Santa Cruz
199

UVA. BHSC. SC 12199

Biblioteca de Santa Cruz

Estante..... 4°

Tabla..... 5ª

Número..... 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

✠

# ARTE DE REPOSTERIA,

EN QUE SE CONTIENE TODO GENERO
de hacer Dulces ſecos, y en liquido, Vizcochos,
Turrones, y 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.*



BIBLIOTECA DEL REAL PALACIO



Año de 1755.

CON LICENCIA. En Madrid: En la Imprenta, y Librerìa de Joſeph Garcia Lanza, Plazuela del Angel, donde ſe hallarà.



UVA. BHSC. SC 12199

VVA. BHSC. SC 12199

# DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD

## PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

# DERECHOS HUMANOS

## DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD

## *APROBACION DEL M. R. P. JOSEPH DE LA Purificacion, de los Clerigos Regulares Pobres de la Madre de Dios de las Escuelas Pias, y Predicador de su Colegio de esta Corte, &c.*

CUmpliendo el orden del señor Don Pedro Clemente de Arostegui, Dignidad, y Canonigo de la Santa Iglesia de Toledo, Primada de las Españas, y Vicario de esta Villa, y su Partido, &c. he visto, y leído el Libro, intitulado: *Arte de Reposteria*, su Autor Juan de la Mata, Repostero en esta Corte. La idèa de semejantes Obras ha sido siempre muy celebrada, y ha tenido estimacion entre personas de gusto, pues con ellas, sin el trabajo que costaria de irlo aprendiendo poco à poco, han quedado instruidos con mas facilidad. Por lo qual, y por no contener cosa contra nuestra Santa Fè Catholica, y buenas costumbres, soy de dictamen, que se dè à la Prensa. Assi lo siento, *salvo meliori, &c.* En este Colegio de las Escuelas Pias de Madrid á 5. de Marzo de 1765.

*Joseph de la Purificacion.*

---

## *LICENCIA DEL ORDINARIO.*

NOS el Licenciado Don Pedro Clemente de Arostegui, Thesorero, Dignidad, y Canonigo de la Santa Iglesia de Toledo, Primada de las Españas, y Vicario de esta Villa de Madrid, y su Partido, &c. por la presente, y por lo que à Nos toca, damos licencia para que se pueda imprimir, è imprima el Libro, intitulado: *Arte de Reposteria*, su Autor Juan de la Mata, Maestro de Repostero: Atento que de nuestra orden, y comission, ha sido visto, y reconocido, y parece no contiene cosa, que se oponga à nuestra Santa Fè Catholica, y buenas costumbres. Dada en Madrid à veinte y ocho de Marzo de mil setecientos quarenta y uno.

*Lic. Arostegui.*

Por su mandado,

*Mathèo Fernandez Moreno.*



*APRO-*

UVA. BHSC. SC 12199

## *APROBACION DE DON DOMINGO FERNANDEZ, Repoſtero de S. M.*

# M. P. S.

DE comiſsion de V. A. he viſto un Libro, intitulado: *Arte de Repoſterìa, &c.* ſu Autor Juan de la Mata, Maeſtro Repoſtero en eſta Corte, cuyo reſcripto ſolo era ſuficiente para calificar la Obra de buena, pues de tal inteligencia es preciſo ſe deduxeſſe tan admirable parto.

A un punto riguroſo dirige el Autor ſu trabajo, que es á que ſe habiliten los que ſiguen el Arte de Repoſterìa, &c. facil empreſſa en ſu agudo talento, no menos practico, que eſpeculativo, como lo denota el claro, y ſucinto methodo de eſte diſcurſo, donde ſe halla varia diverſidad de todas reglas, pue le conſtituyen Penſil hermoſo, no menos agradable á la viſta, que al labio, ſin permitir en él la ſombra baſtarda de la ignorancia.

Sigueſe de eſto ſer, no ſolo utiliſsimo, ſino totalmente eſſencial en eſta Facultad, ſin el qual, dado caſo, que ſe conſiguiera ſu perfeccion, ſerìa à fuerza de mucho tiempo, de muy grande trabajo, y fatiga.

Muchos elogios merece la fatiga del Autor; pero el mas propio es la Obra en sì miſma, y el ſilencio de mi parte, pues qualquiera que intentàra atribuirle, ó piſſarìa los terminos regulares, ó no ſería ſuficiente â ſu alto merecimiento. Por lo que, y por no contener coſa, que ſe oponga à los derechos, y regalìas de ſu Mageſtad, ſoy de ſentir (ſalvo mejor parecer) ſe le conceda la licencia, que pide. Dada en Madrid à 7. de Marzo de 1741.

*Domingo Fernandez.*

*LICEN-*

UVA. BHSC. SC 12199

## *LICENCIA DEL CONSEJO.*

DON Joseph Antonio de Yarza, Secretario del Rey nuestro Señor, su Escrivano de Camara mas antiguo, y de Govierno del Consejo, Certifico, que por los Señores de èl se ha concedido licencia à Joseph Gàrcia Lanza, Mercader de libros en esta Corte, para que por una vez pueda reimprimir, y vender un Libro, intitulado: *Arte de Repostería*, en que contiene todo genero de hacer Dulces secos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, y Natas, Bebidas heladas de todos generos, Rosolis, y Mistelas, su Autor Juan de la Mata, Repostero, con que la reimpression se haga en papel fino, y por el exemplar, que sirve de original, y vá rubricado, y firmado al fin de mi firma; y que antes que se venda se trayga al Consejo dicho Libro reimpresso, junto con su exemplar, y Certificacion de Corrector de estàr conformes, para que se tasse el precio á que se ha de vender, guardando en la reimpresion lo dispuesto, y prevenido por las Leyes, y Pragmaticas de estos Reynos. Y para que conste lo firmè en Madrid á diez de Octubre de mil setecientos cinquenta y cinco.

*Don Joseph Antonio de Yarza.*

FEE

UVA. BHSC. SC 12199

## *FEE DE ERRATAS.*

ARte de Repoſterìa es el titulo de eſte Libro, en que ſe contiene todo genero de hacer Dulces ſecos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, y Natas, Bebidas heladas, &c. ſu Autor Juan de la Mata, Repoſtero en eſta Corte, natural del Lugar de Matalavilla, Reyno de Leon, y Obiſpado de Oviedo, y no contiene errata digna de notarſe, y aſsi correſponde con ſu antiguo, que rubricado, y firmado ſe ha expueſto, para que ſirva de original. Madrid ſeis de Diciembre, año de mil ſetecientos cinquenta y cinco.

*Lic. D. Manuel Licardo de Rivera.*

Corrector General por S. M.

---

## *TASSA.*

DON Joſeph Antonio de Yarza, Secretario del Rey nueſtro Señor, ſu Eſcrivano de Camara mas antiguo, y de Govierno del Conſejo: Certifico, que haviendoſe viſto por los Señores de èl el Libro, intitulado, *Arte de Repoſteria*, en el que ſe contiene todo genero de hacer Dulces ſecos, y en liquido, Vizcochos, Turrones, Natas, Bebidas heladas, &c. ſu Autor Juan de la Mata, que con licencia de dichos Señores, concedida á Joſeph Garcia Lanza, Mercader de Libros en eſta Corte, ha ſido reimpreſſo, taſſaron à ſeis maravedis cada pliego, y dicho Libro parece tiene veinte y ſiete y medio, ſin principios, ni tablas, que á eſte reſpecto importa ciento y ſeſenta y cinco maravedis, y al dicho precio, y no mas mandaron ſe venda; y que ſe ſepa el à que ſe ha de vender. Y para que conſte lo firmè en Madrid à quince de Diciembre de mil ſetecientos cinquenta y cinco.

*D. Joſeph Antonio de Yarza.*

PRO-

UVA. BHSC. SC 12199

# PROLOGO
## AL LECTOR.

AMigo, y curioso Lector, como la aplicacion 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, comencè à escrivir en borrones algunas de las cosas mas dificiles de este Arte, con el fin de que con el tiempo, y poco curso, no se olvidàran: 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 presentes. Haviendo visto los tales borrones sugetos muy perìtos en este exercicio, me han instado diera un principio, sobre el qual ponga las co-

sas

UVA. BHSC. SC 12199

ſas mas del caſo, aſſegurandome ſer muy convenientes, y neceſſarias, y que en ello tendria logro. Por lo que he procurado obedecer, en que me he deſvelado mucho, ſolo con el fin de que ſalieſſe, en que pudieſſe el curioſo emplear el tiempo, ſin que en ello perdieſſe 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 haver ſido diſcipulo de los mejores Maeſtros, que ha havido, aſsi Franceſes, como Italianos, y de otras Naciones.

NUEVA

UVA. BHSC. SC 12199

# NUEVA INSTRUCCION DE REPOSTERIA,

QUE CONTIENE EL MODO DE CONFITAR toda ſuerte de Frutas, aſsi en ſeco, liquido, y Jalèas, como en Mermeladas, y Paſtas, hacer varios generos de dulce con ſolo Azucar, y otras curioſidades.

## CAPITULO PRIMERO.

### *DE LOS INSTRUMENTOS concernientes para el uſo de la practica de eſte Arte.*

N. 1. PARA el exercicio de qualquiera Arte manuable, ſon tan preciſos los inſtrumentos, que ſin ellos, ſu conſecucion no llegaría á perfeccionarſe: pues aunque tal vez ſe facilitaſſe, ſeria mas eſto un accidente, expueſto à los ordinarios defectos, que regla por donde aun el mas dieſtro Artifice pudieſſe continuar las demàs operaciones. Por lo qual, como de un principio



UVA. BHSC. SC 12199

cipio tan fundamental, serà util imponer en el conocimiento de la variedad de instrumentos à los que huvieren de seguir el rumbo de esta Profesion; y aunque no lo ignoran los yà facultativos, no obstante, como esta instruccion no solo ha da servir á los destinados en este exercicio, sino tambien á las casas particulares, y otras muchas personas curiosas, que carecen de su noticia, los pondrémos, para que con mayor inteligencia se llegue al fin de la mayor perfeccion, que son los siguientes.

2 Peroles de diferentes capacidades: los unos concabos, 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 jaléa, y las que se guarden 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 diràn, 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 aùn mas pequeños para los Cazos. Su forma es redonda, aunque no sería defectuoso, que fuessen quadrangulares: la altura de los mayores una quarta escasa; y de los menores à proporcion. El Hornillo de Campaña es mas largo, que ancho: su forma: como la de un pliego estendido, con quatro pies, de là altura de tres, ò quatro dedos, de modo, que tenga alguna mas elevacion, que



UVA. BHSC. SC 12199

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 de la parte exterior la circuirá del proprio metal, yà ſea de cobre, ò de hierro un haro, à fin de que detenga el fuego, que ſe huviere de poner encima. Eſte Hornillo ſirve eſpecialmente para cocer todo genero 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, ù de Palo ſanto, ò Alamo negro, que es lo mas comun, con ſu mano de Encina, ô de Freſno: ſirve para moler el Azucar, Almendras, y otras varias coſas.

8 Cedazos de diferentes generos, de cerda, y ſeda, unos mas ralos, y otros mas cerrados, para las diferentes manifacturas, que en adelante ſe notaràn: y particularmente ſe tendrà un deſtinado para paſſar los Azucares finos. Su forma como una caja, con dos cubiertas, ò tapas; y la tela, que ſerá de ſeda, correſponderà en el medio de una, y otra tapa: llamaſe vulgarmente eſta eſpecie de Cedazo, Tambòr, baxo de cuyo nombre es conocido.

9 Hojas de Cobre, ú de Lata, para ſecar las Frutas, y Paſtas dentro de la Eſtufa.

10 Un lienzo de Seda, ò Eſtameña, para polvorear las Frutas de Azucar, deſpues de haverlas ſacado del Almivar, 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 tendrà quatro diviſiones, diſtantes de una á otra: en ſu altura poco mas de una quarta, que ſerá de tablas atraveſſadas, á manera de celoſia, para que por ſus huecos pueda penetrar el fuego: el grueſſo de cada una un dedo: ſu ancho de dos, y ſu eſtenſion todo lo que pueda ocupar de parte à parte: y para que el fuego



UVA. BHSC. SC 12199

no penetre las tablas de abaxo, y de los coſtados, ſe podràn guarnecer con hojas de lata clavadas. Toda la Eſtufa eſtará bien cerrada, de ſuerte, que el fuego no ſe diſtrayga, ò evapore. Es neceſſaria para ſecar varios generos de dulce, y jalèas, y entretener algunos generos de Vizcochos.

12 Diferentes Garapiñeras, unas mayores que otras.

13 Un palo redondo, para eſtender la maſſa.

14 Una Manga, ò mas, para colar los Almivares, dè Eſtameña, con ſu haro.

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

16 Una Geringa, hecha expreſſamente, para los Mazapanes, con algunas eſtrellas pueſtas en la boca de la Geringa en la roſca, ò tornillo, que cierra el todo.

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

18 Unas cajas de madera, à manera de cajoncitos, para guardar el dulce ſeco, que ſe pondràn en parte, que no eſtè 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.

1 EL mejor Azucar para eſte miniſterio, es el mas blanco, tranſparente, ſonante de leve peſo, y de un dulzor agradable: pues conſtando de eſtas condiciones, ſerá mas

UVA. BHSC. SC 12199

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 Clarificaſe el Azucar poniendole en un Peròl mas, ò menos grande, ſegun la cantidad; pongo por exemplo: à media arroba de Azucar ſe echaràn tres azumbres de agua, y un huevo batido con un molinillo en dicha agua, à fin de que haga baſtante eſpuma; y batida la eſpuma, ſe apartará un poco de ella en otro Peròl, ò Cazuela; y echando el Azucar ſobre la mayor porcion del agua, que ha quedado, ſe pondrà al fuego, y ſe rebolverà de quando en quando, haſta que levante el herbòr: entonces, para impedir, que la fuerza del herbòr haga reboſar el Azucar, y ſe derrame, ſe rociará con un poco de agua fria. Deſpues que haya dado cinco, ó ſeis herbores, ſe eſpumarà curioſamente, añadiendo á eſta cocion la eſpuma de otra clara de huevo, ò el agua, que quedò apartada, fuertemente batida en un poco de agua fria, la que ſe repartirà por todos los coſtados, y centro de la decoccion. Yá en eſte punto el Azucar, ſe repetirà en eſpumarle, y cocerle entre tanto, que ſale la Eſpuma blanca, que entonces eſtarà yá clarificado, reſtando ſolo colarle por una ſervilleta limpia humedecida.

*Otro modo de Clarificacion.*

3 Siguiendo la doſis arriba dicha, ſe echará la agua en el Azucar, ſin huevo, y puesto todo al fuego, darà quatro, ó ſeis herbores, teniendo cuidado de rociarlo con un poco de agua freſca, ſiempre que ſe quiſiere reboſar; y ſe apartara del fuego por un corto tiempo, que ſerá lo ſuficiente para que ſuba à la ſuperficie la eſpuma, que bien quitada, ſin dexar coſa alguna negra, ſe bolverà al fuego, donde cocerá fuertemente. Quando eſtè en eſte eſtado; con la espumadera

UVA. BHSC. SC 12199

dera ſobre la decoccion ſe echarà la eſpuma, que huviere 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 ſubieſſe,continuando eſta diligencia, haſta que el Azucar ſe vèa limpio , y la eſpuma blanca : ſi eſtuvieſſe el yà hecho almivar algo fuerte,ſe aumentarà de agua , de modo , que quede ſuelto ; y ſi al contrario ſe reconociere eſtà demaſiado de ſuelto,ſe dexarà cocer haſta ſu punto, que regularmente es quando ſe halla quaſi à la muy pequeña liſa.

Noteſe , que el huevo quanto mas freſco ſerà mejor , y darà mas eſpuma : bateſe en una azumbre , ó azumbre , y media de agua , con el manogillo de mimbres, ò molinillo.

*Otro modo.*

4 En las caſas particulares,donde ſe clarifica poca cantidad, para no tener tanta diminucion en el Azucar,y executarlo con mas facilidad , ſe podrà hacer aſsi. Pondràſe una clara de huevo batida en el Azucar desleído con agua, y en la doſis ſe podrà ſeguir lo miſmo, que en las precedentes inſtrucciones, uſando del rocìo de agua fria,ſiempre que quiſiere reboſar. Quando haya dos veces levantado el herbor , ſe apartará, y dexarà repoſar por eſpecio de un quarto de hora , ò menos , en cuya ſuperficie ſe hallarà una negra craſitud , la que quitada , ſe colarà el Azucar. La agua para eſte efecto ſerà dulce , de Rio , ò Fuente.

*Puntos del Azucar.*

5 Comõ el Arte de confitar depende de la diverſidad de preparaciones del Azucar,para convertirle en almivar mas, ò menos eſpeſo , ſegun fuere neceſſario , es preciſo dàr las reglas, tanto para el conocimiento de ſus puntos,como para ſaberlos executar , juntamente con el nombre, que à cada uno correſponde,para evitar aſsi la intempeſtiva explica-

cion

UVA. BHSC. SC 12199

cion preciſa en los Capitulos 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 à la Liſa.*

6 Clarificado yá el Azucar del modo preſupueſto, ſe buelve á poner al fuego, para que hierba un poco de tiempo. Conoceſe eſtá en ſu debido punto, ſacando por el medio la Eſpumadera, y tomando un poco de Almivar entre dos dedos: ſi formaſſe al deſunirlos un pequeño hilo, que immediatamente ſe deshace, manteniendoſe ſobre la hiema del dedo una tenue gota, eſtarà en ſu debido punto: ſi eſte hilo fueſſe menos perceptible, ſerá el pequeño Liſa; y ſi fueſſe mas que los dos dichos la grande Liſa.

*Preparacion à la Perla, llamada en Eſpaña Tiraje.*

7 Deſpues que haya herbido algo mas què la paſſada la decoccion del Azucar, repetiraſe la miſma prueba; y ſi ſeparando los dos dedos á proporcion, ſe mantiene el hilo, eſtará à la Perla; y ſi eſtendiendolos lo poſsible, no ſe deshace, ſerà la gran Perla.

*Preparacion al Soplo.*

8 Cocido el Azucar, con algun exceſſo mas, que para la Perla, ſe ſacará la Eſpumadera de el Peròl, ò Cazo, ſe ſacudirá blandamente ſobre ſu borde, y ſoplando al travès de los agugeros ſe verán andar de una parte á otra unas como ampollitas, que es el punto de el Almivar, llamado del Soplo.

*Pre-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Preparacion à la Pluma.*

9 Haviendo hecho herbir al Azucar, poco mas què la antecedente, ſe ſacarà, como dicho es, la Eſpumadera, para executar la yá referida experiencia: y ſi al caer forman yà grueſſas, y mas largas ampollas, que las de el Soplo, eſtará en ſazón. La grande pluma, en aquella que forma mas grueſſas ampollas, y en mayor cantidad: de modo, que quando caygan han da baxar ligadas unas con otras, haciendo como una hilaza, ò cañon de pluma.

*Preparacion à 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 meterà el dedo con promptitud en la preparacion, y con lo que ſe huvieſſe ſacado, ſe unira à otro dedo, y ſi al deſeunir los dedos hicieſſe un poco de eſtruendo, como reſiſtiendoſe, eſtarà en ſu perfeccion; y ſi ſe formaſſe entre los dedos una bolita, y ſe helaſe, es la gran Caña.

*Preparacion al Caramelo.*

11 Si haviendo cocido algo mas, que los anteriores el Almivar, ſe metieſſe un poco entre los dientes, y ſe ligaſſe como pez, ſerà un medio entre Caramelo, y Caña; deſde cuyo inſtante de momento à momento, ſe irá probando, para ſaber quando eſtà en ſu punto, que ſe conocerà quando no ſe pegue entre los dientes, ſino que facilmente ſe quebrante.

12 Notaſe, 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 lijeras, y ſueltas.

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO III.

## *DE EL TRABAJO ANUAL, QUE SE DEBE executar, dividido por el orden de los meſes, con los frutos, que à cada uno pertenece.*

ANtes que el Oficial ponga mano en la obra, deberá premeditar lo correſpondiente à cada ſazon, para ſu mayor utilidad, y govierno, tanto en materia de Frutas, como de Flores, y otras maniobras uſuales; por lo que nos reglaremos por los meſes de el año, eſpeculando en cada uno todo lo que 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 oloriferas Violetas, de cuyas Flores ſe hacen Mermeladas, Conſervas, Paſtas, y el Almivar, ó Gyropo Violado.

