra, se podrán valer de la raedura de dicho limon, asimismo molida, bien seca, y pasada por el tambor, todo bien mezclado y batido, aumentando una clara de huevo, ó mas, segun la cantidad que se hubiere de executar: se concluirá secando la pasta al fuego, y añadiendo á su tiempo el azucar conveniente; y en lo demás se seguirá el orden dicho, hasta que ya los mazapanes estén perfectamente concluidos.

Los de cidra, lima, limon real, bergamota de Florencia, Toronja &c. se hacen del propio género que los de limon comun.

*Mazapan frambuesado, y otros.*

12 En el tiempo de las frutas rojas, como son frambuesas, guindas, madroños &c. se pueden diferenciar los mazapanes, mezclando con la pasta de almendras, de su xugo ó zumo lo suficiente para que reciba su propio gusto y sabor: pero se advierte que se ha de secar la pasta formada en el modo dicho en el num. 3. concluyendo así, sin diferencia alguna. Si se quisiere, se podrán bañar, y si este zumo con la pasta no quisieren mezclarle, se podrán reservar para bañar los mazapanes; aunque este modo, no obstante que tenga uso, no es tan bueno como el primero.

Ma-

*Mazapan de todo genero de frutas.*

13 Para hacer este mazapan se observará lo mismo que en los precedentes; á distincion solo, que con la pasta de almendras se ha de mezclar segun regla de la mermelada de la fruta que se hubiere de dar el gusto, ó de la fruta en líquido molida en el mortero de piedra, y á falta de todo esto, el zumo de ella, segun su sazón; y si fuese la fruta no de mucho gusto, se aumentará para elevar el sabor un poco de canela molida, y pasada por el tambor con la quarta parte de clavo de especia; y no se entienda esto que ha de ser quarta parte de todo el compuesto, sino solo del peso de la canela.

*Mazapan de flores.*

14 Hácense estos mezclando su mermelada con la pasta de almendras, y en su defecto, se podrá usar de la que está en líquido, y si fuese flor, de la que se saca agua olorosa, á falta de todo esto, se podrá mezclar del género que se dixo en el núm. 9. de la flor de naranja, siguiendo en el todo hasta su conclusion las reglas en dicho número citadas.

*Mazapan bañado, ó modo de bañarlo.*

15 Hecho el mazapan, sea del género que se quisiere, y quando esté cocido y colorido, se bañará por los lados de este modo.

Batirásese fuertemente una clara de huevo con un poco de mermelada y azucar en polvo; y quando, como dicho es, esté concluido y cocido el mazapan, se bañará con él, y se volverá al horno, que tendrá fuego muy lento para que se seque y siente el baño.

Otro modo es echar en lugar de mermelada agua de azar, y poco á poco con el azucar y huevo, se irá mezclando hasta que esté bien desleído; el uso es, que quando haya hervido, esté el baño pasado, que es precisa circunstancia. Con una pluma se irá bañando el mazapan.

Si se quisieren diferenciar los mazapanes que hagan una agradable vista, se recurrirá á valerse de los citados

en el cap. XVIII. para cuyo uso se mezclarán con el baño ó baños dichos.

*Nazapan doble ó forrado.*

16 Hecha ya la pasta del modo que se dixo en el núm. 4. y 5. se pondrá sobre una tabla limpia, batiendola ó amasandola con azucar en polvo: despues se extenderá lo mas que ser pueda con el palo de la masa, pulverizandola con azucar fino, à fin de que no se puegue contra la tabla: hecho esto, se irá cogiendo la mermelada, y distribuyendola en pequeñas partes tiradas à lo largo; y con dicha masa, con mucha curiosidad, se irá cubriendo, de modo que la masa quede de parte afuera, sin mezcla de la mermelada; y la mermelada de parte de adentro, sin mezcla de la masa; haciendo de ella las curiosidades que se quisieren, como rosquillas; y otras varias figuras. Preparada en esta forma, y colocada en papeles, se pondrá sobre los mazapanes la cobertera del horno con fuego encima, para que por solo aquel lado se cuezan, y reciban color; despues de ya frios del lado que no están cocidos, se bañarán con uno de los dos baños dichos, y se volverán à cocer del lado no cocido.

CAPITULO XXIII.

*De los merengues y macarrones.*

**E**sta es, aunque pequeña obra, cómoda para valerse en caso de necesidad, por la prontitud con que se executa, y además de ser muy buena para adornar, es muy gustosa. Hácese del azucar mas selecto &c.

*Merengues à la española dobles.*

1 Bien batidas seis claras de huevos frescos, se irán echando poco à poco en media libra de azucar clarificado à la pluma, algo templado, y bien maduro ó emblanquecido con unas raeduras de limon ó naranja; se meneará sin cesar hasta que esté en su punto, que se conocerá quando tomando algo de la masa con la cuchara se dexase caer, y si se queda encima de la pasta, está en su per-

perfección. Distribuidos despues en papel de la hechura que se gustare, y pulverizados los merengues con azucar en polvo fino, y pasado por el tambor con una servilleta algo clara, se pondrá à cocer con la cobertera del horno encima con fuego, ni fuerte ni lento. Bien cocidos, y con el color doradito, se dexarán reposar, concluyendolos juntando dos merengues con alguna fruta, si se gustare, en medio, con lo que se podrán servir.

*Merengue doble de otro género.*

2 Batidas fuertemente quatro claras de huevo hasta que estén muy espumosas, se añadirá un poco de raedura de limon, y tres ó quatro cucharadas de azucar fino en polvo; vuelto à batir, y que esté bien mezclado, se irá distribuyendo en los papeles, como los de arriba, del grueso de una nuez, en figuras ovaladas ó redondas &c. Cocidos los merengues del género ya dicho, elevados ó esponjosos, y que tengan color, se tomarán dos merengues para unirlos, haciendo una hendidura ó hueco en el medio, en que se pondrá alguna suerte de fruta roja, segun su sazón, como frambuesa, fresa, guinda &c. por lo que se llaman merengues dobles.

*Merengue seco.*

3 Batidas en la forma arriba dicha quatro claras de huevo, ó mas, segun la cantidad que se quisieren hacer, se les aumentará de quatro cucharadas de azucar pasado por el tambor, y bien seco en la estufa: desleído todo y mezclado, se pondrán à secar un poco tiempo, añadiendo à este compuesto despues algunos alfonsigos molidos, y un poco secos en la estufa. Bien incorporados, se irán distribuyendo los merengues en el modo dicho, se pondrán à cocer en el horno con fuego muy lento por debaxo, y por encima; quando estén cocidos, con la punta de un cuchillo con mucha curiosidad, sin maltratarlos, se apartarán del papel para ponerlos sobre otro à acabarlos de secar en la estufa.

*Merengue de alfonsigos.*

4 Despues de haber en la agua caliente limpiado los al-

alfonsigos en cantidad de uno ó dos puñados mas ó menos, à medida de los merengues que se hubieren de executar, se echarán en las claras de huevo fuertemente batidas hasta que estén muy espumosas, desliendo en ellas azúcar fino en polvo: pero se advierte, que han de estar enjutos los alfonsigos. Despues se irán formando los merengues sobre papel, bañándolos, y se pondrán à cocer en el modo ordinario: si se quisieren blancos como la nieve, se dexarán asi naturalmente. En cada uno de estos merengues se debe notar, que ha de ir un alfonsigo. Sirven para guardar las tortas, y formar de ellos pyramides sobre porcelanas para el ramillete.

#### Macarrones.

5 Los macarrones se componen de azúcar, de almendras dulces, y claras de huevo, en la manera siguiente: limpias las almendras del modo que se dixo en el capítulo pasado núm. 1. hasta en cantidad de una libra, despues de bien enjutas de la humedad que percibieron, se molerán en el mortero de piedra, rociándolas para que no se conviertan en aceyte con agua de azar ó clara de huevo, segun se hallase mas conveniente: quando estén bien molidas, se mezclarán con tres ó quatro claras de huevo, con otro tanto de azúcar fino en polvo, como son las almendras, bien seco y pasado por el tãmbor, y todo se batirá muy bien, formando de ello un cuerpo. Hecho esto, con la cuchara se irán poniendo, y haciendo los macarrones sobre papel para cocerlos à fuego lento. Puedense bañar con el que se quisiere, como el de los mazapanes quando están medio cocidos; y no se bañarán como los vizcochos de almendras amargas à quien se llegan mucho. En estando bien secos, se apartarán del fuego, separándolos del papel.

#### Otro genero de macarrones.

6 Batidas ocho claras de huevo, de modo que estén espumosas, se mezclarán con una libra de almendras dulces, limpias y mondadas en el modo ordinario, à lo que se añadirá una libra de azúcar en polvo, seco, y pasado por

por el cedazo, un quarteron de arina de arroz; y todo bien incorporado, se concluirán del modo que los vizcochos de Saboya del cap. XXI. num. 3. à excepcion que estos se han de cocer en el horno, bañándolos para finalizarlos con uno de los baños dichos, y volviéndolos à cocer, hasta que se siente el baño.

### CAPITULO XXIV.

*De las rosquillas, ò secadillos, tabletillas, barquillos, y otras pequeñas obras.*

**E**ste capítulo, como perteneciente à los Confiteros, aunque están puestas parte de estas obras en olvido, no obstante se pondrán sus reglas, que son las siguientes.

#### *Pasta seca de secadillos, ò bollitos.*

1 Tomaránse las almendras dulces en cantidad de dos puñados, si no es mas que para una pequeña torta, con un poco de corteza de limon, ò naranja, se limpiaran en la agua caliente, y refrescadas en otra, se molerán, bien enjutas en el cedazo, en el mortero de piedra fuertemente, rociándolas de quando en quando con clara de huevo ò agua de azar, como mas à proposito se juzgare, à fin de que no se conviertan en aceyte; pero han de estar molidas, de modo que no se encuentre durujon alguno: preparadas asi las almendras, se pondrán à desecar en un perol sobre fuego lento en el modo que las pastas comunes, aumentando para este efecto azúcar fino lo suficiente para que la pasta se haga manuable; y hecha una rosca, se dexará enfriar, ò reposar algun tiempo, separando solo un pedazo de la masa, y bien extendida la rosca, se pondrá no en rueda, sino en el modo ordinario de las tortas en una tortera; y de aquello que se reservó, interin sobre el fuego la otra se seca, se irán formando varias figuras, como son pajaritos, corazones, y otras curiosidades para adornar la torta, y todo se cocerá con fuego encima.

*Otra manera.*

2 Después que las almendras estén molidas, bañadas y preparadas, como las del precedente número, con su poco de corteza, ò raedura de limon, ù naranja, en cantidad de una libra, se echarán en un perol, que tendrá otro tanto de azucar clarificado preparado à la pluma, y aunque tenga algo mas que las almendras no será dañoso, antes sí de mayor util; y aumentò al gusto, y todo se mezclará muy bien con el cucharon hasta que esté bien desleido: esto executado, en el propio perol sobre un hornillo con fuego lento, se pondrá à secar, removiendo la pasta de modo que desprendida del perol no se vuelva à pegar, y entonces se sacará, poniendola à reposar sobre un plato de plata, ù de otro metal, si no hubiere comoda disposicion de aquel, bien pulverizado de azucar; observando para el resto lo mismo que se dixo en el num. pasado.

Una y otra de estas tortas son de las mas deliciosas y agradables al gusto que se pueden executar; y porque son impertinentes, y requieren bastante tiempo, si urgiese la necesidad, y no hubiese espacio de tiempo para evitar tanto embarazo, y abreviarlas (aunque no son tan buenas), se podrán executar del modo siguiente.

*Torta de diferente modo mas facil.*

3 Mezclaránse una, ù dos claras de huevo, otro tanto de azucar en polvo fino, pasado por el tambor, y bien seco, todo se desleirá, aumentando una, ù dos cucharadas de harina bien seca (usase de esta diminucion à causa de exemplarizarlo para el mejor gobierno y uso que le corresponde). A todos estos simples, hechos ya un compuesto, y formada pasta manuable, se extenderá con el palo de la masa lo mas delgado que ser pueda, y se pulverizará de azucar, poniéndola en la tortera, en cuyo borde, y en su medio, se podrán hacer algunas curiosidades que la adornen, picandola de trecho à trecho con un cuchillo, para impedir que no se ampolle; y habiendo reservado algun tanto del todo de la masa, se harán de ella varias

figuras, como un sol, una estrella, y flores diferentes, que por defuera serán todo masa, y por dentro todo mermelada ó jalea; y à distancia de unas y otras figuras, se irán colocando pedacitos de jalea, conserva y mermelada, compuesta de varios colores, con lo que se acabará de cocer.

A este genero, y à las precedentes tortas, se le puede dar el gusto de qualquiera fruta ó flor que se quisiere, mezclando con el todo mermelada, conserva, una y otra bien molida, ó agua de olor.

*Secadillos ó mantecadillos.*

4 Haráse una pasta ordinaria con buena harina, sal y agua, ó si no, se puede echar para aumentar mayor gusto un poco de vino blanco, ó agua olorosa, y algunas hiemas de huevo, si se quisiere, que no causará perjuicio, antes sí le aumentará su perfeccion. Hecha pasta manuable, bien metida en harina, se extenderá sobre una tabla con el palo de la masa medianamente, echando en el medio manteca de puerco fresca, y un poco de azucar en polvo bien seco, y pasado por el tambor: cogeráse el un extremo, y se doblará con el otro: despues que esté bien amasada, se continuará en extenderla y aumentarla del propio modo de manteca y azucar, por cinco ó seis veces, hasta su perfeccion. Concluyese en la tortera, ó pequeñas torteras, ó formando de ella sobre papel varias curiosidades para adornar las tortas grandes, ó haciendo bollitos, rosquillas, &c. cociendolas en el modo ordinario, y se pueden bañar.

Para tres libras y media de harina, se necesitan tres libras y media poco menos de manteca de puerco fresca, ó en lugar de ésta la de Bacas.

De todos los generos antecedentes se pueden hacer rosquillas, y bañarse.

*Barquillos de Flandes.*

5 Desleida la flor de la harina en buena nata de leche fresca, que no tenga más que una noche, y que no esté agria, con otro tanto como la harina, ó poco mas de azu-

car fino en polvo con mas nata de leche , volviendolo todo à desleir , de modo que no se encuentre durujon alguno , y que esté tan claro y suelto como la leche , à lo que se añadirá un poco de agua de azar , ú otra olorosa ; bien meneado todo al rededor , se echará como cosa de cucharada y media de esta composicion sobre los yerros barquilleros (que por ser muy conocidos , y ser lo mismo que con los que se hacen hostias , con sola la distincion de estar los barquilleros labrados de un lado y otro de varias figuras , y ser un poco menores) untados ya con un liencecito empapado en manteca , y calientes ; con la advertencia , que si oprimen un poco , saldrán muy delicados : se pondrán en la hornilla à cocer de un lado , y quando estén de éste , que se conocerá por el color doradito , se volveran del otro : cocido del todo el barquillo , se sacará con un cuchillo , estendiendole sobre un palo hecho expresamente para que tome forma , que lo regular es al modo de una texa , donde se dexará enfriar , poniendole finalmente en la estufa para que se conserve seco , y se prosiguen como las demás en la misma forma.

*Otro género de barquillos finos.*

6 Batiránse bien seis huevos ; esto es , claras y hiemas , añadiendo doce onzas de azucar fino en polvo , y una libra de flor de harina , y se volvera todo à batir : despues se aumentará de medio quartillo de nata , y otro tanto de leche , un quarteron de manteca fresca , deshecha en un vaso de agua , dos granos de sal bien molida , una gota de agua de azar , y un poco de raspadura de limon ; bien batido todo junto por tiempo de un quarto de hora , y ya caliente el hierro barquillero de uno y otro lado igualmente , y preparado con la manteca del modo arriba dicho , se irá echando la pasta con la cuchara , segun la dosis ya dicha , cocriendola al fuego lento , siguiendo en lo demás à los antecedentes. Conviene que la pasta esté de líquida , segun los hierros barquilleros de calientes ; pero quanto mas calientes , mas suelta la pasta.

Otro

*Otro género de barquillos.*

7 En un quartillo de agua se echarán dos hiemas de huevo , media libra de azucar en polvo , una de harina , y otro medio quartillo de agua , en que se hayan desleido dos onzas de manteca fresca , y que casi haya tomado el hervor ; bien meneado , y mezclado todo , se harán los barquillos en el modo ordinario.

Si se quisieren los barquillos à manera de caños , se tomará un palito delgado (conocido por el nombre de palillo de suplicacion) , y se pondrá en la esquina del barquillo antes de quitarle del hierro , y se va dando vueltas hasta el otro extremo , con lo que queda formado.

*Tabletillas reales.*

8 Con tres huevos frescos se mezclará una cucharada de vino blanco generoso , un quarteron de harina , otro tanto de manteca fresca , y una gota de agua de azar , amasandolo todo bien sobre una tabla para que se haga un compuesto ; bien estendida , y lo mas delgado que ser pueda con el palo de la masa , se irán cortando las tabletillas del modo que se gustare , y puestas sobre papel , se medio cocerán en el horno : despues se irán bañando con una pluma ó cuchillo con azucar real , clarificado y preparado à la primera pluma , y que esté medio frio , con lo que se acabarán de cocer à fuego lento.

*Mezcladillos.*

9 En un perol pequeño se batirán seis claras de huevo frescas , hasta que estén espumosas y levantadas , à lo que se añadirá media libra , ó tres quarterones de azucar en polvo , batiendolo todo junto con el cucharon por un quarto de hora : despues se pondrá sobre rescoldo lento para secarlo , meneandolo continuamente hasta que esté espeso , y apartandolo del rescoldo de quando en quando : fuera ya del fuego , se añadirá de media cucharada de agua de azar , volviendolo al fuego un poco , ó sobre el rescoldo arriba dicho. Finalmente apartada del fuego la masa , se concluye distribuyendola sobre papel en pequeños redon-

P 2

don-

dondeles , ó segun se gustare , poniendolos à cocer á fuego lento del horno , los que apartados , y despues de frios , se les quitará el papel.

## CAPITULO XXV.

De los huevos.

## HIEMAS DE HUEVO.

**D**esleiránse en un plato , ú otra vasija , doce hiemas de huevo , añadiendo seis onzas de azucar fino en polvo , seco , y pasado por el tambor , una gota de agua de azar , y una raudura de limon , molida muy bien ; todo bien mezclado , y secado à fuego lento hasta que se haya espesado , se hará de ello pequeñas bolitas , del grueso y forma de una hiema de huevo : preparadas de este modo , se bañarán con una libra de azucar clarificado y preparado à punto de caramelo. Puedense tirar en seco , cambiando el punto de caramelo por el de la pluma , envolviendo despues cada una en un papelito.

*Huevos dobles.*

**Y 2** Para este ministerio se tomarán las hiemas de huevo frescas , y puestas sobre un cedazo se trabajará en ellas con el cucharon , à fin de que puedan pasar ó colar ; y habiendolas despues batido fuertemente , se echaran en azucar clarificado preparado à la lisa , en cortas porciones , como à manera de unas tortitas pequeñas , delgadas y redondas , reposado antes el almivar un poco de tiempo ; pues no es conveniente en manera alguna quando está el azucar demasiado caliente , porque luego se endurecerian , y no podria penetrar como se debe el azucar. Despues que el perol se haya llenado en la superficie , que es por donde sin hundirse andarán los huevos , con mucha suavidad se pondrán à fuego lento , donde darán cinco ó seis hervores : esto executado , con la espumadera se volverá lo de arriba abaxo de dichas hiemas , y repetirán otros tantos hervores ; quando por todas partes hayan cocido , se apartarán

del

del fuego , y se dexarán reposar un poco de tiempo para que traspasen bien : colocadas en las rexillas de alambre sembradas de esparto , y asiendo el un extremo de la hiema en tortira , se plegará y unirá con el otro extremo , de modo que quede como quando se dobla con igualdad un papel redondo : despues de secos del un lado , se volverán del otro para que tambien se sequen. Tiranse en seco , metiendolos en el azucar clarificado preparado à la pluma , para que den un solo hervor , con cuya diligencia se apartará el perol del fuego , y ya medio frio , se batirá con la cuchara en un lado , sin quebrantar ni llegar à las hiemas ; y con dos tenedores , quando se hayan emblanquecido , se irán sacando por la parte que se trabajó el azucar , distribuyendolas en las rexillas de alambre , sembradas del esparto : despues de secas , lo que se executa en breve tiempo , se guardarán en caxas guarnecidas de papel. Tambien se empapela cada una de por sí.

Puedese si se quiere dar el gusto de canela , mezclándola con el segundo azucar bien molida y pasada por el tambor , ó con otro sabor , como el de clavo de especia , agua de azar , &c.

*Huevos quemados.*

Habiendo pasado las hiemas , del modo arriba dicho , por el cedazo , y bien batidas , se echarán en un estrelladero de hierro ó de cobre ; cuya forma es como una sarten llana , con varias divisiones capaces de dos hiemas , poco mas : en cada una de estas divisiones se echará una hiema hecha artificialmente ; y para que puedan cocer , tendrán azucar clarificado en que hervirán , hasta que éste se haya convertido al caramelo , que será quando estará la hiema por la parte de abaxo roxa , y entonces se volverá del otro lado , para que igualmente reciban color : si se hubiere disminuido el azucar , se aumentará de otro clarificado. Concluyense con sacarlos sobre un plato quando estén perfeccionados , el que tendrá azucar en polvo , y canela molida , y pasada por el tambor ; y bien bañadas ó pulverizadas , se pondrán à secar en un cedazo , y empapelados se podrán servir.

Otra



*Otro género.*

4 Preparadas las hiemas, como las de arriba, se pondrán en un cazo, mezclando con ellas alfonsigos, naranjas en pedacitos, limon, &c. bien mezclado todo, se echará en azúcar clarificado, poniendolo al fuego para que cuezca, hasta que por todos lados se haya enrojecido, lo que se conseguirá volviendo lo de arriba abaxo, quando pareciere que ya por aquel estarán cocidas las hiemas. Despues se harán de ellas las figuras que se quisieren: pero se advierte, que quando se saquen, se han de bolcar sobre la espalda de un plato para que escurran el almivar.

*Huevos moles.*

5 Despues de haber pasado por el cedazo las hiemas, en el modo dicho, se tomarán quatro hiemas para un quarteron de azúcar, y habiendole clarificado, bien suelto, y medio frío, se echarán dentro las hiemas desleidas, añadiendole el gusto de agua de azar, ó de otra qualquiera cosa, como canela molida, pasada por el tambor, &c. donde se cocerán à fuego lento hasta que estén grasos, meneandolos continuamente con el cucharon para que no se peguen. Si no se quisieren tener tanto en el fuego, se echarán en lugar de azúcar clarificado suelto, en el preparado à la pluma, antes clarificado quando esté templado.

Hacense este género de huevos, si antes de mezclar las hiemas ya pasadas por el cedazo con el azúcar, se baten fuertemente hasta que estén blancas; y se concluyen como los antecedentes. Suelen servirse en caxitas de madera para refrescos; y para las mesas, en platos de china ó plata.