En defecto de la Violeta, ſe puede dàr à qualquiera obra dulce ſu proprio guſto, y ſabor: pongo por exemplo, á las Paſtillas, y otras curioſidades, que en qualquiera ſazon ſe executan, ſe aplica un poco de polvo de flor de Iris, y Añil.

### MAYO.

2 En eſte mes viene la Uba eſpina flatilla verde, llamada por otro nombre Uba creſpa, de que ſe hacen Compotas, y ſe confitan los Agraces. Los Albaricoques verdes vienen en eſta ſazon; hacen de ellos Compotas, Paſtas, y Mermeladas, y principalmente ſe confitan para guardarlos en ſeco. Tambien las Almendras verdes, ò Almendrucos ſe Confitan, y las Nueces verdes; y de uno, y otro ſe



UVA. BHSC. SC 12199

hacen Compotas, Pastas, y Mermeladas, y se guardan en liquido para todo el año. En este tiempo hay tambien Frescas, que sirven naturalmente con vino, y Azucar en polvo, y assimismo para Compotas. En este propio mes se vèn 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 generos de Peras tempranas, y continúan las Cermeñas, y Albaricoques: confitanse 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, haviendolas antes bañado con clara de huevo un poco batida: esto es, que yà bañadas con la clara de el 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 estàn bien cubiertas, se pondràn sobre un Cedazo, y se meteràn á secar un poco de tiempo, como cosa de media hora en la Estufa à fuego lento, para que por este medio tome cuerpo el baño, y se mantenga firme la cascarilla, y se podràn 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 continúan en este; y assi se vá continuando en confitar de todas suertes; especialmente es el verdadero tiempo para tirar las Guindas, en seco, liquidas, ò en Mermelada, junto con las Frambuessas. Confitanse tambien los Albaricoques amarillos,

UVA. BHSC. SC 12199

rillos, en Compotas, ò divididos en dos mitades, ó enteros. En eſte tiempo ſe vè mucha variedad de Peras, de que ſe hacen Compotas: hay aſsimiſmo Ciruelas muy 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 proprias para el uſo de la confitura, como ſon las Ciruelas Andrinas, Mirabeles, y otras, que ſe hacen en liquido, y en ſeco: ſirven tambien para las continuas Compotas. Haceſe lo miſmo de las Peras de ſu ſazon, 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 aſsimiſmo 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 paſſas.

De las Manzanas de eſte tiempo, ſe hacen Compotas, Paſtas, y Jalèas. Preparanſe tambien al fin de eſte mas los Pepinos, las Alcaparras, Pimientos, y otras proviſiones con Sal, y Vinagre, para las enſaladas de Invierno.

En eſta ſazon, ſe hace tambien el Almivar de Moras, y ſe confitan, como las demàs.

## 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 elegiràn las mejores, como las Bergamotas, y otras. Hay tambien Alberchigos, de que ſe hacen Mermeladas, ſe guardan en



UVA. BHSC. SC 12199

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, principalmente se hacen Mermeladas, y Jalèa de Membrillo, y Pastas.

## NOVIEMBRE, Y DICIEMBRE.

8 Yà en estos dos meses và cessando de producir Frutas la Tierra, por lo que es preciso recurrir á la provision, que se huviere hecho en los meses anteriores, tanto de Frutas secas, como liquidas, Mermeladas, ó de Jalèas: no obstante producen estos meses Castañas, que se tiran en seco, y se hacen Compotas. Usase tambien de Peras, y Manzanas assadas. Hay el recurso de las Naranjas comunes de la China, que son las mas excelentes, y propias da 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 à lo largo en Compotas, Pastas, Conservas, y Mermeladas,

Las Cidras, Limas, y Limones Reales, agrios, y dulces, que son muy oloroso, se confitan del mismo modo, que los passados. Hay otros Limones, que llaman Cidrados de Florencia, porque vienen de aquel Pais, que son los mas excelentes, tanto en la suavidad da 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 generos.

Si

UVA. BHSC. SC 12199

Si ſe huviere 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 ſazon del tiempo, hay otras manifacturas de Azucar, que ſirven para todo el año. Se confitan las Almendras de diverſos generos; 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 regiſtraràn à menudo, porque no ſe aceden, ò pierdan de ſu sèr; para lo qual ſe remudaràn los papeles con que eſtuvieſſen cubiertas las vaſijas, que por lo regular ſon orzas blancas, y á falta de eſtas, ollas vidriadas, Garapiñeras de eſtaño, ò barreños.

Los que hicieren proviſion abundante de Fruta cruda, podràn aplicarſe à trabajarlas, y con eſſo conſeguiràn no eſtàr ocioſos. Tambien ſe dedicaràn á preparar las enſaladas, en que no dexaràn de tener baſtante ocupacion, y mas ſi ſon caſas de mucha opulencia.

10 Lo dicho es ſuficiente para la inteligencia del modo que ſe debe diſtribuìr en los meſes del año el trabajo, que ſe ha de executar. Vamos aora á la practica, 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 ſazon; ſeguiráſe la miſma orden, quando ſe trate de las Compotas, Tabletillas, Mermeladas, Paſtas de Frutas, y Jalèas donde ſea conveniente tratar de cada una de eſtas coſas. Ultimamente ſe tratarà de todo genero de obras de Azucar.

*** *** ***

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO IV.

## DE LOS ALBARICOQUES, Y ALMENDRAS, y todo genero de Compotas.

TODO genero de Frutas se pueden hacer en Compotas para servir del dia á la mesa, y es, que mondada la Fruta, y cocida, que no lo estè 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 suerre, que no tenga mucha cantidad, solo quanto se cubra, ó bañe dicha Fruta, y puesto al fuego, se estarà segun el gusto de mas dulce, ò menos; sacada, se echarà bien espumada en la compotera, ò vaso, que se haya de servir. Y se advierte, que el Azucar ha de estàr solo clarificada, y si fuesse Fruta blanda, como Fressas, ù otras, que hay blandas, se dará quatro, ò seis herbores al Almivar antes de echar dicha Fruta.

1 Si fuesse necessario alguna Fruta, parar tirar de pronto en seco, como á mì me ha sucedido varias veces, que en termino de 24. horas la he servido en seco, se hará en esta forma: Mondada, y cocida la Fruta, se pondrà en su Azucar algo mas de la necessaria para que se cubra bien, y puesta à fuego fuerte, cocerà hasta que suba à punto de la grande pluma, y apartada del fuego fuerte, se pondrà á fuego lento, para que vaya penetrando la Fruta: se lavará en agua tibia, y echada en otra Azucar, se tirarà en seco, siguiendo su punto á la pequeña pluma de tirar en seco.

2 Tomaránse los Albaricoques verdes, antes que se hayan endurecido los huessos, y se meteran en una servilleta blanca con dos puños de Sal, mas, ó menos, à medida de la Fruta, y todo se meneará, zarandeandolo de el un lado al otro,

UVA. BHSC. SC 12199

otro, y rociandolo con vinagre, haſta que ſe haya caydo la pelusilla, que deſpues ſe paſſarán á la agua fria, para acabar de emblanquecerlos, con los que ſe executarà la experiencia del alfiler, arriba dicho: yá enjutas en el Cedazo, ſe meterán en un Peról con Azucar clarificado quando haya comenzado á hervir, y ſe menearàn 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 haverlos apartado del fuego, ſi huviere prompta neceſsidad de ellos, que ſino, para que reciban mejor el Azucar, es mejor, que eſtèn infundidos en èl, por eſpacio de dos, ò 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 paſſarán à una ſervilleta, que tendrá Azucar molido, y cernido por el tambòr; y con ſuavidad, ſe menearàn, haſta que eſtén bien bañados del Azucar; deſpues ſe ſecarán en la Eſtufa, pueſtos ſobre hojas de cobre, para que eſtè firme: y ſi embebieſſen demaſiado el baño de Azucar en polvo, ſe repetirá ſegunda vez, y ſe podrá uſar de ellos quando ſe neceſsitáre. Eſta fruta es muy candida, 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 aſsimiſmo muy buena para guardar todo el año.

Adviertеſe, que el fuego que ha de tener la Eſtufa, ha de ſer, ni muy fuerte, ni muy lento; y quando ſe vaya diſminuyendo, ſe aumentarà de otro nuevo, el que eſtarà pueſto en un braſerillo de hierro, ó una cazuela de barro.

## *Albaricoques verdes en liquido.*

3 Haviendoles quitado la peluſa, blancos yá, y reverdecidos, como dicho es, ſe pondrán al fuego en un Peról con Azucar clarificado, lo que pareciere conveniente; de modo, que deſpues de hecha la decoccion quede ſiempre ba-

UVA. BHSC. SC 12199

bañada la Fruta del Almivar, y se darán un herbòr: bien espumados se passaran a una cazuela de barro vidriada, bañada de Azucar, observando que esta primera coccion sea muy clara; despues se pondran en el Cedazo, para que goteen; y al Azucar solo, se dara una docena de herbores, y se echará sobre la Fruta en el barreño, fria yá; lo que executado por dos, ò tres dias, aumentada el Azucar clarificado, segun se huviere consumido en la Fruta, se finalizaràn goteandolos en el Cedazo: si no están bien bañados, prepararáse el Almivar solo à la gruessa Perla, y dentro se echaràn los Albaricoques, para que a fuego lento dèn cinco, ò seis herbores: y bien espumados con su Almivar, se guardaran.

*Albaricoques mondados.*

4 Mondanse los Albaricoques verdes, y se echan en agua fria, y enjugados en el Cedazo, se pondràn en otra agua en un peról al fuego, haciendo que hierban, hasta que estén cocidos, para que se reverdezcan, y emblanquezcan, como arriba se ha dicho; y haciendo la experiencia del alfiler, se confitaràn como los antecedentes.

*Almendrucos verdes para confitar.*

5 Tomados los Almendrucos, se les hace lexía para mondar la pelusilla que tienen; y se pone en esta forma: Bastante ceniza de carbon, la mas blanca, y cernida, se echará en la porcion de agua correspondiente à 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 ceniza: y yà sentada, se mudará el agua clara á otro Peról, y buelto al fuego, sa echaràn los Almendrucos, à fin de que vayan cociendo, y se irán de quando en quando sacando algunos, y se probarà, à vèr si dàn la pelusa, que se harà con los dedos, ò con un palito sutil: y bien lim-

UVA. BHSC. SC 12199

limpios, ſe irán echando en agua natural; y ſi no quedaſſen baſtante cocidas, ſe pondràn al fuego en otra agua clara, y deſpues ſe confitan en Azucar, de modo, que ſe cubran bien de ella en la vaſija que eſtèn: y ſe irá cociendo el Azucar fuera de los Almendrucos, y deſpues de fria ſe bolverà à 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 raxillas, para que ſe ſequen en la Eſtufa; y deſpues de ſecos, ſe podràn guardar, y uſar de ellos ſiempre que ſea neceſſario.

*Albaricoques maduros mondados.*

6 Elegirànſe los Albaricoques, que no eſtèn del todo verdes, ni del todo maduros: ſi ſe huvieren de confitar enteros, à cada Albaricoque ſe le ha de hacer con un cuchillito una rajita por el pezón, para poder ſacar el hueſſo: y bien mondados de ſu caſcarilla, y como en cantidad de quatro libras, ſe echarán en un Peròl, que eſté al fuego con agua hirbiendo, para que ſe enblanquezcan, pero ſe tendrá gran cuidado, que no ſe empaſten, ò deshagan: quando eſtèn bien blancos, ſe ſacarán con la Eſpumadera, remudandolos à otra agua fria para que ſe refreſquen, y de alli haviendolos antes enjugado en el Cedazo, ſe echaràn en quatro libras de Azucar clarificado, cocido á la pluma, en donde darán dos, ó tres herbores ſolamente: apartados, pues, del fuego, y quando eſtén yà frios, ſe ſacaràn, y enjugaràn los Albaricoques en el Cedazo, bolviendo el Almivar al fuego, y aſsi que haya dado ſiete, ù ocho herbores, ſe derramarà ſobre la Fruta, que eſtará en otro Peról, ò todo junto repetirá otros cinco, ó ſeis herbores: lo que executado, y haviendo repoſado fuera del fuego dos, ò tres horas, ſe pondrá en los botes con ſu Almivar. Si ſe quieren en ſeco, deſpues de haver repoſado, ſe pondràn los Albaricoques en el Cedazo à



UVA. BHSC. SC 12199

enjugar, y ſe concluirán pulverizados de Azucar, del modo dicho en los Albaricoques verdes en ſeco.

## *Albaricoques à medio Azucar.*

7 En quatro libras de Azucar, preparado á la pluma, ſe echarán otras tantas de Albaricoques curioſamente mondados, para que dén al fuego un pequeño herbòr; y haviendolos apartado de él, y dexandolos enfriar bien, ſe bolveràn al fuego, para que hierban en dicho Almivar, haſta que éſte no eſpume mas: deſpues ſe apartarán, y dexarán en infuſion una mañana, de donde ſe pondràn à enjugar en un Cedazo; y en el entretanto ſe cocerá el Almivar à la Perla, y junto con la Fruta, ſe echarà en una cazuela vidriada, y bien quitada la eſpumilla, ſe meterà en la Eſtufa por eſpacio de medio dia: y deſpues ſe prepara, como arriba ſe ha dicho, para tirarles en ſeco; à no ſer que los quieran conſervar en liquido, para uſar de ellos en otra ocaſion en ſeco.

Adviertaſe, que la Fruta ſe vaya echando en agua fria conforme ſe fuere mondando; y eſto ſe entiende con todas, y en todo genero de confitarlas.

## *Albaricoques en Oreja.*

8 En eſta manifactura ſe executan los dos modos de confitar antecedentes. Albaricoques en oreja no es otra coſa que haviendo dividido el Albaricoque en dos partes iguales, ſin defunirlos de todo punto, forme al modo de una oreja, como los que llamamos Orejones.

Adviertaſe, que los Albaricoques, aſsi verdes como maduros, eſtán expueſtos á engraſſarſe, 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, ù otras obras.

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO V.

## *DE LAS FRUTAS ROJAS.*

LAS Guindas, y Cerezas ſon la primera Fruta roja, que ſe halla: hacenſe de ellas Compotas, ſin quitarles el hueſſecillo, por ſu poco vigor: lo que ſe executa mas por ſatisfacer la novedad, que por ſu buen guſto. Todo lo que ſe hablarà de las Guindas, ſe podrà executar con las Cerezas.

### *Guindas en oreja.*

1 Elegiràn ſe las mas hermoſas Guindas, y haviendolas ſacado el hueſſo, ſe echarán en el Almivar preparado al ſoplo, para que dén quince herhores cubiertos: (herbòr cubierto es, quando èſte no rompe fuera, y ſolamente ſe ſiente en el interior del Almivar, ò agua, un poco de ruido, con algun eſtremecimiento) apartaránſe del fuego, dexandolas en el Peròl en ſu infuſion una mañana; y deſpues de haver enjugadolas en un Cedazo, ſe prepara el Almivar á la Perla, en el que ſe echarán haſta que levanten ſiete, ò ocho herbores cubiertos; y haviendo apartado del fuego el Peról, y eſpumado bien el Almivar, ſe dexaràn 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, tepitiendo el propio baño, ó pulverizacion de Azucar. Llamanſe 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, havrán dado dos, ò tres herbores en agua, y las Cerezas mas, unas, y otras haſta la experiencia del palillo, ó el alfiler; y lo miſmo para las ſiguientes, y todo genero de Frutas de eſta eſpecie.



UVA. BHSC. SC 12199

*Guindas deſgranadas à medio Azucar.*

2 Meteràn ſe en el Almivar á la Perla las Guindas ſin hueſſo, haciendo que dèn dentro cinco, ò ſeis herbores, y haviendo repoſado haſta el dia ſiguiente, que enjutas del Almivar en el Cedazo, y reducido á éſte á la preparacion de Almivar á la liſa, ò baſtante ſuelto, ſe pondràn en él las Guindas, para que repitan otros veinte herbores, ſin dexar continuamente de eſpumarlos: lo que hecho ſe apartarán del fuego, dexandolas repoſar aquella noche: y al ſiguiente dia, haviendolas enjugado en el Cedazo, ſe pondràn á ſecar ſobre las hojas de cobre, pulverizadas de Azucar, en la Eſtufa. Para ſeis libras de Fruta baſtan tres de Azucar.

*Guindas con hueſſo en liquido.*

3 A ſeis libras de Azucar clarificado, y hecho Almivar à la pluma, ſe echarán otras tantas de Guindas, que han de eſtár quitadas por mitad los palillos, y aſsi enteras con ſu hueſſo, daran diez, ó doce herbores cubiertos: apartadas del fuego, ſe dexaran repoſar por eſpacio de media hora, à lo que ſe añadirá medio quartillo, ò poco mas de zumo de Uba eſpina, para que tomen calor, que juntamente las dá un ſabor muy agradable: deſpues de lo qual ſe bolveràn al fuego, dexandolas cocer, haſta que el Almivar ſe haya convertido en la preparacion à la perla, y entonces ſe podràn guardar en las vaſijas.

*Guindas liquidas Frambueſſadas, ò con mixtion del zumo de Frambueſſa.*

4 Echaranſe en cinco libras de Azucar clarificado, y hecho à la Pluma quatro libras de buenas Guindas, y bien maduras, cuyo color ha de ſer tirante á bermejo, haviendolas primero partido por mitad del palito, ſe haràn dár diez y

ocho

UVA. BHSC. SC 12199

ocho, ó veinte herbores à gran fuego, y ſe apartarán de eſte para que repoſen por tiempo de una hora: lo que executado, ſe bolverán al fuego, haſta que el Almivar ſe eſpeſe un poco, á fin de que por eſta dilacion penetre el hueſſo, que es algo duro. Si ſe quiere dàr guſto de la Frambueſſa, en libra de Azucar preparado à la pluma, ſe echarà otra de eſta Fruta, y todo junto cocerà haſta que levante diez herbores, y yá frio, ſe colarà por el Cedazo, echando el Almivar ſolo deſtilado en la compoſicion de las Guindas; pero ſe advierte, que en tal caſo ſe ha de 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 eſtrujaran las Frambueſſas 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, ò de quatro en quatro, conforme fueſſe el guſto de cada uno, atadas con un hilo por los pezones, ó palitos, y ſe cocerá todo junto, haſta que dé veinte herbores, y bien eſpumado, ſe apartarà del fuego, dexandolo enfriar, de donde ſe remudará à una cazuela de barro, poniendolo dentro de la Eſtufa haſta el dia ſiguiente; que haviendolas enjugado en el Cedazo, ſe pondràn à ſecar dentro de la Eſtufa en la manera dicha.

Noteſe, que todas eſtas manifacturas 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 huviere de dàr ſu propio guſto, y ſabòr à las otras Frutas.

*Guindas con guirnaldas ò coronas.*

6 Tomaràn ſe ſeis libras de Guindas, las mas eſcogidas:

à

UVA. BHSC. SC 12199

á las quatro ſe les quitarà los palillos, y los hueſſos, y á las dos reſtantes, ſolo la mitad del palito, y todas juntas ſe confitaràn como las de oreja: quando eſtén en ſu ſazon, ſe enjugarán ſobre el Cedazo, y deſpues ſe iràn poniendo ſobre las hojas de cobre en el modo ſiguiente: Tomaràſe una de las que tienen palillo, y en ſu contorno ſe pegaràn por ſu orden tres de las que no le tienen, de ſuerte, que quede formada una corona ó guirnalda, en cuyo medio eſtara la qne tiene el palo levantado en alto, y haviendolas polvoreado de Azucar fino, se pondràn á ſecar en la Eſtufa.

*Frambueſſas en ſeco.*

7 De las mas hermoſas Frambueſſas, no demaſiadamente maduras, aunque sì bien limpias, ſe echaràn el Almivar preparado à la buena Pluma, la cantidad que fuere razonable: y en dando un herbór cubierto, ſe retiraràn del fuego, y eſpumada bien, ſe mudaràn 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.

Guardaránſe 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.

*Frambueſſas en liquido.*

8 En ſiete libras de Azucar preparado á la Pluma, ſe pondrán cinco de Frambueſſas de las mas grueſſas, bermejas, y hermoſas, y bien limpias, para que dèn doce, ò quince herbores á fuego grande: lo que hecho, ſe apartarán, dexandolas repoſar por un breve tiempo, en cuyo eſpacio curioſamente ſe eſpumarán, repitiendo la decoccion haſta que el Almivar ſe eſpeſe, como gyropo; y yá frio, ſe pondrá en una vaſija: y porque ſon demaſiadamente ſecas, ſe po-

UVA. BHSC. SC 12199

podrá añadir al primer herbor à cinco libras de Frambueſſas un quartillo de zumo de Guindas, deſtilado por la ſervilleta, y paſſado por el Cedazo, como ſe dixo arriba en las Guindas en liquido Frambueſſadas: y en lo demás ſe ſeguirà lo dicho, ſin diſtincion alguna.

## *Uba creſpa, ò Uba eſpina verde en liquido llamada por otro nombre Bruſſela.*

1 Hendiránſe con un cuchillo muy ſutil las Bruſſelas 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 ſacaran con la Eſpumadera, remudandolas á otra mas fria, para que á fuego lento reverdezcan: y quando eſtèn bien blandas, ſe refreſcarán en otra tercera agua mas fria, y bien enjutas en el Cedazo, ſe pondrán en Azucar clarificado, haſta que dèn catorce, ó quince herbores, ò mas, para que reciban bien el Azucar: lo que hecho, ſe dexarán repoſar haſta el dia ſiguiente, que haviendolas deſtilado de ſu Almivar en el Cedazo, ſe harà cocer à eſte, haſta la preparacion de la Perla, y ſobre èl, ſe echarà la Fruta, repitiendo otros cinco, ó ſeis herbores cubiertos; no reſtando para ſu concluſion, ſino ſolo ſecarlas en la Eſtufa, como las Guindas de oreja.

## *Bruſſela madura en liquido.*

10 Haviendo preparado cinco libras dè Azucar à la Pluma, ſe añadiràn quatro de eſta Fruta, y todo junto cocerà à grande fuego, haſta que haya levantado catorce, ò quince herbores: deſpues de haver repoſado, como coſa de media hora, ſe bolverà à poner al fuego, haſta que el Almivar quede perfeccionado, como el precedente, y quando eſtè yà frio ſe guardarà en vaſija; pero ſi ſe quiere hacer mas hermoſo, y tranſparente, ſe exprimirà el zumo de

tres

UVA. BHSC. SC 12199

tres libras de Guindas en una cazuela vidriada, y ſe repaſſarà por un Cedazo para echarlo en ſeis libras de Azucar preparado à la Pluma, á lo que ſe añadirán otras quatro de la Bruſſela, todo junto dará doce, ò catorce herbores; y deſpues de haver repoſado fuera del fuego, ſe bolvera à cocer, haſta que quede baſtantemente eſpeſo el Almivar; y ya bien frio, ſe envaſijaran.

Si ſe quiere dar el guſto de la Frambueſſa, ſe executarà para ſu execucion lo miſmo, que con las Guindas.

## *Bruſſela en gagitos, ò ramitos.*

11 Se diſtribuiran en pequeñitos ramitos, ò gagitos quatro libras de eſta Fruta, y ſe coceran en almivar preparado á la Pluma, haſta la cantidad de tres libras, ò poco mas, para que dén dos, ò tres herbores; y bien eſpumadas, ſe meteran en la Eſtufa, ſin ſacarlas del Perol: al dia ſigiente ſe enjugaran en el Cedazo, y polvoreados los ramitos de Azucar fino ſobre las planchas de cobre, ſe pondran á ſecar en la Eſtufa.

## *Bruſſela en racimos.*

12 En quatro libras de Azucar preparado á la primera Pluma, ſe echaran otras tantas de Bruſſela en racimo, para que dèn cinco, ò ſeis herbores; y haviendolo dexado repoſar cinco, ò ſeis horas, ſe repetira la decoccion haſta otros tres herbores; y deſpues de haverlos enjugado en el Cedazo, pueſtos por ſu orden los racimos en las planchas de cobre, y polvoreados de Azucar fino, ſe ſecaran en la Eſtufa, guardando en lo demàs el orden de las otras Frutas, que ſe tiran en ſeco: cuya regla ſerá general para todas las que en adelante ſe huvieren de executar con eſta manifactura.

*Bruſ-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Bruſſela blanca en racimos, ò gagitos.*

13 Separanſe en pequeños gajos tres libras de Uba eſpina, y en quatro libras de Azucar, preparado á la pluma, ſe haràn dar diez, ò doze herbores lentos, y haviendo eſpumado el Almivar fuera del fuego, ſe dexaràn reposar por tiempo de dos horas: deſpues ſe paſſaràn por el Cedazo, y los prepararán para tirarlos en ſeco en la Eſtufa, como las anteriores. Si ſe quiſiere conſervar en liquido, ò en ramitos, ſe practica lo arriba dicho.

*Moras en liquido, ò ſecas.*

14 Las que ſe han de confitar en ſeco, no han de eſtar demaſiadamente maduras, ſino un poco verdes: coceranſe bien limpias, en Azucar preparado al Soplo, en donde daràn un ſolo herbór baſtantemente lento; y haviendole eſpumado, ſe meterà con ſu Perol en la Eſtufa para tirarlas en ſeco, como las Bruſſelas: à una libra de Moras, correſponde otra de Azucar clarificado. Daselas un hermoso color, aplicando á la decoccion ſu propio zumo exprimido por una ſervilleta.

Las liquidas ſe cuecen en el Azucar preparado à la Perla; â quatro libras de eſta Fruta ſe echan tres de Azucar, en el que ſolo daràn un herbor, y eſte, que ſea lento, á fin de evitar, que no ſe eſtampen, ò deshagan, y dexará reposar haſta el dia ſiguiente, que ſe colará el Almivar para cocerlo, haſta reducirla à la Perla, y dentro de èl ſe echaràn las Moras: ſi no huvieſſe baſtante Almivar, ſe añadirà un poco de Azucar, aſsimiſmo preparado à la Perla; y en enfriandoſe todo, ſe guardará en vaſijas.

*Otra manera.*

15 Se pueden confitar tambien de eſta ſuerte: Tomaráſe cinco libras de Azucar preparado à la Pluma, y dentro



UVA. BHSC. SC 12199

de èl, ſe haràn herbir ſiete libras de eſta Fruta, haſta que todo junto haya dado doce, ò quince herbores: añadiraſe á eſta decoccion otras dos libras de Azucar preparado á la pluma, y todo junto bolvera á herbir, haſta que ſe haya reducido à la Perla, con lo que ſe envaſijarà.

# CAPITULO VI.

## *DE LAS NUECES EN LECHE, y de las Ciruelas.*

### NUECES EN LECHE.

SE echaran en agua fria las Nueces verdes tiernas, haviendolas quitado aquella exterioridad, haſta encontrar con lo blanco, y ſe haràn herbir algun breve eſpacio: de alli ſe mudaran à otra agua, que eſtè cociendo, para mayor brevedad, y al querer romper el herbor, ſe ſacaran, remudandolas á otra agua caliente: ſi haciendo la experiencia del alfiler, no ſe reſiſte, eſtaràn en ſu ſazon. Para mantenerlas en mayor blancura, ſe aumentará la agua con un puñado de piedra de alumbre molida, y ſe harà dar un herbor; y bien refreſcadas en otra agua, y enjutas por un Cedazo, ſe meteran en Azucar, muy ſuelto en infuſion haſta el dia ſiguiente; y haviendolas enjugado, ſe pondran en cazuelas, ò en barreños vidriados, y dando un lento herbor al Azucar ſolo, ſe bañarà con èl la Fruta: ſe ha de obſervar, que no ſe ha de echar el Azucar hirbiendo, ni de una vez, ſino templado, y de tres veces, ò mas; al dia ſiguiente ſe ſacarà el Almivar de la cazuela, dexando las Nuezes, y ſe pondra al fuego, para que dé cinco, ò ſeis herbores, aumentandole mas de Azucar, por lo que ſe huvieſſe de diſminuir, y ſe echarà ſobre la Fruta, como dicho es: al dia ſiguiente ſe executarà lo miſmo, à excepcion, que

UVA. BHSC. SC 12199

que el Azucar ha de dár quince, ó diez y ſeis herbores : al otro dia ſe preparará el Azucar à la pequeña Lisa, y ſe executará lo miſmo, como en los paſſados dias : al dia ſiguiente, entre Liſa, y Perla : el ultimo dia à la Perla, aumentando cada vez el Azucar con otro nuevo, para poder bañar las Nueces. Finalizaranſe metiendolas en la Eſtufa por toda la noche de aquel dia ultimo ; y ſi eſtuviere el Azucar bien fuerte, ſe guardaran en los botes. Quando eſtàn en eſta ſazon, ſon muy blancas, por lo que ſe ſerviràn de Azucar buena. Secanſe en la Eſtufa, como las demas Frutas, bien bañadas de Azucar en polvo. Si las quiſieren labrar con Citròn, como las de Victoria, haranſe con la punta de un cuchillo algunas hendiduras, ò agugeritos, en los que ſe meteran los pedacitos de Citròn, ſaboreandolos á medida del guſto que ſe quiſiere, y ſe ſecaràn en la Eſtufa.

## *Nueces negras.*

2 Tomarànſe las Nueces verdes legitimamente quitadas la cascarilla ſin descubrir lo blanco, ſe limpiaran, y enblanqueceran como las de arriba, executando para ſaber ſi eſtàn en ſu ſazón, la experiencia del alfilèr, entonces ſe meterân en agua fria, para que por tiempo de veinte y quatro horas ſe refreſquen en ſu infuſion: en cuyo eſpacio, ſe mudará la agua dos, ò tres veces, y ſe meterán en Azucar reſuelto, executando para finalizarlas las miſmas precaciones, y diligencias, que en las blancas. Dividenſe en quatro porciones mas, ó menos, ò enteras, picadas con un alfilèr grueſſo, ò con un palito bien aguzado en dos, ò tres partes, á medida del guſto del Artifice ; pero ſe advierte, que ſe han de emblanquecer, y atemperar en el eſpacio de nueve dias en agua clara, remudada de veinte y quatro á veinte y quatro horas, ò poco menos ; y para confitarlas, ſe ſigue el propio methodo, que en las precedentes.



UVA. BHSC. SC 12199

## *Ciruelas.*

De las Ciruelas mas utiles para confitar, entre la varia muchedumbre de sus especies, son las que llaman comunmente Andrinas, ò Mirabeles, y algunas otras, de un dulzor muy apetecible; pero casi inutiles, respecto à su sazón, por estàr la carne muy dura; y assi comenzaremos por las Andrinas.

### *Ciruelas Andrinas en seco.*

3 Picarânse con un alfiler, ò con un cuchillito sutil de punta, assi por el pezon, como por otras partes, segun pareciere conveniente para perservarlas, que de este modo no se abran, y reciban mejor el Azucar, y echarânse en agua natural; remudadas de alli á otra, se pondràn al fuego, hasta que quieran levantar el primer herbór; lo que hecho, se sacaràn à enfriar, bolviendolas segunda vez à cocer, bien cubiertas, à fuego muy lento, ó sobre rescoldo, sin consentir que hierban de ninguna de las maneras, porque se ablandarian demasiado: quando estuviessen verdes, y algo blandas, las refrescarán en otra agua fria, y se enjugarán en el Cedazo, para meterlas en Azucar suelto, hasta el otro dia, que se pondrân con su Azucar al fuego lento, sin dexarlas herbir, sino es en quanto se extremezca la decoccion, (para lo que, con curiosidad, y sutileza, se meneará con la Espumadera de quando en quando) y se apartará del fuego el Peról, dexandolas en infusion hasta el otro dia, que el Almivar solo, destilado de la Fruta en el Cedazo, se hará dàr siete, ù ocho herbores, metiendo entonces la Fruta, hasta que la decoccion se extremezca, como que quiere romper el herbor, se apartarà, dexandolo todo assi, hasta el otro dia, que se repetiràn en el Almivar, sin la Fruta, aumentando de nuevo Azucar yà clarificado otros quince, ò diez y seis herbores, con lo que se ba-

UVA. BHSC. SC 12199

bañaràn las Ciruelas, que eſtaràn pueſtas en barreños, ó cazuelas vidriadas: al otro dia ſe preparará el Azucar à la Liſa: al otro, entre Liſa, y Perla, en el que harán cocer la Fruta con la lentitud dicha: al ultimo dia, ſe uſará de la preparacion à la Perla, en el que echaràn las Ciruelas Andrinas que dén ſiete, ù ocho herbores: cubiertas, y bien eſpumadas, las preparará, como las demás Frutas, para ſecar en la Eſtufa.

El mejor Almivar para añadir à la preparacion de Azucar precedente, diſminuido yà por los baños, ò yà por las infuſiones, es el de los Albaricoques, porque èſte los mantiene verdes, deſtruyendo la blancura. Conviene aſsimiſmo, que las Ciruelas Andrinas, que ſe han de confitar, no eſten del todo maduras; lo que ſe deberà obſervar en el reſto de las demàs 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 à eſtas.

### *Ciruelas Andrinas mondadas en ſeco.*

4 A quatro libras de Ciruelas Andrinas, grueſſas, y̅ mondadas, ſe harán dàr un par de herbores en agua natural, ſi eſtuvieſſen duras; y haviendolas enjugado en el Cedazo ſe echaràn dentro de otras tantas de Azucar preparado à la pluma, haſta que hayan dado cinco, ò ſeis herbores; y haviendolas dexado repoſar por tiempo de dos horas, apartadas del fuego, ſe pondràn con la Eſpumadera en una cazuela de barro vidriada, repitiendo en el Almivar algunos herbores, haſta que ſe haya hecho mas fuerte, que entonces ſe echarà la Fruta dentro, para que todo junto dè otros quatro herbores, y haviendoſe enfriado, ſe envaſijaràn.

Si las Ciruelas eſtuvieſſen maduras, ſe omitirà el herbirlas en la aguà comun, y la decoccion no ſe executarâ

ſi

UVA. BHSC. SC 12199

ſino à la Perla : obſervando , para perfeccionarlas , el propio orden que en las duras.

Las demàs Ciruelas ſe confitan del miſmo modo.

*Ciruelas Mirabeles.*

5 Bien picadas en varias partes con un alfiler grueſſo las Ciruelas Mirabeles , ſe haràn herbir en agua natural, haſta que comiencen à nadar por encima , que ſe mudarân à otra agua fria para refreſcarlas ; y haviendolas pueſto , pues , bien enjutas en el Cedazo , ſobre una cazuela , ò barreño , ſe echarà ſobre ella el Azucar clarificado bien caliente , dexandolas aſsi en infuſion haſta el dia ſiguiente, que cocido el Almivar ſolo à la pequeña Liſa , ſe echarán dentro las Ciruelas , para que dèn ſiete , ù ocho herbores: al otro dia ſe cocerà à la grande Liſa el Almivar , y al ultimo à la Perla ; y en cada uno de eſtos dias , como ſe dixo en el primero , ſe darà dentro del Almivar ſiete, ù ocho herbores à la Fruta ; y porque aquel ſe gaſtarà demaſiado con los baños , el fuego , y las infuſiones, ſe aumentarà cada vez de nuevo Azucar clarificado , para que todas igualmente ſe bañen : ſe advierte , que los herbores dichos han de ſer ſolo cubiertos de modo , que no rompan ; ſino ſolo que ſe eſtremezca la agua , haciendo algun ruido ſenſible. Executadas eſtas diligencias , al quarto dia ſe enjugarán , y prepararán, para ſecarlas en la Eſtufa en el modo ordinario.

*Otra manera.*

6 Se pondràn en un Peról con agua hirbiente quatro libras de Ciruelas grueſſas , maduras , y eſcogidas , picadas como las antecedentes , para que dèn quatro , ò cinco herbores ; y enjugadas en el Cedazo , ſe echaràn en cinco libras de Azucar preparado à la Pluma , haſta que dèn cinco, ò ſeis herbores : deſpues de lo qual , ſe dexaràn repoſar por eſpacio de un dia , bueltas à cocer , haſta que el Almivar ſe haya

UVA. BHSC. SC 12199

haya eſpeſado, y quando eſtèn frias, ſe pondràn en las vaſijas deſcubiertas, que al otro dia ſe enjugaràn: eſto ſe hace, para que evapore alguna malicia, ſi la tiene, y para que aſsimiſmo ſe mantengan mas largo tiempo; pues de lo contrario, facilmente ſe revendrian.

A las Ciruelas Andrinas algunos no las paſſan el agua, lo que ſe ha de executar, obſervando en los demàs lo arriba dicho.

### *Ciruelas Andrinas rojas.*

7 A quatro libras de Ciruelas Andrinas rojas, Imperiales, ù otras, ſe hendiràn como à los Albaricoques, para quitarlas los hueſſecillos, y en otras tantas de Azucar clarificado en un Peròl, ſe pondràn à fuego lento, ſin permitir que hierban, ſino interiormente, y con mucha ſuavidad, à fin de que no ſe deshagan, para lo que con ſutileza ſe removeràn de quando en quando: en eſtando medianamente blandas, ſe apartaràn del fuego para que ſe enfrien, y ſe meteràn à enjugar en el Cedazo, en cuyo intermedio cocera el Almivar haſta la preparacion de la Liſa; y quando eſtè en eſte punto, ſe echarà la Fruta dentro, para que dé ſiete, ù ocho herbores cubiertos; y bien eſpumado, ſe apartarà del fuego, paſſandolas con ſu Almivar à una cazuela, y dexandolas repoſar toda aquella noche, haſta el ſiguiente dia, que ſe prepararàn en el modo comun para ſecarlas en la Eſtufa.

### *Ciruelas à medio Azucar, y otras.*

8 En dos libras de Azucar preparado à la Perla, ſe echaràn otras tantas Ciruelas, haciendolas dàr un pequeño herbór tan ſolamente, las que apartadas del fuego, ſe dexarán repoſar por eſpacio de dos dias, en cuyo interin, ò à corta diferencia, havrà penetrado bien el Almivar, y ſupurado ſu zumo natural; lo que executado, ſe bolverà todo al fue-

UVA. BHSC. SC 12199

fuego para que cueza, haſta tanto que ſe haya convertido el Almivar a la Perla: deſpues ſe paſſarà à la cazuela, ó barreño, para que repoſen haſta el dia ſiguiente, que ſe prepararàn para ſecarlas en la Eſtufa.

¶ Todo genero de Ciruelas buenas ſe pueden confitar de eſte modo. Confitanſe tambien mondadas, haviendolas antes paſſado por agua al fuego, guardando en lo demàs, aſsi para ſecarlas, como para todo el reſto, las reglas, que ſe notan en las demàs Ciruelas.

# CAPITULO VII.

## *DE LAS PERAS, QUE SE HAN DE CONFITAR en ſeco, y guardar en liquido.*

ESTA Fruta ſe divide en diſtintos generos, con variedad de nombres. Confitanſe ſolas las Cermeñas blancas, y otras algunas: las demàs, ò ſon demaſiado grandes, ò demaſiado duras para eſte miniſterio, y aſsi ſolo ſon utiles para las Paſtas, Compotas, y Mermeladas, que ſe executaràn ſin diſtincion alguna, como las de todas las demàs Frutas. Guardanſe con mucho aſſéo, y limpieza todo genero de Peras confitadas, tanto en liquido, como en ſeco.