*Huevos hilados.*

6 Meteránse las hiemas de huevo frescas en una servilleta bien limpia, exprimiendolas muy bien sobre una cazuela; echaráse la expresion poco à poco en un embudo, hecho para este intento, con tres ó quatro agujeros muy sutiles; y sobre un perol de azúcar preparado à la lisa, se irán al contorno de él hilando con lo que se echó en el embudo; en habiendo dado cinco ó seis hervores,

se apartarán del fuego, dexandolos en infusion un corto espacio. Despues de esto executado, se irán sacando con dos tenedores, colocandolos sobre las rexillas de alambre; prosiguiendo con el resto hasta su conclusion, observando para ello la misma regla. Si el almivar con las decocciones se hubiere espesado, se aumentará de nuevo azúcar clarificado, ó solo de un poco de agua, segun se hallare conveniente. Despues que hayan goteado, de dos en dos horas, se volverán los huevos hilados lo de arriba abaxo, à fin de que por todas partes se sequen, con los que se guarnecerán los platos de postre, ó se servirán asi.

*Huevos de faltriguera.*

7 Preparadas y cocidas, como las de los huevos moles, las hiemas, añadiendo algun género de saynete mas, de agua de azar, ó de otra qualquiera agua olorosa, se dexan cocer hasta que entre los dedos formen una hebra, que al romperse haga algun leve estruendo; pero no de modo que se haya puesto muy árida, sino medianamente suave: puesta sobre un plato, quando haya reposado, y esté fria, se irán formando de ellas, como à manera de hiemas, rosquillas, ó las curiosidades que se quisieren; restando solo tirarlas en seco, que se executa asi: clarificado y preparado à la pluma azúcar fino à medida de la cantidad de hiemas, y bien batido por un lado hasta que se haya emblanquecido, se irán con una cuchara pasando por él de una en una, metiendolas despues entre azúcar fino en polvo, puesto en un papel: quando estén bien pulverizadas, se sacarán de una en una para guardarlas en lugar seco, donde se acabarán de perfeccionar.

Si se quisieren hacer brillantes, que parezcan han estado en azúcar piedra, ó cándido, se rallará el azúcar fino de Holanda con un rallo ó cuchillo; y quando se vayan sacando del almivar, en lugar del azúcar en polvo comun, se pulverizarán del modo dicho con éste.

*Huevos à la portuguesa.*

8 Desleiráse en agua de azar azúcar, segun la cantidad, y en dos zumos de limon; y todo incorporado, se pondrá

en el fuego, aumentado de dos hiemas de huevo, removiendo con una cuchara de plata: quando los huevos naturalmente se aparten del plato, estarán cocidos, restando solo dexarlos enfriar, y servirlos en forma de pyrámide, guarnecidos de corteza de limon confitado y mazapan.

Sirvense tambien calientes en su plato; y para esto se pasará por encima, á fin de que reciban color, una pala de fuego bien encendida, bañandolos ultimamente con azucar.

*Huevos en pan.*

9 Destemplada la miga de pan blanco en leche, por tiempo de dos horas, se pasará por una estameña, aumentandola de azucar en polvo, un poco de corteza de limon menudamente picado, un poco de raspadura de limon verde, añadiendo mas un poco de agua de azar, algunas hiemas de huevo, desliendolo todo muy bien. Esto executado, se echarán dentro las claras de huevo correspondientes, fuertemente batidas, volviendo à desleirlo: concluido esto, se echará en una cazuela untada de buena manteca por todos lados, y se dexará cocer en el horno con fuego arriba y debaxo; cocidos ya, se echarán en un plato, pulverizandolos de azucar, y pasandolos por encima la pala ardiente, con lo que así calientes se servirán.

*Un plato de huevos á la italiana.*

10 Echaráse en una cazuela ó plato de plata una cucharada de harina de arroz, desleido con un poco de leche: hecho esto, se aumentará de quatro hiemas de huevo frescas, cerca de un quartillo de buena leche, medio quartillo de nata, incorporandolo todo, y desliendolo bien, añadiendo azucar à proporcion del gusto de cada uno, y un pedazo de canela en caña: todo junto se hará cocer al modo de la nata; esto es, que medianamente se haya espesado. En este punto se echará un quarteron de alfonsigos mondados, y fuertemente molidos, revolviendolo todo hasta que se deslia é incorpore. De allí se pasará à un plato de plata, el que puesto sobre el horno, se dexará cocer el compuesto hasta que se pegue á dicho plato por todos lados; pero no de modo que se quemé; finalmente se concluye con pul-

pulverizarlo de azucar, y pasar por encima la pala ardiente.

*Otro, à la Italiana.*

11 Pasadas una docena de hiemas de huevo frescos por el cedazo, como arriba se ha dicho, cuyo recipiente será un plato, se las añadirá de vino malvasía, ò del mejor que se pudiere, lo que cupiese en seis cascarras de huevo, con azucar en polvo à proporcion, una ó dos rajitas de canela, y una corteza de limon verde. Puesto todo al fuego, y meneándolo poco à poco hasta que se incorpore, se secará la corteza del limon, y las rajitas de la canela: despues se volverá à poner el plato dentro del horno con fuego lento arriba y debaxo, para que se incorpore un poco, y tome color con lo que podrán servir calientes.

*Zampallon postre que se sirve en lugar de café.*

12 Se tomarán una docena de hiemas de huevo frescos, y se pasarán por un cedazo, teniendo debaxo una chocolatera, aumentandolas de vino malvasía ocho ò diez cascarras de huevo, con unas gotas de agua olorosa, y azucar à proporcion: todo se batirá fuertemente, sin dexarlo, con el molinillo por espacio de un quarto de hora, hasta que esté bien esponjoso, y que se resiste; en esta sazón, se pondrá la chocolatera al fuego lento, sin cesar de menearla fuertemente para que no se pegue en el suelo; y quando esté bien incorporado, como las natas, se irá distribuyendo en tazas de china, para servirse así calientes.

CAPITULO XXVI.

*De las pastillas de boca.*

Este genero de pasta se compone particularmente de azucar, y otras cosas. Es muy necesaria, ademas de su agradable gusto, para adornar el ramillete; por lo que, y como perteneciente à masa, se ha juzgado à proposito

colocarla sucesivamente à los merengues, barquillos y huevos, cuya execucion es como se sigue.

*Pastillas de canela.*

1 Puesta en un cacito, ù otra vasija, que tendrá agua la goma adragante ò alquitira, pongo por exemplo, para quatro libras de azucar, una onza de dicha goma: despues de dos dias (tiempo suficiente para destemplarla, ò mas, si no estuviere del todo desleída), se mezclará bien con una cuchara para pasarla por un lienzo oprimiéndola à fin de que envuelta con la agua pase tambien la grasa. Despues de haber hecho esta diligencia, se echará en el mortero de piedra con una ò dos claras de huevo un poco de canela, lo necesario para darlas gusto, bien molida y pasada por el tambor; y todo junto se incorporará, aumentando azucar fino en polvo, asimismo pasado por el tambor, lo que no se echará de un golpe, sino poco à poco. Quando la pasta esté bien manuable, se podrán ir formando las pastillas de modo, y de las figuras que se quisiere, como en flores, corazones &c. despues de lo qual, se secarán en la estufa. Puedese si no se quiere echar la clara de huevo à la pasta ò masa quando se forma omitirla, metiendo la pasta en una servilleta humedecida, sobre la que se irán haciendo las pastillas, que estará encima de una tabla, secándolas despues en la estufa.

*Pastillas de chocolate.*

2 Hácense las pastillas de chocolate del mismo modo que las de canela, cambiando en lugar de esta, quando se echa en la composicion, chocolate de lo mejor, raspado, molido y pasado por el tambor, lo suficiente para darlas color y sabor.

*Pastillas de chocolate con grajéa.*

3 Raspado lo mas menudo que ser pueda el chocolate, se echará sin agua en una cazuela, ù otra vasija, à que se deshaga; y en estando en esta sazon, se irá echando sobre papeles unas bolitas algo apartadas, y batiendo

los papeles en el modo ordinario para hacer las pastillas, se sembrarán éstas de grajéa fina antes que se hielen.

Puedese echar asimismo la grajéa quando se labra, y hacen las pastillas del modo que arriba se dixo.

*Pastillas blancas.*

4 Destemplada la goma en agua, zumos de limon, como hasta tres ó quatro, con las torneaduras ó cascarillas exteriores en el espacio de tres ò quatro dias, se pasará del modo arriba dicho por el lienzo: y puesto el zumo ó agua que pasó en una cazuela, y de ésta en el mortero de piedra, aumentado de azucar real en polvo, pasado por el tambor, se hará de todo una pasta manuable, y muy blanca, formando despues de executado esto las pastillas del modo que se quisieren, y se secarán en la estufa.

Quando se está batiendo en el mortero, si se quisiere añadir un gusto muy excelente, se mezclará con la pasta un poco de esencia de bergamota.

*Pastillas de flor de naranja.*

5 Hácense las pastillas de flor de naranja, mezclando algunas hojas con agua de azar, y el zumo de limon, destemplándolo todo con la goma, y concluyéndolas como las pasadas.

*Pastillas de violetas, rosas, flor de borraja, y otras.*

6 Hácense estas mezclando quando se incorpora el azucar con la goma un poco de mermelada de qualquiera de estas flores ò yervas, y en lo demas se seguirá lo mismo que en las anteriores. Tambien se pueden executar con la flor misma, verde ò seca, ò con su zumo, revolviéndolo bien en el mortero, y hecha polvo si es seca, ò molida si es verde. Si se quisiere dar à estas pastillas un sabor muy distinto, se podrá hacer tomando iguales partes de cada una de estas mermeladas, de todas, ò partes de ellas.

*Pastillas con gusto de todas suertes de frutas.*

7 Executase con este modo de pastillas lo mismo que con las antecedentes, usando para ello de las mermeladas en el modo citado, y à falta de estas el zumo de estas frutas, destemplado con la goma adragante; y si la fruta fuese insipida, se añadirà para avivarla mas el gusto un poco de agua de azar en la destemplacion, ò canela molida, y pasadapor el tambor quando se haya de formar con el azucar el todo de la pasta.

A todo genero de pastillas se puede para diferenciar (que cierto forman una vista agradable) dar de qualquier color, mezclándolo con la pasta quando se muele en el mortero.

*Pastillas dobles.*

8 Despues de ya hecha la pasta, se irán metiendo en pastillitas las almendras de los persigos, cubriéndolas por todos lados con la masa, de modo que no se vea cosa alguna de ellas, y se secarán en la estufa en el modo ordinario. Si no hubiere pasta de este modo, se podrá usar de la mermelada de uba crespas ò brusela molida en el mortero de piedra y aumentada de azucar en polvo hasta que se haya hecho masa manuable; y en lo demas se concluirà como dicho es.

*Palitos de canela.*

9 Hecha ya pasta, extendida y dividida en pequeñas porciones, como la mitad de un dedo, se irán cubriendo con ella pedacitos de canela del grueso de una pluma, y se pondrán sobre un cedazo à secarlos dentro de la estufa. Polvoreáanse, si se quiere, con un poco de canela en polvo pasada por el tambor.

## CAPITULO XXVII.

*De los grillages de almendras, alfonsigos, y otros.*

## GRILLAGE DE ALMENDRAS.

1 **H**abiendo mondado en agua caliente una libra de almendras dulces, se refrescarán en agua natural dividiéndolas en tres porciones iguales, las que se echarán en una libra de azucar clarificado; y en un cazo al fuego moderado, se dexarán cocer hasta que ellas naturalmente salten, las que se removerán con la hoja de un cuchillo por todos lados; y quando estén à medio tostar, se aumentarán de un poco de zumo de limon. Habiendo ya recibido el grillage un hermoso color, se echará sobre una rexilla algo espesa, que tendrá debaxo una hoja ò plato untado de aceyte levemente, y lo mismo se hará con las hojas donde se haya de tender dicho grillage, que es para que no se pegue: y antes que se enfrie, se puede echar grajea, ò otra cosa, para que tenga mejor vista: luego que esté bien frio, se podrá levantar de la hoja en pedacitos, del tamaño ò figura que quisiera, y poniéndolo en una caja, se podrá usar de ello.

*Piramides de grillage ò turron.*

2 Tomarase un quarteron de almendras dulces, partidas en tres partes à lo largo, otro de alfonsigos, dos onzas de piñones, dos de avellanas, todo mondado, puesto en poco menos de una libra de azucar clarificado. Se pondrá al fuego à cocer hasta que llegue à punto de caramelo se echara sobre la rexilla, como la antecedente, y teniendo prevenidos los moldes, y untados con un poco de aceyte, à fin de que no se pegue, se echará en ellos, y sin dexarlo enfriar del todo, se levantarán, dexándolos en los mismos moldes, y se podrán unir con un poco de caramelo de tres en tres, ò de quatro en quatro, ò mas, segun el gusto del artífice, poniendo un remate redondo

encima, ò un poco de caramelo hilado, ò cosa que haga buena figura. Advjertese, que los alfonsigos será bien echarlos estando à medio cocer el demas compuesto, porque quanto menos cuezan salen mas verdes, y hacen mejor vista. Este genero de piramides puede servir para remate de ramilletes, por ser muy gustoso y agradable à la vista y gusto.

*Grillage blanco.*

3 Tomaráse media libra de almendras dulces, y otra media de alfonsigos; y bien limpios estos, y aquellas de su cascarillas, se dividirán en quatro partes, metiéndolas en una libra de azucar clarificado y preparado à la pluma: hecho ya este compuesto, se pondrá à hervir al fuego hasta que armen un poco de estruendo y salten; y quando se juzgáse que están en la proporcion que las almendras de los numeros precedentes, se echará sobre ellas poco à poco un puñado de grajéa, de anís y canela, con un poco de raedura de limon confitado, todo en iguales porciones, removiéndolo para que se incorpore bien con el grillage; pero se ha de tener gran cuidado con no dexar el almivar enrojecer, porque entonces no sería blanco, sino roxo: concluyéndole en lo demas en el modo ordinario. Puedése hacer tambien pirámide del propio genero que el pasado, ò si no, se pondrá en un plato untado con aceyte de almendras dulces, dividiéndole en pedazos para se carlos en la estufa sobre el cedazo.

*Grillage de almendras à la Inglesa.*

4 Limpias las almendras, y refrescadas en agua natural en el modo ordinario, hasta en cantidad de una libra, bien goteadas en el cedazo, se echarán en una libra de azucar desleído en un poco de agua, dexándolas cocer hasta que salten, y comienzen à enrojecerse, que entonces se echará con ellas un poco de grajéa de anís: despues de hecho esto, se pondrá la pasta de almendras sobre rexillas de alambre, y por encima se echará grajéa de anís; y prontamente se bolcará sobre un plato, haciendo la misma diligencia de echar por encima gragea de anís, y con el cuchillo se irá dividiendo en porciones,

pa-

para que no sea toda pasta material; y quando esté fria, se secará en la estufa.

Las de avellanas y alfonsigos se hacen sin distincion alguna como los precedentes.

*Almendras al modo de las que se hacen en Sian, reyno de la India Oriental.*

5 Tomaránse las almendras, haciéndolas tostar en el hornillo, que estará en un perol hasta que se hayan enrojecido, y echándolas en azucar preparado à la perla, se revolverán continuamente en el perol, sin pasarlo al fuego otra vez, y se echarán sobre unas rexillas de alambre à secar en la estufa, si se quisieren servir asi enteras, y si no se dividirán del modo que se quisieren, pulverizándolas de azucar ò de anís en grajéa fina, y sobre papeles se pondrán à secar en la estufa.

*Almendras del soplillo.*

6 Mondadas las almendras en el modo ordinario, se echarán en una clara de huevo, aumentada de azucar en polvo, para que por todas partes se puedan bañar; y si hubiesen consumido el baño, sin estar como deben, se volverán à renovar en otra clara de huevo, y azucar en polvo desleído en ella, y puestas sobre hojas de papel, se dexarán cocer y perfeccionar dentro de la estufa, que tendrá fuego bastante.

*Otra manera.*

7 Despues de haber mondado las almendras dulces, secas en la estufa, y divididas en pequeñas partes, se echarán en una clara de huevo, sin batir, aumentando una raedura de limon, y azucar en polvo, hasta que se haga una pasta manuable que se rodee en la palma de la mano en pequeñas bolitas, gruesas como una pequeña nuez, distribuyéndolas sobre papel de distancia à distancia, las que se cocerán en el horno à fuego moderado.

*Almendras bañadas.*

8 Habiendo limpiado y mondado, como dicho es, las

al-

almendras, se echaran en el baño preparado y compuesto de claras de huevo, azucar en polvo, y flor de naranja ò de limon, y todo se mezclará bien, poniendo la pasta ya hecha à cocer en horno à fuego lento, sobre papel, con fuego igual arriba y abaxo.

#### *Almendras de Alcalá.*

9 Se tomará una libra de almendras, sin mondar de la segunda tela, y poniéndolas en un paño ò servilleta que esté algo áspera, doblando dicho paño, de suerte que no salten fuera, y meneándolas, bien, para que estén bien limpias del polvillo, se echarán en media libra de azucar clarificado dexándolas cocer hasta punto del soplo; apartándolas, se menearán con una cuchara de palo, hasta tanto que las almendras y azucar haya quedado seco; se volverán al fuego, no muy fuerte, y prosiguiendo en menearlas por todos los contornos, mudando el perol, ò volviéndole, para que se bañen, y reciban el azucar, hasta que ellas mismas cruxan, que entonces estarán ya secas, y se podrán guardar ò servir. Se pueden hacer del color que se quisiere echando el color al tiempo que se comienzan à secar.

#### *Almendras blancas.*

10 Para hacer las almendras blancas, habiéndolas antes mondado en agua caliente, y refrescadas en otra fria, se echará en una libra de azucar otra tanta cantidad de almendras (pero se advierte, que el azucar ha de ser clarificado y preparado à la caña), donde darán un par de hervores, observando en lo demas lo mismo que se dixo en las almendras antecedentes.

### CAPITULO XXVIII.

#### *De algunas confituras blancas.*

1 **P**ara este efecto estará el azucar cocido à la pluma, ò menos, y para poder con pleno conocimiento practicarlas, se tendrán los instrumentos necesarios, que son

son un gran perol de cobre estañado en lo interior, que tendrá un agarradero mantenido de dos asas, y esto es para que esté suspenso por medio de unos cordeles, y juntamente para menearlo comodamente; no obstante que muchos siendo lisa la menean con las manos, y es mejor. Para hacer la lisa fina, se pondrá sobre fuego lento: ya que esté bien caliente, y seco antes en la estufa, y luego en el perol, se irá echando la azucar, y se irá meneando sin cesar para que se incorpore; y seco esto, se irá aumentando hasta que tenga bastante baño, y luego se podrá usar de ello.

#### *Anis confitado.*

2 Secaránse en la estufa por tiempo de dos, ò tres días, dos, ò tres libras de anis, mas, ò menos, de lo mejor que se hallare, mas dulce, y escogido: despues de secos se frotarán con las manos sobre un cedazo hasta quitarlos la cascarilla, eligiendo solo la granilla, que se pondrá en el perol colocado en el modo ordinario: quando estén dentro, por medio de la cuchara, se cargarán de azucar clarificado preparado à la pluma, revolviendo el perol continuamente, aunque mejor es con la mano el propio anis, à fin de que por todos lados reciba el baño, y se seque. Para conocer quando están bien secos, se tomará un poco del azucar entre los dedos, y si facilmente se deshace, como si fuera azucar en polvo, estará en su punto: entonces se volverá à bañar segunda, y mas veces, hasta que el anis esté bien cubierto y cargado del modo arriba à proporcion; pues ya se supone, que como mas sutil, no ha de llevar tanta carga de azucar. Concluidos los baños, se pondrá sobre un cedazo muy claro, zarandeandole: lo que cayese, ò pasase por él, que será la gragea mas fina, se guardará, y lo que quedase sin pasar, se volverá à bañar del grueso que se gustare.

#### *Alfonsigos.*

3 Tomaránse los alfonsigos enteros, y bien limpios, se secarán en la estufa en el modo ordinario, y se meterán en el perol, puesto sobre un poco de fuego, hasta

que de todo punto se hayan secado; y para que lo hagan bien, y no se quemem se revolverán por todos lados: despues de hecho esto, se irá echando sobre los alfonsigos azucar clarificado, y cocido à la lisa poco à poco, revolviendolos continuamente, y añadiendo el almivar hasta que estén bien cubiertos: pero se advierte, que à cada cucharada mas, ò menos, segun la cantidad de los alfonsigos, primero que se eche la otra en el modo dicho, se dexará secar aquella primera, sucediendo con la segunda, y las demas lo mismo que con las almendras: despues se acabarán de concluir en la estufa.

## CAPITULO XXIX.

*Del caramelo, y azucar candi, ò piedra.*

**E**stos dos generos de obra son muy curiosos, y se pueden executar siempre que se hubieren de adornar los ramilletes, que se executan asi.

*Canela de azucar candi, &c.*

**1** Habiendo hecho trocitos delgados à lo largo, como la tercera parte de un dedo, ò menos las cañas de canela, se echarán en azucar suelto clarificado puesto al fuego, no dexandolo cocer demasiado, sino de modo que el azucar esté todavia suelto: despues de esto, se dexará reposar y enfriar por espacio de cinco, ò seis horas, para que reciban bien el almivar: hecho esto, se pondrán dentro de la estufa sobre las rexillas de alambre; y quando estén à medio secar suavemente, se apartarán de la rexilla, poniéndolos sobre un cedazo à acabarlos de secar en la estufa: despues de lo qual, sobre unas rexillas de dicho alambre, se irán distribuyendo, ò metiendo en los moldes, y en cada uno se pondrán varias camas, ò lineas, unas encima de otras, separadas solo para que no estén amontonadas: se van poniendo entre cama y cama un rexilla pequenita, hecha expresamente, y capaz de caber dentro de dichos moldes; y habiendo cocido el

azu-

azucar al pequenio soplo, se echará quasi fria sobre las metidas en los moldes; y para que éstas con el golpe no se trastornen, sobre la última se pondrá un plomo suficiente para mantenerlas firmes, y se pondrán dentro de la estufa hasta el otro dia con buen fuego debaxo, de modo que pueda durar toda la noche: à la mañana se hará un pequenio agugero en un costado del molde, por donde goteará el almivar que redunda, recibendolo en un plato; y quando haya bien goteado, de uno en uno, se irán sacando los pedacitos, à fin de que no se maltraten; y puestos sobre un cedazo, se secarán en la estufa.

*Hinojo en azucar candi, y anis.*

**2** Tomarás del hinojo, ya granado, y así como se ha cortado de la flor, se pondrá sobre planchas en la estufa à secar, dividiendole en porciones pequenas, segun fuere el grandor de su tallo, siguiendo en lo demás lo mismo que en el pasado número se dexó notado.

*Todo genero de frutas en azucar candi.*

**3** Puédese meter toda suerte de frutas roxas del propio modo en el azucar candi, y para las mayores, se servirán de la vieja pasta ò mermelada, tirada en seco, como de los membrillos roxos y blancos, peras, las raeduras de naranja, y aun otros generos de dulce, como vizcochos y pastillas; pero antes se habrán secado bien en la estufa.

*Azucar piedra ò candi*

**4** Este género de azucar es muy bueno para la reuma, y otras indisposiciones del pecho, sin mezcla alguna de fruta. Hácese preparando el azucar clarificado al soplo, vertiendolo sobre una cazuela llana y larga, que tendrá debaxo esparto, en cuyo contorno el azucar se prende y liga, con lo que se secará en la estufa con buen fuego; y habiendo quirado aquella cortecilla, que es la que impide el que sea trasparente, se volverá à la estufa hasta que se acabe totalmente de secar. Otros suelen echar el

R 2

azu-

azucar al soplo sobre las cazuelas, adornandolas primero con varias figurillas, hechas quando se han secado en la estufa: para poderlo sacar, rompen la cazuela, y guardan el azucar en los botes.

*Pequeño azucar candi en flor de naranja*

5 Habiendo cocido el azucar á la pluma, se echará sobre los moldes, que ya tendrán la flor cortada en gruesos pedazos, de modo que toda se bañe, y entónces, por espacio de diez ó doce horas, se meterán en la estufa á secar; concluyendolas del mismo modo que las pasadas.

Las de violetas, rosas, claveles, y otros generos de flores, se executan del mismo modo que las precedentes.

*Caramelo.*

6 El azucar al caramelo es una de las cosas en esto de confitar excelente, y para el adorno de los ramilletes muy necesario, que se executa del modo siguiente: Habiendo cocido el azucar clarificado hasta la última decoccion, que es la llamada al caramelo, se echará sobre un plato llano ó planchas, untadas con aceyte de almendras, que tendrá diversidad de varias frutas roxas, como frambuesas, fresas, guindas &c. todas ya confitadas, dandolas de diferentes colores para hacer una agradable vista: pero se advierte, que para echar el azucar caramelo sobre la fruta, no ha de ser inmediatamente con el perol, sino por medio de un embudo, que tenga el agujero estrecho, á medida del gusto del artífice, por el que irá colando el almivar caliente, formando con él sobre la fruta una como feligrana.

Puédese tambien bañar con el azucar en caramelo un pyramide, adornado de variedad de frutas, comenzando á verterlo desde el pie, feligranando artificiosamente la fruta con el embudo dicho.

*Compuesto de caramelo.*

7 Sembraráse en un plato untado con aceyte cánela en pedacitos, flor de naranja, alfonsigos mondados, limpios,

píos y distribuidos en pequeños trozos, guindas pequeñas, echando sobre todo esto poco á poco, é hilando el azucar al caramelo; y quando estén del un costado, se volverá del otro para executar lo mismo, sin cargarlo demasiado, sino lo suficiente para cubrirlo.

*Caramelos de cebada.*

8 Tomaráse la cantidad de cebada que se hubiere de confitar en caramelo, y se pondrá á cocer en agua natural, quando haya recibido ésta toda su sustancia, se colará por la estameña, y lo que se pasó se echará en azucar clarificado, en que se dexará cocer á buen fuego hasta que se haya el azucar reducido al caramelo. Hecho esto, se verterá sobre un plato de plata untado con un poco de aceyte, á fin de impedir que no se pegue: quando empiece á endurecerse, se cortará con un cuchillo en pedazos á medida del deseo, guardandolos para quando la ocasion lo pidiere.

*De la moselina y sultanes.*

Es este género de obra de los mas modernos, pero no por eso desestimable, antes sí son necesarios, de agradable gusto para adornar qualquier ramillete.

*Moselina de diversos colores.*

Desleída la goma adragante en agua natural bien clara con un zumo de limon, se colará todo por un lienzo ó servilleta limpia, aumentando despues lo suficiente de azucar real en polvo pasado por el tambor, esto es para la blanca, para que se haga pasta.

Para la roxa se echará azucar comun; y quando se haya de hacer la pasta manuable, se mezclará un poco de cochinita preparada.

Si se quisiere amarilla, se podrá mezclar con la goma, quando se destempla, un poco de azafrán: y si de otro qualquier color, como azul, verde &c. se mezclará qualquiera de dichos colores con la goma adragante.

Conlúyese con dexarla secar sin meterla en la estufa, ni otra cosa alguna, á causa de que ellas naturalmente se secan, y la estufa antes la destruye que la perfecciona: for-



manse de la pasta, antes que se seque, varias curiosidades, como pyramides pequeños &c.

*Sultanes.*

Tomaránse quatro huevos frescos, esto es, hiemas y claras otro tanto de su peso de azucar en polvo, y mitad de los quatro huevos de harina: todo bien desleído, y aumentado de un grano de almizclé molido en un almirez con un poco de azucar, ó algun poco de agua olorosa, y bien mezclado é incorporado, se distribuirá despues sobre papeles en varias figuras, pulverizando de azucar fino los sultanes; y porque se extienden muy à lo largo, conviene que entre uno y otro haya distancia correspondiente para que no se peguen. Esto executado, se pondrán à cocer en el horno con fuego encima y debaxo: quando estén ya cocidos, se apartarán del fuego, y para quitarlos del papel, se humedecerá primero éste, y se pasará prontamente por el fuego.

CAPITULO XXX.

*Del azucar rosado, figuras de azucar, huevos artificiales, acetyunas, y de algunas flores artificiales, y otras.*

AZUCAR ROSADO TOSTADO.

**E**l azucar mas conveniente para el azucar tostado, es aquel que no sea, ni muy fuerte ni muy blando: de modo, que una y otra calidad retenga en un grado. El fuerte es el muy seco, y algun tanto brillante; el floxo es humedo de su naturaleza, y muy suave: y el medio, el que no es, ni muy brillante, ni muy suave y humedo.

Habiendo clarificado el azucar en el modo ordinario (con sola la distincion de mas cantidad de huevos; pongo por exemplo: à una libra de azucar se echarán quatro huevos, ó menos, segun pareciere útil, y se rebatirá con las varillas en el agua) se pondrá à cocer, meneandola à buen fuego, hasta que se haya reducido al soplo, ó poco menos, y cocerá sin espumarla, y colada, se irá echando en el cazo. Si se quisiere mas tostada, se dexará cocer hasta que en con-

torno de los costados del cazo, se haya enrojecido el azucar. Despues de preparado de este modo, se apartará del fuego, y puesto en lugar bien firme, añadiendo quatro gotas del zumo de limon por libra de azucar, se batirá fuertemente, sin dexarlo reposar hasta que el azucar esté esponjado, y levantado en alto: hecho esto, por un corto espacio de tiempo se dexará reposar, y con una sierrecita dentro del propio perol, se irá dividiendo en trocitos de lo largo de poco mas que media quarta, y del grueso que ha de ser de quatro esquinas: dividida toda de este genero, se volverá al fuego para que se despegue el azucar ya rosado, y sacarle sin hacerle pedazos, ni maltratarle: quando estuviere por todas partes caliente, se bolcará con cuidado sobre un papel, puesto encima de una mesa, donde se acabarán de partir los panes.

Para este genero de azucar rosado se suelen servir muchos de azucar obscuro, ó de la que tienen los pilones encima, ó del azucar quemado.

El perol, ó cazo en que se trabaja el azucar rosado, ha de ser ancho de boca, y que vaya en disminucion.

*Azucar rosado blanco.*

**2** Este genero sin distincion alguna, se executa como el precedente, solo que no se ha de dexar tostar el azucar, sino quando esté en el punto dicho; se concluirá cortandola despues de batida, como en el pasado numero se dexa dicho, y finalizandolo del mismo genero.

Adviértese, que en uno y otro azucar rosado se tendrá el cuidado de revolver el almivar con una cuchara redonda continuamente, hasta medio caramelo, que es el punto que debe tener.

A toda esta azucar rosado se le puede, si se quiere, dar el gusto à la voluntad del artífice, echando en la composicion, quando empieza à cocer algunas gotas, segun la cantidad de azucar, de agua de azar, ó de otra qualquiera olorosa, como tambien el gusto de canela, ó chocolate, echando uno y otro, aunque no está muy en uso, bien molido, y pasado por el tambor.

*Modo de hacer las figuras de azucar.*

3 Para este género de obra se tendrán preparados los moldes, gravados en ellos varias figuras de cuerpo entero, ò medio cuerpo de hombres, animales, &c. fuentes, y otras curiosidades, que para echar en ellos el azucar han de estar bien limpios, de suerte que no tengan polvo: si son de plomo, se meterán en un barreño que tendrá agua, y con un estropajo mojado en ella, y xabon, se frotarán bien, y si son de barro se limpiarán del mismo modo; pero por ser mas blandos, no se tendrán mucho en agua. Despues que estén bien limpios, se untarán levemente con un poco de aceyte de almendras dulces, ò con un poco de agua, si se quiere, dexándolos gotear un poco; pero se advierte, que si han de ser las figuras de caramelo, se untan los moldes con aceyte de almendras dulces, y no han de estar mojados de agua, por ser este punto tan fuerte; y por un agujerito que há de tener el molde, se echará el azucar, ya sea à la pluma, ya al caramelo.

Clarificado el azucar preparado à la pluma, y emblanquecido, al que se puede añadir al gusto que se quisiere con algunas gotas de agua olorosa, y el color que se juzgare conveniente, echando uno, y otro al tiempo de blanquearle, se verterá un poco tibio en los moldes por el agujerito, lo suficiente para llenar el molde; y quando se hayan enfriado, se sacarán las figuras.

Si las figuras se quisieren muy blancas, se harán con azucar fino de Holanda, que es el mas propio para este fin, para lo que despues de haberle clarificado, y preparado à la pluma, se trabajará, à fin de emblanquecerle, con un cucharon, quando se haya mitigado el calor, de modo que sobre un borde del perol se pueda sufrir la mano; y en estando en esta proporcion, se echará como dicho es, en los moldes un poco tibio.

Quando las figuras de azucar blanco fueren delicadas, se las pondrá unos palitos delgados, uno, ò dos, segun convenga, especialmente si son brazos &c. asi que se eche el azucar en los moldes. Si la figura se compone de diferentes

pie-

piezas, se unirán unas con otras, untando por donde se han de pegar con el azucar à su punto, esto es, que si son del azucar à la pluma, con este; y si de caramelo, con él.

Hacense tambien las figuras de caramelo con el color que se quisiere, ó sin él, sin trabajarlo ò blanquearlo, con las advertencias arriba dichas; pero al tiempo de echar el azucar al caramelo en los moldes, ha de estar algo mas caliente que el de la pluma, porque al instante se hiela. Si la figura fuere grande, y se quisiere dexar hueca, se echará el azucar que pareciere conveniente, y envuelto el molde en un paño por no quemarse, se le dará vueltas para que el caramelo se estienda y cubra todas las partes del molde: despues de bien frio y duro, se sacarán y pondrán en parte seca las figuras.

Sirven estas figuras para remate de los ramilletes &c.

*Huevos artificiales.*

4 Para esto se tomarán las hiemas de huevo, preparadas en el modo que las de faltriguera; y habiendo con azucar real en polvo amasado un poco del mazapan real, se secará en un poco de fuego, no en demasía. Hecho esto, se cubrirán las hiemas de huevo con este mazapan, de modo, y con tal curiosidad, que imiten lo mejor que ser pueda à los naturales: concluyense con bañarlos en el baño real compuesto de claras de huevo, y azucar fino en polvo, poniendolos à secar dentro de la estufa, con lo que se podrán servir.

*Aceytunas artificiales.*

5 De los mejores alfonsigos tomada la cantidad que se quisiere, segun las aceytunas artificiales que se hubieren de executar, se les quitará la cascarilla que tienen, eligiendo las mas verdes, y bien molidos en el mortero, rociandolos para este fin con agua de azar, ó con otra qualquiera olorosa, y à falta de éstas, con la natural. Bien molidos y hechos pasta, se echarán en un poco de azucar preparado à la pluma, dexandolo todo cocer al fuego lento, hasta que haciendo la experiencia de tocarla con el través de la mano (que es tambien de los turrone, grillages y mazapanes), no se pegue cosa alguna. Hecho esto, se dexará

S

re-

reposar, y enfriar, formando despues las aceytunas con las manos, del grandor que se quisieren, imitando en el modo posible à las naturales; y para el palito (que es lo que falta), por el pezon se meterán unos palitos de canela, de modo que formen la figura de los palos reales de las aceytunas: despues de una en una, para concluiras, se bañarán con azucar preparado al caramelo, y se pondrán à secar en un plato untado con un poco de aceyte de almendras dulces, pues de este modo no se pegarán. En estando secas, se podrán servir, ò guardar, segun la ocasion lo pidiere.

Para media libra de alfonsigos bastan seis onzas de azucar,

## CAPITULO XXXI.

*De las natas, almendras, leches diferentes, requesones, quajadas, modo de hacer la manteca, manjar blanco, y otros.*

## NATA BATIDA.

**D**e la nata fresca, dulce, y mejor que ser pueda se elegirá en cantidad de un quartillo, mas, ò menos, segun la cantidad que fuere necesaria, aumentando azucar en polvo à discrecion, un poco de agua de azar, y con un manogito de mimbres se batirá todo muy bien. Quando se viese que se levanta en alto haciendo espuma, despues que por un breve espacio haya reposado, con la espumadera se irá sacando, formando de ella un pyrámide sobre una porcelana: y para concluir la se guarnecerá con pedacitos de limon confitado, naranja, cidra, ò otro genero de fruta de esta especie.

*Nata à la Inglesa.*

2 Moleránse muy bien en el mortero de piedra dos hiemas de huevo, tres onzas de azucar, dos onzas de corteza de limon, ò naranja confitada, y cinco onzas de buenos alfonsigos mondados: quando todo esté fuertemente molido, se destempará, ò mezclará con un quartillo de leche, dexandolo despues de haberse incorporado, cocer; y porque la nata se podria quemar, continuamente con el cucharon se revolverá: habiendose ya cocido, se aumentarán cinco ò

seis

seis gotas de agua de azar, y puesta sobre un plato, se repetirá el cocerla hasta que haya tomado un color doradito, y entónces bien pulverizada de azucar fino pasado por el tambor, se podrá servir, guarneciendola, si pareciere à proposito.

*Nata à la Portuguesa.*

3 Con medio quartillo de buena nata se mezclará un quartillo de leche dulce y fresca, tres hiemas de huevo, azucar en polvo à discrecion, un pedacito de canela, y otro tanto de corteza de limon ò naranja confitada, dividida en pequeños trozos, y todo se pondrá al fuego, dexandola hervir hasta que parezca que se quiere pegar al perol ó cazo, moviendolo (como dicho es) con el cucharon continuamente, y puesta en una porcelana se podrá servir.

*Espuma de leche.*

4 Desleirásen en media azumbre de buena leche de vacas, media libra de azucar, y un poco de agua olorosa, ò unos pedacitos de canela, dexandolo todo en infusion un poco de tiempo, para que la canela comunique su natural fragancia al demás compuesto. Despues de esto se colará por una servilleta ó cedazo, sobre un perol ò cazuela, aumentandole de medio quartillo de buena nata de leche de vacas, y batiendolo todo con un molinillo, de modo que haga espuma, se irá sacando ésta con la espumadera, poniendola sobre un cedazo, que tendrá debaxo un plato de plata en que cayga la leche de la nata, la que se volverá à echar en la que está en la cazuela, prosiguiendo en batir, y sacar la nata ó espuma, hasta que haya lo suficiente para un plato, que entónces se tomará toda la que hubiere sobre el cedazo, y se pondrá en el plato en que se ha de servir.

Esta misma espuma se hiela tambien en unos vasitos, que llaman pozillos, los que tienen su tapa, asi cubiertos se irán colocando entre nieve, del género que se dirá en el capitulo de las bebidas heladas: la que despues de helada se servirá.

Muchos hacen esta espuma con leche de ovejas, en lugar de la de vacas, pero necesita cocerse con huevos: su-

pongo; para media azumbre de leche media docena de huevos, en lo que si se quisiere echar la nata, se podrá executar aunque no tiene necesidad. Quando se sirva este género de espuma en el plato, ha de ser acompañada de otro de barquillos.

*Almendras á la moda de Bruselas.*

5 Habiendo mondado y molido una libra de almendras dulces, se las sacará la leche bien espesa, aumentandola de media libra de azucar, unas rajitas de canela, y algun poco de agua olorosa: todo mezclado, se colará y pondrá à cocer à fuego lento, hasta que se conozca haberse incorporado; y bien batida al modo del chocolate, se servirá así caliente en tazas, orzas de China, ú otras equivalentes vasijas, por postre.

*Quaxada al modo de Poytou en Francia.*

6 De la nata medianamente dulce, y algo fuerte, se tomará como en cantidad de un quartillo, con dos onzas de azucar en polvo, y cinco ó seis gotas de agua de azar; y puesto todo en una cazuela, se batirá hasta que esté bien esponjosa; y entónces se meterá en una cestita de mimbres, guarnecida de un lienzo blanco, donde estará una hora, tiempo suficiente para que evacue el suero, poniendola entónces bien polvoreada de azucar en la porcelana para servirla.

*Quajada real.*

7 Con un quartillo de nata dulce y fresca, se hará hervir media azumbre de leche de la mejor, hasta que se haya consumido una tercera parte; cuyo fuego será lento: hecho esto se apartará del fuego; dexandolo enfriar un poco de tiempo, de modo que esté algo tibio; y como cosa de un garbanzo de quaxo, destemplado en dos cucharadas de leche, y un polvo de sal, todo bien desleído, se mezclará con el compuesto de leche y nata, añadiendo quatro onzas, ó poco mas de azucar en polvo; y bien incorporado, se pondrá en una cazuela de barro vidriado, cubierta con un plato por espacio de una hora, pasandola de

de allí à gotear à una cestita de mimbres, guarnecida, como dicho es, de gasá ú otro lienzo equivalente à este, donde habiendo goteado, se pasará à la porcelana para servirla pulverizada de azucar.

*Modo de servir la manteca con propiedad.*

8 Sirvese la manteca hecha masa sobre una tabla; y para que perciba algun buen gusto, se mezclan con ella algunas almendras molidas fuertemente, y pasadas por un cedazo cerrado, hilandola en un geringa à pedazos, formando quando vaya cayendo algunas figuras, y otras curiosidades, como rosquillas &c. A este compuesto en lugar de las almendras, ó con ellas propias, suelen añadir algunos flor de borraja, y un poco de sal, molido y pasado por el tambor, para lo que antes se habrá secado en la estufa.

Las mantequillas de Soria se hacen lavando bien en agua natural la manteca, y desleída despues en un cazo, se la añadirá el azucar proporcionado; y bien mezclado, se irá distribuyendo en caxas para servirse.

*Modo de hacer la manteca de bacas.*

9 Ordeñada la leche de bacas, así caliente, y colada por un lienzo ó servilleta, se echará en una olla de barro nueva, vidriada, bien limpia, y que no tenga olor ni sabor malo, hasta que se llene: bien cubierta con su cobertera de barro ó servilleta, se pondrá entre nieve, como cosa de la mitad de la vasija, por tiempo de quatro ó seis horas, ó entre agua corriente fresca, especialmente de fuente, si es en el estio, por una noche; pero ha de estar de suerte que cubra la agua la mitad de la olla: al fin de este tiempo, se sacará con mucho tiento la vasija; y por un agujerito que ha de tener cerca del suelo, tapado ajustadamente con un corcho, se sacará la mitad de la leche, que es lo mas claro; y lo que quedase en la olla, se meterá en un pellejo de cabrito sacado entero, curtido y limpio: bien atado por todas partes, se meneará fuertemente entre los brazos de una parte à otra, hasta que se conozca haberse hecho una bola, que es la manteca; y sacada, se hará de ella lo que

que se gustare, ó se guardará en agua ó se cocerá para ponerla en tripas. Otras veces se suelen hacer muchas bolitas quando se menea; pero despues se uhe en sacando la leche que resta, junta con la que se separó de la olla: puede servir para quaxarse, ó comerse asi con alguna composicion, por estar demasiado desustanciada, y sin manteca.

Puedese labrar la manteca para servirla, haciendo de ellas las figuras que se gustaren, como de granada, alcahofa, escudo de armas &c.

De dos azumbres de leche saldrá de manteca una libra, ó cerca.

#### Requesones á la Española.

Echaráse en un perol dos azumbres de suero de vacas, que es el mejor, y en falta de este del de ovejas, antes colado por una servilleta, con un polvo ó dos de sal; y puesto al fuego, al querer romper el hervor, se irá echando por todas partes encima del suero tres quartillos de buena leche, antes bien pasada por una servilleta, mezclada con medio quartillo de nata: asi que por todas partes levante un hervor, se apartará del fuego á reposar un poco, y bien quitada la espumilla negra que andará nadando encima de la coccion, se irá sacando con la espumadera el requeson, colocandole en el molde de hoja de lata, que tenga agügeritos, ó en cestillas de mimbres ó barro, para que despida el suero, de donde se sacarán para ponerlos en la porcelana y servirlos.

### CAPITULO XXXII.

#### Del té, café y chocolate.

#### DEL TÈ.

**E**l te es una yerva que viene de la China, y de otras partes de la India Oriental, particularmente del Japon, que es el mas estimado por su natural bondad: distínguese éste de aquel por el color verde pálido y algo descolorido; el otro tiene el color aunque verde

mas

mas obscuro y vivo: deberáse elegir, si ser puede, el que tenga las hojas menudas y delicadas, y su color de un amarillo claro verdoso; su sabor es algun tanto amargo; su olor, aunque mas remiso, de ambar ó de violeta.

Preparáse echando en una tetera unas hojas del té, y sobre ellas se echará media azumbre de agua hirviendo, dexandolas en infusion por espacio de poco menos de medio quarto de hora, con lo que se distribuirá para servirle en las tazas ó xicaras, aumentando para mitigar su natural gusto amargo el azucar en polvo, ó en pedacitos (y el mejor es el de Holanda), que se juzgare conveniente. Si se reconociese que ha dado demasiado gusto á la agua, para otra ocasion se moderará la dosis.

Los Japones suelen usar del té hecho polvo para prepararlo con la agua, y de este modo con mucha menos porcion se puede disponer.

Algunos en lugar del azucar comun suelen usar del de piedra, y usan tambien de leche, echando tanto de ésta, como de la agua del té al tiempo de tomarlo.

Las propiedades del té, son desvanecer los vapores del cerebro, y refrescar la sangre. Tomase ordinariamente por la mañana para confortar los espiritus, y al medio dia despues de haber comido para que ayude á la digestion.

#### Del café.

**2** El café es una especie de grano que viene de Persia, y otros países de Levante, simil á corta diferencia á nuestras judias ó aluvias, el que tira á un color amarillo y ligero, tiene preferencia al blanco; pero el mejor de todos es el de color pardo, obscuro ó grisol. Se escogerá el mas limpio, nuevo y pequeñito; tuestase para servirse de él en un perol, sartén ó cazuela sobre fuego de carbon, sin llama, para que el calor por todas partes sea igualmente penetrativo: para conocer su punto, se deberá deducir por el color que ha recibido, que será de pardo leonado; y entónces puesto en una servilleta, se enjugará del aceyte que naturalmente despide. Ultimamente se pondrá en el molino, que por bien conocido no se explica, á fin de moler el café; á falta de molino,

ser-

servirá el mortero, pasandolo despues por el cedazo. Se advierte que no es útil preparar mucha cantidad del café, sino solamente lo que se necesita; y para guardarle, una vez ya hecho polvo, se meterá en una caxa.