### *Peras blanquillas.*

1 Eſta Fruta es una de las mas tempranas, por cuya razon es muy eſtimada: confitanſe, mas por ſatisfacer la novedad, que por otro reſpecto alguno, haciendo de ellas Compotas, ò tirandolas en ſeco: preparanſe del modo ſiguiente: Despues de bien picadas en cima del pezòn con un alfiler, ſe pondràn en un Peról de agua, que eſtarà al fuego, para que ſin herbir ſe vayan cociendo; y ſi ſe quiere romper el herbòr, ſe rociaràn con agua fria, y quando eſtèn yá blandas, ſe dexaran enfriar, apartadas del fuego, para mondarlas,

echan-

UVA. BHSC. SC 12199

echandolas à refreſcar en otra agua fria , conforme ſe vayan limpiando ; y deſpues de haverlas enjugado en el Cedazo, ſe aplicaràn al fuego en un Peról , que tendrá Azucar clarificado , para que dèn quarenta , ò cinquenta herbores , que ſe apartaràn del fuego , dexandolas en ſu infuſion haſta el dia ſiguiente , que haviendolas enjugado de ſu Almivar en el Cedazo , ſe cocerà èſte ſolo haſta reducirlo à la preparacion llamada de la Liſa , y dentro de èl ſe echará la Fruta , y darà uno , ò dos herbores : al otro dia ſe cocerà el Almivar entre Liſa, y Perla, y al tercero à la Perla : advirtiendo, que cada dia de eſtos dos ultimos ha de dár dentro de dicho Almivar la Fruta diez, ò doce herbores tan ſolamente, cubiertos , la que ſe guardará , para tirarla en ſeco quando huviere neceſsidad , lo que ſe executa del miſmo modo , que los Albaricoques : pero porque eſtarà demaſiado eſpeſo, ò fuerte , meteráſe la vaſija en un Peról de agua hirbiendo , para que ſe liquide , por cuyo medio ſe podra ſacar la Fruta , y prepararla , tirandola como lo demás en ſeco. Conſervanſe mucho tiempo de eſte genero , cubriendo las Peras con papeles blancos , que ſe remudaràn de tiempo en tiempo, para que no reciban humedad.

¶ Todas las demàs diferencias de Peras ſe confitan enteras , ó conforme ſe quiere , executando lo miſmo, que con las paſſadas.

¶ Las Cermeñas ſe pueden confitar tambien.

## *Bergamota Moſcatel.*

2 La mas èxcelente para confitar entre todas ſuertes de Peras , es la Bergamota Moſcatèl : echa de sì un olor muy fragrante, y ſuave , como al modo de Almizcle ; es llamada de algunos la Pera Siciliana , y de otros Pera Moſcatèl chica de Otoño. Confitaſe por el propio orden , que las demás,



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO VIII.

## DE LOS ALBERCHIGOS, HIGOS, Castañas, y Yerva Angelica.

### Alberchigos verdes.

1 TOmaranse los Alberchigos, que tengan el hueſſo blando, y no acabado de formar, y ſe cocerán en la lexia 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 eſtèn en el punto que las Almendras, eſto es, que la peluſa ſe haya caido, ſe paſſarán por el agua fria para blanquearlos, y ſe reverdecerán ſobre el reſcoldo, al modo que los Albaricoques: quando eſten en eſta ſazon, ſe pondrán en Azucar clarificado, como las Almendras del citado Cap. IV. obſervando, aſsi para tirarlas en ſeco, como para conſervarlas en liquido, las mismas reglas. Si el Alberchigo eſtuvieſſe un poco duro, ſe mondarà como los Albaricoques verdes.

### *Alberchigos maduros, ò abridores.*

2 Los Alberchigos ſe confitan enteros, y no partidos, como las demàs Frutas, à cauſa de ſu carnoſidad blanda, y demaſiado muelle: mondaránſe los que ſe juzgaren ſuficientes, y ſe quitaràn los hueſſos con mucha ſutileza, para lo qual ſe hendiràn con un cuchillito la parte que fuere neceſſaria, por donde puedan ſalir los hueſſos, y ſe blanquecerán en agua natural al fuego, y conforme vayan ſubiendo encima del agua, ſe iràn ſacando con la Eſpumadera para remudarlos á otra agua fria: y haviendolos enjugado en el Cedazo, ſe meteràn en Azucar clarificado, donde her-

UVA. BHSC. SC 12199

herbiràn, haſta tanto que no eſpumen mas; y porque la eſpuma dañarìa á eſta, y las demàs Frutas, ſe quitarà con curioſidad, ſin dexar coſa alguna: lo que hecho ſe mantendràn en infuſion haſta el otro dia, que haviendolos apartado de ſu Almivar por el Cedazo, ſe cocerà á èſte ſolo, haſta la preparacion à la Liſa, aumentado de otro nuevo Azucar clarificado, y dentro ſe meterà la Fruta, para que dé un ſolo herbor: al ſiguiente dia, haviendo enjugado en el Cedazo los Alberchigos, ſe cocerà el Almivar á la preparacion de la Perla, renovado de otro Azucar, aſsimiſmo preparado à la Perla, y ſe repetirá otro herbor lento con la Fruta, y ſe meteràn à repoſar aquella noche en la Eſtufa, haſta el dia ſiguiente, que ſe podràn tirar en ſeco, ò ſi no, ſe guardarán en liquido. Confitanſe tambien à medio Azucar, ò en oreja, como los Albaricoques, ò eſtendidos 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 Melocotòn, ò Durazno blanco, entre eſtas eſpecies de confitura, es el mejor para eſte uſo.

### *Higos ſecos, y liquidos.*

4 Elegiràmſe los Higos medio maduros, y picados por el pezòn con un alfiler, ſe dexaràn dàr en agua hirbiendo, pueſta al fuego, quince, ó diez y ſeis herbores, para que ſe ablanden, y expelan ſu malignidad; y quando eſtèn medio frios, ſe refreſcaràn en otra agua natural; enjugaràmſe 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, darà quatro herbores cubiertos, poniendolos à repoſar en la Eſtufa en una cazuela de barro vidriado, bien eſpumado, porque



UVA. BHSC. SC 12199

no ſe incorpore aquella eſpumilla; que es como la hez de eſtas decocciones. Al otro dia ſe apartarà la Fruta del Almivar, para que dè diez, ó doce herbores, y ſe bañaràn en èl los Higos: al ſiguiente dia ſe executaràn las propias diligencias, reſtando ſolo tirarlos en ſeco, ò guardarlos en liquido, ſegun lo pidiere la ocaſion, ò como ſe quiſiere.

## *Yerva Angelica, eſpecie de apio.*

5 La Angelica es una yerva muy pectoral, y oloroſa: cogeſe tres veces al año, en la Primavera, Eſtìo, y Otoño: el mejor tiempo es quando los tallitos, que la mantienen, eſtàn medianamente grueſſos, antes de que haya brotado la grana, ò ſimiente; y aſsi freſca, como ſe coge, ſe la quita las hojas, dividiendolas en porciones como la mano, y todo el cutis exterior ſe les quitará, refrescandolas deſpues en agua fria; de alli ſe paſſaràn à otra hirbiendo, para que ſe emblanquezcan, cociendolas à grande fuego, haſta que tomadas entre los dedos, facilmente ſe deshagan, y entonces, bien cubiertas, ſe dexaràn repoſar fuera del fuego por tiempo de dos horas, poco mas, ò menos, en cuyo intermedio havràn reverdecido: haviendolas repaſſado para que ſe refreſquen bien por otras dos aguas frias, y bien enjutas en el Cedazo, ſe haràn dár en Azucar clarificado diez, ò doce herbores, eſpumandolas como las demàs curioſamente, y remudadas à una cazuela, ſe dexaràn en ſu infuſion haſta el otro dia, que al Almivar ſolo ſe harà herbir, haſta que eſté preparado á la Perla chica, con lo que ſe bañarà la Fruta: deſpues de dos, ò tres dias ſe bolverà à cocer el Almivar ſolo á la grueſſa Perla, y ſe echarà en ella Angelica: ultimamente ſe concluirà, ſecandola en la Eſtufa, como las demàs Frutas; y porque el Azucar ſe conſume con los baños, y decocciones, ſe aumentará de otro nuevo, para bañar igualmente la Angelica.

*Caſ-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Caſtañas confitadas.*

6 Eſcogeránſe las Caſtañas mayores, de un color reſplandeciente, ingertas, y llanas, á las que ſe quitaràn las caſcaras de fuera, y ſe pondrán dos Peroles de agua al fuego; y quando hayan herbido, meteranſe en el uno las Caſtañas para que dèn cinco, ò ſeis herbores, y de alli ſe mudaràn con la Eſpumadera al otro Peròl, tambien de agua hirbiendo, pues con eſto ſe acabarán de blanquear; y no las hará daño, antes sì mucho provecho, que en lugar de ſer dos eſtas aguas, ſean quatro, ò cinco, pues con eſto ſaldràn mas claras, y blancas; y para conocer ſi eſtàn en ſu punto, ſe harà 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 iràn ſacando con la Eſpumadera con baſtante tiento, y bien limpias, ſe iràn paſſando por otra agua tibia: enjugadas ſobre una ſervilleta, ſe refreſcaràn en otra agua fria, pues con eſto ſe purifican mas: y bueltas á enjugar, ſe meteràn en Azucar clarificado algo fuerte, aplicandole fuego lento, de modo, que no ſe rompa el herbòr, ſino es, que ſolo ſe eſtremezca el Almivar, que entonces ſe guardaràn en ſu infuſion en la Eſtufa, ò ſobre reſcoldo: al dia ſiguiente, aumentado el Almivar de Azucar clarificado, y ſin la Fruta, ſe cocerà haſta la pluma, en el que ſe echarà la Fruta, quando eſtè yá templado, y ſe bolverá 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 iràn paſſando por agua tibia, que eſtará en un Peròl, à fin de que ſe limpien del Azucar, y ſe enjugaran con el miſmo tiento ſobre una ſervilleta: lo que executado, ſe meteràn en otro Azucar nuevo, preparado à la pluma: (que es el punto de las Frutas que ſe tiran en ſeco) deſpues de apartado del fuego, y un po-

UVA. BHSC. SC 12199

poco repoſado, ſe dexará enfriar, haſta que ſe pueda ſufrir la mano en un coſtado del Peròl: y tomando entonces una cucharà manuable, y aſiendo con una mano el Peròl, para que eſtè firme, ſe batirà ſuavemente con la cuchara por un lado del Almivar, ſin que ſe encuentre con las Caſtañas, para blanquecerlo; y quando eſté en eſta ſazon, con un tenedor ſe iràn ſacando las Caſtañas por aquel coſtado, y ſe pondràn ſobre rexillas de alambre para que ſe ſequen: lo que hacen muy promptamente, y ſon de un guſto muy agradable.

Si tuvieſſen que confitar otras Frutas, como Cidras, y Naranjas, conviene, que primero ſe hagan eſtas, que las Caſtañas, reſervandolas para lo ultimo, porque negrecen, y engraſſan eſtremamente el Azucar, y no ſirve para otra coſa, ſino es para Compotas.

# CAPITULO IX.

## *DE LAS MANZANAS AGRIAS, UBAS Moſcateles, Membrillos, y ſu carne.*

LA Manzana es muy ordinaria, y poco uſada en la confitura, por cuyo motivo ſe deberà hacer lo menos, que 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 Haviendo mondado y dividido en dos partes iguales, ò en quatro, bien limpias de ſus corazones las Manzanas agrias, haſta en cantidad de cinquenta, mas, ò menos, ſegun las que huvieren de confitar, ſe echarán en agua fria, para que ſe refreſquen, y ſe paſſaràn de alli á otra hirbiendo, que eſtarà en un Perol al fuego, y todo junto ſe hara co-

cer

UVA. BHSC. SC 12199

cer 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 herbores interiores, ò lentos, con lo que ſe apartarán del fuego; dexandolas repoſar en ſu inſuſion, mudadas de una cazuela en la Eſtufa haſta el dia ſiguiente, que ſe ſeparará el Almivar de la Fruta, para que dè un par de herbores, y con él ſe bañará dicha Fruta, que havrá de eſtár en la cazuela. Eſta diligencia ſe repetirá por tres, ò quatro dias conſecutivos, y al ultimo ſe concluirá, dando á la Fruta, y Almivar todo junto un par de herbores cubiertos; y quando eſté á medio enfriar, ſe preparan 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, ò queden cubiertas. Haráſe de eſta confitura proviſion antes que llegue el Invierno.

*Agraces en liquido.*

2 En un Peról, que eſté con agua hirbiendo, ſe echarán quatro libras de Agraces grueſſos, y bien limpios de ſus granitos, que ſe havrán ſacado por unas pequeñas ciſuras, con la punta de un cuchillito muy ſutil hechas, (haviendolos primero refreſcado en agua natural, y fria) para que dèn tres, ó quatro herbores; y apartados del fuego, ſe pondrán á reverdecer por eſpacio de cinco, ò ſeis horas, bien cubiertos entre reſcoldo, ò ſobre ceniza caliente: deſpues de lo qual, y de haverlos enjugado en el Cedazo, ſe meterán en Azucar clarificado preparado à la Pluma, para que dén ocho, ò diez herbores; lo que executado, ſe ſacarán con la Eſpumadera, poniendolos en una cazuela de barro vidriado, en cuyo interin havrá dado el Almivar otros diez, ó doce herbores, y ſe verterá ſobre los agraces; bolveraſe

todo

UVA. BHSC. SC 12199

todo junto en el Peról al fuego, para que repitan siete, ù ocho herbores; y haviendolos remudado á una cazuela para que se enfrien, los guardaràn.

*Otra manera.*

3 De los yà preparado Agraces arriba dichos, limpios yà de sus ollejos, se echarán en una libra de Azucar en polvo muy fino, y desleìdo en frio, hasta en cantidad de otra libra; y todo se hará dár un herbòr, espumandolo con curiosidad; y despues se apartaràn, y envasijarán, con lo que serà un dulce muy grato al gusto. Confitanse de este propio modo los Agraces en sus gagitos, con sus ollejos, ó como se quiere.

*Agràz en seco.*

4 Despues de haver preparado del modo mencionado los Agraces, á distincion, que el Azucar clarificado en que se han de echar, ha de ser à la primera Perla; y quando llegue à su concluſion, à la Perla mas fuerte, para poderlos tirar con mas facilidad en seco; y quando yà estèn 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, ò en gagitos.

*Moscateles liquidos mondados.*

5 A quatro libras de maduros Moscateles, que tengan un poco de verdòr, haviendolos quitado el ollejo, y los granitos, como se ha dicho, se pondràn en agua natural, y de alli se passaràn à otra caliente, para que sobre el resfriado por tiempo de una hora ligeramente reverdezcan muy bien cubiertos, de modo, que no evaporen; y se meteràn, enjutos en agua, en el Cedazo, sobre quatro libras de Azucar preparado à la Pluma, para que à grande fuego, que no tenga llama, dén catorce ò quince herbo-

res

UVA. BHSC. SC 12199

res. Si el Almivar eſtà perfeccionada, deſpues de yà frio en una cazuela, ſe guardarán en las vaſijas.

*Otra manera.*

6 Eſcogeràn̄ſe las Ubas Moſcateles, que eſtèn à medio madurar, y que verdeen: ſi ſe quiſieren ſe mondarán, y quitaràn los granitos, ò ſegun fuere la voluntad de el Maeſtro: reverdeceràn̄ſe como las demàs, (no obſtante, que ſin eſta circunſtancia ſe confitan) y ſe meterán en el Almivar preparado à la Liſa, ſin conſentir que hierban, ſi no es que ſolo ſe eſtremezcan; deſpues de lo qual, ſe ſepararàn del Almivar, para que èſte ſolo pueda cocer, haſta la preparacion Perla, y quando eſté en eſte punto, ſe echarán en él las Ubas, en donde ſe darán algunos herbores cubiertos, ſin dexar de eſpumarlos continuamente; deſpues ſe pondrán en las vaſijas deſcubiertas, haſta que ſe haya enfriado. Si al principio ſe mezclaſſe con ellas un poco de ſu propio zumo, ſe les añade notable guſto, y gracia.

*Moſcateles en racimo.*

7 Quando eſtà yà preparado el *Azucar* à la Pluma, ſe iràn diſtribuyendo los racimitos, ò gajos de Moſcateles, ſin amontonarlos, donde daràn algunos herbores cubiertos, ò lentos, ſin dexar continuamente de eſpumarla, haſta reducirlo à la coccion Perla; apartaràn̄ſe entonces del fuego, y deſpues de frio, ſe paſſarán à gotear, ò enjugar en el Cedazo, preparandolos para ſecarlos en la Eſtufa. Deberàn̄ſe elegir para eſto, no como para los de en liquido, ſino que eſtèn 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 eſtân mas en uſo entre los particulares.



UVA. BHSC. SC 12199

## *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 passarán 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 passarán á otra tercera agua, y de alli, despues de haverlos enjugado en el Cedazo, se echarán en el Almivar preparado á la Lisa, bien cubiertos, haciendolos cocer con suavidad, sin que levante el herbor, 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 roxos, 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 dá el color material, sin añadirle mas perfeccion: Mueleſe para esto en un pequeño mortero, ò almirèz, con otro tanto de hez de vino purificado, y todo se mete en un vaso de agua hirbiendo, rebolviendolo con una cucharita, y añadiendo un polvo de alumbre molido; junto todo, y mezclado, se pondrá al fuego por un leviſsimo tiempo, y se passará 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, di-

UVA. BHSC. SC 12199

dividiendolos por pequeñas porciones, y en azumbre, y media de agua, ſe cocerán eſtos, reducidos á una en el fuego, ò poco mas; y deſpues, paſſados por una ſervilleta, y clarificado quatro libras de Azucar ( para cada quartillo de eſta decoccion, ſe neceſsita de una libra de Azucar ) y ſe meterán los yá dichos Membrillos, para que hierban, haſta que eſtèn convertidos en Jalèa; hecho eſto, ſe dexarán enfriar un poco, y ſe eſpumará para ponerla en los vaſos: y ſi todavia no eſtàn bien rojos, ſe añadirá à la decoccion la cochinilla preparada, ò el vino. Es utiliſsima para los diſentericos.

*Otra ſuerte de prepararlos.*

1o Dividiránſe los Membrillos, que tengan las calidades precedentes en quatro partes, ſin mondarlos, ni quitarlos las pepitas, y en agua natural, ſe cocerán, haſta tanto, que ſe hayan convertido en Mermelada; deſpues ſe enjugaràn dentro de una ſervilleta, ſin oprimirlos, ò ſino, ſe pondrán á gotear ſobre el Cedazo, y en Azucar preparada à la Caña ſe echaràn, añadiendo vino blanco generoſo à medida de la voluntad del Operante; eſto es, ſi ſe quiſiere dàr color blanco, y un ſabor realzado; ſino, 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 herbir dulcemente por todos lados, eſpumandolo, y rebolviendolo con cuidado de tiempo en tiempo, con un cucharon, haſta que eſtè reducido à la preparacion Perla, que es en lo que conſiſte la Jalèa. ſacaráſe del fuego y ſe pondra en vaſijas para quando la ocaſion lo pidiere. Si ſe quiſiere dar un color rojo, ſubido, ſe acudirá á la cochinilla preparada.

*** *** ***



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO X.

## *DE LAS NARANJAS, Y SUS FLORES.*

ESTA Fruta, que es propiamente de Invierno, tiene uno de los primeros lugares, y estimacion: y porque sus Flores se cogen en Estìo, trataremos primero de ellas, y despues proseguiremos especificando el modo de confitar las Naranjas, segun el orden que les corresponde; 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 Peròl grande, que tendrà agua, las Flores de Naranja, y haviendo dado veinte herbores, se experimentará, si al ponerla entre los dedos, facilmente se extienden; y con la mayor promptitud, se sacarán, y pondrán en agua fria: (de cada vez se harán dos, ó tres libras de Flor) y si engrassan entre los dedos, se passarán á otra agua fria, aumentadas del zumo de Limòn; pero se debera notar, que para lo que se vá à decir, se ha de echar siempre el Almivar, no hirbiendo, sino solamente tibio: Preparada yá la Flor, y puesta sobre cazuelas, se echará encima el Azucar preparado á la Lisa, dexandolo en infusion, hasta el trecero 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 proximo dia; y no se ponen al fuego, porque no se passen.

Para tirarlas en seco conviene, que la ultima coccion, que se ha de echar sobre la Flor, estè solo á la Lisa; y quando se hayan enfriado, se enjugarán en el Cedazo, pol-

UVA. BHSC. SC 12199

polvoreandolas por todas partes ( para lo que ſe bolverán del uno al otro lado ) de Azucar de lo mas candido , y hermoſo , pues con eſto ſalen blancas.

*Flores de Naranjas en botones.*

2 Haviendo picado en diverſos ſitios las Flores de Naranja en botón con un alfiler ; eſto es , metiendolo deſde el extremo inferior , haſta el ſuperior , y por el medio de través , ſe echarán en una ſervilleta blanca , atandola las puntas con un cordèl , de modo , que eſtén un poco oprimidas , y reſervando ſolo un puñito ; pondranſe deſpues en un Peròl , que tendrà agua cociendo , y todo junto ſe cocerà haſta que eſtèn en punto , haciendo para efecto de conocerlo la experiencia del alfilér , ò de aplicarlas entre los dedos , lo que ſe podrà executar con las que ſe reſervan , cociendolas al mismo tiempo con las de el paquete; y para que ſe mantengan mas blancas , ſe añadirà à todo un poco de alumbre , ò agrio de Limòn : hecho eſto , ſe refreſcaràn en dos , ó tres aguas frias , y de alli ſe paſſarán à enjugar en el Cedazo : concluyendolas , tanto para guardarlas en liquido , como para tirarlas en ſeco , del propio modo , que las antecedentes ; ſolo sì , que para ſecarlas ſe uſarà , preparandolas primero , de la Eſtufa.

*Naranjas de Portugal en quarterones , ò ragitas.*

3 Tornearanſe lo mas ſutil , que ſea poſsible las Naranjas de Portugal , que ſean de las mas llanas , y grueſſas de caſcara : hechas quarterones , ò divididas en rajitas , ſe refreſcarân en agua natural , y de alli ſe paſſaran à otra agua hirbiendo , limpias de la carne , en que contiené el zumo : conoceranſe que eſtan en ſazon ; eſto es , ſi han cocido baſtante , picandolas lentamente con el alfiler , haſta que le deſpida ; y eſtando en eſte punto , ſe paſſarán , haviendolas primero refreſcado en dos , ò tres aguas , ò mas,

que

UVA. BHSC. SC 12199

que con eſſo las quitarà mejor el agrio, y enjugadas bien en el Cedazo, ſe paſſaràn al Azucar clarificado, para que dén ſiete, ù ocho herbores cubiertos, y ſe dexaran reposar en infuſion haſta el dia ſiguiente, que ſe bolverà todo junto al fuego, haſta que el Almivar ſe haya reducido à la Liſa, dexandola en infuſion: al otro dia, ſe ſeparara el Almivar de las Naranjas, metiendolas en las vaſijas; y el Almivar, ſe cocerà haſta la Perla, echandole deſpues ſobre eſta Fruta, y ſe conſervaràn, haſta que haya neceſsidad 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 Haviendo torneado ſutilmente las Naranjas de Portugal, y deſpues de emblanquecidas, como las paſſadas al fuego, lo que ſe coceràn, como ſe ha notado, por la experiencia del alfiler; y refreſcadas en tres, ò quatro aguas, ò mas, ſe quitarà el zumo, ò agrio de dentro por un pequeño agugero, hecho al tiempo de tornearlas en el pezon, con una cucharita hecha apropoſito; y en lo demàs ſe obſervarà lo miſmo, que ſe dixo en el precedente para tirarlas 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, quitandolas ſolo el pezon, y aquello mas duro, por medio de un agugerito para que penetre mejor el Azucar, que con eſte, y el natural dulzor, que tienen ſon muy guſtoſas.

## *Naranjas Agrias.*

5 Divididas en quarterones, ò en raxitas de Naranjas agrias, deſpues de haberlas emblanquecido como las demas, ſe templarán en agua natural; y para que pierdan

ſu

UVA. BHSC. SC 12199

ſu agrio, ſe remudrà la agua cada dia dos, ò tres veces; y en lo demàs ſe ſeguirán las propias reglas. Son las mejores las que nacen entre los grandes Naranjos, y las de Portugal, que ſon de eſta miſma calidad.

### *Roſquillas de Naranjas, y Luquetes.*

6 Haviendo torneado lo mas largo, que ſer pueda, las mas delicadas Naranjas de naturaleza dulces, ſe pondràn en agua al fuego las torneaduras, y ſe coceràn haſta que eſtén algun tanto blandas, lo que ſe conocerà por la prueba de el alfiler: ſe paſſaràn à otra agua fria para que ſe refreſquen, y haviendolas enjugado en el Cedazo, ſe meteràn en el Azucar clarificado, para que dén veinte herbores; y apartadas del fuego, ſe dexaràn repoſar haſta el dia ſiguiente, que haviendolas ſeparado, y enjugandolas del Almivar, ſe cocerà eſto ſolo, haſta que eſté à la Liſa; ſobre lo que ſe echará la Fruta para que dé dos, ò tres herbores: al otro dia ſe concluiràn como las demàs en liquido. Para tirarlas en ſeco, ſe meterà la cantidad que ſe neceſsitare en Azucar preparado à la pequeña Pluma, haſta que dè dos, ó tres herbores cubiertos; deſpues ſe pondràn à enjugar ſobre rexitas de alambre, y ſe ſecarán en la Eſtufa, uſando antes las demàs precauciones: ſi ſe eſtuviere de priſa, ſe batirà el Azucar contra un lado del Peról con una cuchara, haſta que eſtè blanco, por donde ſe iràn paſſando las Roſquillas, hechas antes en contorno del dedo, y ſe ſecarán ſobre las rexillas, y ſi fueſſe neceſſario, en la Eſtufa. Hacenſe 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. Hacenſe 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 demàs Naranjas: ſirven eſtas ultimas eſpecialmen-

UVA. BHSC. SC 12199

mente para hacer Pyramides, junto con otras pequeñitas de jardin, llamadas de la China, del grandor de una Nuez, y aun menores: confitanse estas generalmente assi enteras, sin quitarlas el zumo, haviendolas torneado primero. Es este dulce muy bueno entre agrio, y dulce, y particularmente forman una linda vista en las Pyramides, entremetidas con las verdes.

Los Luquetes de Naranja, se hacèn como los de Cidra.

# CAPITULO XI.

## *DE LAS CIDRAS, LIMONES, LIMAS, y Limones de Florencia, ò Cidrados.*

LAS Cidras se confitan de diferentes modos, las pequeñitas verdes enteras, passan ordinariamente por Cidras de Indias: las que vienen yà maduras, se confitan enteras en Pastas, Mermeladas, y Pastillas, como se dirà.

### *Cidras de Indias.*

1 Hendiràn se sutilmente por un lado estas pequeñas Cidras, à fin de que penetre por dentro, y fuera del Azucar: hecho esto, se pondràn â fuego lento, sin dexarlas herbir en un Peròl con agua hirbiendo; y para que se emblanquezcan, se echará en coccion dos, ò tres zumos de Limòn, y todo junto herbirà à grande fuego, hasta que estèn en punto, para lo qual se estará con cuidado, usando con todas ellas de la experiencia del alfiler, ò un palito; y quando estèn en esta sazòn, se iràn mudando à otra agua, para que á fuego lento, ò sobre rescoldo se vayan reverdeciendo, lo que se havra executado en el espacio de media hora, y despues se meteràn en agua fria para refrescarlas, y de alli bien enjutas, se pondràn en Azucar, como en las siguientes se vera.

Ci-

UVA. BHSC. SC 12199

*Cidras blancas en palitos, ò en ragitas.*

2 Tornearànſe las Cidras à medida de las que ſe huvieren de confitar. Es de advertir, que tornear, no es otra coſa, que con un cuchillo ſutil quitar, lo menos que ſer pueda, la caſcarilla exterior al rededor. Hacer en Luquetes, es lómiſmo, que decir, que la corteza, ò caſcarilla exterior, no ſe ha de quitar al rededor, ſino de alto abaxo lo mas delgado que ſer pueda. Aſsi preparadas las Cidras, y divididas en quarterones, y deſpues en liſtitas, ó palitos, partiendo cada quarteron en dos, ò tres, ó mas, ſegun ſu grueſſo, ſe echaràn en agua hirbiendo, refreſcadas antes en otra fria para que hierban con ſu propio zumo, pues de eſte modo ſe conſervan mas blancas; y quando ſe viere, que eſtàn en ſu perfecta ſazon, que ſe conocerà por la experiencia del alfilèr, quitando el zumo, ſe meterân en Azucar clarificado, para que dèn al fuego ſiete, ú ocho herbores, y haviendolas remudado á una cazuela, ſe dexarán en ſu infuſion haſta el dia ſiguiente, que ſin ſacar el fruto, ſe apartarà el Almivar, paſſandolo por un Cedazo, y darà à grande fuego veinte, ò treinta herbores: y porque ſe havrà gaſtado el Almivar, ſe renovarà de otra Azucar clarificado, y ſe echará por encima de las ragitas quando eſté un poco frio: eſta diligencia ſe continuará por otros tres, ò quatro dias. En el primero ſe cocerà el Almivar à 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 haverla enjugado en el Cedazo, ſe guardaràn en los botes, y ſe cocerá el Almivar à la buena Perla, echando encima, de modo, que la Fruta quede bañada; y ſi no, ſiendo neceſſario, dandole el punto de la Pluma, que es el que correſponde, ſe podràn tirar en ſe-



UVA. BHSC. SC 12199

co. Adviertese, que conforme ſe ván torneando, ſe vàn echando en agua, porque no ſe pongan negras. Lo miſmo ſe harà con las otras de eſta eſpecie.

Ofreceſe, que eſtas Frutas aſsi conſervadas, tienen dificultad de tirarſe en ſeco con el tiempo, por razon de que con la humedad de la Fruta ſe engraſſa, y liga el Azucar, para lo qual ſe meterá la vaſija en una cazuela, ò Peròl, que tendrá agua caliente, para que mas facilmente ſe liquide: y deſpues de haverla enjugado en el Cedazo, ſe echarà en otro nuevo Azucar preparado à la pluma, pera que dè algunos herbores todo junto, y ſe dexará repoſar: ſi haviendo metido la vaſija en el Peròl de agua caliente, todavia quedaſſe pegado à la Fruta Azucar, ſe lavarà en agua caliente, y enjuta, ſe hecharà en el Almivar; deſpues de haver cocido, como dicho es, quanto ſe pueda ſufrir la mano en el borde del Perol, ſe trabajarà el Azucar para emblanquecerle en el modo ordinario, por donde ſe paſſaràn las rajas de Cidra, y ſe pondràn ſobre las rexitas de alambre, para que ſe ſequen: lo que ſe executarà con todo eſte genero de Fruta.

*Cidra en Luquetes, ò torneaduras, y Roſquillas.*

3 Pondràn̄ſe en agua natural los Luquetes, ò caſcarilla de afuera de las Cidras, y ſe emblanqueceràn del propio modo, que las que ſe hicieron en quarterones para meterlas en pequeño Azucar; eſto es, que ſea muy ſuelto, ò claro, poco, ò mas, que agua Azucar, y todo ſe calentarà al fuego, haſta tanto, que metiendo un dedo dentro de la coccion, no ſe pueda ſufrir: lo que hecho, ſe gotearàn en el Cedazo, y ſe pondràn en una cazuela, ſobre las que, para que ſe templen, ſe echarà el Azucar, metiendolas en eſta infuſion haſta el inmediato dia, que deſpues de haverlas enjugado del Almivar, ſe cocera eſte à la pequeña Liſa, bañando la fruta con el, y eſto ſe repetirà ſegunda vez en el propio dia con dicho Almivar predarado à la Perla chica; y,

bien

UVA. BHSC. SC 12199

bien polvoreadas de Azucar, quando ſe hayan enjugado del Almivar en el Cedazo, ſe meterá à ſecar en la Eſtufa ſobre las rexitas de alambre, que tendràn debaxo una cazuela, para que el Almivar, que gotea, cayga en ella, removiendolas del uno y otro lado, à fin de que por todas partes igualmente ſe ſequen: deſpues de lo qual ſe guardaràn. Las Torneaduras, ò Roſquillas, ſe hacen como las de Naranja.

*Cidras en Baſtoncitos, que llaman Citròn.*

4 Haviendo quitado la ſuperficie, ò caſcara exterior à las Cidras, ſe dividirán en vandas, y eſtas en palitos pequeños de alto à baxo, muy delgados; y deſpues de bien emblanquecidos al fuego, como los precedentes, ſe pondrán al fuego en Azucar clarificado hirbiendo, en donde darán diez y ocho, ò veinte herbores, y ſe dexarán repoſar haſta el ſiguiente dia, que ſe ſeparará la Fruta del Azucar, cociendo eſte á la Liſa; y haviendo enjugado la Fruta ſobre el Cedazo, ſe hará dár dentro del Almivar otros ſiete, ù ocho herbores, dexandola aſsi apartada del fuego: al otro dia, ò en el propio, pongo por exemplo, ſi ſe hace por la mañana la decoccion, à la tarde, ſe repetirá otro herbor cubierto, con tal, que primero al Almivar ſolo ſe le haya hecho cocer haſta reducirlo à la Perla: guardaſe aſsi en liquido, ò ſe tira en ſeco de eſte modo: Separado de la Fruta el Azucar, cocido à la pluma, ſe echará dentro de él dicha Fruta, bien enjuta por el Cedazo, y herbirá lentamente, para lo qual con ſuavidad, ſe meneará de quando en quando el Perol, y ultimamente, en llegando à punto de tirar en ſeco, ſe dexará repoſar, batiendo en pudiendoſe ſufrir las manos en las aſſas del Peról, el Azucar en el modo ordinaaio, haſta que ſe haya emblanquecido, por donde con dos horquillitas, ò tenedores, ſe iràn paſſando los baſtoncitos, à fin de que ſe acaben de emblanquecer, y ſe bañen bien; lo que hecho, ſe pondràn à gotèar ſo-



UVA. BHSC. SC 12199

ſobre rexillas de alambre, pues de eſte modo ſe ſecan con mayor promptitud. Si ſe quiſiere el baño mas quaxado, en lugar de la ultima preparacion hecha à la pluma, ſe executarà la del Soplo, y en ella darán, como dicho es, un herbor, cubiertos los baſtoncitos: y porque ſon mas dificiles de ſecar, á cauſa de ſu mayor baño, ſerá preciſo valerſe de la Eſtufa, poniendolos ſobre dichas rexillas; y para que con igualdad ſe ſequen, ſe removeràn de un lado al otro. Suelen revenirſe, ò agriarſe los que ſe guardaron en liquido en los vaſos; y para evitar el que ſe pierdan, y bolverlos à ſu primer ſér, ſe meteràn con un poco de agua, y el Almivar en un Peról, para que pueda cocer haſta que ſe haya reſtituido à ſu primera coccion perla; y bien eſpumados, ſe bolverán á guardar. De eſte modo ſe quedan tan buenos, y freſcos, como ſi ſe huvieran acabado de executar. Tambien ſe pone ſolo el Almivar al fuego, y deſpues de bien eſpumados, ſe echan los baſtoncitos para que dèn un herbòr.

*Cidràs enteras.*

5 Meteràn ſe dentro de la agua las Cidras torneadas con ſu propio zumo, á fin de que no ſe enegrezcan, y ſe emblanquecerán en otra ſegunda hirbiendo, pueſta al fuego, como todas las demàs, y quando eſtén bien blandas, que facilmente deſpidan el alfiler, ſe refreſcarán en otra agua fria, ſacando por el agugero 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: concluyendolas por el propio orden, que las Cidras en baſtoncitos, ò palitos, yà ſea para conſervarlas en liquido, ó para tirarlas en ſeco.

*Toronjas.*

6 La Toronja es una eſpecie de Cidra redonda, y abundantemente grande, crianſe las mejores en Portugal, Va-

len-

UVA. BHSC. SC 12199

lencia, Andalucìa, y Eſtremadura, de donde ſe conducen à eſta Corte. Son para el uſo de confitar muy excelentes, lo que ſe executa del propio modo, enteras, en pedazos, y en los demàs modos, quitando ſiempre el Luquete, ò caſcarilla exterior, que tambien ſe confita, como las paſſadas. Se le añade un hermoſo color muy agradable, y delicioſo à 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 aſsi en infuſion por un dia, ò menos, ſegun ſe reconociere ſuficiente; y de alli, para limpiarlas, y refreſcarlas, ſe paſſarán por otras dos aguas frias, ſiguiendo en lo demás las reglas yá 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. num. 6.

### *Limones, ò Cidrados de Florencia, verdes, en gagitos, ò quarterones.*

8 Se haràn herbir en agua, pueſta en un Perol, los Limones, aſsi enteros ſin tornearlos, para que ſe pongan blancos, añadiendo al cocimiento dos puñados de alumbre bien molido, y quando eſten yà blandos, uſando para ſu conocimiento de la experiencia del alfiler, ſe remudaran à otra agua natural, para que ſe refreſquen; y bien enjutos en el Cedazo, ſe echaràn en Azucar clarificado, y todo junto herbirà, haſta que haya dado ſiete, ù ocho herbores: deſpues ſe dexaràn repoſar para mudarlos à una cazuela, donde ſe mantendràn 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 bañarà la Fruta

que

UVA. BHSC. SC 12199

que estará siempre en la cazuela: al otro dia, precedidas las propias circunstancias, se preparará à la Lisa: finalmente al tercero dia, se observarà lo mismo, solo, que el baño ha de ser con la preparacion à la Perla, y se guardarà en las vasijas. Si se quisieren tirar en seco, se executarà la coccion à la Pluma, que es el punto ordinario, y se echarán en èl los Limones para que reciba un solo herbor; y despues, batido de un lado del Peròl el Azucar, hasta que estè blanco, por donde se passarà la Fruta, poniendolas ultimamente à desleìr en el Cedazo, ò en las rexilas de alambre, que de este modo se sacan con bastante facilidad.

### *De los Luquetes de Limas, y Limones.*

9 Para confitar los Luquetes de las Limas, y Limones, serviràn de regla general los Luquetes citados en el numero de Cidras,

### *Bergamota de Italia.*

10 La Bergamota de Italia, assi llamada, por ser la mejor, y suave de aquel Pais, se reduce à la Naranja de la China, que es, à corta diferencia, de una propia especie, y grandor. Confitanse 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.*

1. A Libra y media de Batatas, se hará dár un herbor en agua clara: despues con un cuchillo sutil se mon-

UVA. BHSC. SC 12199

mondaràn de ſu caſcarilla, y en otra agua tambien clara, haviendolas hecho trozos, mas, ò menos grandes, ſegun ſe guſtare, ſe echaràn en ella; hecho eſto, ſe bolveràn à cocer en otra tercera agua, haſta la prueba del alfiler, ò palillo; eſtando en eſta ſazon, ſe repaſſaràn por agua freſca, y enjutas ſe echarán en una libra, ò cinco quarterones de Azucar clarificado, dexandolo todo cocer, entretanto que ſe reduce à la pequeña Perla el Almivar: concluidas yà eſtas diligencias, ſe remudará el Almivar, y Batatas, junto, à una cazuela de barro vidriado, dexandolas infundir veinte y quatro horas: deſpues, todo, ſe bolverá á poner en el Perol al fuego, haſta que el Almivar ſe haya convertido en la buena Perla: de donde ſe podràn tirar en ſeco, ò reſervar en liquido.

*Berengenas en liquido, y en ſeco.*

2 Eſcogeránſe las Berengenas, no del todo maduras, mas pequeñas, que grandes, á las que ſe quitarán las eſpinas exteriores, y el palillo interior, y ſe echarán en agua freſca; de alli ſe paſſarán á otra cociendo, donde herbirán haſta la prueba del palillo, ò alfiler. Si fueren amargas, ſe repaſſarán 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 paſſarlas 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 à la Pluma: obſervando, que en cada uno de ellos, como en las demas frutas, ſe remudarán con ſu Almivar á una cazuela vidriada: ultimamente ſe podrán tirar en ſeco, ò guardar en liquido.

*Pepinitos.*

3 Eſta Fruta ſe tira en ſeco, ó ſe guarda en liquido,

del

UVA. BHSC. SC 12199

del propio modo que las Berengenas, á distincion solo, que unos los mondan la cascarilla, y otros no, confitandolos assi enteros con su cascara; además de esto, se ha de advertir no sean grandes, sino los mas pequeños, que ser puedan, no del todo maduros, ni desapacible vista.