Su uso para bebida, es hacer herbir media azumbre de agua en una cafetera de plata, cobre ó de barro: despues que haya dado un par de hervores, se aumentará de tres cucharadas de café en polvo, que compondrá hasta en cantidad de dos onzas, y mezclado bien con la agua, se hará dar una docena de hervores muy suaves, à fin de que no rebose, con lo que se apartará del fuego, y se dexará reposar. Si hubiere mucha priesa, se echará una pequeña cucharada de agua fria, para que mas prontamente reposen las heces; y despues de haber reposado, se echará en las tazas, echando cada uno à medida de su gusto del azucar quebrantado. Usase tambien de la leche, echando de esta como de la agua de café al tiempo de tomar.

El café disipa y destruye los vapores del vino, ayuda à la digestion, conforta los espíritus, é impide dormir con exceso.

#### Del chocolate.

3 Ninguno ignora la composicion del chocolate, que es una pasta sólida, compuesta de cacao (cuya variedad de especies es muy notoria, entre las quales goza la mas superior preeminencia el de Caracas), de azucar y canela. La dosis de cada una de estas es, pongo por exemplo, para ocho libras de azucar, otras tantas de cacao, y una onza de canela: y porque el modo ordinario de labrarle es tan comun, le omitiremos como impertinente por sabido. Si se quisiere hacer mas delicioso, se pueden añadir, quando se forma la pasta, algunas gotas de agua de azar ó baynilla, bien mondada y pasada por el tambor: no obstante, aunque tiene las particularidades de mas gustoso y oloroso, ni se conserva tanto tiempo, ni es tan saludable; por lo que se deveria evitar como cosa dañosa, à causa de ser la baynilla de partes sumamente cálidas, y no sirve de otra cosa que de introducir en el cuerpo ar-

dien-

dientes inflamaciones. De la agua de azar, que no tiene estos defectos, se puede usar en debida proporcion; sin embargo, el hombre juicioso y prudente, despreciando afeinadas delicias, que solo sirven de destruir la naturaleza, toma el chocolate con sola la composicion de azucar, canela y cacao, sin admitir otra alguna circunstancia; pues de este modo, además de ser perfecto, tiene la calidad de salutífero. Esta virtud no la ignoran los Estrangeros, por cuya razon, en particular los Franceses le llaman *chocolat de santé*, que vale lo mismo que decir en nuestro vulgar idioma chocolate de salud.

El modo de hacerle en la chocolatera para tomarse, se omite tambien, porque no hay parte ó casa, aun en la del mas rústico aldeano, que no se sepa.

Muchos usan de un género extraordinario de hacer el chocolate, que es cambiando por la agua buena leche fresca, y quando está hirviendo en el chocolatero, echan el chocolate menudamente raspado (lo que tambien se ha de observar con la agua); y habiendo levantado un hervor, se apartará del fuego. Atempera la leche las partes cálidas del chocolate.

Es utilísimo hecho con la debida puridad para confortar el estomago, y el pecho: mantiene y restablece el calor natural: alimenta, disipa y destruye los humores malignos: fortifica y sustenta la voz.

Si no hubiere forma de poder hacer el chocolate comodamente, como sucede muchas veces à los caminantes, para no defraudarse de este salutífero beneficio, comerá el chocolate en pasta, en cantidad de una onza, ú onza y media, mas ó menos, segun la regular costumbre que se tuviere, aplicando sobre él un vaso de agua; no obstante, que no se execute muchas veces à causa de ser opilativo. Debese guardar el chocolate en lugar seco, y entre papeles.

#### Modo de helar toda suerte de aguas y bebidas.

4 La comun práctica en quanto à las vasijas para helar las bebidas y frutas, es la de los cubos, con sus ga-

T

ra-

rapañeras de estaño (aunque en muchas partes son de cobre estañadas, ó garrafas de vidrio con su corchera); pero proporcionadas à la cantidad de bebida que se hubiere de executar, para lo que se debiera tener de todo genero de garapiñeras, grandes, pequeñas y medianas, con sus cucharas para sacar y echar las bebidas, y de metal para trabajarlas. Ha de superar el cubo à la garepiñera, que ha de tener su tapadera del mismo metal, seis dedos; y en el ámbito tendrá de hueco un dedo, poco mas, para poder introducir la nieve por debaxo, arriba, y por todos lados: nunca se llena del todo la vasija; y si tiene cuello, poco antes de llegar à él: la nieve que corresponde à cada quartillo de bebida, es una libra, y un puñado de sal.

Se echará la nieve y sal todo molido, y revuelto con lella, porque es el que congela las bebidas: hecho esto, à causa de que pueda evacuar la agua de la nieve, deberá tener la frasquera ó cubo un agujerito por donde salga el agua, quando se conozca perjudicial, meneandolas para que se hielen: habiendo descubierto las garapiñeras, se quebrantarà aquel primer hielo que se nota, meneando la bebida por los costados de la garapiñera para despegar el hielo al rededor, y encima, para que por todos lados se hiele y trabaje: esto executado, un quarto de hora antes de servir las bebidas, se registrarán de nuevo, reconociendolas para ver si están bien trabajadas del hielo; si no se volverán à aumentar de nieve y sal, del modo dicho. En estando en su debida proporcion, se sacarán las bebidas en vasos, que se irán colocando en la salvilla; la azucar que corresponde à cada quartillo de bebida regular, son tres onzas, sino se quisiere muy dulce, y un limon pequeño, con su cascara picada, y zumo ó agrio.

### CAPITULO XXXIII.

#### *De las aguas heladas de frutas, y otras.*

**P**ara helar estas bebidas, particularmente guindas, frambuesas, y otras, à causa de su olor y color: para perfeccionar las aguas, además de esto hay otros generos de

de bebidas, que en sus capitulos se citaràn, y siguiendo el orden que les corresponde, se comenzará por

#### *Agua de guindas.*

**2** Habiendo quitado los huesos y palos à dos libras de hermosas guindas, bien escogidas, y ya maduras, se estrujarán en el mortero; y echandolas en la cazuela con tres quartillos de agua, ocho onzas de azucar, y un agrio de limon, se mezclará todo con el cucharon, y colado para echar la ya hecha agua de guindas en las garapiñeras ó vasijas preparadas, dexandolas de llenar hasta un dedo, ó poco mas, para que penetre bien la nieve; y puestas en la frasquera en el modo dicho, se helarán para servir las.

#### *Agua de fresas.*

**3** Elegiránse en cantidad de una libra las fresas bien maduras; y puestas en una cazuela, se estrujarán, añadiendo media azumbre de agua natural, un zumo de limon, y ocho onzas de azucar, dexandolas en infusión por tiempo de media hora, ó poco mas: despues de esto, se colarán por la manga, y se helará en el modo arriba citado. Algunos suelen dexar enteras algunas pequeñas fresas en la bebida, lo que se puede executar à medida del gusto de cada uno; y aunque no aumentà el gusto, no obstante puede dar alguna diversion à la vista.

#### *Agua de frambuesas.*

**4** Este genero de agua se hace del propio modo que la precedente.

#### *Agua de agraz.*

**5** De los mas hermosos agraces se tomará la cantidad de media libra, mas ó menos, segun la ocurrencia; y bien exprimidos de su zumo sobre una cazuela, se colocará este para clarificarle por la manga y helarle. Tres quartillos de agua, y media librà de azucar, es lo suficiente para la media libra de agraz.

*Agua de naranjas de Portugal.*

6 Picaránse las cascaras de dos naranjas en media azumbre de agua, exprimiránse su zumo, añadiendo la corteza amarilla que tienen, y seis onzas de azucar: todo puesto en infusion por espacio de media hora, se colará por la manga ó por una servilleta para helar la bebida ya hecha, del propio modo que las precedentes. La de lima se hace del propio modo.

*Limonada de vino.*

7 Puesta en un barreño una azumbre de agua, con un quartillo de vino, una ó dos cascaras de limon, el zumo de otros tantos, bien exprimido, y nueve ó diez onzas de azucar, mas ó menos, segun se gustase ó fuese necesario, estará en esta infusion por tiempo de media hora, ó poco menos: concluyendo esta bebida con pasarla por la manga, y helarla en el modo ordinario.

*Agrio de limon de Florencia, llamado vulgarmente cidrado, y otros.*

8 Tomaráse de este género de fruta, limon ó limas à falta del cidrado, y quitadas las pepitas, y divididas en quarteroncitos, se sacará exprimiendo el zumo de estos limones hechos trozos por una servilleta, en cantidad de hasta doce, en una libra de azucar preparado al soplo, dexandolo cocer todo junto hasta que se haya reducido à la preparacion perla: hecho esto, y ya en este punto este género de bebida, se colará en un cédazo, cuyo recipiente será una cazuela de barro, pasandola de allí à las Botellas. Es muy agradable y refrigerante tomada en bastante cantidad con un poco de agua; y para que se liquide quando se haya de beber, se pasará de un vaso à otro por diferentes veces, hasta que con la alteracion del movimiento se haya fluido.

Se puede helar del propio género que las antecedentes.

*Agua de hinojo verde, y de pimpinela.*

9 Conviene tomar de la una, ó de la otra yerva un puñ-

ñado, y puesta à infundir machacado en media azumbre de agua natural, por espacio de hora y media, se aumentará de un quarteron de azucar, mas ó menos, segun se gustare: bien desleido con la infusion, se colará por una servilleta ó por la manga, y bien fria, se servirá.

*Agua de canela.*

10 Meteráse en una vasija de barro media azumbre de agua, y una onza de canela, dividida en pequeños trozos; y puesto todo à hervir, bien cubierta la vasija, à mediano fuego, hasta que haya dado tres ó quatro hervores, se apartará de él, poniendolo sobre ceniza por espacio de cinco ó seis horas, mas ó menos: hecho esto, y habiendo tomado bien la agua el color y sabor de la canela, se verterá en una cazuela, aumentada del azucar que se juzgare conveniente, para que la bebida quede agradablemente suave: pongo por exemplo, para media azumbre de agua cinco ó seis onzas de azucar. Si estuviese la infusion con demasiado gusto de canela, se aumentará de agua fresca: concluyese con colarla por la manga, y helarla del propio modo que las demás.

*Agua de cilantro.*

11 En media azumbre de agua templada al fuego se echará media onza de buen cilantro, dexandolo en infusion por media hora, en cuyo tiempo la agua se habrá enfriado: aumentaráse despues de quatro ó cinco onzas de azucar en polvo; y todo bien mezclado con la cuchara, se pasará por la manga, y se helará para servirla.

*Agua de anís.*

12 Despues de haber limpiado un puñado de anís, quitandole la cascarilla del modo que se dixo en el capitulo de la gragea, y machacado, se infundirá en media azumbre de agua natural, aumentada de un quarteron de azucar en polvo por tiempo de una hora, ó mas, segun se juzgare que ha recibido la sustancia del anís: colado por la manga, se helará para servirla, ó solamente se enfriará ó refrescará, conforme se juzgare a proposito.



*Agua de clavos de especia.*

13 No conviene hacer esta bebida con sola la composición de clavos de especia, à fin de su olor transcendente; por lo qual en media azumbre de agua se echarán à infundir ocho ó diez clavos de especia, un poco de canela, azucar, como hasta en cantidad de un quarteron, mas ó menos, segun se juzgare a proposito: puesto todo sobre rescoldo un poco floxo por algun tiempo, se colará por la servilleta, helandola como las demás.

*Rosodoba, dicha tortilla à la española.*

14 Tomaránse dos docenas de hiemas de huevo, y se desleirán en una azumbre de agua ó de leche: bien mezclado, y aumentado de una libra de azucar de pilon, y algunas gotas de agua olorosa, se menará bien, y se deshará el azucar; despues que haya estado un poco en infusion, se pasará por el cedazo: hecho esto, se cocerá à fuego lento hasta que se conozca ha tomado algun cuerpo, que entonces se apartará y se dexará enfriar: concluyendola con helarla. Tambien se le pueden añadir algunos pedacitos de canela al tiempo de cocerse, teniendo cuidado de quitarlos antes de ponerla à helar.

*Leche helada muy exquisita, sea para quesos helados, ó para bebida.*

15 Separadas de las hiemas veinte y quatro claras, y puestas en un perol ó garapiñera, se irá echando poco à poco en ellas un poco de leche, batiendolo todo continuamente con el manogito de mimbres hasta que se haya incorporado una azumbre de dicha leche, à que se añadirá libra y media de azucar de Holanda, quatro ó cinco rajitas de canela, un poco de corteza de limon verde; y todo ya hecho un cuerpo, bien mezclado, se pondrá à cocer à fuego ni muy lento, ni muy activo, y en notando que ya va tomando cuerpo suficiente, se apartará y colará

- por

por una servilleta: ultimamente aumentada de una ó dos onzas de manteca de bacas fresca, se menará hasta haberlo totalmente desleido, y hecho un cuerpo, se pondrá à helar en el modo ordinario.

Sirve este género de bebida para varias frutas heladas, como queso, huevos y vizcochillos helados; pero para este efecto se añadirá la coccion de mas claras de huevo, y se dexará tomar mas cuerpo. Si se puede incorporar de modo que quede quaxada despues de fria, como manjar blanco, será mejor.

Tambien se advierte, que en lugar de las claras se puede usar de las hiemas, aunque en alguna mayor cantidad, à causa de que es menos incorporativo que la clara.

*Otra suerte de rosodoba.*

16 En una azumbre de leche se desleirán tres docenas de hiemas de huevo, aumentando libra y media de azucar de pilon, y agua olorosa: bien mezclado, se dexará incorporar mas al fuego que la precedente rosodoba, para lo que se seguirán sus propias reglas. Ultimamente puesta à helar, se executará con mas fuerza que la pasada: en esta sazon, se tomará una cuchara para este efecto determinada, y se irá extendiendo con ella la fruta helada al rededor de la garapiñera, repitiendo el cargarla de mas nieve, cubriendo el todo de dicha garapiñera con ella hasta que esté totalmente dura. Quando llegue à este punto, se irá diviendole en tabletillas, su mayor ancho de tres dedos, y lo largo de quatro, mas ó menos, segun se gustare, sirviendolas en platillos de china.

*Leche helada comun.*

17 Habiendo desleido en media azumbre de leche fresca, y de la mejor que ser pueda, seis onzas, mas ó menos, segun se gustare de buen azucar, un poco de cascara de limon, y un poco de canela, se dexará en infusion por media hora para que se mezcle bien, se colará por una servilleta, y se helará y servirá en el modo ordinario. Tambien es buena cocida.

Or-

*Orchata.*

18 Tomaránse quatro onzas de las pipas de melon , dos onzas de las de almendras dulces , bien mondadas ; puesto todo en el mortero , se molerá muy bien , rociandolo de quando en quando para que no reciban aceyte de un poco de agua : bien molido , se destempará en tres quartillos de agua , pasandolo despues por una servilleta para que se oprima. Esto executado , se aumentará la leche , un poco de torneadura sutil de limon , y seis onzas de azucar , dexandolo en infusion el tiempo suficiente para que perciba la bebida la sustancia del limon , y se deslie el azucar , colado por la servilleta , oprimiendola bien , se echará en la garapiñera à helar.

*Orchata muy puesta en uso.*

19 Se tomará un quarteron de pipas de melon , calabaza y sandía con su cascara , y otro tanto de almendras dulces mondadas , moliendolo todo en el mortero , y rociandolo con agua hasta cosa de media azumbre : despues se colará por una servilleta , oprimiendola bien ; y añadiendo de cinco onzas de azucar , y una cascarita de limon , naranja verde , &c. se volverá à pasar por la servilleta , habiendo estado antes en infusion media hora para helar la orchata.

Con las pipas de melon y las almendras se executa tambien la orchata.

*Aurora.*

20 Con una quarta de canela solamente quebrantada , se cocerá una azumbre de agua , bien cubierta la vasija para que no se evapore el espíritu de canela : despues de esto , habiendose enfriado se colará por la servilleta , y se mezclará con otra tanta orchata comun muy espesa , y para que reciba gusto mas apacible , se aumentará de un poco de cascara de limon , naranja verde , &c. ó cidra

do-

do picado , y libra y media de azucar de pilon de lo mas blanco : dexaráselo todo en infusion por espacio de media hora , ò mas , y vuelto à colar , se pondrá à enfriar en el modo ordinario.

*Agua de sandía.*

21 Tomada sola la carne encarnada de la sandía de este color , sin cascara y pipas , en cantidad de una libra , se desleirá en el mortero , y se echará en una cazuela , à la que se añadirá un quartillo de agua , un agrío de limon , cinco onzas de azucar , y un poco de canela quebrantada , dexandolo todo en infusion por un quarto de hora ; despues se colará , helandolo ultimamente en el modo ordinario.

*Bebida imperial.*

22 Executáse raras veces este genero delicioso de bebida , ya por el mucho coste , ò ya por la mucha impertinencia : no obstante , como digna de no omitirse , por si se ofreciere , se hace del modo siguiente:

En una azumbre de leche ò orchata comun bien espesa , aunque mejor es la primera , se echará la carne de dos pollas desleída de este modo : se cocerán primero en agua comun , hasta que den un par de hervores : despues de esto , se les quitará el pellejo y la carne mas blanca , que se halláre en ellas , se molerá en el mortero , aumentando un poco de leche ò orchata , hasta que esté totalmente desleída , que entonces se acabará de incorporar con la azumbre de leche , dexandola en infusion por un quarto de hora : concluido este tiempo , se pondrá à fuego lento , aumentada de una libra de azucar fino , algunas gotas de agua olorosa , y unas rajitas de canela , para que se úna è incorpore todo , meneandolo continuamente , à fin de evitar no se pegue ò corte ; apartado del fuego , se colará por una servilleta , oprimiendo bien la carne para que despedida toda la sustancia que tuviere. Esto executado , se dexará reposar para helarse como las demas bebidas.

En lugar de las pollas muelen otros una libra de vizcosos comunes, y les sacan toda su substancia, observando en el resto las demas circunstancias arriba dichas.

*Bebidas de todas frutas à la Italiana.*

23 De todas las frutas que diere la estacion se elegirán las de mayor gusto, de cada especie en cantidad de media libra, suponiendo que sean diez ò doce generos diferentes para una azumbre: todas, pues, se mondarán, segun fuere la especie, quitándolas lo que no fuere conducente, como cascarillas, corazon ò hueso; y reservando alguna parte de cada genero de fruta para echarla despues en la bebida, y darle gusto, se molerá lo demas, que mezclado con una azumbre de agua, se dexará en infusion por media hora: concluido este tiempo, se colará por una servilleta, oprimiendo bien la fruta. Esto executado, se aumentará de tres quarterones de azucar clarificado, y un poco de agrio de limon: todo bien desleído, se volverá à pasar por la servilleta para helarla como las demas. Ultimamente, al servirla se echará en ella la fruta reservada, pues da mejor vista y gusto.

*Pastas para hacer bebidas en qualquier tiempo, y para de camino.*

24 Dividido el azucar de Holanda en pequeños terrones, menos que una nuez, se frotará cada trocito lo mas fuerte que ser pueda à la cascara exterior del limon, naranja, cidrado, ò qualquiera otra fruta de esta especie por todos lados, hasta que haya tomado su color y sabor. Frotados de este genero los terrones de azucar, se guardarán en una vasija de barro vidriado ò de vidrio; y bien cubierta, que no tenga respiracion alguna, se pondrá en lugar seco. En lugar del azucar de Holanda, se puede valer del de pilon. Quando se necesite de él para hacer la bebida, se executa de este modo: bien fria la agua, se echará en el vaso, y en este los terrones, ò uno de azucar, que se juzgare conveniente; con lo que se podrá beber,

por-

porque al instante toma el gusto de la fruta; y si se quiere, se podrá añadir algo de agrio de limon &c. Puedense tambien echar los terrones de azucar convenientes, segun la dosis dada en las bebidas dichas, dentro de la garapiñera con el agrio de limon, naranja &c. correspondiente, y se helará en el modo ordinario.

Es especial este azucar asi prepatado para el café, té, vino, ò otra qualquiera bebida. Este modo de sacar la esencia de las frutas dichas es el mejor que se ha podido hallar ademas de conservarse por dos ò tres años.

*Otros modos.*

25 Despues de clarificada y reducida al punto de la caña una libra de azucar, se blanqueará en el modo ordinario, habiéndose antes dexado entibiar, y se irá aumentando con otra libra de las raspaduras de limon, naranja, ò de otra de esta especie: bien mezclado todo, se irá echando el almivar en moldes de papel; y despues de seco, se guardará en caxoncitos guarnecidos de papel, y en parte seca. Su uso es: para media azumbre de agua, se echará poco mas de una onza de la pasta ya dicha, y tres onzas de azucar sin preparar, ò segun se gustare: dexado en infusion por un quarto de hora, con un poco de agrio de limon, y meneándolo de quando en quando para que se mezcle bien, se pasará por una servilleta, y se helará para servirse.

Clarificada y preparada à la pluma una libra de azucar, y ya algo trabajado, del modo dicho arriba, se irán echando poco à poco dos onzas de raspaduras, sean de limon, naranja &c. con la quarta parte de un quartillo de su zumo ò agrio, conforme se va blanqueciendo; y en estando en su punto, se verterá en los moldes, y se guardará. La dosis para hacer la bebida es, echaránse seis onzas de esta pasta en media azumbre de agua, y dexa lo en infusion por un quarto de hora se colará y pondrá à enfriar en el modo ordinario para servirse.

*Modo de helar las flores.*

26 Se tendrán para este efecto moldes en forma piramidales, quadrangulares ò triangulares, segun se quisieré, con unas como barandillas circulares de hoja de lata, sobre las que se distribuirán las frutas y flores: si el piramide es de flores, se irán variando, formando lineas en circuito de varios colores, de modo que las mejores irán al pie, y las demas por sus grados de diminucion: se pondrán en las lineas que siguieren, colocándolas segun esta regla, las mayores en los pies, y las menores en la cabeza ò remates. Hecho esto, en el borde de cada linea se echará un poco de agua; y metido el piramide en el molde, en la frasquera de hoja de lata, corchera, ò otra vasija equivalente, se aplicará hielo en el modo dicho: quando ya las flores se hayan helado, se frotará la sobre faz ò cubierta del piramide con una servilleta empapada en agua hirviente, lo que será causa de que facilmente se pueda quitar; y puesto à templar el molde de una vasija que tenga agua caliente, se pondrá el piramide de flor, solo, en una salvilla ò plato, guarneciéndole de vasitos pequeños, llenos de agua helada, ò frutas verdes, ò en dulce.

Forman estos generos de pirámides una muy hermosa vista en las mesas. Los de frutas crudas, se hacen del propio genero, los que se executan de guindas, cerezas, ubas, frambuesas, fresas, madroños, alberchigos, ciruelas, peras, camuésas &c.

*Modo de helar frutas.*

27 Hieláse la fruta metiendo dentro de moldes de estaño bien ajustados de encaje la bebida de la fruta que se quisiere: ya helada con su hueso, si le tiene, y envueltos cada uno en un papel, se les pone el ramillo que le corresponde, retorciendo los dos extremos del papel, y poniéndole entre nieve hasta que totalmente se endurezca la fruta helada, cuyo tiempo suficiente es de dos ò

tres horas: despues se sacará de los moldes, y se pondrá en una pequeña estufa hecha para este intento, ò una garapiñera, por todos lados cercada de nieve, mezclada con sal: y se advierte, que antes como se ván sacando de los moldes, se irán dando del color que les pertenece; y porque no se peguen unas à otras dentro de la dicha estufa ò garapiñera, entre una y otra mediará un papel blanco fino ò hojas verdes: y bien cubierta la garapiñera ò estufa, se mantendrá dentro hasta el tiempo de servirla, lo que podrá servir de regla general para todo genero de frutas.