### *Tallos de Lechuga.*

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 Escogeràse esta, yá verde, ò yà madura, segun el gusto, limpia de su cascara, y tripas, y se irá haciendo rebanadas, ò trozos, echandolas en agua fria; de alli se passarán á la agua hirbiendo para que cuezan, como los demás, hasta la prueba del alfiler: en lo demàs se seguirá la regla de las Batatas, con diferencia, que el punto ultimo de 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, ò 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 estàr yá tibio el Almivar, y

de

UVA. BHSC. SC 12199

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: al quarto à la Pluma, cuyo modo hace ſalir la Fruta mas entera, y hermoſa.

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

### *Sandìas en liquido, y en ſeco.*

7 Mondada la Sandìa de ſu caſcara, hecha trozos, como la Calabaza, limpia de ſu carne, ſe echará en ſalmuera: executaſe eſta, ſalando la agua, echado à un quartillo de agua un puñado de ſal; echaſe la Sandìa en eſta ſalmuera, á cauſa de lo flexible que es, porque no ſe arrugue quando ſe pone à cocer en el Almivar. En lo demás ſe ſigue la propia regla dicha en la Calabaza; ſolo que quando ſe haya cocido en el agua, ſe ha de paſſar por otras tres, ò quatro aguas frias, dexandola en cada una como coſa de una hora, para que pierda el guſto ſalitroſo de la ſalmuera; tambien ſe advierte, que en dicha ſalmuera ha de eſtàr la Sandìa doce horas.

### *Cidrados de Florencia.*

8 Previeneſe, que antes de confitar los Cidrados de Florencia, como en ſu lugar ſe cita, ſe han de paſſar por ſalmuera, como la Sandìa, ſiguiendo en lo demàs à las Naranjas Portugueſas.

### *Melones.*

9 Confitanſe los Melones como la Sandía; y porque ſon inſipidos, ſe echarà 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 pezón hacen un



UVA. BHSC. SC 12199

agugero penetrativo haſta lo interior, por donde con una cucharita evaquan las tripas, y pipas, ſiguiendo en lo demàs lo miſmo que en los partidos.

*Piñas verdes en ſeco, y en liquido.*

10 Elegiràнſe las Piñas en leche, ſin que tengan quaxada la caſcara del Piñon, y bien mondadas con un cuchillo de toda la exterioridad reſinoſa, ſe harà en el pezòncillo un hueco ſuficiente para ſacar con la cuchara la tripa; y paſſadas por otra agua fria, ſe cocerán haſta la experiencia del alfiler: en lo demás, para ſu concluſion, ſe harà lo miſmo que en los Melones. Verdaderamente para el ornato de un Ramillete ſon eſpecialiſsimas, por ſu hermoſa apariencia, y agradable guſto.

*Perillos Reales en liquido, y en ſeco.*

11 Executanſe para confitarlos del miſmo genero, que las Manzanas, que ſiendo neceſſario ſe recurrirá à 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 paſſandola à otra hirbiendo, raìda la caſcara eſterior antes, y ſi es raíz, ò tronco, ſe dexarà cocer, haſta que ſe ablande: conoceſe ſu punto por la prueba del alfiler; en cuya ſazon ſe paſſa por otras dos aguas frias para acabarla de quitar todo el ſabor terreſtre: deſpues ſe mete en Azucar clarificado, à fin de que dè diez, ò doce herbores. 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 à la Perla: y eſtando en eſte punto, ſe echa dentro la Eſcorzonera, dexandola cocer ſeis,

ò

UVA. BHSC. SC 12199

ò ſietè herbores : al ſiguiente dia ſe cocerà el Almivar á la fuerte Perla, echandolo en eſta ſazon ſobre la Eſcorzonera. Ultimamente ſe tiran en ſeco,como las demàs Frutas. Tambien ſe guardan en liquido , para cuyo efecto ſe dexan à la Perla chica.

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

*Niſperos , ò Acerolas.*

13 Los Acerolas , ò Niſperos , ſe confitan como las Peras ; pero à cauſa de ſer eſtas mas blandas han de cocer, ſea en agua para prepararlas , ò en la decoccion del Azucar , menos tiempo : ſi ſe quiſiere ſe ſacarán con la cucharita los hueſſos , y granitos , y ſe quitará ſutilmente la caſcarilla exterior , ó aſsi enteras. Confitanſe 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 à la Pluma ( enjutos antes en el Cedazo ) daràn uno , ò dos herbores , y curioſamente eſpumados con un papel , ſe ſacará el Peròl , dexandolos repoſar por veinte y quatro horas , deſpues de cuyo tiempo ſe tiraràn en ſeco , como las Frambueſſas , bien polvoreados de Azucar.

*Madroños en liquido.*

15 Se echaràn en quatro libras de Azucar preparado à la Pluma tres libras de grueſos Madroños , maduros , rojos , y limpios , donde à gran fuego darán doce , ò quince herbores: hecho eſto , ſe apartaràn del fuego, y ſe eſpumaran curioſamente , ſeparando el Almivar de la Fruta , y dando aquel ſolo diferentes herbores,haſta que ſe haya engraſſado baſtante; yà frio, y en eſte punto, ſe derramará ſobre la Fruta, que eſtaba en las vaſijas donde ſe ha de guardar.



UVA. BHSC. SC 12199

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

Confitanſe las Freſſas, tanto en ſeco, como en lequido, del propio genero.

*Azufayfas.*

16 Coceránſe en agua natural las Azufayfas enteras, medianamente rojas, no del todo maduras, haſta ſu punto, que ſe conocerà por la experiencia del palillo; pero antes ſe han de haver paſſado por agua fria; quando eſtén cocidas, ſe bolverán â refreſcar en otra agua natural, y enjutas en el Cedazo, ſe echarán en Azucar clarificado, haciendolas cocer veinte y ocho, ò treinta herbores à fuego medianamente actívo: deſpues ſe dexarán en infuſion en la Eſtufa haſta el ſiguiente dia, en el que el Almivar ſolo cocerá reduciendolo à la Liſa: quando eſté en eſte punto, ſe echarà la Fruta dentro, donde dará un herbor: al otro dia, uſando la propia precaucion, ſe cocerà el Almivar à la Perla pequeña, y ſe echarà ſobre la Fruta: al tercero dia ſe executarà lo miſmo, cociendole à la Perla, y dando á Fruta, y Almivar ſeis, ù ocho herbores, ſe guardaràn en liquido, ò ſe tiraràn 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 genero de Frutas.*

17 Diſpueſta la Fruta para tirarſe en ſeco, ſe ſacará de ſu Almivar, paſſandola por agua caliente; y enjuta en la rexilla, ò en una ſervilleta, ſe echará en Azucar clarificado, preparado à la Pluma pequeña, donde darán algunos herbores, haſta llegar á la buena Pluma, ſi fuere dura, como Naranja, Limòn, Cidra, Toronja, Cidrado, Pera, Ciruela, Almendruco, Membrillo, Perillo Real, Cermeñas, &c. Si fuere Fruta blanda, como Guindas, Albaricoques, Freſſas, &c. ſe echarà quando haya paſſado el dicho punto Pluma, que

es

UVA. BHSC. SC 12199

es la buena Pluma, ſin conſentir, que dè herbòr alguno, porque ſe desharia facilmente: eſpumaràſe curioſamente, y ſe blanqueará el Azucar, ſacando la Fruta por aquel lado: en eſtando en eſta ſazon, de una en una, y ſe irán colocando en las rexillas de alambre. Quando por todos los lados ſe ſeque, ſe guardarà 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.*

METeranſe en agua hirbiendo dos docenas de los mejores Perſigos caſi maduros, para que ſe emblanquezcan; quando ſu pellejito ſe ampolle, y levante, ſe ſacarán quitandolos el cutis: deſpues de eſto, bien enjutos en el Cedazo de toda humedad, ſe pondràn en Azucar claborificado, y aplicados al fuego, daràn tres, ò quatro herbores cubiertos, quitandolos la eſpuma con la mayor curioſidad: de alli ſe paſſaràn á una cazuela de barro vidriado: al otro dia, ſeparado el Almivar de la Fruta, ſe darán á ſolo aquel ocho, ò diez herbores, y ſe derramará ſobre la Fruta: al tercero dia ſe repetiràn un par de herbores cubiertos à la Fruta, y Almivar todo junto; yà frios los Perſigos, ſe iràn metiendo en vaſijas de vidrio dobles, ſuccediendo unos à otros, ſin amontonarlos ò maltratarlos al tiempo de meterlos, ſobre los que ſe echarà Aguardiente de lo mejor, que ſer pueda, y Almivar: es à ſaber, tanta cantidad de uno, como de otro, de modo, que igualmente ſe bañen los Perſigos; y porque ſe expeleria la fuerza del Aguardiente, ſi eſtuviеſſen mal cubiertos, deſtruyendo la conſervacion de la Fruta, ſe taparàn con un pedazo de corcho las vaſijas, y encima

UVA. BHSC. SC 12199

cima ſe pondrà un pergamino humedecido, y fuertemente atado. Es muy loable, y apetitoſo eſte genero de confitura, comida aſsi en Compotas, ò en Mermeladas.

Con los Alberchigos chicos ſe executa lo miſmo, á excepcion de que eſtos ſe han de paſſar ligeramente por agua hirbiendo, porque ſi ſe detuvieſſen largo tiempo, ſe paſſarìan.

### *Albaricoques medio maduros en aguardiente.*

2 Emblanquecidos yà los aſsi maduros Albaricoques, para lo que ſe elegiràn con eſta circunſtancia, ſe echaràn en agua hirbiendo dexandolos cocer: quando ſe note, que empiezan à ſubirſe á la ſuperficie de la coccion, ſe apartaràn los que eſtén blandos, y paſſarán por agua fria, ahora unos, deſpues otros, ſegun ſe cocieren, mas, ò menos promptos, que ſe conoce por la experiencia del alfiler: preparados de eſte modo, ſe enjugarán en el Cedazo, y ſe echaràn en Azucar clarificado, donde daràn ſiete, ó ocho herbores cubiertos, obſervando en ſu concluſion lo miſmo que ſe dixo en los Perſigos.

### *Perſigos, y Albaricoques preparados en Aguardiente de otro modo.*

3 Eſtregaràn ſe en un lienzo los Albaricoques maduros, de los mejores (regla, que en todas Frutas ſe deberà obſervar, porque ſi de naturaleza ſon malas, dificultoſamente ſe harán con el Arte buenas) blandamente, ſolo lo ſuficiente, para que cayga la peluſilla ſin maltratarlos: diſpueſtos aſsi, ſe echarán en cantidad de una libra, en media de Azucar preparado à la Perla, donde darán tres, ò quatro herbores, quando mas: en eſta ſazon ſe ſacarán con una Eſpumadera, diſtribuyendolos unos tras de otros, y no de montón, porque no ſe maltraten, en un plato, ò fuente grande, repitiendo el cocer el Almivar algun tanto mas, para echarlo ſobre dicha Fruta, mezclado de quartillo y medio de buen Aguardiante: ultimamente, ſe pondrán en las vaſijas, bien cu-

UVA. BHSC. SC 12199

cubiertas, como dicho es. Conſervanſe de eſte genero, ſin corrupcion, por dos años, ò mas.

*Perſigos, y Albaricoques verdes en Aguardiente.*

4 Preparados los Perſigos del modo arriba dicho, tratando de los Albaricoques en liquido, Cap. IV. num. 3. ſe reverdecerán en la agua hirbiendo, y enjutos ſe darán en Azucar clarificado ſiete, ù ocho herbores cubiertos, eſpumandolos con curioſidad: de alli ſe remudarán à una cazuela, dexandolos en infuſion haſta el otro dia, que á ſolo el Almivar ſe harà dàr ſiete, ù ocho herbores, con cuya diligencia ſe echarà ſobre la Fruta; al tercero, executada la propia preparacion, repetirà el Almivar otros ſeis herbores, y entonces ſe echarà dentro la Fruta; donde darà todo junto otros tantos herbores cubiertos, eſpumandolos bien: eſto executado, ſe paſſarán à los botes ſin el Almivar, y à èſte ſe mezclarà 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 hirbiendo ſe coceràn las Peras Cermeñas, no de todo punto maduras, picadas con un grueſſo alfiler en dos, ò 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 quitarà la caſcara, repaſſandolas á otra tambien fria, conforme ſe vayan mondado: y para mas emblanquecerlas ſe añadirà el zumo de dos Limones: deſpues de lo qual ſe echaràn en el Azucar clarificado hirbiendo, para que dèn ſiete, ù ocho herbores cubiertos, y bien eſpumadas, ſe paſſaràn à una cazuela de barro vidriado, haſta el ſiguiente dia, que à grande fuego repetiràn otros diez, ò doce herbores: al tercero dia ſe harà

UVA. BHSC. SC 12199

rà dàr otros cinco, ò seis herbores al Almivar solo separado de la Fruta, y en esta sazon se echarà dentro de èl, repitiendo otros tantos herbores: en lo demàs 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 assi 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 à estas Frutas, yà sea Cereza, ò Guinda, que es la que està mas puesta en el uso de confitar, por sus excelentes propiedades, metiendolas en agua fria, y haviendolas goteado en el Cedazo, se distribuiràn en las vasijas, ò botellas, sobre las que se verterà Aguardiente bueno, à 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 à esta bien. Quando se juzgare, que havrá yà recibido el gusto de esta composicion, se sacarà el paquetillo, cubriendo despues del modo dicho las vasijas, para que no evaporen: pero se advierte, que para este ministerio han de estàr medianamente maduras estas Frutas.

*Naranjas de Portugal en Aguardiente.*

7 Bien limpias, iguales, y curiosamente torneadas las Naranjas de Portugal, que se huvieren de confitar, se passaràn à refrescar en agua fria, y de alli à otra hirbiendo, haviendo primero hecho un agugerito para poderlas à su tiempo refrescar, y para que assimismo pueda penetrar el Azuzar, el que se harà encima de la coronilla, ò pezon: coceràn

UVA. BHSC. SC 12199

ràn en eſta agua, haſta tanto que ſe hayan emblanquecido, lo que ſe conocerà por la experiencia del alfilèr : quando eſten en punto, ſe refrescaran en una, ó dos aguas frias, y bien enjutas en el Cedazo, ſe executará lo miſmo, que en las anteriores, à excepcion, que en eſtas no ſe uſa del paquetillo, ſi no ſolo ſe echa mitad del Almivar preparado à la grande Perla, algo mas fuerte : advirtiendo, que dentro del Almivar ha de haver dado primero dos, ò tres herbores, à lo mas, la Fruta ; y haviendolo echado ſobre la Fruta, junto, ò mezclado con el Aguardiente, quando ſe juzgare, que yá havrá recibido ſuficientemente el compueſto, ſe ſervirán de ellas, dividiendolas en quarterones, en ruedas, ó como ſe guſtare. Hacenſe de ellas aſsimiſmo Compotas, Caramelos, &c.

¶ Las Limas dulces, &c. ſe prepararàn del miſmo modo.

## *Ciruelas mirabeles en Aguardiente.*

8 Picarânſe con un alfiler las Ciruelas à medio madurar, y ſe echaràn en agua hirbiendo, dexandolas cocer haſta que vayan ſubiendo encima del agua, y entonces ſe refreſcaràn en otra fria : deſpues ſe enjugaràn en el Cedazo, echandolas en Azucar clarificado, que eſtará hirbiendo en un Peròl al fuego, ſin conſentir que dè mas, que quatro herbores cubiertos, porque ſi cocieſſen demaſiado, ſe paſſarìan, y ſe harian inutiles para eſte uſo: ſepararànſe del Almivar las Ciruelas, y haviendo dado otro par de herbores, ſe echarâ ſobre la Fruta ; al inmediato dia ſe darà à todo ſiete, ù ocho herbores : al tercero ſe executará lo miſmo, ſiguiendo para concluirlas lo miſmo que ſe dixo en los Albaricoques; conviene echarlas con cuidado en la agua, en que ſe han de herbir la primera vez, porque ſi no, facilmente ſe desharian.



UVA. BHSC. SC 12199

# 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 assi, 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 Albarinaria coques, como una de las primeras Frutas, que nos ofrece la naturaleza.

*Compota de Albaricoques verdes.*

1 Haviendo, despues de estár curiosamente limpios los Albaricoques verdes de su pelusilla, (para lo que se deberà arreglar al Cap. IV. num. 2. de esta Fruta) metidos en agua Azucar, ò en Azucar suelto, se darán tres, ò quatro herbores: apartados del fuego, para que reposen una, ò dos horas, se repetirán otros cinco, ò seis herbores: despues se passaràn à una cazuela, y yá frios, se podràn servir en la Compotera. Si se huviesse de hacer para muchos dias, conviene dár al otro dia cinco, ò seis herbores al Almivar.

*Compota de Almendrucos, ò Almendras verdes.*

2 Emblanquecerànse 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.

*Com-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Compota de Uba Creſpa, ò Uba eſpina, y Bruſſela.*

3 Sacaránſe los granitos, qua tienen dentro las Bruſſelas, para lo que con un cuchillito muy ſutil de punta, ſe harán unas pequeñitas ciſuras, ò hendiduras, ſuficientemente capaces, por donde ſalgan los granillos, de eſte modo ſe emblanquecerán con agua al fuego, y quando ſe notare, que han ſubido ſobre la ſuperficie de la agua, ſe dexarán enfriar, remudandolas à otra, para que à fuego lento, ò ſobre reſcoldo baſtantemente activo, reverdezcan, manteniendolas ſiempre enteras: quando eſtèn bien blandas, ſe enjugarán en el Cedazo, y pueſtas en una cazuela, ſe bañarán de Azucar clarificado bien caliente. Hecho eſto, ſe pondrán al fuego para que dén catorce, ò quince herbores: ſi con eſto huvieſſen tomado el Azucar, ſe ſerviràn frias, ò calientes, del modo que ſe guſtare.

Continuaràſe por toda la ſazon 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 tranſparente.

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 haya freſcas, ſe podrán ſervir de las reſervadas en liquido, poniendolas con ſu Almivar, y un poco de agua, y al primer herbor ſe apartarán para ſervirlas.

*Compotas de Guindas, y Cerezas.*

4 A una libra de qualquiera de eſtas Frutas ſe quitará la mitad del palito, y ſe paſſaran por agua fria, metiendo-



UVA. BHSC. SC 12199

las deſpues en media libra de Azucar desleído en agua para que dèn doce herbores ; pero ſe advierte , que ha de haver cocido antes el Azucar , haſta que llegue á Almivar ordinario de las Compotas , que es à Liſa , con lo que ſe apartarà del fuego , y curioſamente eſpumadas , ſe podrán ſervir.

*Compota de Frambueſſas.*

5 Es la Frambueſſa un genero de Fruta muy ſimil â la Freſſa , ſolo , que es un olor mas fragrante , y ſuave , con un genero 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 domeſticas , que ſe crian en los Jardines.

Tomaranſe haſta en cantidad de una libra , y bien limpias, aſsi enteras , ſe echarán en agua fria; y de alli, deſpues de bien enjutas en el Cedazo , ſe cocerà en Azucar preparado à la fuerte pluma , en que ſolo darán un lento herbor, 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 à la buena pluma, ſe echarà una de eſta Fruta, haviendola antes paſſado por agua fria , y enjugado en el Cedazo , y todo junto ſe pondrà al fuego por un leve eſpacio , ſin conſentir, que hierba el Almivar , ſino que ſolamente ſe eſtremezca , y de eſte modo ſe podrán ſervir ; pero ſe advierte , que ſe ha de menear el Peròl ſuavemente en contorno , y aquella eſpuma , que ſe vieſſe encima , ſe ſacarà con curioſidad con papeles.

*Compota de Uba eſpina , ò Bruſela madura.*

7 Deſgranaranſe quatro libras de eſta Fruta , de la mas roja , y refreſcadas por un leve momento en agua fria, enjugandolas en un Cedazo deſpues , ſe tomarán en una libra de

UVA. BHSC. SC 12199

de Azucar preparado á la pluma chica, donde daràn cinco, ò ſeis herbores cubiertos, y eſtando yá fria, ſe ſervirà en la Compotera, ò ſe reſervarà para quando la ocaſion lo pidiere.

*Compota de Albaricoques amarillos.*

8 A los Albaricoques tempranos ſe dexarán ſin mondar, à cauſa de ſu poca carnoſidad; y á los que ſe ſiguen, haviendolos torneado, y quitado el hueſſo, y divididos en dos iguales mitades, ſe pondrà en agua al fuego, bien refreſcados antes en otra, como los que ſe confitaron en el Cap. IV. Quando naden encima, y eſtèn baſtante blandos, (executando para ſu conocimiento la experiencia del alfiler) ſe echarán à refreſcar en otra agua fria, bien enjutos en el Cedazo de la humedad, que huvieſſen percibido por la agua, ſe meteràn en pequeño Azucar clarificado, y pueſto al fuego, donde darán tres, ò quatro herbores, eſpumandolos del modo ya dicho; ſi no ſe pudiere quitar con la Eſpumadera, ſe hara con los papeles. Si el Almivar no eſtà ſuficientemente eſpeſo, ſeparado de la Fruta, ſe hará dàr quatro, ò cinco herbores, y ſe verterà ſobre los Albaricoques, que eſtaràn en una cazuela, deſpues de yá frios ſe podràn ſervir en las Compoteras, probandolos primero para ſaber ſi han tomado bien el Azucar, y ſi no ſe repetirán algunos herbores, concluyendolos como ſe ha dicho.

Muchos guſtan, y verdaderamente les aumenta ſabòr mas agradable, tomando las Almendras de ſus propios hueſſos, y bien limpias de aquella camiſilla exterior, las vàn colocando aſsi enteras al natural, una en cada mitad de los yà Compotados Albaricoques, para lo qual ſerá preciſo tener dobles hueſſos, que la Fruta que ſe ha de confitar.

*Otra manera de Compotas de Albaricoques à la Portugueſa.*

9 Divididos en dos partes iguales, haſta en cantidad de doce Albaricoques amarillos, de los mas eſcogidos, y yà lim-

UVA. BHSC. SC 12199

limpios del hueſſo, ſe echaràn 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, herbirán, haſta que eſtèn bien blandos, ò cocidos: deſpues de lo qual ſe apartan de ſu Almivar, y bien polvoreados de Azucar fino en otro plato de plata, ſe pondrà al fuego, removiendolos haſta que hayan recibido un color muy agradable, y hermoſo.

Compotanſe los Perſigos à 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.*

1o Con un alfiler medianamente grueſſo ſe picaràn las Ciruelas Andrinas, Mirabeles, ò de otra qualquiera eſpecie, y ſe iràn metiendo en agua fria, y de alli ſe paſſaràn á emblanquecer en otra agua, que eſtará pueſta al fuego yà hirbiendo; y quando comiencen à nadar encima, promptamente ſe ſacarán para reverdecerlas en otra fria, poniendolas algun breve tiempo, ò el que ſea ſuficiente à reverdecer del miſmo modo, que las del Cap. VI. num. 4. ſobre el reſcoldo, ſin conſentir, que de ninguna de las maneras ſalga el herbor: ſe bolveràn à refreſcar en otra agua fria, y bien enjutas en el Cedazo, ſe echarán en Azucar clarificado, donde daràn dos, ò tres herbores: al dia ſiguiente, ò quando ſe tenga neceſsidad de uſar de ellas, ſe las harà dar algunos herbores, 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 repetirà 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.

Com-

UVA. BHSC. SC 12199

*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 Camueſſa mediana, antes mas larga que redonda: ſu color muy hermoſo, blanco, ſembrado à 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 havrá entregado ſutilmente, á cauſa de no desflorarla, ſe paſſarán por agua fria, y deſpues ſe echarán en Azucar floxo, ò muy ſuelto clarificado, buelta la carne ácia el fondo del Peròl, y ſe dexaràn herbir haſta ocho, ò diez herbores, ò menos, ſegun ſe vèa que eſtèn cocidos: y porque en eſtos Peros hay variedad de eſpecies, unos mas blandos, que otros, y para que igualmente puedan cocer, quando lo eſtèn de la parte de abaxo, ſe bolverán ázia arriba, para que la parte, que correſponde ázia la caſcara ſe cueza, y ſe podràn ſervir, ſeparando primero la Fruta del Almivar, para reducirle á Liſa; eſto es, ſi la Fruta ſe conocieſſe es baſtante blanda, que ſi no, todo junto ſe podrà cocer haſta eſta preparacion.

Dàſeles tambien à eſte genero de Compotas el punto de Jalea, que es muy bueno, y facilmente ſe hace con eſta Fruta. Si ſe quiſieren Compotar, ò hacer Compotas de eſtos Peros ſin caſcara, ſe puede executar, quitandola ligeramente con un cuchillito, y en lo demás ſe ſeguirà el propio orden arriba dicho.

Eſta Fruta aſsi compotoda, ſi ſe trabaja con Azucar fino de Holanda, ſale la mas blanca, y hermoſa de todas las Frutas.

*Otra manera muy eſpecial.*

12 Tomarànſe los Peros yá dichos, y haviendolos quitado ſutilmente la caſcarilla, ſe dividirán en doce partes iguales; limpios del corazon, y paſſados por agua, para que ſe

UVA. BHSC. SC 12199

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, ò 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 un Perolito, y para que reciba un olor, y gusto muy subido, se echarán quatro gotas de Agua Azar, con lo que cocerá hasta que haya tomado la substancia de las especias, que se sacarán con la Espumadera, ò cuchara, y dexarán cocer los Peros con el Almivar hasta que se reduzca á Caramelo bien colorado; y assi calientes, promptamente se bolcarán en la Compotera, y se servirán de este modo.

*Compotas de Peras de Estìo.*

13 Despues de haver emblanquecido las Peras, picadas en varias partes, y reverdecidas como las del Capitulo VII. num. 1. bien enjutas en el Cedazo, y quitado el corazon antes, se meterán á cocer en Azucar clarificado, en el que se añadirá un poco de agua para que estè mas suelto, y cocerá todo junto sin herbir, sino que solo estremezca la agua; lo que hecho, y haviendo reposado un poco, se bolverán à poner sobre fuego medianamente activo, donde cocerán hasta que hayan recibido bien el Azucar, y si éste no estuviesse bastantemente crasso, se separarà de la Fruta, cociendolo hasta que se haya consumido un poco mas, y se echará sobre la Fruta, que estarà en la Compotera, con lo que se podrà 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 mon-

UVA. BHSC. SC 12199

mondadas, y divididas en quarterones en una vaſija de barro ò 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, à excepcion de la agua Azucar, que ſolo ſirve para bañarlas) à 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 podràn ſervir.

### *Compotas de Peras aſſadas.*

15 Echaranſe en un hornillo bien encendido Peras dè Invierno, removiendolas de quando en quando para que por todos lados ſe aſſen, y por tiempo de media hora, ſe dexaràn entre ceniza caliente, y de alli bien limpias, ſe paſſaràn al Azucar clarificado muy ſuelto, haſta que dén ſiete, ù ocho herbores (ſi las Peras fueſſen demaſiado de grandes, ſe dividiràn en dos partes, quitandolas el corazon, y la caſcara) deſpues de aſſadas, lo que en todas ſe executará, ſean enteras, ò partidas; ſi fueſſen demaſiado duras, ſe cubriràn con un plato, dexandolas cocer interin ſe ablandan. Toda eſta ſuerte de Compotas ſe ſirven aſsi calientes.

### *Compota de Perillos Reales.*

16 Son los Perillos Reales eſpecie de Manzanas, cuyo ſabòr es agridulce muy guſtoſo, ſu color exterior amarillo, la carne blanca, del grandòr de una Nuez, ò poco mas.

Para confitarlos ſe mondaran primero, ſacandolos el corazon, ſin dividirlos con la cucharita, y aſsi enteros con ſu palito, ò pezon, ſe paſſaràn por agua fria, y yà bien refreſcados, ſe pondràn à herbir en otra, cociendo haſta que eſtèn blandos, que ſe conocerà por la experiencia del alfiler; deſpues de lo qual, y de haverlos refreſcado en otra agua, ſe echarán en Azucar ſuelto clarificado para que



UVA. BHSC. SC 12199

hierban, interin, que dèn doce herbores, ò mas, haſta que ſe haya reducido à punto de Perla, ò menos, ſi ſe juzgare conveniente. Es eſte genero de Compota no muy ſobreſaliente al guſto, aunque sì muy agradable á la viſta; y para que igualmente retenga una, y otra condicion, ſe podrán añadir á la primera coccion de el Azucar algunas gotas de aguas oloroſas, como las de Azàr, &c. Tambien ſe les monda, y dexa el palito, ſacandoles las pepitas por la coronita.

*Compota de Manzanas à la Portugueſſa.*

17 A eſtas Manzanas, hechas mitades, y limpias del corazon, ſe pondran en un plato de plata, ò en una tortera, cubiertas por encima, y pulverizadas por todos lados de Azucar fino, dexandolas cocer entre tanto que el Azucar haya tomado un color rojo tranſparente, y convertido en Caramelo: pero ſe tendrà gran cuidado con no dexarlas paſſar del punto. Eſtando en eſta ſazòn, ſe ſerviràn lo mas caliente, que ſer pueda, y ſi ſe huvieren cocido en la tortera, al tiempo de ſacarlas, ſe echaràn en un plato de plata, à cauſa del eſtaño, que tiene la tortera, nada util, por el mal guſto que las comunica. Adviertеſe, que interin eſtân cociendo, han de eſtár, como dicho es, con ſu cobertera, y ſobre ella fuego ſuficiente, para que por todos lados à 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 eſtas ſon mas blandas, no han de llevar tantos herbores, 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 embuel-

tos

UVA. BHSC. SC 12199

tos de un papel cada uno, y porque no ſe quemen ſe mojará el papel, dexandolos aſſar; y para que por todos lados ſe conſiga eſto, ſe removeràn de tiempo en tiempo: quando yá eſtèn aſſados, ſe quitarà el corazon, y la caſcara, metiendolos à cocer en un Peròl que tendrà Azucar clarificado ſuelto, y quando hayan percibido bien el Azucar, y reducidoſe al punto de Jalèa, ſe podràn ſervir.

### *Compota de Caſtañas.*

20 Pondràn ſe entre reſcoldo las Caſtañas, que ſe huvieren de preparar para la Compota, porque de eſte modo ſe aſſan ſin quemarſe; y quando eſtèn como à manera de cocidas, ſe irán aplanchando un poco con la mano, limpias yà de ſu caſcara: deſpues ſe meteràn en un Peról, que tendrá Azucar clarificado muy ſuelto, en el que coceràn por eſpacio de un quarto de hora; y quando eſtèn en ſazòn, paſſaràn al Compotero, y exprimiendo ſobre ellas un zumo de Limón, ſe podràn ſervir aſsi calientes, Tambien ſe pueden hacer cocidas, y ſervirlas frias.

### *Compota de Batatas de Malaga.*

21 Preparadas las Batatas, ſegun ſe halla en el modo da tirarlas en ſeco, ſe echaràn en cantidad de una libra en òtra de Azucar clarificado, donde coceràn haſta la pequeña Pluma, y deſpues ſe ſerviràn en Compotera frias.

### *Compota de Naranjas.*

22 Deſpues de haverlas cocido, y preparado, como las del Cap. X. ſe dividiràn en palitos, haviendolas primero quitado los granitos, y torneado para mayor asèo, ſe paſſaràn al Azucar clarificado haſta que el Almivar haya llegado al punto ſuficiente, que no ſea muy fuerte, y ſe ſerviràn.

¶ Hacenſe tambien eſtas Compotas, metiendolas en el



UVA. BHSC. SC 12199

Azucar clarificado, hasta que hayan dado siete, ú ocho herbores: y quando se han de servir, se buelven á servir estos, hasta el numero de veinte.

Las Cidras, Limones, Limas, y Toronjas, y todos los demàs de esta especie, se compotan como las Naranjas.

# CAPITULO XV.

## *DE LAS TABLETILLAS, Y PASTILLAS de Flores, y Frutas.*

ESTE genero de dulce es especialissimo en esta Facultad, no menos que los precedentes, tanto por su gusto, como por la bella apariencia, que forman à la vista.

Notese, que en esta manifactura, se ha de observar primeramente, que el punto que le conviene para quedar quaxado el Azucar, sea de la mediana Pluma, despues de haver hechado la flor, ò fruta, que se hará quando esté à medio trabajar, ò emblanquecer, prosiguiendo en trabajar el Almivar incorporado con la Fruta, ò flor, hasta que estè bien blanco. Y si lo que se huviere de echar en el Azucar es liquido, ò cosa que le rebaxe mucho el punto, como huevo, ò Mermelada, se dexarà, antes de mezclarse, cocer mas fuerte, à causa de que quede en su debido punto: despues de concluido, se echarà con una cuchara sobre papel, si se quisieren hacer de hechura de pesetas, pesos gordos, tabletillas, &c. y si no, assi entera la pasta, se bolcará sobre moldes de medio pliego de papel, ù otros; y alli quando estè fria, se cortarà del modo que se quisiere con un cuchillo.

*Pastillas, ò Tabletillas de Flores de Naranja.*

1 Haviendo deshecho en porciones, las mayores que ser puedan, media libra de estas Flores, y cocidas, bien limpias, se echará sobre ellas el zumo de Limon, pues con esto mantienen

UVA. BHSC. SC 12199

nen mejor ſu blancura, y ſe paſſarán à cocer en una libra de Azucar Real clarificado, preparada yá entre Pluma, y Caña: pero ſe advierte, que no ha de tener el herbor levantado, porque las eſcaldaria, además, que no recibiràn bien el Azucar (eſta es regla general en razon de todo genero de Flores.) Yá cocido blandamente à lento fuego, haſta que el Almivar ſe haya reducido á pequeña Perla, ſe echará en los moldes de papel, ù otros: deſpues de haverſe enfriado por eſpacio de dos horas, ſe ſacarà para guardarlas. Si ſe huvieren de ſervir promptamente, antes que ſe enfrie la Paſta, ſe irá dividiendo con un cuchillo muy ſutil, en el modo que pareciere mas conveniente, yá ſea en tabletillas, ù otros diverſos generos.

*Paſtillas, ò Tabletillas de Bruſſelas.*

2 Deſpues de haver limpiado bien la Bruſſela, ſe echará en el cacito en cantidad de una libra, reduciendola à quatro onzas ſobre el fuego; deſpues de lo qual, ſe pondràn á gotear en el Cedazo, y bien enjuto, lo que quedaſſe encima, ſe bolverà al fuego para ſecarlo, y en Azucar cocido á la Caña, ſe echará haſta que la Paſta haya tomado guſto, y color, desliendolas bien dentro del Azucar: deſpues ſe emblanquecerà el Azucar (como aſsi bien en las paſſadas, y la regla general lo dice) con la cuchara, haſta que haya formado encima una como tela helada: concluyendolas con echarlas en los moldes, executando ultimamente para dividir la Paſta en el modo que las antecedentes.

*Otra manera.*

3 Tomarànſe las Bruſſelas bien rojas, y pueſtas en un Cedazo, ſe ſecaran á fuego lento, haſta que ſe hayan reducido de una libra á quatro onzas, echandolas deſpues en una libra de Azucar preparado à la Pluma, removiendolas un breve inſtante, para que puedan recibir el Almivar, y dividiendolas por fin en pequeñas paſtillas.

*Paſ-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Pastillas de Borraja.*

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 haviendola removido con la cuchara en el Almivar, para que todo se mezcle assi caliente, como està, se distribuirà 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, moliendola en un mortero de piedra, añadida de alguna gota de zumo de Limon; y haviendo cocido una libra de Azucar clarificado à la Pluma, se echarà dentro la Flor molida quando estè un poco frio, removiendolo todo muy bien en contorno, se echara en los moldes: y si restasse algo, y si se quisiere aprovechar, se añadirà un poco de zumo de Limòn, rebolviendolo con una cuchara hasta que se haya incorporado para echarle en otro molde.

*Pastillas de Canela.*

6 Echaránse à desleir en Azucar clarificado dos cañitas de buena Canela, bien molida, y passada por el Tambòr, y haviendo hecho cocer una libra de Azucar preparado à la primera Pluma, se echarà dentro, y bien rebuelto con una cuchara de plata hasta que se haya mezclado, se concluirà como las demàs.

*Pastillas de Chocolate.*

7 En una libra de Azucar cocido à la primera Pluma, y antes clarificado, (lo que en todas las demás se executará) se echaràn dos onzas de Chocolate menudamente raspado, removiendole con la cuchara para que se deshaga, y mezcle, como la de arriba: y assi caliente, se pondrà en los moldes, ò vasijas.

*Pas-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Paſtillas de Limòn de Florencia, llamado Cidrado.*

8 Se rallarà la caſcara de eſta eſpecie de Fruta, ſegun la cantidad que ſe quiſiere, añadiendo medio zumo, ò mas de Limon comun, y en una libra de Azucar cocido à la Pluma, y meneado con la cuchara dos, ò tres veces para que evapore, ſe echarà bolviendolo á menear tres, ò quatro veces, haſta que ſe haya incorporado, y ſe diſtribuirá en ſus moldes.

*Paſtillas de Alfonſigos.*

9 En agua hirbiendo ſe echarán los Alfonſigos para quitarlos la caſcarilla; y bien refreſcados en otra, y limpios, hechos menudas partecitas, ſe meterán en el Azucar preparado à la Pluma, como haſta en cantidad de una libra, rebolviendolos tres, ò quatro veces, haſta que ſe hayan bien mezclado; y ſe finalizarà como las demàs.

*Paſtillas de Agua de Azar.*

10 Haviendo preparado el Azucar clarificado à la Pluma, deſpues de haver repoſado por eſpacio de dos, ò tres Credos, bien removido con una cuchara de plata, removiendolo al rededor cinco, ò 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 concluirà 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 à la Pluma, que antes ſe havrà removido con la cuchara cinco, ó ſeis veces al rededor, à fin de que por eſte medio mas facilmente ſe pueda tem-

UVA. BHSC. SC 12199

templar; y todo junto ſe bolverá à menear por dos, ò tres veces, y ſe guardarán.

*Tabletillas, ò Cobletillas de toda ſuerte de Frutas.*

12 Tomaràníe Peras, Albaricoques, Perſigos, Agraces, ò Ubas, Uba eſpina, llamada por otro nombre Bruſſela, Frambueſſas, y toda ſuerte de otras qualeſquier Frutas, y bien ſecas de la manera dicha, ſe echaràn quatro onzas de eſte compueſto en una libra de Azucar preparado à la Pluma, ſiguiendo para ſu concluſion lo que arriba ſe ha dicho.

*Paſtillas blancas.*

13 Hacenſe eſtas de Flor de la Naranja, y en ſu defecto, ſe uſarà de la Mermelada de eſta Flor, y à falta de eſta, la de Limon, ò Cidra, cuya formacion ſe hace aſsi: Tomaràſe 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 demàs.

*Paſtillas rojas.*

14 Haviendo cocido el Azucar clarificado à la Pluma; aumentado de una cucharada de cochinilla preparada, y una gota de agua de Azar, ſe concluirá en el reſto, como las otras.

Puedenſe á guſto del Artifice dàr otros diverſos colores, para cuyo caſo ſe podrà valer de el Cap. XVII. del modo de preparar los colores, obſervando lo miſmo que con la cochinilla.



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XVI.

## *DE LAS MERMELADAS.*

### REGLA GENERAL PARA TODO GENERO de Mermeladas.

BIEN mondada la Fruta cocida, y paſſada por el Rallo, ò Cedazo, ſecandoſe al fuego lento en Perol, ò coſa de plata, rebolviendola con una cuchara de palo, à fin de que no ſe pegue, y quanto mas ſeca ſerà mejor, por dár de sì baſtante humedad. A cada libra de eſta Paſta, le correſponde una de Azucar, cocido à la grande Caña, que es quando hace la bolita entre los dedos: y ſi la Fruta fueſſe en sì muy humeda, ſe podrá dàr un poco mas fuerte el punto; y pueſta la Paſta al fuego lento, ſe irá mezclando el Azucar, y proſiguiendo en menearla, à 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 quiſieren. 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; yá mondados, y ſin hueſſos, ſe pondràn à ſecar al fuego en el Peròl haſta en cantidad de quatro libras, reduciendolas à dos; y en otras tantas de Azucar preparado à la Perla, ſe echaràn, rebolviendolos, como ſe ha dicho, para que ſe mezclen bien; lo que hecho, ſe harán dár à grande fuego quince, ò diez y ſeis herbores: y quando haya repoſado, como por tiempo de un quarto de hora, ſe guardarà todo en vaſijas.