*Pérsigos helados.*

18 Para helar una docena de pérsigos se requieren tomar diez y seis, que sean de buena calidad, bien maduros, si es el tiempo de su sazón, sino se tomarán de los reservados en seco; y bien molidos en el mortero de piedra, bien limpio, se hará de ellos, echando agua, una bebida bien potable, aumentándola de azucar, de suerte que la domine; y ya helada, se concluirá del modo citado en el numero pasado.

*Alberchigos helados.*

29 Hácense del propio modo que los pérsigos, el color que se les ha de aplicar, será un poco de azafrán, desleído en un poco de azucar clarificado.

Las demas especies de frutas grandes, como cidras, limones, toronjas, peras, manzanas, y otras, se hacen del mismo modo, aplicando à cada una el color que le corresponde; à las peras el verde de la verdolaga, ò otro color, segun del que constare; à las naranjas, limas y limones el de azafrán, y otros ò otras.

*Huevos helados.*

30 Se tomará leche helada, y se echará en los moldes para este efecto determinado, poniendo despues una hie-

hiema de faltriquera, sin baño, bien cerrado y cubierto con el papel en el modo dicho, y se pondrá entre nieve; siguiendo en lo demas las reglas dadas para este efecto à los que no se ha de dar color.

#### *Espuma de chocolate.*

31 Se deshará una libra de chocolate labrado, de lo mejor, en tres quartillos de agua hirviente, con media libra de azucar, unas rajitas de canela, y una cortecita de limon verde: hecho el chocolate en el modo ordinario, y que esté algo espeso, se apartará del fuego, y se pasará por una tela fina ò cedazo de seda, cuyo recipiente será una cazuela, donde se dexará enfriar aumentando un poco de agua fria de nieve para batirle: concluyéndole como la espuma de leche.

### CAPITULO XXXIV.

#### *De algunos generos de hypocrás.*

**E**ste genero de bebida es muy comun en el Invierno, y se compone del modo siguiente.

#### *Hypocrás blanco.*

1 Conviene infundir en una azumbre de buen vino blanco una onza de canela, un poco de nuez de especia, dos granos de pimienta, y un poco de gengibre molido, y algunas frutas en pedazos, y un limon, con una libra de azucar, por un poco de tiempo, como cosa de hora y media, si se juzgare conveniente, para que la infusion se perfeccione: hecho esto, se clarificará el licor pasándole por la manga tres ò quatro veces, y se podrá usar de él.

#### *Otro modo de hypocrás hecho de aguardiente muy especial.*

2 Hacése infundiendo en una botella doble con aguardiente dos onzas de canela fina, de gengible poco mas de media onza, la octava parte de grana de paraíso, y otro tanto de pimienta, un adarme de clavos de especia, y otro tanto de nuez de especia: bien molido todo, y cubierta la botella, que tendrá un quartillo de dicho aguardiente, se dexará por espacio de tres dias ò quatro, teniendo cuidado en cada uno de revolverle, á fin de que con esta mocion puedan despedir en el aguardiente con facilidad su sustancia: despues de hecho esto, se colará y clarificará en el modo ordinario por la manga, y se guardará en la botella bien tapada con su pergamino y corcho.

El uso es siempre que se quisiere hacer hypocrás echar en una azumbre de buen vino tinto la quinta parte de medio quartillo de este aguardiente, aumentando una libra de azucar; pero si el vino fuese no áspero, sino dulce y suave, se rebaxará el azucar.

#### *Otro genero de hypocrás mas facil de hacer.*

3 Tomaráse para este intento una onza de gengibre, dos onzas de canela, media onza de clavos, y algunas gotas de agua de azar, y media libra de azucar fino; y bien infundido por espacio de un par de horas en dos azumbres y media de buen vino clarete, clarificado en la manga, se guardará ò se usará de él siempre que se gustare.

## CAPITULO XXXV.

*De las aceytunas alcaparras, alcaparrones, pepinos y pimientos.*

## ACEYTUNAS.

1 Cogense desde mediado de Octubre hasta mediado de Noviembre en Luna vieja, con mucho tiento, sin maltratarlas. Para conservarlas se meten en salmuera, otros las echan en vinage y sal, ò con aceyte, ò con mosto cocido, ò con otro semejante licor. Algunos en el hondo de la vasija echan poléo, yerba buena, enizo, tomillo ò ruda: pero se advierte que para que se conserven, es preciso que las vasijas estén llenas del licor y aceytunas.

*Otro modo para conservar aceytunas verdes.*

2 Guardánse verdes las aceytunas cogiéndolas quando comienzan à estar algo prietas, y entonces, sin golpearlas, se echan en aceyte; y quando se ha de usar de ellas, se sacan y limpian del aceyte. Son muy buenas comidas con sal.

*Modo de adobar las aceytunas para que en tres dias se puedan comer.*

3 Cogeránse las aceytunas verdes en tiempo de vendimia, y quebrantadas, se echarán por un poco de tiempo en agua caliente: despues se sacarán, y se echarán bien exprimidas de la agua en una vasija, rociando ò sembrando sobre ellas simiente de hinojo, anís, ramillos de lentisco en lugar de su simiente, y sal cocida y bien molida, llenando el resto de la vasija de buen mosto; y porque las aceytunas no naden, se pondrán encima unos manogitos de hinojo verde, y al tercer dia se podrán servir.

*Modo especial de adobar aceytunas.*

4 Echaránse en la legía, que abaxo se dirá las aceytunas de las mas hermosas, cogidas en Noviembre, de suerte que las cubra dicha legía; para que se curtan estarán ocho ó nueve dias: conoceráse están en debida proporcion, si tomando una entre los dientes hace un poco de ruido al partirse, entónces se sacarán y pasarán à agua natural donde estarán otros tantos dias, ó mas, hasta que hayan perdido el amargor y mal sabor que tienen; observando el mudar la agua dos veces si se puede al dia: puestas en esta sazón, se echarán en su adobo compuesto de oregano, tomillo, hinojo, hojas de laurel, rajitas de limon, sal, y algunos ramitos de olivo, un poco de vinagre y aceyte, si se gustare, y la agua, que fuere suficiente para cubrirlas; y cubierta la vasija para que no cayga polvo, se dexarán por dos ó tres dias, en cuyo tiempo se servirán.

La legía se hace de esta suerte: mediando una tinaja de ceniza pasada por el cedazo, y un pedacito de cal viva, llenando el resto de agua, y dexandolo todo cocer bien cubierta la vasija: despues se dexará reposar por dos dias, que ya estará la legía perfecta, y la ceniza habrá baxado al fondo, y se sacará la agua clara que estará encima, distribuyendola en otra vasija. Para sacar con facilidad la agua de la tinaja, tendrá esta cerca del suelo un agujero con su espita, por donde se sacará con comodidad.

*De las alcaparras y alcaparrones.*

5 Las alcaparras ó alcaparrones se crían en una mata que tiene unos botoncitos guarnecidos y defendidos de una natural muralla, conservanse en vinagre para las ensaladas. Los alcaparrones capuchinos se reducen à su especie: conservanse echando en una vasija sobre ellos dos puñados de sal, pimienta molida, y algunos clavos de especia, tambien molidos, y se aumentarán de vi-

magre como cosa de una azumbre y media, y tres cuartillos de agua, echando tantas alcaparras, quantas sean suficientes, para que estén bañadas. Es este género de fruto muy gustoso para las ensaladas y potages.

*De los pepinos y pimientos.*

6 Los pepinos y pimientos se han de elegir los que no estén de todo punto maduros, y comienzan à fin de Agosto, ó à principio de Setiembre: echanse en una vasija para conservarlos con vinagre, sazonados de sal y pimienta molida, y algunos clavos de especia cubriendola muy bien.

*Ensalada real labrada.*

7 Picada la escarola y lechuga, mezcladas con camuesas mondadas, un poco de yerba buena, cebollas y apio, asimismo todo picado, se pondrán en un plato, formando con todo quadritos, arcos ú otras figuras, segun la disposicion del artífice: comenarase à guarnecer la ensalada con granos de granada, piñones, alcaparras finas, hiema y clara de huevo picado, peregil y cebolla en quarteroncitos, algunas rajitas de limon verde con su cascara labrada, anises confitados, citron en bastoncitos, anchobas bien limpias, aceytunas hechas conejos, y apio rizado colocado en el medio. Distribuido todo esto, segun se gustare, se sazonará un poco antes de servirse con las espinas que se habrán reservado de las anchobas, tres ajos, un poco de comino y oregano: todo bien molido, se desleirá en una cazuela con un poco de vinagre, à lo que se añadirá aceyte, azucar, algo mas de vinagre, si se necesitare, y pimienta: bien incorporado se echará en el plato un poco antes de llevarse à la mesa, quitando el apio, para no desordenarle, volviendo à colocarle despues en su lugar.

Puedense aprovechar para guarnecer esta ensalada los cogollos de la lechuga repartidos por las orillas de la ensalada.

*Ensaladas verdes de todos generos.*

8 Qualquier género de ensalada verde, como apio, cardo, ensalada Italiana, de otros llamada repelada, lechuga, escarola, achicorias amargas y dulces, y de otras yervas concernientes para este efecto, bien limpia, se echará en el plato del modo que cada uno gustare, porque unos suelen mezclar con ella atún, anchobas, huevos y botargas, dichos huevos de atún, hecho todo menudas partes: adviertese, que los huevos han de estar duros, y el atún ha de haber dado un hervor, y que esté bien desalado. Aderezanse unas con un par de ajos machacados, y desleídos en un poco de vinagre, aceyte, pimienta y sal, con lo que se podrán servir. En lugar de ajo echan muchos comino ú oregano, lo que verdaderamente en qualquier suerte de ensalada dá buen gusto.

Otros hacen ensalada con atún, anchobas ó botarga, aderezada con cebolla, peregil, sal, pimienta, aceyte y vinagre.

Tambien se puede aplicar à estas ensaladas lo que se quisiere de los demás ingredientes de la real.

*Ensaladas cocidas de todos géneros*

9 Sirven para estas ensaladas las remolachas, que algunos llaman raíces, cebollas solas ó estofadas, cardo, zanahorias, lombarda, acelga, espinaca, escarola, lechuga, tallos de lechuga, calabaza, tallos de calabaza, achicorias dulces y amargas, coliflor, y todo género de hortaliza: bien cocida qualquiera de estas ensaladas con sal y agua, se exprimirá, y puesta en el plato, se aderezará, segun la moda Española, con ajos fritos en aceyte, y se añadirá vinagre y pimienta.

Si se quisiere à la Francesa, se sirven poniendolas conforme salen de cocerse en un plato, aunque algunos gustan de frias, y alli en la mesa las aderezan, segun su gusto, pero se tendrá pronto, por si lo pidieren, aceyte, vinagre, sal y pimienta.

Estofanse las cebollas, echandolas en cantidad de dos libras en una olla de barro, no grasienta, con una panilla de aceyte, un puñado de oregano mondado, un poco de sal y pimienta: bien cubierta la vasija con un papel de estraza, y encima una cazuela con agua, se dexará co- cer à fuego lento por tiempo de tres ò quatro horas.

*Gazpachos de todos géneros.*

11 El gazpacho mas comun es el llamado capon de galera que se hace asi: se tomarán las cortezas de una libreta de pan, sin el mehollo ó miga, y tostadas, se mojarán en agua: despues se echarán en su salsa, compuesta de espinas de anchobas, y un par de ajos, bien molido uno y otro, con su vinagre, azucar, sal y aceyte, todo bien mezclado, dexando ablandar el pan en el ajo: despues se pondrán en el plato, agregandoles todos ó parte de los ingredientes y legumbres de la ensalada real.

Otro modo menos costoso es hacer el ajo solo con un poco de limon picado, su agrio, y azucar, guarneciendo el gazpacho como el antecedente.

*Modo de hacer la sal blanca.*

12 Bien lavados en dos ó tres aguas, hasta que quede limpia, dos quartillos de sal comun, se pondrán en una vasija limpia con dos quartillos de agua clara à hervir al fuego y se irá echando espuma de clara de huevo bien batida: la espuma negra que subiese à la superficie de la agua, se irá quitando hasta que quede transparente ésta. Apartada del fuego, se pasará por una servilleta, y se volverá à poner en la vasija que ya estará limpia, al fuego á que cueza, y expela ó se gaste toda la agua: desde que la sal se vaya quaxando, se tendrá el cuidado de menearla con una cuchara ó espumadera hasta que del todo esté seca. Estendida despues la sal sobre un cedazo, que tenga papel, se acabará de secar en la estufa para servirse de ella.

CAPITULO XXXVI.

*De diferentes géneros de salsa, y modo de conservar el agráz y agrio de limon.*

*Salsa de tomates á la Española.*

1 **D**espues de asados tres ó quatro tomates, y limpios de su pellegito, se picarán encima de una mesa lo mas menudo que ser pueda, puestos en su salsera, se les añadirá un poco de peregil, cebolla y ajo, asimismo picado con un poco de sal, pimienta, azeyte y vinagre, que todo bien mezclado é incorporado, se podrá servir.

*Otra manera.*

2 Asados limpios y picados los tomates, del modo dicho, se mezclarán con un poco de ajo, cominos, oregano, sal y pimienta, asimismo molido, y se desleirá todo con un poco de caldo de la olla, y quatro gotas de vinagre, con lo que se servirá caliente.

Execuranse diferentes modos de estas salsas, segun el gusto de cada una, que por muy comunes se omiten.

*Salsa de mosto tinto.*

3 Echaránse en un perol pequeño dos libras de uva tinta desgranada, con medio membrillo, dividido en pequeñas partes, mondado, y sin corazon, y dos camuesas, limpias asimismo de su cascara y corazon: puesto el perol al fuego, se meneará con una cuchara el compuesto hasta que esté bien desecho y convertido en mosto bien espeso: en este punto, se pasará por un cedazo, por medio de una cuchara, oprimiendolo bien, de modo que solo reste la granilla sobre un plato ó cazuela, à lo que se añadirá un poco de mostaza picante, ya hecha, segun se gustare, y un poco de especia fina, con lo que se podrá servir fria.

Esta salsa es de las mas estimadas por su deleitoso gusto, à la que algunos suelen añadir un poco de dulce.



*Salsa de mostaza picante.*

4 A un quarteron de mostaza molida, y puesta en un puchero, se echará la quarta parte, poco mas de un quartillo de agua hirbiente poco á poco, meneandola con una cuchara continuamente, para que se mezcle de modo que se reconozca esté mas clara, que espesa: en esta sazón, se la añadirá una cebolla pequeña, que tendrá quatro ó cinco clavos de especia, con un poco de sal; y para darla mas fortaleza, se revolverá todo con un hierro hecho asqua por un breve tiempo: despues sacando el hierro, se cubrirá bien la vasija, de suerte que no evapore por parte alguna, dexandola estar asi por una ó dos horas: concluido este tiempo, se sacará la cebolla, y se podrá servir fria.

Sirve tambien esta salsa para componer diversos platos de cocina, á quienes da mucho gusto.

**INSTRUCCION Y GOBIERNO**  
que se ha de tener para discernir, y conocer la calidad de las frutas, asi verdes, como maduras:  
modo de servir las segun su orden.

## CAPITULO XXXVII.

*De las frutas rojas, con el modo de servir las, asi crudas, como bañadas, y su conservacion.*

**F**ruta roja se entiende por aquella que su natural color lo denota, como es la fresa, frambuesa, guinda, cereza, madroño, y otras.

*Fresas y frambuesas.*

1 Las fresas se dividen en dos especies, y lo mismo las frambuesas: unas son blancas, y este color meramente es solo accidental, y están asi á causa de no haberlas dexado perfeccionar: las otras son totalmente rojas, esta es se-

señal de su entera madurez. Aquellas primeras son inútiles, no obstante que muchos gustan de ellas, y á falta de las rojas, pueden servir; pues en tal caso, *mas vale hartura que hambre*: digo esto, porque hay genios y gustos tan estragados, que apetecen singularidades, fuera de la debida proporcion; y á estos, para contentarlos, se les puede aplicar el refran y la fruta. Las rojas tienen notables propiedades benéficas: confortan la vista con su hermoso color; alegran el olfato y el gusto, que es vinoso; fortifican el corazon, el estomago y el cerebro: cuyas calidades con razón las hacen estimables en el uso de la confitería. Sirvense en crudo, despues de bien lavadas en vino, para excitar su agradable olor, pulverizadas de azucar, sin otra composicion alguna.

Conocese que están en su sazón, si al quitarlas del arbol ó planta facilmente se dexan desasir, al contrario si se resisten, pues entónces no estarán en su sazón. El tiempo mas proporcionado para las fresas, es Mayo y Junio, aunque tambien las hay, pero muy pocas, en Julio. Las frambuesas se vén en el mes de Junio, Julio, y parte de Agosto.

*Modo de conservarlas.*

2 Conservanse las frambuesas, fresas, moras &c. metiendolas en una vasija de vidrio ó vidriada, bien cubierta y puesta en lugar seco.

Las fresas se conservan fuera de su sazón, frescas, y encarnadas por seis ó mas meses, quitandolas con la planta, y sus hojas, antes que maduren: y asi con su raíz, bien limpia de la tierra, se meterán dentro de una caña bastantemente capaz: bien cubierta la boca con estiercol de caballo se pondrá entre él todo el verano, teniendo cuidado de sacarlas al sol algunos dias, para que con su influencia se pongan maduras.

*Brusela ó uba crespa, ó uba espina fratilla.*

3 Este género de fruta aparace en el mes de Junio, y dura largo tiempo; en cuya sazón se notan dos generos, ambos de rojas muy excelentes: el uno es la comun, y el otro

otro la que llaman de Holanda. Hay además otros dos géneros de blancas: el uno comun, y el otro de Holanda, que es el tenido en mayor estimacion, asi por su hermosa vista, como por su delectabilidad gustosa.

*Modo de conservar la brusela.*

4 Guardanse las bruselas (y aun se puede entender à otro género de frutas) poniendolas, antes de llegar al punto de su maduracion, dentro de una vasija de barro vidriada ó de vidrio, con un poco de aceyte. Tambien se puede sin él, como las fresas, frambuesas &c.

*Modo de bañar las bruselas.*

5 Bañanse las bruselas con clara de huevo, antes bien batida; y despues con el azucarero se irán pulverizando de azucar fino en polvo. Executase el baño de la clara para que perciban mejor el azucar, y tengan mas consistente duracion, aun para guardarlas. Finalmente se concluyen con secarlas al sol, ó dentro de la estufa, con fuego lento, con lo que se podrán servir.

*Otro baño para las frutas rojas, como son guindas, cerezas, bruselas, y otras.*

6 Habiendo batido bien unas claras de huevo, con un poco de agua de azar, ó de otra qualquier olorosa, en una cazuela, se irán metiendo dentro los racimos de brusela, guindas, cerezas, ó uvas, para lo que se elegirán las mas hermosas y mejores. Hecho esto, se sacarán de la cazuela, trayendolas entre las manos con mucha suavidad, sin estrujarlas, para quitar el demasiado baño que tuviesen: de alli se pasarán al azucar fino en polvo, bien seco antes en un plato al fuego, y que no tenga humedad alguna, porque sino facilmente con el tiempo corromperia las frutas. Habiendo recibido bastante azucar el racimo de bruselas ó de las guindas, se sacarán, colocandolas en el cedazo con papel, ó en porcelanas para servir las. Si fuesen guindas ó cerezas las que han de llevar este baño, se les quitará los palitos, cortandolas por el medio no mas, y se pondrán entre el baño y

azucar, segun su órden. Hacese lo mismo de las castañas, à excepcion, que primero se han de cocer para quitarlas las cortezas interiores y exteriores.

*De las guindas y cerezas de todos géneros.*

7 Estas especies de frutas con su muchedumbre de diferencias, son conocidas por todas partes, y asi será ocioso de escribirlas prolijamente, solo se notarán dos especies de cada una, à las que siguen las demás. Las primeras cerezas que se ven, son por Mayo, y duran hasta Junio, son inútiles para conservarlas, y solo se pueden servir en pequeña cantidad, en porcelanas al crudo, ó en compotas, en poca cantidad, y solo para satisfacer la novedad, que apetece cosas nuevas, estrañas y fuera de su sazon. Las cerezas se dividen en dos especies: unas comunes, y otras garrafales; éstas últimas son hermosas y grandes, que esto es lo que quiere decir, y da à entender este nombre garrafal, y se pueden servir à qualquiera persona de calidad. Su color comun es roxo encendido, aunque tambien las hay de color casi negras.

Las guindas son mas nobles, gustosas, delicadas, pectorales y utilísimas para mil cosas en el uso medicinal. Hay entre ellas asimismo dos especies: unas son las comunes, y otras las que llaman garrafales; su color roxo, y resplandeciente, aunque tambien las hay negras, que son de un extraordinario dulzor. Las mejores en todas estas diferencias, son las que tienen un corto palito. Todas ellas en el uso de confitar son de las mas excelentes frutas, especialmente para jaleas y pastas claras. La señal para conocer su perfecta maduracion es, si poniendolas al sol, y volviendolas, se muestran de un color muy trasparente; al contrario si se notan algun tanto pálidas y oscuras. Guardanse largo tiempo en el propio arbol, si no se tocan, ó alguna nuve fuerte, como la de granizo, no las ofende.

Conservaranse las guindas y cerezas mucho tiempo incorruptas, cogiendolas quando haya salido el sol, y puestas en órden en un vaso que tenga una cama de yer-

va hysopo, y otra de ellas, y sobre ésta, otra de hysopo, y así se proseguirá hasta concluiras; y despues se rociarán con vinagre, que no sea muy fuerte.

Conservanse del mismo modo con hojas de caña verdes y frescas, en lugar de la yerva hysopo.

Hacense las guindas y cerezas pasas, secandolas al sol, y cocriendolas con su propio zumo, al que se añadirá, si se quisiere, un poco de azucar clarificado.

La agua destilada de las guindas, cogidas prontamente en el arbol, bebida, es excelentísima contra el dolor de corazon. La de cerezas tiene esta propia virtud, aunque mas remisa.

Sirvensen con el baño dicho, y si se quiere, se podrá duplicar volviendolas à bañar, y echar azucar en polvo, haciendo de ellas pyramides, con la mayor propiedad y destreza que sea posible.

#### Albaricoques.

8 Nadie ignora la figura, grandor y color de los albaricoques: es de las frutas menos estimadas; pero en el uso de confitura, tanto en líquido, como en seco, tiene debidamente uno de los principales asientos. Son excelentes para guarnecer y adornar un postre, con su vistosa variedad, particularmente los que vienen en ramas.

Los albaricoques tempranos, que duran desde Junio hasta fin de Julio, tienen la carne blanca; pero no por eso son mejores que los amarillos, que no vienen hasta mediado de este último mes. Compotanse, y son en este uso los mas preciosos. El fuego y el azucar les da un perfume suave, que no se halla quando crudos.

Conocese la madurez de los albaricoques, no solo por el hermoso color que tienen de un costado y carne interior amarilla; sino tambien porque facilmente se quitan sus palillos.

Sus almendras, defendidas de un hueso, son muy agradables, comense verdes en el mes de Julio y Agosto, y se sirven tambien confitadas.

Los albaricoques, pèrsigos, duraznos, alberchigos y melocotones, se conservan largo tiempo sacandolos los

hue-

de Repostería, Cap. XXXVII. 171  
huesos, y guardándolos en agua salada ò vinagre dulce.

#### Otro modo de conservarlos.

9 Conservanse tambien en su natural larguísimo tiempo, echando en el pezon pez caliente luego que se reciben ò quitan del arbol, y puestos en una vasija, se guardan.

Otros los dan una camisa de cera, los ponen en lugar retirado, preservándolos del viento.

Otros, y le juzgo por el mejor, segun la experiencia lo ha demostrado, los envuelven en yeso, y alli se mantienen.

#### Ciruelas.

10 Las ciruelas son propias para guarnecer los ramilletes, así por la variedad de sus hermosos colores, como por la flor natural que entre ellas está, cuyo color es blanco, inclinado al azul. La buena ciruela ha de tener la carne fina, el sabor dulce, relevante, azucarado y vinoso. Otras hay que son muy olorosas, como son las de Santa Catalina, las albaricoqueñas, las andrinas tarillas, las imperiales, las de monja, y otras muchas, en especial son las mejores las siguientes.

Las ciruelas gordas redondas, y de un color violado, son de un gusto muy relevante.

Las de dama rojas, blancas y violadas, son muy agradables, y de un gusto muy azucarado, y particularmente las rojas son muy estimadas por este motivo. Su hechura es mas larga que redonda, al contrario de las de color violado y blancas, que son redondas, aunque no de tan excelente gusto.

La ciruela oblonga grande, es muy dulce y agradable, aunque sujeta facilmente à empodrecerse y llenarse de gusanos.

Otras hay que son pequeñas, color blanco tirante à amarillo ò leonado. Estas que suelen llamarse de mirabel, son las mas excelentes para el uso de confitar. Hay entre ellas dos calidades, las mas gruesas son las mejores.

Otro género de ciruela dama hay que es quasi redonda, su color violado y obscuro, florida es de un gusto muy azucarado y excelente. Confitanse quitandolas el hueso.

Las ciruelas de la Reyna Claudia son verdosas, su hechura redonda, su gusto muy dulce y suave.

La ciruela real es muy gruesa, de hechura redonda, el color roxo y claro, el gusto muy agradable y relevado.

Las de Santa Cathalina tienen la carne fina, muy dulce, es larga y gruesa: su color entre blanco y amarillo, algun tanto arrugada, à causa del palito. Es esta calidad de ciruelas de las mejores que hay, por cuya razon son estimadas.

Otro género de ciruelas hay que se reducen à la especie de las de dama, no muy gruesas: su color amarillo, salpicado de roxo. Lllamanlas algunos ciruelas doradas por su color, que imita à este hermoso metal; son de un gusto muy dulce y relevado.

La ciruela llamada andrina, color violado, es muy gruesa, larga y florida; su color pálido sobre el pellejo, causado de la flor que impide se vea su color violado, tirante à roxo. Tiene la carne extraordinariamente fina: su gusto es muy azucarado, suave y vinoso. Para confitarlas no se las quita el hueso: su madurez y perfecta sazón es en el mes de Agosto.

La andrina regular tiene las mismas calidades que la roxa ó violada: para confitarla se quita el hueso; y aunque, como dicho es, es como la precedente, no obstante, aquella tiene mucha mas estimacion.

La imperial es una hermosa ciruela, gruesa y larga, semejante à la aceytuna, en cuyo medio tiene una costura resinosa, que llega desde el uno al otro extremo: su color es de un roxo muy agradable, que no se ve si no se quita la flor que tiene encima blanca, que la da una notable gracia: su carne es firme, su humor abundante, vinoso, dulce y azucarado; aunque sin embargo de estas buenas calidades está expuesta à facil corrupcion, por lo que no se deberá guardar mucho tiempo.

La

La de dama moscatel es muy buena, pequeña y florida. Para confitarla se la quita el hueso.

Las ciruelas albaricoqueñas son blanquecinas de un costado, y del otro tirante à roxo, y tan gruesas como las de Santa Cathalina: su figura es redonda; quitada el hueso, es muy buena para comer.

La ciruela del Paraíso es la mejor de todas las ciruelas: su color es verdoso, redonda, y de un grosor proporcionado. Sus calidades son muy excelentes, pues todas las buenas partes de las otras se hallan resumidas y abreviadas en esta. Son muy dulces, azucaradas y fragrantés; sin embargo, tienen un defecto que las hace de menos estimacion que su bondad merece, y es que no se pueden secar ó pasar como otras muchas.

La ciruela emperatriz es una suerte de andrina violada, tardida, que no madura hasta el mes de Octubre. Es muy buena, su carne es fina, gustosa, dulce, azucarada y relevante. Hacense de ellas compotas muy buenas, y se confitan tambien así enteras, sin quitarlas el hueso.

Para conservar con su flor natural las ciruelas, conviene luego que se hayan cogido ponerlas en una cestita de mimbres, y encima de ellas unas hojas de ortiga, con lo que se guardan en la frutería un dia ó dos para que se refresquen; y entonces convenientemente se servirán mejor que quando se acaban de coger, teniendo gran cuidado con que el quarto de la frutería sea seco, y que no reciba humedad alguna, que es la que facilmente las corrompe y daña, ni mal olor, porque tambien le perciben. Colocanse en este quarto los alberchigos ó pèrsigos, à distancia de uno al otro de dos dedos, la coronilla mirando àcia abaxo, visitando y registrandolos cada dia, à fin de reconocer si se han dañado algunos, los que prontamente se arrojarán antes que comuniquen à los demás su putrefaccion; y quando se hubieren de trasportar, se tendrá el mismo cuidado: para que vayan mejor, se meterán en la vanasta entre hojas de parra, yendo lo menos opresos que ser puedan, pues si no, con la fuerza del aprieto se dañarían del mismo modo.

De

## De las peras.

II Parece que sin el ornato de las peras pudiera quedar desairado el mas hermoso ramillete: pues le adornan con su variedad, asi de colores, como de tamaños, de tal modo, que forman una agradable y hermosa apariencia delectable à la vista; cuyo número de especies casi es infinito: no obstante se irán notando en el discurso de este capitulo aquellas que son mas cómodas, tanto para servir en crudo, como cocidas ó en compotas; y comenzando por las de estio, son las siguientes.

Las peras cermeñas, que son unas pequeñas peritas, llamadas en algunos países *perejones*, son muy buenas, y particularmente las de Toro llevan la primacia, aunque las de la Vera de Plasencia no están en esta inteligencia; pero sin duda padecen error. Son de un gusto muy relevado y dulce: comense entre Junio y Julio. Otros los llaman *perejoncitos* de San Juan.

La pera de dama es larga, color pardo, carne firme y dulce, como azucarado. Conservanse por bastante tiempo: su sazón comienza à fines de Junio, ó à primeros de Julio.

La cermeza moscatel tiene el palo largo; es gruesa, y larga su forma; y es bastantemente dulce para ser tan temprana.

La pera blanquilla es mas larga que redonda, el pellegito muy suave, y de un gusto muy relevado.

La pera gruesa blanquilla es mas larga que redonda: su color es blanco, mas gruesa que la otra; y mas temprana quince días: el palo que las mantiene es grueso y corto, y metido dentro bastante: madura à principio del mes de Julio.

La pera de la reyna es excelente, aunque pequeña: su color amarillo, el gusto muy relevado.

La pera llamada hermosa tiene la figura de un hermoso higo: su color es roxo, sobre campo amarillo: es de gusto muy relevado. Conviene, quando se cogen, elegir las un poco verdes, porque de lo contrario están facilmente expuestas à corrupcion.

Las peras de la reyna gruesas son estimadas, y tenidas en el número de una de las mejores de esta sazón: su figura es larga, roxa de color, y algo moscatel.

La pera chica de la reyna es mas roxa y parda, no muy molida, es de un gusto muy relevado: guardase mucho tiempo en crudo. Sirvese en compotas, en líquido ó tirada en seco, para cuyo efecto se elegirá la que esté algun tanto verdosa, para madurarla y sazonarla en la frutería.

Las peras moscateles fragantes y olorosas, son pequeñas, largas, y de color verdoso ó algun tanto verdes: su humor ó zumo es abundante, dulce y excelente, y se conserva largo tiempo; la sazón propia de su madurez es en el mes de Agosto.

La pera bergamota de estio es gruesa, verde, sebosa, que imita mucho à la pera bergamota de invierno ó de otoño: su gusto es muy dulce y agradable.

La pera incognita, que es lo mismo que no conocida, es mas larga que redonda: su color entre roxo y amarillo. Es muy dulce, y de agradable delectabilidad al labio.

La pera real es una pera pequeña entre larga y redonda, y algun tanto llana: tiene el palo largo y derecho, y un poco metido dentro de la pera. Su carne es bastante quebradiza: su zumo oloroso, de un gusto azucarado y relevante: su color entre blanco y amarillo, y el pellegito ó cutis exterior dulce. Madura en el mes de Septiembre.

La pera de buen christiano es gruesa, de color amarillo, tirase à roxo de un costado, y del otro blanco: su carne es entre blanda y dura: su pellejo suave y liso: su gusto, ultra del perfume que tiene, es muy dulce y azucarado. Madura à primeros de Septiembre.

La pera naranjada consta de muchas calidades, como son la verdosa, la pequeña y la real, que es la mas hermosa y mejor de las que son de esta especie. Comense quando no estan de todo punto maduras, esto es, algun tanto verdes, porque despues se ponen muy molidas, y de un gusto insipido.

La pera sebosa roxa es una pera gruesa, larga, y no puntiaguda: su color muy encendido y roxo. Llamase *sebosa* ó *mantecosa*, por su agua, que tiene esta excelencia,

además de ser muy dulce y agradable.

La pera mantecosa, parda de color, no difiere de la precedente, sino en su color. Es muy tardida.

La pera llamada *hermosa*, es roxa, sobre campo amarillo: su gusto es muy dulce y elevado.

*Peras de otoño.*

La pera que madura à mediado de Octubre, por lo que la llaman tardida, es de muy agradable gusto.

La pera bergamota es gruesa y llana, el palo corto y delgado, el pellegito verde, y en madurando perfectamente, amarillo: su carne entre blanda y dura, su gusto azucarado, vinoso, y muy relevado: su sazón comienza à mediado de Octubre, y se guarda hasta fin de Diciembre.

La pera bergamota suiza tiene el pellegito rayado de verde en campo amarillo, llana y mantecosa. Este género de pera es muy estimada.

La pera verde larga, es así llamada, porque aunque esté totalmente madura, siempre mantiene en la superficie el color verde. Su hechura es larga, su carne mantecosa, y de un gusto muy suave, vinoso y agradable. En el corazón es algún tanto pedregosa: madura à mediado del mes de Octubre.

La pera mantecosa blanca tiene el palito grueso y corto, el pellejo muy unido, el color, interin no está en su perfecta madurez, verde, y en su sazón amarillo: es blanda y dulce, aunque no mucho, à causa de que la carne que tiene es muy molida: por cuya razón se ha de coger antes que haya totalmente madurado; de modo que mantenga algún verdor, sin dexarla recibir su color natural, que es amarillo claro: es muy hermosa, y por este motivo útil para adornar un ramillete. Madura en el mes de Octubre.

La pera marquesa es gruesa, verde, aunque en madurando es amarilla: imita mucho à la de buen christiano de invierno: por la testa es llana: la coronilla ú hollejo hondo y pequeño. Es de gusto muy dulce y mantecosa, vinoso, suave, y algún tanto perfumada; mudarase en el mes de Octubre.

La

La pera llamada del vaso, es casi redonda, blanca, muy suave: su zumo vinoso, abundante y azucarado: comése por espacio de tres meses.

La pera llamada Inverniza Espinosa, es casi redonda, tirante à ovalada, verde, y en madurando, amarilla: es muy blanda, mantecosa, moscatel: comése en los meses de Noviembre, Diciembre y Enero.

Hay un género de pera, cuyo olor ambarino es muy suave: su figura es redonda, el color entre pardo y verde, salpicada de blanco, lo que sucede si se crían en tierra ligera, de palo derecha, su carne fina y mantecosa: comése en Noviembre, Diciembre, y algunas, aunque pocas, en Enero.

La pera de San Martín es mas larga que redonda: su color es roxo de un costado, que es por donde el Sol la da, y del otro como camuesado: su gusto es dulce, con un perfume muy agraciado, como al modo de moscatel: pudése comer muy bien en los tres meses dichos, aunque está sujeta à empedernecerse.

*Peras de Invierno.*

La pera colman ù de campanilla, tiene el vientre ò parte que corresponde al medio, gruesa, y àcia el palito ò pezon, en diminucion, à manera de campana: su palo es corto y grueso, su color inclinado à verde, y del costado que el Sol la da, menos: en madurando es amarilla; tiene el pellejo dulce, su carne es vinoso, abundante de zumo, azucarada, y muy apetecible, con un género de blando perfume à moscatel, que la hace mas agradable. Comida en crudo quando está madura, es de las mas excelentes; y en el adornar los ramilletes forma una hermosa apariencia; el tiempo de su madurez es en Enero, y se continúa en los meses de Febrero y Marzo. Para comerla conviene antes manosearla, oprimiéndola, pues de este modo perfectamente se madura.

La pera de buen Christiano de Invierno es conocida por una de las mejores, y mas exquisitas de todas; es muy gruesa, de suerte, que se suelen encontrar algunas con peso de dos libras: su color es encarnado, aunque no muy encendi-

Z

do,

do, del costado por donde el Sol la dá, y del otro amarillo. Es de notable dulzor azucarado, con perfume moscatél, que la agracia y hace mas apetecible: es singular para el adorno de los ramilletes; y de ella se hace la mejor compota: dura hasta la Primavera, y aun mas allá en algunas partes.

La bergamota verde es mantecosa, no muy gruesa, al modo de la de Otoño, cuyas calidades, hechura y gusto, à poca diferencia tiene.

La bergamota gruesa redonda es àcia el palillo menuda: su color entre verde y amarillo; su carne mantecosa, dulce y azucarada: es muy excelente, y se guarda hasta el mes de Abril.

La pera real de Invierno es gruesa, muy semejante à la de buen christiano de Estío: su color entre amarillo, inclinado algun tanto à roxo: es muy dulce. El tiempo de su maduracion es en el mes de Enero, y continúa en el de Febrero y Marzo.

*Peras buenas para compotas.*

14 La pera llamada de doble flor, es gruesa, llana y hermosa à la vista: tiene el palo largo y derecho, el pellegito blanco y suave, colorado del costado que le da el Sol, y del otro amarillo. Sirven, ademas del adorno que dan à los ramilletes, y otros platos, para compotas. Tiene la carne blanda, suave, y sin granilla alguna: es muy jugosa, y puesta al fuego se aumenta de un color hermoso que la agracia: el tiempo de su maduracion es el mes de Marzo.

La pera de Invierno moscatél es muy hermosa, gruesa y redonda: su color es amarillo. Es mejor cocida que cruda.

La pera moscatél de Otoño es pequeña, seca, olorosa, y muy excelente confitada, y en compota.

La pera de San Martin es mas larga que redonda: su color roxo del costado del Sol, y del otro, aunque tambien roxa, mas débil, inclinado al color anteadado: su carne es suave, su gusto azucarado y relevante: el tiempo de su maduracion es en el mes de Noviembre, y continúa en el Diciembre,

bre, hasta fin de Enero: coméense mejor cocidas, que crudas, y particularmente son muy agradables en compotas.

Podráse, à falta de estas y otras citadas en el discurso de este capítulo, usar de otras qualesquiera para cocerlas, y servirse en compotas; pero se ha de observar, que se han de elegir de las que no tengan todavia su natural color amarillo, sino un poco verde.

CAPITULO XXXVIII.

*De las manzanas.*

**L**a manzana es fruta muy comun y conocida; por lo que se dexará de hacer larga descripcion de ellas, notando solo las que son de mayor excélencia.

La camuesa, que es un genero de manzana muy hermosa, su pellegito notablemente fino, su carne azucarada, y muy dulce: su hechura casi redonda, de un costado salpicada de encarnado, como son las de la montaña, y otras.

La camuesa que tiene el color amarillo muy claro, tirante à blanco, salpicado de negro, es la mejor, mas dulce y agradable; una y otra es inutil para el uso de la confitería, y solo sirven para comerlas en crudo: y ciertamente no tienen necesidad de mas artificial dulzor, que el que las comunica la naturaleza, suficiente à dar contento al mas éstragado gusto.

La esperiega fina blanca es algo dura de carne, no muy gustosa, de mucha conservacion.

La camuesa pardilla es la mas estimada de todas las especies de esta fruta: dura bastante tiempo, es muy dulce, abundante de zumo vinoso y azucarado: es la mas excelente de todas.

La esperiega fina es muy agradable, hermosa y bastante grande: por el costado del pezon es gruesa en redondo, y conforme se va descendiendo, va disminuyendo su grueso. El color es muy hermoso, del un costado toda roxa, y del otro salpicada en campo blanco con el color roxo: su pellegito es notablemente sutil, su gusto de un dulzor muy relevado, con un genero de agrio que la releva mas: es sin duda

despues de la camuesa la mejor , y aun para el gusto de muchos , la excede en mucho.

La manzana del calvillo es bastante gruesa , mas larga que redonda : es de un gusto muy vinoso.

La manzana del calvillo blanca es de un gusto muy relevado , por cuya razon es muy estimada : su color es como el de un melon escrito por un costado , y por el otro , que es por donde la hiere el Sol , inclinado à roxo. Una y otra de estas manzanas se conservan largo tiempo , hasta el Febrero , con tal que se hayan guardado en lugar seco ; no obstante , fuera de su sazón , aunque se conservan , son de menos gusto , à causa de que su carne queda molida.

## CAPITULO XXXIX.

*De algunas aguas destiladas de frutas.*

**P**ara este ministerio se necesitan un alambique grande , y otro mas pequeño , con sus remates , y una hornilla adonde pueda caber el alambique.

*Agua de cidra , de limon , naranja , limon de Florencia , llamada cidrado , bergamota de Florencia &c.*

1 Tomada la fruta à proporcion de la cantidad que se quisiese hacer , pues para cada quartillo bastará un quarteron de cascara , menudamente picada con un cuchillo muy sutil , de la fruta , sea limon ò cidra , ò bergamota ò naranja , y se irá picando en el agua en vasija suficiente ; y aunque se eche dos ò tres generos de cascara , tomada la fruta y agua , se echará en el alambique muy limpio , y si se quisiere mas fuerte , se echará aguardiente de lo mas fuerte , à cada azumbre de agua un quartillo de aguardiente , y se le pone la tapa al alambique , y con un poco de engrudo pegado à un papel , se le vestirá à el alambique por donde se unió ; y puesto à la hornilla con mediano fuego , y llenando la tapa de agua natural , teniendo cuidado de que quando esté el agua de la tapa caliente , que será quando la

mano lo pueda sufrir , se irá añadiendo otra fria , y se tendrá siempre este cuidado hasta que se acabe la destilacion , pues basta que salga de las tres partes la una : este genero aguas destiladas son muy buenas para los que padecen dolores de estomago ò de cabeza , y para dar gusto à qualquier genero de dulce ò bebida : de este modo se puede hacer qualesquiera generos de frutas y flores &c. tambien se puede del mismo modo destilar el aguadiente , que estas aguas , diferenciando , que en lugar de estas frutas , vino solo. Y si se quisiese sacar mas fuerte ò mas virtuosa , se echará todo en aguardiente , y se destilará del mismo modo , sea de canela , ò clavo , ò nuez de especia ò flor de naranja.

*Algunos generos de rosoli.*

## ROSOLI AL MODO DE TURIN.

2 Hacése este por destilacion hasta la mitad de buen vino blanco y delicado , à lo que se añadirá à correspondencia canela , nuez de especia , y clavo de especia , con azucar lo suficiente para dulcificarle , y alguna agua olorosa , como de azar , de jazmín , ò suberosa ò otra , y bien cubierto con su refrigerante , se destilará en el modo ordinario como el aguardiente ; pero se advierte , que el fuego ha de ser corto : de esta destilacion sale un rosoli muy claro , y se le conserva tanto quanto se quisiere ; si no se quisieren echar las aguas olorosas en su lugar , se podrán conservar por la propia flor , metida dentro del alambique , bien limpias , para dar el gusto del ambar ò otro , y destilado , se guarda en botellas , y se podrá usar de ello

*Rosoli mas comun.*

3 Se tomará ya sea aguardiente ò espíritu de vino , segun se hallare conveniente , la cantidad de una azumbre , y puesta en un vaso ò botella de barro , con diez ò doce clavos de especia ò pimienta larga , canela , cilantro y anís , se dexará en infusion por tres ò quatro horas , y habiéndolo , despues de pasado este tiempo , colado por un lienzo , se echará en una libra de azucar preparada al soplo , quan-



do haya declarado el hervor, y bien incorporado y mezclado todo por medio de la cuchara, se colará por la manga: si se quisiere dar olor de ambar ó almizcle, antes de colarlo por la manga, se echarán dentro de esto algunos granos de qualquiera de estos dos olores, ú otro, como de cidra, momo, &c. con cuya diligencia se perfumará suficiente.

*Otra manera de hacer este rosoli.*

4 El rosoli del pópulo es ligerito, delicado, dulce y muy agradable al gusto: executase el verdadero haciendo hervir à fuego medianamente activo por un poco de tiempo azumbre y media de agua, y despues de ya fria, se aumentará de media azumbre de espíritu de vino, y otro tanto de azucar clarificado, un quartillo de esencia de anis destilado, otro tanto de la de canela, un poco de ambar y almizcle ó estoraque, &c. preparado con el azucar en polvo.

*Agua de la Reyna de Ungria.*

5 En el tiempo que hay flor de romero se procurará coger por la mañana, despues que el sol con su influencia le haya disipado el rocío, en cantidad de libra y media, se pone à secar sobre alguna cosa limpia por espacio de dos dias naturales; y para que enteramente se seque, se tendrá cuidado de volverlo de uno y de otro lado; si no hubiese bastante flor de romero, ó se careciese totalmente de ella por lo intempestivo de su sazón, se podrá cambiar por la salvia, yerba hysopo, tomillo y sandalo, conocido en algunas partes baxo del nombre de almoradux, y se secará del propio modo que la flor del romero, y à falta de todo esto las puntas de las ramas, y todo aquello que fuese su gusto facil de hacer al tiempo. Puesto todo en el alambique con tres azumbres de aguardiente, se dexará infundir por espacio de doce horas, ó algo mas, y se derretirá en el modo ordinario, distribuyendolo en vasijitas ó frasquitos de vidrio, y cubriendolo con pergamino mojado.

*Otro modo de sacar la agua de la Reyna de Ungria.*

6 Tomarásela flor de romero pura, y puesta à secar, en el modo arriba dicho, al Sol, en media azumbre ó tres quartillos de buen espíritu de vino, se echará media libra de esta flor en una vasija de barro, y bien cubierta entre estiercol de caballo reciente ó acabado de echar de este animal, puesto en un cubeto, y en medio la vasija, llena hasta el cuello por la parte exterior, pero no de modo que llegue con mucha proximidad à la boca de la vasija, à causa de que recibiría facilmente el vapor inmundo del excremento el licor, y se dexará de esta suerte, puesta con su tapon de corcho y pergamino la vasija, por espacio de seis semanas, mas ó menos, hasta que el licor ya hecho agua de la Reyna de Ungria, se note de un color roxo y claro, y la hez profundizada con el fondo: hecho esto, se inclinará suavemente la vasija, vertiendo en una botella, redomà ó frasco de la agua, sin mezclarla con parte alguna de la hez. Es esta manera de hacer el agua de la Reyna de Ungria, mas excelente que ninguna otra, y sus virtudes no tienen precio, es maravillosa para toda suerte de contusiones, heridas, y otras diferentes cosas.

*Otra manera.*

7 Pondrásela en una vasija de barro grueso media azumbre de buen espíritu de vino, con un rocío de las puntas del romero florido, y un poco de tomillo, espliego, salvia, y algunos palitos de ancusa, para dar color à la agua de la Reyna de Ungria; y bien cubierta la vasija de modo que no evapore, se pondrá al sol sobre arena por espacio de un mes, en cuyo tiempo habrá recibido el color y fuerza de las precedentes: esto executado blandamente, se inclinará la vasija sobre las limetas, frasquitos ó redomas à fin de que no se mezcle con ellas la hez que estará en lo mas hondo.

Este genero de agua de la Reyna de Ungria tiene las mis-

mismas virtudes y excelencias que la pasada.

*Agua de espliego.*

8 Despues de haber quitado à el espliego aquellos brazos que le mantienen, se infundirá en la agua, destilandose del modo que las demas.

Esta agua es utilísima para destemplan el sabor, y dar buen olor à los saborcillos comunes, como despues en su lugar se dirá.

*Agua del trebol oloroso.*

9 Bien limpio el trebol oloroso de sus brazos, se infundirá en agua, echando de él la cantidad que se quisiere à discrecion, destilandolo como las demas aguas; y puesto en las botellas, se guardará.

*Mistela de guindas.*

10 Echaráse en un frasco una azumbre de buen aguardiente, y diez libras de guindas estrujadas, por espacio de seis dias, despues de los quales, se meterán las guindas en un lienzo blanco, oprimiéndolas para que caiga el zumo en una cazuela: hecho esto, se pondrán cinco libras de hermosa brusela ò uba crespá à hervir al fuego, con tres libras de azucar, oprimiéndolas para sacar el zumo, del propio modo que las guindas, mezclando uno y otro en uno; y à cada media azumbre de este zumo, se echará otro tanto de aguardiente, y otro quarteron de azucar: quando estuviere de este modo preparada la mixtion, se aumentará de los huesos de las guindas, de media libra de cilantro, quebrantado uno y otro, y un poco de nuez de especia, otro tanto de clavos finos, de canela, y de pimienta larga: todo bien molido, y bien cubierto el frasco, por espacio de un mes, se dexará infundido; cuyo tiempo finalizado, en el modo ordinario, se colará y clarificará el licor por la manga, y puesta en las botellas, bien cubiertas con su corcho y pergamino, se guardará para servirse del licor.

Mis-

*Mistela de henebro.*

11 Moleráse en un mortero hasta en cantidad de medio quartillo los granos de henebro: bien maduros, y puestos à hervir en media azumbre de agua, hasta que hayan levantado cinco ò seis hervores, se echará todo en dos azumbres y media de buen aguardiente, y despues de haberse infundido por espacio de un dia, se aumentará, pongo por exemplo, à cada media azumbre de esta infusion, de un quarteron de azucar: si estuviere demasiado fuerte, se templará con agua natural.

*Mistela blanca, y otros colores y sabores.*

12 Mezclaráse con una libra de azucar una onza de canela dos de clavos de especia, pimienta blanca, gengibre, nuez de especia, y dos azumbres de agua clara natural: puesto todo en un perol al fuego, aumentando una clara de huevo para clarificar el azucar, aunque es mejor echar azucar, no en polvo, sino clarificado, rebaxando à medida de la agua que tuviere el azucar, la dosis de las dos azumbres, y todo se dexará hervir hasta que se haya reducido de quatro en tres partes, ò algo menos, si se consideráse que el licor no ha recibido suficiente gusto de la composicion: hecho esto, se añadirá à la toccion de media azumbre de aguardiente, habiéndose infundido un breve tiempo, se clarificará por la manga, ó por un cedazo fino, que es lo suficiente.

Dásele à esta mistela el olor y sabor de las fresas ò frambuesas, ò otro qualquier género de flores, echandola su zumo, ò si no se puede aplicar la flor de naranja, ò otra flor ò fruta. Tambien se puede hacer mistela de vino del mismo modo que la de aguardiente. En defecto de las mistelas roxas, arriba dichas, se puede dar à esta el propio color, echando la cochinita preparada con vino encendido de la Mancha, bien grueso, y tinto del zumo de moras.

Es conveniente para hacer esta mistela tener en una vasija en infusion las almendras de los albaricoques y guindas

Aa

das

das en aguardiente, por espacio de treinta ò quarenta dias; y quando esto se haya executado, se aumentará de esta infusion, con la que recibirá un hermoso gusto. Tambien se puede hacer mistela de pronto, echando las especies, frutas, flores, aguardiente ò vino segun se juzgare conveniente, y lo mismo de azucar clarificado; y bien mezclado, se podrá usar de ello.

## CAPITULO XL.

*Del modo de pegar los cristales, vidrios y porcelanas.*

## SECRETO PARA PEGAR CRISTALES.

1 Bien desleída goma arabiga de la mas blanca y clara en un poco de espíritu de vino, ò en el mejor aguardiente, en una vasija de vidrio, bien cubierta con su corcho, pergamino ò con cera, se untarán con este compuesto las piezas quebradas de cristal, que estén calientes, por medio de una pluma, con lo que se volverán à unir las piezas lo mas ajustado que se pueda, y se tendrán así apretadas hasta que se hayan un poco enfriado.

*Secretos para pegar vidrios y piezas de talavera.*

2 En una clara de huevo fresco un poco batida, se desleirá un terroncito de cal viva, y hecho un cuerpo de suerte que la pasta esté algo clara, se mojarán en ella las piezas rotas, y se unirán lo mejor que se pueda. Si son de Talavera fina, despues de pegadas con toda propiedad, y bien secas, se echarán à hervir en leche, con lo que no se conocerá la rotura; pero si al tiempo de hervirla se desunen las piezas, se volverán à pegar como antes estaban.

*Pastas para labar las manos.*

3 Media libra de almendras amargas, mondadas, y bien ma-

machacadas en el mortero, rociándolas con agua, à fin de que no se aceyten, se aumentarán de seis hiemas de huevo cocidas; y bien mezclado todo, se echará tres onzas de azucar en polvo, prosiguiendo en machacarlo hasta que se haya ablandado: se sacará donde se quiera, y se usará de ella.

*Otro modo.*

4 Machacadas las almendras, se rociarán con leche en lugar de agua, como las precedentes, mezclándolas con sus hiemas cocidas; y sacadas del mortero, se desleirán con azucar clarificado, y puesto à secar à fuego lento, se meneará con una cuchara de palo; y despues de convertida masa, bastante suave, se usará de ella.

*Otra manera.*

5 Tomadas las almendras amargas, y bien secas en la estufa se machacarán poco à poco con un poco de harina de flor, y pasándolas por un cedazo sobre papel, se podrá usar de ellas.

Estos tres generos son los mas excelentes, por lo mucho que blanquean y suavizan; aunque tambien se pueden hacer de almendras dulces, pan mojado, y otros varios modos.

## CAPITULO XLI.

*Modo que se debe observar para servir un refresco general, y explicacion de guarnecer mesas de diez modos diferentes.*

1 Un refresco general se previene con quatro aparadores con la gente correspondiente, mas ò menos, segun la función: uno, que es el principal para señoras, otro para señores, y los otros dos para la demas familia y concurso. Estos estarán guarnecidos con manteles y bandejas, donde se colocarán los ramilletes, guarnecidos antes de todo genero de dulces, estatuas y figuras de azucar y caramelo, fuen-

bastante capaces, con servilletas para poner todo genero de dulces, huevos quemados, dobles, moles &c. Vizcochos largos para las bebidas. Tendrán tambien bastantes generos de bebidas, espumas de leche y chocolate, frutas heladas y pirámides, chocolate caliente, con sus vizcochos de Saboya, roscas ù otros generos de vizcochos. Tambien se suele servir en estas funciones figuras de pan, como son hombres, aves, ù otros generos de que gustáren, salvillas y vasos, cucharitas para tomar las bebidas y frutas heladas, dulces en almivar, y azucar rosado.

Esto se podrá servir en la forma que se sigue, segun está puesto en practica: ya todo prevenido, se servirá lo primero las bebidas con vizcochos en cubiertos, armados, segun se gustáre, y sus cucharitas en cubiertos: à esto siguen los ramilletes con pan en cubiertos, y todo genero de dulces y huevos, y sus cucuruchos de papel: despues siguen las espumas heladas y frutas, tambien con sus cubiertos de cucharitas: luego el chocolate caliente; sus cubiertos de vizcochos de Saboya, tortas y vizcochos en rosca, bollos y pan tostado: luego se finaliza con el agua clara.

#### *Modo de doblar la ropa.*

2 El modo de doblar la ropa es dificil de comprehender sin que se vea executar, basta saber, como es práctico, que se dobla de varios modos, y se hacen figuras de aves, animales &c. esto es à la española, francesa è italiana &c. Tambien se riza al mismo tiempo de varios modos.

#### **Explicacion de las mesas, y regla general para armar qualquier ramillete.**

1 **P**ara esto se mandaràn cortar vidrios de todas suertes, cortados en forma de eses, vandas, flores de Lis, ramitos, medias lunas, hojas de parra &c. con los que se armará la arquitectura de los dibujos subsequentes, à idéa de cada uno, ù otros sobre el fundamento de platos de

de china, ò espejos de cristal, y columnas de diferentes tamaños, sobre los quales se vá formando la idéa, ò arquitectura, pegándolos con cola blanca de pescado: esta se hará moliéndola en parte limpia con un mazo, y deshecha en pequeñas partes, se echará, como una libra, en tres quartillos de agua; y puesto todo à cocer, se meneará con una cuchara hasta que se conozca está un poco fuerte, quitando la espuma negra que se viere: despues se colará por un cedazo, que tendrá debaxo una cazuela de barro, con lo que se servirá de ella, poniendo parte de ella en un plato de plata al fuego, aumentándola de la de la cazuela, conforme se disminuye del plato. Hecha ya la arquitectura material, se guarnecerá por las orillas con papel cortado de varios colores, flores artificiales ò naturales, figuras de azucar ù caramelo, correspondientes à alguna Historia ò idéa à que se haga el ramillete: y ultimamente se vestirá de todo genero de dulces.

Y con este intento he puesto estas diez mesas diferentes, para que teniendolas presentes, pueda el artifice idear otras con mas facilidad.

#### *Mesa de diez cubiertos quadrada.*

1 Guarnecida de cinco ramilletes, formando un cenador en el medio, y acompañada de ocho platos, que se compondrán los quatro de compotas, que sean diferentes: los dos de vizcochos, y los dos de helados, guarneciendo los ramilletes de flores, estatuas de azucar blanca y caramelo, y todo genero de dulces.

#### *Mesa de veinte cubiertos casi ovalada.*

2 El num. 1. se guarnecerá como queda dicho en la precedente mesa, por remate se le pondrá un pirámide de bastonage.

El 2. son dos torres de frutas pequeñas, y el remate del medio será un guarnecimiento de torneadura, sea naranja, ò limon &c. de diferentes colores.

El 3. dos piezas guarnecidas de naranjas, limones &c.

tambien de varios colores, y merengues, los remates del medio de caramelo, el resto de todo genero de dulces.

El 4. dos piezas guarnecidas como las antecedentes, y por remate figuras de azucar blanco.

El 5. quatro platos de frutas verdes y helados.

El 6. dos compotas de un genero, y dos de otro.

El 7. quatro platos de varios vizcochos.

El 8. otros quatro de leche cocida, y dos de nata, à lo que se podran añadir dos platos de barquillos.

El 9. es de quatro torneaduras ò grillage.

*Mesa de treinta cubiertos quadrada.*

El num. 1. es el ramillete principal, se compone de dos floreros de azucar, con sus flores, y algunas otras sueltas, que los acompañen al rededor, con dos figuras pequeñas de azucar: su remate es una piramide grande de caramelo, coronado de flores.

El 2. son dos piezas cada una à su lado diferente, que serán dos pirámides, compuestos de bastonage: su remate una figura grande de azucar en cada uno, y lo restante guarnecido de flores, y todo genero de dulces.

El 3. se compone de dos ramilletes: el uno adornado de figuras, el remate de naranjas en figura piramidal.

El 4. son dos platos de frutas verdes, en forma piramidal, entretexidas de hojas.

El 5. otros quatro platos de orzas de china con su tapa: los dos tendrán espuma de leche, y los otros dos de almendrada caliente, y bien espesa.

El 6. quatro platos en forma de piramide triangular: los dos de leche helada, y los otros dos de fruta roxa, tambien helada.

El 7. son quatro platos de queso: los dos de natural, y los otros dos helados.

El 8. son otros quatro platos: dos de vizcochos de Sábaya, y los otros de barquillos.

El 9. seis platos: dos à las cabeceras, y quatro al rededor del triunfo principal, que serán diversas compotas.

*Mesa de quarenta cubiertos.*

4 El num. 1. es un cenador de figura ochavada, con dos puertas guarnecidas en el modo ordinario, con figuras y dulces de todos generos y flores.

El 2. se compone de quatro ramilletes, guarnecidos en el modo dicho.

El 3. es dos piezas, sus remates de pastillage en forma piramidal.

El 4. quatro quadros de jardín, laboreados de todos generos de flores y frutas verdes, y en dulce, con algunas figuras.

El 5. es de dos piezas; guarnecidas como las antecedentes, y por remates un piramide de caramelo de diferentes labores y colores.

El 6. son quatro pirámides helados: dos de un genero, y dos de otro.

El 7. quatro quesos: dos à lo natural, y dos helados.

El 8. quatro platos de hostias ò barquillos.

El 9. dos platos de frutas verdes, y entretexidas con hojas.

El 10. y el 11. de seis platos de diferentes compotas.

El 12. de seis platos de diferentes vizcochos.

*Mesa de cinquenta cubiertos, su figura una herradura, que se sirve por dentro sin estorvar.*

5 El num. 1. es una fuente que correrá el tiempo que se gustare leche, vino ò agua &c. para cuyo efecto tendrá una arca principal oculta en el techo ò pared, de donde baxará un encañado de hoja de lata, hasta esconderse debaxo de la mesa, que suba al triunfo principal, guarnecido de una pila capaz, con diversas yerbas, flores y algunas figuras de azucar, de modo que no se mojen: la pila tendrá otro conducto oculto, para que por él baxe la agua que despide la fuente, y cae en la pila; y debaxo de la mesa habrá un barreño ò pellejo en que reciba la agua que cae

cae de la pila , teniendo cuidado de echar agua en la arca principal , para que no dexé de correr la fuente ; y para que sea mas agradable , se guarnecerá de flores y dulces de todos géneros.

El 2. son dos ramilletes à modo de jardin , con sus figuras de azucar y flores.

El 3. son dos miradores , con quatro puertas , y sus escaleras guarnecidas de varias figuras de azucar , flores y dulces , y una figura por remate en cada una.

El 4. son dos pirámides de bastonage de diferentes colores , algunas naranjas en dulce , y el resto de todo genero de dulces y flores.

El 5. dos ollas de china , una con natillas , y otra con leche quaxada de bacas.

El 6. son dos platos , uno de bärquillos , y otro de hostias bañadas ò rizadas.

El 7. dos pirámides de leche cocida , con claras de huevo y manteca de bacca.

El 8. otros dos pirámides de fruta roxa helada.

El 9. tres platos del queso del Cebrero.

El 10. quatro platos de frutas heladas y crudas , entretexidas.

El 11. otros quatro platos : dos à la cabeza , y dos al centro , todo de vizcochos de Saboya , y de otros generos.

El 12. seis platos de diferentes cómpotas.

El 13. otros seis platos de fruta verde de todos generos , guarnecida con hojas à lo natural.

El 14. quatro platos de quesos hilados : dos à la cabecera , y otros dos al medio de los costados.

*Mesa de sesenta cubiertos larga , y sus esquinas redondas.*

El triunfo superior , que es el num. 1. es una muralla , con sus torreones , guarnecése como la pasada , en gradas : baxo de la torre principal , que es una rexa , se guarnecerá de caramelo ò bastonage , y en lo demas , se seguirá lo mismo que en la antecedente mesa.

El 2. se compone de dos platos alzados en vidrios , guarne-

ne-

nechos dichos vidrios de flores , y papel cortado , y felpilla de colores , y el resto de todo género de dulces , figuras de azucar y caramelo , compotas , vizcochos , quesos helados , frutas heladas y naturales.

*Mesa de setenta cubiertos , en figura triangular , servida por dentro.*

7 El num. 1. es un ramillete en forma de Ciudadela , compuesto de diferentes triunfos , como castillos , baluartes y miradores : todo unido , que bien executado es de mucho trabajo y coste , pero por lo mismo muy vistoso : guarnecese por todo el cuerpo de diferentes figuras , flores y dulces de todos géneros , y à las puertas figuras de hombres de azucar armados , coronando el muro y baluartes tambien de algunas figuras de hombres , de trecho en trecho algunos floreros de azucar ó caramelo , labrado con sus flores naturales ó artificiales , y por remates algunas piezas de naranjas , limones , &c. y por remate del torreón principal una flor de Lis , con otras flores.

El 2. de dos triunfos , que cada uno forma por dentro à una galería rodeada de escaleras guarnecidas de figuras , flores , y todo género de dulces.

El 3. son dos platos alzados con cristal en forma de eses , que tendrán unos pyrámides pequeños de bastonage por remate , y en lo demás de dulces de todos géneros.

El 4. son quatro platos , dos à las puntas de la mesa , y dos en el centro en escalera , sobre columnas guarnecidas de dulces y flores , y los remates piezas de naranjas.

El 5. son dos piezas de labor de jardin , que se guarnecen como las demás.

El 6. son quatro platos , en cada esquina el suyo , levantados con vidrios y vasos , que se guarnecerán con frutas verdes y heladas , con sus hojas.

El 7. son dos platos alzados , guarnecidos de dulces , flores , y unas figuras por remates.

El 8. son tres platos de quesos helados diferentes.

El 9. dos pyrámides helados.

El 10. es de quatro platos de quesos crudos.

Bb

El

El 11. son quatro platos, dos à los lados, y dos al centro, con diferentes vizcochos.

El 12. y el 13. son seis platos, que serán de diferentes compotas.

El 14. otros seis platos, que se distribuirán los quatro de diferentes frutas verdes en pyrámides, y los dos de hostias bañadas ó rizadas.

*Mesa de ochenta cubiertos larga.*

8. Guarnecida de repostería y cocina para cena, puesta en estilo: un ramillete principal, que es el num. 1. forma un hermoso frontis en gradas y arcos coronados de figuras y pyrámides de caramelo, y flores de mano: entre los arcos se pondrán algunas figuras de azucar, y algunas blancas, guarneciendolo todo de flores, asi naturales, como artificiales: dulces de todos géneros, y pyrámides de bastonage de colores. Sobre el todo de él se pondrá un ramo de flores en un florero de azucar, formando todo él una hermosa vista.

El 2. que es de cocina, y los siguientes, se compone de seis platos, con otros tantos pastelones grandes de tres géneros.

El 3. es de quatro platos grandes, que podrán ser de fiambres, dos de cabeza de Javalí, y los dos de perniles.

El num. 4. se compone de seis ollas, quatro medianas, y dos grandes: éstas de caldo, y aquellas de menestras diferentes.

El 5. es de seis platos de diferentes guisados.

El 6. es de ocho platos de diferentes pescados frescos asados.

El 7. de ocho platos de pescados varios guisados y cocidos.

El 8. se compone de catorce platos de varios asados.

El 9. es de ocho platos de diferentes jaleas y claiqués.

El 10. es de diez platos de varios guisados de aves.

El 11. de ocho platos con pastelillos.

El 12. de ocho platos con gazpachos y ensaladas crudas y cocidas.

El 13. de ocho platos de masa crocantes.

El 14. es de ocho platos de diferentes fritos. Despues se quitan ó relevan los de cocina, y comienzan à guarnecer los de repostería.

Los seis platos del num. 5. se podrán relevar y meter de frutas heladas, con algunos pyrámides en el medio.

Los del num. 7. se podrán poner de todo género de vizcochos.

Los del num. 8. de diferentes compotas.

Los del 9. de espumas de leche y barquillos.

*Mesa de noventa cubiertos ovalada.*

9. Se compone de un cenador con quatro calles cruzadas de jardin, formadas sobre columnas en sus piezas de ramilletes, unidas unas con otras con vidrios en arcos, guarnecido todo de flores artificiales y dulces; y el remate del cenador será de una bella figura, ó un florero de azucar, con sus flores de mano ó naturales, y à la entrada de las calles, y por dentro algunas figuras, como que se pasean, y las puertas guarnecidas de flores, con sus hojas entre calle y calle; es unos dibuxos de jardin, ó quadros guarnecidos de flores, figuras y dulces, y en el medio un florero, en que se distribuirán sus frutas heladas ó crudas, con sus hojas, flores y dulces.

*Mesa de cien cubiertos quadrada.*

10. El num. 1. es un ramillete, cuya figura es un gran Templo, ó Palacio: guarnecese todo el cuerpo de flores, figuras y dulces; por dentro es una gran galería, que se guarnecera en el modo ordinario, y tendrá asimismo unas figuras de hombres, como que se pasean, ú otras cosas, si se gustare. A las puertas de este Palacio ó Templo, se adornara de una arboleda con sus calles y jardines: los remates de él serán vanderas de pasta de bastonage de colores, acompañadas de algunas figuras de caramelo ó azucar blanco à las esquinas.

El 2. son dos cenadores con quatro puertas, guarnecidas

das de figuras y flores , y el remate lo mismo que el del num. 1.

El num. 3. son dos fuentes que podrán correr , sea agua ó sea vino , &c. para lo que se observará lo que se dixo en el num. 1. de la mesa de cincuenta cubiertos.

El 4. son quatro castillos redondos , que se guarnecerán con figuras , flores y dulces de todos géneros : los remates serán cañones de artillería hechos de pasta de bastonage del color que se quisiere , con algunas figuras y flores.

El 5. son ocho piezas guarnecidas en el modo ordinario , con remates de figuras y pyrámides de naranjas y limones.

El 6. son ocho pedestales , ó floreros ó arboles de jardín , con sus flores y frutas heladas pendientes de las ramas , para cuyo efecto se colgarán de unos alambritos con curiosidad.

El 7. son quatro pyrámides helados , dos de un género , y dos de otro.

El 8. son ocho compotas diferentes , una à cada esquina ; y las demás en el centro.

El 9. son ocho platos de frutas verdes de todos generos , guarnecidas con ojas , cada una en su esquina , y quatro en el centro : se añadirá , si pareciere conveniente , algunos platos de vizcochos , que son naturales y helados.

# TABLA

## De los Capítulos que contiene este Libro.

- CAP. I.** De los instrumentos concernientes para el uso de la práctica de este Arte , pag. 1.
- CAP. II.** Que contiene el modo de executar las decociones del azucar , con las calidades que debe tener éste para su eleccion , pag. 4.
- Clarificacion , ibid.
- Otro modo de clarificacion , pag. 5.
- Otro modo , ibid.
- Puntos del azucar , pag. 6.
- Preparacion à la lisa , ibid.
- Preparacion à la perla , llamada en España tiraje , ibid.
- Preparacion al soplo , pag. 7.
- Preparacion à la pluma , ibid.
- Preparacion à la caña , ibid.
- Preparacion al caramelo , ibid.
- CAP. III.** Del trabajo anual que se debe executar , dividido por el orden de los meses , con los frutos que à cada uno le toca , pag. 8.
- CAP. IV.** De los albaricoques y almendras , y todo género de compotas , pag. 12.
- CAP. V.** De las frutas roxas , pag. 17.
- Guindas en oreja , ibid.
- Guindas desgranadas à medio azucar , ibid.
- Guindas con hueso en líquido , pag. 18.
- Guindas líquidas frambuesadas , ó con mixtion del zumo de frambuesas , ibid.
- Guindas en gajitos , pag. 19.
- Guindas con guirnaldas ó coronas , ibid.
- Frambuesas en seco , ibid.
- Frambuesas en líquido , pag. 20.
- Uba crespa ó uba espina verde en líquido , llamada por otro nombre brusela , ibid.
- Brusela madura en líquido , pag. 21.
- Brusela en gajitos ó ramitos , ibid.



- Brusela en racimos, *ibid.*  
 Brusela blanca en racimos ó gajitos, pag. 22.  
 Moras en líquido ó seco, *ibid.*  
 Otra manera, pag. 23.  
 CAP. VI. De las nueces en leche, y de las ciruelas, *ibid.*  
 Nueces negras, pag. 24.  
 Ciruelas, *ibid.*  
 Ciruelas andrinas en seco, pag. 25.  
 Ciruelas andrinas mondadas en seco, pag. 26.  
 Ciruelas mirabeles, *ibid.*  
 Otra manera, pag. 27.  
 Ciruelas andrinas rojas, *ibid.*  
 Ciruelas à medio azucar, y otras, pag. 28.  
 CAP. VII. De las peras que se han de confitar en seco, y guardarlas en líquido, *ibid.*  
 Peras blanquillas, *ibid.*  
 Bergamota moscatel, pag. 29.  
 CAP. VIII. De los alberchigos, higos, castañas y yerba angélica, pag. 30.  
 Alberchigos verdes, *ibid.*  
 Alberchigos maduros, ó abridores, *ibid.*  
 Duraznos y melocotones, pag. 31.  
 Higos secos y líquidos, *ibid.*  
 Yerba angélica, especie de apio, *ibid.*  
 Castañas confitadas, pag. 32.  
 CAP. IX. De las manzanas agrias, ubas moscateles, membrillos y su carne, pag. 33.  
 Manzanas agrias, pag. 34.  
 Agraces en líquido, *ibid.*  
 Otra manera, pag. 35.  
 Agraz en seco, *ibid.*  
 Moscateles líquidos mondados, *ibid.*  
 Otra manera, pag. 36.  
 Moscateles en racimo, *ibid.*  
 De los membrillos y su carne, *ibid.*  
 Membrillos líquidos, pag. 37.  
 Carne de membrillos, *ibid.*  
 Otra suerte de prepararlos, pag. 38.  
 CAP. X. De las naranjas y sus flores, *ibid.*

- Flores de naranja confitadas, en líquido y en seco, pag. 39.  
 Flores de naranja en botones, *ibid.*  
 Naranjas de Portugal en quarterones ó en rajitas, pag. 40.  
 Naranjas de Portugal enteras, *ibid.*  
 Naranjas agrias, pag. 41.  
 Rosquillas de naranjas y luquetes, *ibid.*  
 CAP. XI. De las cidras, limones, limas y limones de Florencia ó cidrados, pag. 42.  
 Cidras de Indias, *ibid.*  
 Cidras blancas en papelitos ó rajitas, pag. 43.  
 Cidras en luquetes ó torneaduras, y rosquillas, pag. 44.  
 Cidras en bastoncitos, que llaman citron, pag. 45.  
 Cidras enteras, pag. 46.  
 Toronjas, *ibid.*  
 De los limones, limas y limones dulces, y cidrados de Florencia, pag. 47.  
 Limones ó cidrados de Florencia verdes, en gajitos ó quarterones, *ibid.*  
 De los luquetes de limas y limones, bergamota de Italia, pag. 48.  
 CAP. XXII. De diferentes frutas, batatas de Málaga en seco y en líquido, *ibid.*  
 Berengenas en líquido y en seco, *ibid.*  
 Pepinitos, pag. 49.  
 Tallos de lechugas, *ibid.*  
 Pimientos, *ibid.*  
 Calabaza, *ibid.*  
 Sandías en líquido y en seco, pag. 50.  
 Cidrados de Florencia, *ibid.*  
 Melones, pag. 51.  
 Piñas verdes, y en líquido, *ibid.*  
 Perillos reales en líquido y en seco, *ibid.*  
 Escorzonera, *ibid.*  
 Nisperos y acerolas, pag. 52.  
 Madroños en líquido, *ibid.*  
 Azufayfas, pag. 53.  
 Regla general para tirar en seco todo género de frutas, *ibid.*

CAP. XIII. De las frutas que se conservan preparadas en aguardiente , pag. 54.

Pérsigos maduros en aguardiente , ibid.

Albaricoques medio maduros en aguardiente , pag. 55.

Pérsigos y albaricoques preparados en aguardiente de otro modo , ibid.

Pérsigos y albaricoques verdes en aguardiente , ibid.

Peras cermeñas en aguardiente , pag. 56.

- Cermeñas y guindas en aguardiente , pag. 57.

Naranjas de Portugal en aguardiente , ibid.

Ciruelas mirabeles en aguardiente , pag. 58.

CAP. XIV. De las compotas para todo el año , ibid.

Compota de albaricoques verdes , ibid.

Compota de almendrucos ó almendras verdes , pag. 59.

Compota de uba crespá ó uba espina y brusela , ibid.

Compotas de guindas y cerezas , pag. 60.

Compota de frambuesas , ibid.

Compota de fresas y fresones , ibid.

o Compota de uba espina ó brusela madura , pag. 61.

Compota de albaricoques amarillos , ibid.

- Otra manera de compotas de albaricoques à la portuguesa , pag. 62.

- Compota de Ciruelas , ibid.

Compota de peros agrios roxos , pag. 63.

Otra manera muy especial , ibid.

Compotas de peras de estío , pag. 64.

Compota de peras , ibid.

Compotas de peras asadas , pag. 65.

Compota de perillos reales , ibid.

Compota de manzanas à la portuguesa , ibid.

Compota de manzanas rellenas , pag. 66.

Compota de membrillos , ibid.

Compota de castañas , ibid.

Compota de batatas de Málaga , pag. 67.

Compota de naranjas , ibid.

CAP. XV. De las tabletillas y pastillas de flores y frutas , ib.

Pastillas ó tabletillas de flores de naranja , pag. 68.

Pastillas ó tabletillas de bruselas , ibid.

Otra manera , pag. 69.

Pas-

Pastillas de borrajas , ibid.

Pasta de violetas , ibid.

Pastillas de canela , ibid.

Pastillas de chocolate , pag. 70.

Pastillas de limon de Florencia , llamado cidrado , ibid.

Pastillas de alfonsigos , ibid.

Pastillas de agua de azar , ibid.

Pastillas de rosas blancas , ibid.

Tabletillas ó cobletillas de toda suerte de frutas , pag. 71.

Pastillas blancas , ibid.

Pastillas rojas , ibid.

CAP. XVI. De las mermeladas , pag. 72.

Mermelada de albaricoques amarillos , ibid.

Mermelada de ciruelas , ibid.

Mermelada de peras y manzanas , pag. 73.

Mermelada de naranjas de Portugal , ibid.

Mermelada de limon , ibid.

Otra mermelada de limones , pag. 74.

Mermelada de pérsigos , pag. 75.

Mermelada de violetas , ibid.

Mermelada de membrillos , ibid.

CAP. XVII. Del modo de preparar los colores que se dan

à las frutas , pastas &c. pag. 76.

Color verde , ibid.

Color amarillo , pag. 77.

Color azul , ibid.

Color negro y jaspeado , ibid.

CAP. XVIII. De las pastas claras , pag. 78.

Pasta clara de manzanas , ibid.

Otra pasta clara de lo mismo , pag. 79.

Pasta de flor de naranjas y manzanas , ibid.

Pasta clara de membrillo , pag. 80.

Pasta de uva crespá ó brusela , y otras , ibid.

CAP. XIX. De las jaléas , y regla general para ellas , pag. 81.

Jaléa de membrillo , ibid.

Jaléa temblante , ibid.

Jaléa frambuesada , pag. 82.

Jaléa de uva crespá , al modo de la que se hace en Turs ,

ibid.

CAP. XX. Que trata del modo de hacer toda suerte de viz-

- cochos exquisitos, y no exquisitos, pag. 83.  
 Vizcochos de almendras, ibid.  
 Vizcochos de alfonsigos, pag. 84.  
 Vizcochos de Saboya, ibid.  
 Vizcochos de Saboya ligeros, pag. 85.  
 Vizcochos de Palacio real, ibid.  
 Vizcochos de almendras amargas y avellanas, pag. 86.  
 Vizcochos de chocolate, ibid.  
 Otra manera, ibid.  
 Vizcochos de nata, pag. 87.  
 Vizcochos de quaresma ó sin huevos, ibid.  
 Vizcochos de limon de naranja, pag. 88.  
 Panecillos de limon, ibid.  
 Vizcochos de naranja, ibid.  
 Vizcochos de Portugal, y otros, pag. 89.  
 Vizcochos à la española, ibid.  
 Vizcochos à la italiana, pag. 90.  
 Vizcocho real, ibid.  
 Vizcocho de castañas, pag. 91.  
 Vizcocho imperfecto, ibid.  
 Vizcochos ligeros bañados, ibid.  
 Vizcochillos, pag. 92.  
 Otra manera de vizcochillos, ibid.  
 Otra manera, pag. 93.  
 Vizcochos gimbeletes de Francia, ibid.  
 Vizcochos grandes de caxa, amarillos, ibid.  
 Vizcochos de Mallorca, de anís, pag. 94.  
 Vizcochos rabióles à la napolitana, pag. 95.  
 Vizcochos de almendras amargas, ligeros, ibid.  
 Hostias bañadas y rizadas al modo de Bruselas, pag. 96.  
 Pan de España, ibid.  
 CAP. XXI. De los mostachones, susamieles y turrón, pag. 97.  
 Mostachones à la napolitana, ibid.  
 Mostachones à la española, pag. 98.  
 Susamieles à la italiana, ibid.  
 Turrón blanco à la española, mejor que el de Alicante, pag. 99.  
 Turrón à la francesa, pag. 100.  
 Turrón mas comun à la española, ibid.

- Turrón de canela, tan precioso como el primero del num. 4. ibid.  
 Piñonada à la Italiana, pag. 101.  
 CAP. XXII. De los Mazapanes, ibid.  
 Mazapanes comunes, ibid.  
 Mazapan de horno à la española, muy puesto en uso, pag. 102.  
 Otra pasta de mazapan comun, ibid.  
 Otra manera, pag. 103.  
 Mazapan real, ibid.  
 Otro mazapan real, ibid.  
 Mazapan ligero, pag. 104.  
 Mazapan de alfonsigos, ibid.  
 Mazapan de chocolate, pag. 105.  
 Mazapan de flor de naranja, ibid.  
 Mazapan de limon, y otros de esta especie, pag. 106.  
 Mazapan frambuesado, y otros, ibid.  
 Mazapan de todo género de frutas, pag. 107.  
 Mazapan de flores, ibid.  
 Mazapan bañado, ó modo de baño, ibid.  
 Mazapan doble, ó bordado, pag. 108.  
 CAP. XXIII. De los merengues, y macarrones, ibid.  
 Merengues à la española, dobles, ibid.  
 Merengue doble de todo género, pag. 109.  
 Merengue seco, ibid.  
 Merengue de alfonsigos, ibid.  
 Macarrones, pag. 110.  
 Otro género de macarrones, ibid.  
 CAP. XXIV. De las rosquillas, ó secadillos, tabletillas, barquillos, y otras pequeñas obras, pag. 111.  
 Pasta seca de secadillos, ó bollitos, ibid.  
 Otra manera, pag. 112.  
 Torta de diferente modo mas facil, ibid.  
 Secadillos, ó mantecadillos, pag. 113.  
 Barquillos de Flandes, ibid.  
 Otro género de barquillos finos, pag. 114.  
 Otro género de barquillos, pag. 115.  
 Tabletillas reales, ibid.  
 Mezcladillos, ibid.  
 CAP. XXV. De los huevos, pag. 116.

- Hiemas de huevo, *ibid.*  
 Huevos dobles, *ibid.*  
 Huevos quemados, pag. 117.  
 Otro género, pag. 118.  
 Huevos moles, *ibid.*  
 Huevos hilados, *ibid.*  
 Huevos de faltriguera, pag. 119.  
 Huevos à la Portuguesa, *ibid.*  
 Huevos en pan, pag. 120.  
 Un plato de huevos à la Italiana, *ibid.*  
 Otro à la Italiana, pag. 121.  
 Zampallon, postre que se sirve en lugar de café, *ibid.*  
 CAP. XXVI. De las pastillas de boca, *ibid.*  
 Pastillas de canela, pag. 122.  
 Pastillas de chocolate, *ibid.*  
 Pastillas de chocolate con gragea, *ibid.*  
 Pastillas blancas, pag. 123.  
 Pastillas de flor de naranja, *ibid.*  
 Pastillas de violetas, rosas, flor de borraja, y otras, *ibid.*  
 Pastillas con gusto de todas suertes de frutas, pag. 124.  
 Pastillas dobles, *ibid.*  
 Palitos de canela, *ibid.*  
 CAP. XXVII. De los grillages de almendras, alfonsigos, y otros, pag. 125.  
 Pirámides de grillage, ò turron, *ibid.*  
 Grillage blanco, pag. 126.  
 Grillage de almendras à la Inglesa, *ibid.*  
 Almendras al modo de las que se hacen en Sian, Reyno de la India Oriental, pag. 127.  
 Almendras del soplo, *ibid.*  
 Otra manera, *ibid.*  
 Almendras bañadas, *ibid.*  
 Almendras de Alcalá, pag. 128.  
 Almendras blancas, *ibid.*  
 CAP. XXVIII. De algunas confituras blancas, *ibid.*  
 Anís confitado, pag. 129.  
 Alfonsigos, *ibidem.*  
 CAP. XXIX. Del caramelo, y azucar candi, ò piedra, p. 130.  
 Canela de azucar candi, *ibid.*  
 Hinojo en azucar candi y anís, pag. 131.

- Todo género de frutas en azucar candi, *ibid.*  
 Azucar candi ò piedra *ibid.*  
 Pequeño azucar candi en flor de naranja, pag. 132.  
 Caramelo, *ibid.*  
 Compuesto de caramelo, *ibid.*  
 Caramelos de cebada, pag. 133.  
 De la moselina y sultanes, *ibid.*  
 Moselina de diversos colores, *ibid.*  
 Sultanes, pag. 134.  
 CAP. XXX. Del azucar rosado, figuras de azucar, huevos artificiales, aceytunas, y de algunas flores artificiales, y otras, *ibid.*  
 Azucar rosado tostado, *ibidem.*  
 Azucar rosado blanco, pag. 135.  
 Modo de hacer las figuras de azucar, pag. 136.  
 Huevos artificiales, pag. 137.  
 Aceytunas artificiales, *ibid.*  
 CAP. XXXI. De las natas, almendras, leches diferentes, requesones y quaxadas: Modo de hacer la manteca, manjar blanco, y otros, pag. 138.  
 Nata batida, *ibid.*  
 Nata à la inglesa, *ibid.*  
 Nata à la portuguesa, pag. 139.  
 Espuma de leche, *ibid.*  
 Almendras à la moda de Bruselas, pag. 140.  
 Quaxada al modo de Poytou, en Francia, *ibid.*  
 Quaxada Real, *ibid.*  
 Modo de servir la manteca con propiedad, pag. 141.  
 Modo de hacer la manteca de bacas, *ibid.*  
 Requesones à la española, pag. 142.  
 CAP. XXXII. Del té, café, y chocolate, *ibid.*  
 Del café, pag. 143.  
 Del chocolate, pag. 144.  
 Modo de helar toda suerte de aguas, y bebidas, pag. 145.  
 CAP. XXXIII. De las aguas heladas de frutas, y otras, pag. 146.  
 Agua de guindas, pag. 147.  
 Agua de fresas, *ibid.*  
 Agua de frambuesas, *ibid.*  
 Agua de agraz, *ibid.*

- Agua de naranjas de Portugal, pag. 148.  
 Limonada de vino, ibid.  
 Agrio de limon de Florencia, llamado vulgarmente cidrado, y otros, ibid.  
 Agua de hinojo verde, y de pimpinela, ibid.  
 Agua de canela, pag. 149.  
 Agua de cilantro, ibid.  
 Agua de anís, ibid.  
 Agua de clavos de especia, pag. 150.  
 Rosodoba, dicha tortilla à la española, ibid.  
 Leche helada muy exquisita, sea para quesos helados, ó para bebida, ibid.  
 Otra suerre de Rosodoba, pag. 151.  
 Leche helada comun, ibid.  
 Orchata, pag. 152.  
 Orchata muy puesta en uso, ibid.  
 Aurora, ibid.  
 Agua de Sandía, pag. 153.  
 Bebida Imperial, ibid.  
 Bebidas de todas frutas à la Italiana, pag. 154.  
 Pastas para hacer bebidas en qualquier tiempo, y para de camino, ibid.  
 Otros modos, pag. 155.  
 Modo de helar las flores, pag. 156.  
 Modo de helar frutas, ibid.  
 Pêrsigos helados, pag. 157.  
 Alberchigos helados, ibid.  
 Huevos helados, ibid.  
 Espuma de chocolate, pag. 158.  
 CAP. XXXIV. De algunos generos de Hypocrás, ibid.  
 Hypocrás blanco, ibid.  
 Otro modo de hypocrás hecho de aguardiente, muy especial, pag. 159.  
 Otro modo de hypocrás mas facil de hacer, ibid.  
 CAP. XXXV. De las aceytunas, alcaparras, alcaparrones, pepinos, y pimientos, pag. 160.  
 Otro modo para conservar aceytunas verdes, ibid.  
 Modo de adobar las aceytunas, para que en tres dias se puedan comer, ibid.  
 Modo especial de adobar aceytunas, pag. 161.

- De las alcaparras y alcaparrones, ibid.  
 De los pepinos y pimientos, pag. 162.  
 Ensalada real labrada, ibid.  
 Ensaladas verdes de todos generos, pag. 163.  
 Ensaladas cocidas de todos generos, ibid.  
 Gazpachos de todos generos, pag. 164.  
 Modo de hacer la sal blanca, ibid.  
 CAP. XXXVI. De diferentes generos de salsa, y modo de conservar el agraz y agrio de limon, pag. 165.  
 Salsa de tomates à la española, ibid.  
 Otra manera, ibid.  
 Salsa de mosto tinto, ibid.  
 Salsa de mostaza picante, pag. 166.  
 Instruccion y gobierno que ha de tener para discernir y conocer la calidad de las frutas, asi verdes, como maduras: modo de servir las segun su orden, ibid.  
 CAP. XXXVII. De las frutas rojas, con el modo de servir las, asi crudas, como bañadas, y su conservacion, ibid.  
 Fresas y frambuesas, ibid.  
 Modo de conservarlas, pag. 167.  
 Brusela, ó uva crespá ó uva espina fratilla, ibid.  
 Modo de conservar la brusela, pag. 168.  
 Modo de bañar las bruselas, ibid.  
 Otro baño para las frutas rojas, como son guindas, cerezas, bruselas, y otras, ibid.  
 De las guindas y cerezas de todos generos, pag. 169.  
 Albaricoques, pag. 170.  
 Otro modo de conservarlos, pag. 171.  
 Ciruelas, ibid.  
 De las peras, pag. 174.  
 Peras de Otoño, pag. 176.  
 Peras de Invierno, pag. 177.  
 Peras buenas para compotas, pag. 178.  
 CAP. XXXVIII. De las manzanas, pag. 179.  
 CAP. XXXIX. De algunas aguas destiladas de frutas, p. 180.  
 Agua de cidra, de limon, naranja, limon de Florencia, llamado cidrado, bergamota de Florencia &c. ibid.  
 Algunos generos de rosoli, pag. 181.  
 Rosoli al modo de Turin, ibid.  
 Rosoli mas comun, ibid.

- Otra manera de hacer este rosoli, pag. 182.  
 Agua de la Reyna de Ungría, ibid.  
 Otro modo de sacar la agua de la Reyna de Ungría,  
 pag. 183.  
 Otra manera, ibid.  
 Agua de espliego, pag. 184.  
 Agua de trebol olorosa, ibid.  
 Mistela de guindás, ibid.  
 Mistela de henebro, pag. 185.  
 Mistela blanca, y otros colores y sabores, ibid.  
 CAP. XL. Del modo de pegar los cristales, vidrios y por-  
 celanas, pag. 186.  
 Secreto para pegar los cristales, ibid.  
 Secreto para pegar vidrios y piezas de Talavera, ibid.  
 Pasta para lavar las manos, ibid.  
 Otro modo, pag. 187.  
 Otra manera, ibid.  
 CAP. XLI. Modo que se debe observar para servir un re-  
 fresco general, y explicacion de guarnecer mesas de  
 diez modos diferentes, ibid.  
 Modo de doblar la ropa, pag. 188.  
 Explicacion de las mesas, y regla general para armar  
 qualquier ramillere, ibid.  
 Mesa de diez cubiertos quadrada, pag. 189.  
 Mesa de veinte cubiertos casi ovalada, ibid.  
 Mesa de treinta cubiertos quadrada, pag. 190.  
 Mesa de quarenta cubiertos, pag. 191.  
 Mesa de cinquenta cubiertos, su figura de una herradu-  
 ra, que se sirve por dentro sin estorvar, ibid.  
 Mesa de sesenta cubiertos larga, y sus esquinas redon-  
 das, pag. 192.  
 Mesa de setenta cubiertos en figura triangular, servida  
 por dentro, pag. 193.  
 Mesa de ochenta cubiertos larga, pag. 194.  
 Mesa de noventa cubiertos, pag. 195.  
 Mesa de cien cubiertos, quadrada, ibid.



in spiritu sancto

et in nomine domini

amen