UVA. BHSC. SC 12199

*Mermelada de Ciruelas.*

2 Si son de las Ciruelas, que se las quita el hueso, no se les sacarà, sino assi enteras, se passaràn al fuego sobre agua, como se dixo en el Cap. VI. num. 3. para que reverdezcan, &c. y quando estèn blancas, y blandas, se pondràn despues de haverlas enjugado, y passado por el Cedazo, á secar al fuego en un Perol, en el modo ordinario, para que se reduzcan à mitad. Ultimamente, se echaran en el Azucar preparado à la Caña, y bien incorporadas con el Almivar, se pondràn al fuego, dexandolas cocer; pero de modo que no levante el herbor, sino que solamente se estremezca la decoccion, con lo que yà finalizada la Mermelada, se guardarà en las vasijas, pulverizada por todos lados de Azucar. En la dosis corresponde à esta Fruta, tanto de ella reducida à 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 hay.

*Mermeladas de Peras, y Manzanas.*

3 En estas especies de Mermelada no hay distincion alguna de la precedente, por la que se deberà arreglar el que la quisiere hacer, assi en la dosis, como en todo lo demás.

*Mermelada de Naranjas de Portugal.*

4 Sin tornear, raer la cascara, ni otra preparacion alguna, se dividirán en quarterones las Naranjas, haviendolas quitado el zumo, y el tallo que està sobre la cabeza de ellas, inutil por su demasiada dureza; y preparandolas del modo citado en el Capitulo X. num. 3. y bien enjutas en el Cedazo, y oprimidas en un lienzo, y passadas al Cedazo, se moleran en el mortero de piedra, añadiendo un poco de zumo de Limòn: hecho esto, se meteràn en Azucar

UVA. BHSC. SC 12199

car preparado à la Pluma, y darà en el Almivar cinco, ò ſeis herbores, removiendolas antes, como en las demàs ſe dixo, para que ſe incorporen, y aſsi calientes, ſe echaràn en las vaſijas. A una libra de eſta Fruta, correſponde dos de Azucar.

*Mermelada de Limon.*

5 Tomaràn ſe los Limones en el modo ordinario, dividiendolos deſpues en quarterones, como ſe dixo en las Naranjas, preparandolos del propio modo que en ellas ſe cita: y concluyendolos de la miſma manera, à excepcion, que quando ſe hayan de cocer en la agua, ſe ha de echar un zumo de Limòn, para que mantengan mejor ſu natural blancura, y ſe oprimirán fuertemente en un lienzo; y quando ſe muelen en el mortero deſpues para echarlos en el Almivar, ſe han de paſſar primero por el Cedazo, y lo que cayeſſe ſolo es lo que ſe ha de mezclar con el dicho Almivar, cuya advertencia ſe tendrà preſente para executarla aſsimiſmo en dichas Naranjas.

*Otra Mermelada de Limones.*

6 Tomaràn ſe ſolamente las hojas de la Flor de Naranja, ſin lo amarillo, ni el pezon, y bien limpias, ſe meteràn en agua, exprimiendo encima otro algun zumo, que el de Limòn; y yá refreſcadas, ſe paſſaràn à otra agua para que hierban, haſta que eſtèn bien blandas, repitiendo para mantenerlas blancas, y darlas guſto, otro zumo de Limòn: que eſtando en eſta ſazòn, y refreſcadas en otra, ſe podran meter en un lienzo blanco, apretandolas fuertemente para que repriman la humedad; ò ſino, ſi urge ſu promptitud, ſe ſecaràn entre las manos para molerlas, como las precedentes, en el mortero de piedra, echandolas deſpues en dos libras y media de Azucar preparado á la grande Pluma, en cantidad de una libra, y ſe incorporarà todo, cociendolo al fuego, ſin que levante herbòr,



UVA. BHSC. SC 12199

ſino que ſolamente ſe eſtremezca la coccion ; y no por mucho tiempo , porque ſe pondria arida la Mermelada ; y ſe guardarà 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, aſsi en ſu blancura , como en el guſto , de la que ſe podrà ſervir , preparandola con las miſmas circunſtancias , y ſolo ſe podrà 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 paſſarà por la verdadera Mermelada de dicha Flor.

*Mermelada de Perſigos.*

7 Conviene elegir de los mejores Perſigos , como ſon los de la Magdalena , &c. que eſten bien maduros , pero no paſſados , á los que ſe quitarán los hueſſos , mondandolos primero , y ſe echaràn en un Perol en el modo ordinario, para ſecarlos al fuego , haſta que ſe hayan reducido de ſeis libras à quatro , metiendolos deſpues 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 , ò ſeis herbores : reſtando ſolo , que haviendolos dexado enfriar , ſe guarden en las vaſijas.

*Mermelada de Violeta , y otras Flores.*

8 Tomaràſe un libra de Violeta , la mejor que ſer pueda, y haviendola molido en un Mortero de piedra, ſe echará tres libras de Azucar , preparado à la primera Pluma, incorporandola en el modo dicho con el Almivar , para que dé al fuego cinco , ò ſeis herbores: pero ſe advierte, que han de ſer lentos , removiendolo todo al rededor con el cucharón ; y aſsi caliente , ſe pondrá en las vaſijas.

¶ La Mermelada de Bugloſa ſe hace del propio modo, que

UVA. BHSC. SC 12199

que la Violeta, à excepcion, que no ſe ha de moler, ſino aſsi entera ſe deberá echar en el Almivar. Adviertese, que Bugloſa es la que vulgarmente eſtà conocida baxo del nombre de Borrajado,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 de las Violetas.

### *Mermelada de Membrillos.*

9 De los mas hermoſos Membrillos, ſin tachas, y amarillos, ſe prepararàn aſsi enteros en la cantidad, que fuere conveniente, del modo, que ſe dixo en el Cap. IX. num. 8. y mondados, y cocidos, ſe paſaran en el Cedazo, para ſecarlos deſpues en el Peròl: quando eſtèn en eſta ſazón, ſe peſerán quatro libras, echandolas en otras cinco de Azucar preparado á la fuerte Pluma, y haviendolos removido con el cucharon, ſe dexaràn dár un par de herbores, ò mas para que ſe incorporen bien, repitiendo el rebolverlos con el Cucharòn, y juntamente eſpumandolos con curioſidad; y aſsi calientes, ſe echarán en las vaſijas, dexandolos deſcubiertos haſta el ſiguiente dia.

La Mermelada de Membrillos rojos ſe hace del miſmo modo; y para darla aquel color, ſe uſarà de la cochinilla preparada, echandola en la coccion del Azucar antes de haver metido los Membrillos.

# CAPITULO XVII.

## *DEL MODO DE PREPARAR LOS COLORES, que ſe dàn à las Frutas, Paſtas, &c.*

### *Color roxo.*

1. MOleràſe en un pequeño Mortero, ò Almirèz, un poco de cochinilla, ſegun la cantidad, que ſe hu-

UVA. BHSC. SC 12199

huviere de dár color: tendràſe al fuego un cacito con agua, y quando eſtè hirbiendo, ſe echarà dentro la cochinilla molida, con otro tanto de hez de vino purificado, ò Cremo Tartaro: dexaráſe herbir interin paſſan dos minutos, metiendo dentro de tiempo en tiempo un papelito, para vèr ſi ſuficientemente tiñe. En eſtando en ſu punto, ſe apartarà del fuego á repoſar un breviſsimo inſtante, à lo que ſe añadirà un polvo de alumbre molido, y un poco de agrio de Limon: deſpues de haver repoſado otro poco de tiempo, ſe paſſarà por el Cedazo, y ſe guardarà para quando la ocaſion lo pidiere.

*Color verde.*

2 Tomaráſe la caſcarilla ſutilmente quitada de las Peras verdes, que comprehenda ſolo el cutis exterior, ò en ſu defecto las hojas de Acelga verde, limpias de aquellos nervios, ò venillas en algun modo blancas, y ſe echará à herbir, bien lavada en agua natural: ſacada de la coccion, y enjuta en el Cedazo, ſe pondrà, para reducirlas à mitad, en un cacito, al fuego, ò en un plato de plata eſtendida: pues de eſte modo promptamente expele ſu natural humor. Finalmente, deſpues de ſeca, y molida en el almirez: ſe guardará para ſervirſe de ella.

*Color amarillo.*

3 Haceſe eſte color, tomando de la florida Azucena la ſemilla, que eſtà 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 desleirà, pongo por exemplo, tanto como el grueſſo de una avellana, en una cucharada de agua de Azar, ò de otra qualquiera oloroſa, y à falta de eſtas, en la natural: à falta de eſto, ſe hace con la piedra desleìda en agua.

Eſtos colores pueden ſervir á todo genero de Frutas, eſpecialmente à las Paſtas, Mermeladas, y otras. La ſimiente de Azucena dá mejor color.

*Co-*

UVA. BHSC. SC 12199

*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 deleytoſo. Haceſe tomando la Flor de Borraja, y lo que ſe cria ſobre el Maíz, y á falta de eſtas, es mny buena un genero de Florecita azul, que crece entre los Trigos. Las hojas ſolas, ſeparadas de la ſemilla, y quitadas las puntas blancas, ſe ſecarán al Sol, como las otras, moliendolas, para uſar de ellas, como las paſſadas. En lugar de ellas, 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 crian los Alamos, y ſe dexará ſecar, para convertirlo en polvo, y uſar de él, como los paſſados. Haceſe eſte color tambien con la piedra deshecha en agua.

6 Mezclados todos eſtos colores, ò parte de ellos en igual proporcion, mas ò menos, à medida de el curioſo Artifice, podra diferenciar de colores, que formen mas viſtoſa apariencia. Si le quiſiere jaſpeado, tomarà la impertinencia de matizar los colores con un pincèl, ſacudiendo encima de las Frutas, Mermeladas, &c.

# CAPITULO XVIII.

## *DE LAS PASTAS CLARAS.*

ES un genero de Paſtas las Claras muy eſpecial, y ſolo ſe diſtinguen de las paſſadas del Capitulo XVII. en que ſon eſtas mas claras, tranſparentes, y hermoſas, oy dia yá muy pueſtas en uſo: y porque no todas Frutas ſon apro-

UVA. BHSC. SC 12199

apropoſito para eſte miniſterio, ſe irán poniendo las qüe fueren conducentes, eſpecificando aſsimiſmo las reglas, que ſe deberán ſeguir para hacerlas con mayor perfeccion.

## *Paſta clara de Manzanas.*

1 De las mas hermoſas Eſperiegas finas agrias, que haya, ſe tomarán en cantidad de una docena: limpias del corazon, ſe harán pequeñas ruedecitas, con lo que ſe pondrán á cocer en media azumbre de agua, haſta que eſtèn convertidas en Paſta, ò Mermelada; lo que hecho, ſe paſſaràn, ò colaràn de la coccion en el Cedazo, tomandoſe la mitad de eſta dicha decoccion. Se exprimirá en ella algunas gotas de zumo de Limon, y una corteza de Naranja de Portugal tallado, y quando haya tomado bien ſu guſto, ſe bolverá á paſſar por el Cedazo, y ſe echarà en un quartillo de Azucar clarificado, preparado á la Caña, apartandolo del fuego, haſta que haya repoſado un poco de tiempo, en cuyo intermedio ſe havrà ya moderado el fuego del hornillo; y caſo que no lo eſté, ſe dexará ſolo lo que fuere neceſſario, para conſervarle en una mediana actividad: y no es conveniente, que ſe eche la decoccion dicha en el Almivar, haſta que ſe haya templado, y todo ſe mezclará con el cucharon, dandole unas bueltas en contorno del Perol, y entonces ſe bolverà al fuego, dexandolo cocer algun tiempo, entretanto, que ſin levantar el herbor, y no por mucho tiempo, ſolo ſe eſtremezca el Almivar, crugiendo interiormente: deſpues de lo qual, ſe diſtribuirà con una cuchara ſobre los moldes de barro, ú hoja de lata, no llenandolos de todo punto, y ſe pondràn à ſecar en la Eſtufa; y haviendo paſſado, como por tiempo de dos horas, que ſeràn las ſuficientes para que de aquel lado ſe ſequen por el otro lado: buelcanſe ſobre las planchas de cobre, por no andarlas ajando, ſi ſe ſacan con cuchara, &c. y quando yà de todo punto ſe hayan ſecado,

ſe

UVA. BHSC. SC 12199

ſe bolcaran ſobre Cedazos, que tendràn encima ojas de papel, y ſe podrán ſervir de el modo, que ſe quiſiere; ſi no ſe guardarán en lugar ſeco, à fin de que con la humedad no reciban moho. Si ſe quiſieren dàr de color azul, ſe podràn valer del preparado en el Capitulo paſſado num. 4. y ſi de los demàs colores, tambien ſe recurrirá á èl.

*Otra Paſta clara de lo miſmo.*

2 Tomarànſe de las dichas Manzanas las que ſe juzgaren ſuficientes, hechas yà Mermeladas; y bien goteadas en el Cedazo, ſe echarán en Azucar preparado à la fuerte Pluma à proporcion de ſu cantidad, dexandolas dàr dentro algunos herbores, haſta que ſe haya convertido en Jaléa, y ſe meterán en los moldes de hoja de lata à ſecar en la Eſtufa. Se pueden hacer rojas eſtas Paſtas, valiendoſe de la dicha cochinilla preparada, ò de los otros colores notados en ſu lugar.

*Paſta de Flor de Naranjas, y de manzanas.*

3 Tomaránſe treinta Eſperiegas finas, de las mas hermoſas, limpiandolas con una ſervilleta curioſamente, y divididas en pequeños trozos, ſe haràn herbir en tres quartillos de agua natural, haſta que eſtèn convertidas en Mermelada; deſpues de lo qual, ſe colaràn por un Cedazo cerrado, que tendrà debaxo una cazuela ſuficiente à recibir la decoccion, y ſe echará en cantidad de tres libras en quatro de Azucar preparado à la fuerte Pluma, añadiendo un quarteròn de Mermelada de Flor de Naranja; y para que ſe mezcle, con una cuchara ſe rebolverà al rededòr, y ſe deſtribuirá en los moldes de hoja de lata, reſtando ſolo ſecarlas en la Eſtufa, y concluirlas del modo que ſe dixo en las Manzanas de los dos numeros antecedentes.

*Paſta clara de Membrillo.*

4 Deſpues de haver mondado, y quitado el corazon à



UVA. BHSC. SC 12199

quatro libras de Membrillos de los mas amarillos, y bien maduros, ſe haràn cocer en una azumbre de agua, haſta que eſtèn bien blandos, que entonces ſe apartarán; (los que ſe podràn aprovechar para Compotas) y dentro de eſta decocion, ſe echaràn las mondaduras, y pepitas, que ſe quitaron, dexandolos herbir haſta que eſtè convertido en Mermelada, ò Paſta, colandolo deſpues por un Cedazo, que tendrà debaxo una cazuela, que ſervira de recipiente, echando de eſta coccion aſsi colada en cantidad de una libra en otras dos de Azucar preparado á la fuerte Pluma, rebolviendolo bien con la cuchara, para que todo ſe haga en una mixtion; y ſi todavia no eſtuvieſſe bien roja, ſe echarà un poco de cochinilla preparada, vertiendolo ſobre los moldes de hoja de lata en el modo dicho, y ſecandola en la Eſtufa.

### *Paſta de Uba Creſpa, ò Bruſſela, y otras.*

5 Limpiaránſe quatro libras de eſta Fruta de la mas bermeja, exprimiendo con las manos ſu zumo en un Cedazo, que tendrà debaxo un Perol, en que ſe pondrà à cocer, haciendolo herbir haſta que ſe haya reducido à mitad; y echandolo en quatro libras de Azucar cocido á la fuerte Pluma, haſta en cantidad de dos de eſte zumo, cocido, y bien mezclado todo, ſe echará en los moldes para ſecarlas en la Eſtufa, y concluirla como las de arriba.

# CAPITULO XIX.

## *DE LAS JALEAS, Y REGLA GENERAL para ellas.*

LAS mejores Jaléas ſe hacen de Membrillo, Peros colorados agrios, y algunos generos de Manzanas entre agrias, dulces, y de Groſſella.

*Ja-*

UVA. BHSC. SC 12199

### *Jalea de Membrillo.*

1 Tomados los Membrillos, ſegun la cantidad, que ſe haya de hacer, partidos en quatro pedazos cada uno, ſe mondaràn, y bien limpios, ſe iràn partiendo en menudos pedazos, echandolos en agua, porque no ſe pongan negros: y de alli ſe paſſaràn à cocer, y no tendran mas agua, que quanto ſe bañen; tapados con un papel, ſe daxaràn cocer, haſta que eſtèn bien cocidos, y ſe iràn ſacando en un Cedazo con la Eſpumadera, poniendolos ſobre una cazuela, y deſpues ſe aumentaràn otros Membrillos, y yá bien cocidos, ſe colarán por un Cedazo eſpeſo, y ſe podrà apretar ſuavemente la Paſta con la Eſpumadera, para que ſalga el agua, que le haya quedado; y eſta agua en que ha cocido el Membrillo, ſervirà para la Jalea, que á cada quartillo de mayor le correſponde una libra de Azucar cocida à la grande Caña, que todo cociendo ſe irà mezclando, meneandolo ſuavemente, haviendo dado diez, ò doce herbores, y con una cuchara ſe irán ſacando muy poco à poco algunas gotas para vèr quando ſe quaxa; y deſpues de ſoſſegada, y eſpumada la Jalea ſe echará en ſus vaſijas aparentes, y no ſe taparán haſta que ſe haya enfriado bien, guardandolas en parte que no ſea humeda.

### *Jalea temblante.*

2 A ſeis libras de Uba eſpina, ò Bruſſela, ſe ſacarà el zumo, recibiendole en una cazuela; y deſpues de haverlo paſſado por el Cedazo fino, ſe echará en ſeis libras de Azucar preparado à la Caña, haciendolo herbir todo, para que ſe reduzca la coccion entre Liſa, y Perla, con lo que ſe concluirá lo miſmo, que ſe dixo en los antecedentes. Eſta eſpecie de Jalea, que ſe llama Clariquèt, ſe ſirve comunmente en los Ramilletes: y para eſto ſe echa la Jalea en vaſitos, ó copas de vidrio à quaxar, de donde ſe



UVA. BHSC. SC 12199

pone para ſervirſe en naypes cortados, como ſon los moldes, dexando una punta por donde tomarlos.

### *Jalea frambueſſada.*

3 Si ſe quiſiere dàr el guſto de las Frambueſſas â eſta Jalèa, ſe añadirà uno, ó dos puñados de Frambueſſas, exprimido el zumo, que es lo que ſe deberà echar: y para hacerla toda de Frambueſſas, y que tenga la calidad de Temblante, ſe mezclarà quatro libras de eſta Fruta, y dos de Bruſſelas, con cinco libras de Azucar preparada á la Caña, dexandolo herbir, 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 tendrà debaxo un Perol, ſin oprimir la Fruta, pues de eſte modo ſaldrá la Jalea muy hermoſa: repetiràſe otro herbor, y eſpumado bien el Almivar, yà hecho Jalea, ſe guardará en los botes en el modo ordinario.

### *Jalea de Uba creſpa, al modo de la que ſe hace en TURS.*

4 En tres libras de Azucar, preparado à la Caña, ſe echarà la Fruta, para que dè ſiete, ù ocho herbores, haſta que ſe haya reducido à la pequeña Perla, y eſpumandolo con mucho aſsèo, ſe paſſará por el Cedazo fino, guardandolo en el modo ordinario.

Si ſe quiſiere uſar de economìa, quando ſe hace grande cantidad, ſe tomarà la hez, que quedò encima del Cedazo, bolviendolo à cocer en la agua, y deſpues fuertemente exprimida ſobre el Cedazo, ſe concluirá en la coccion del Azucar, finalizandola como las demás.

*** *** ***



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XX.

## *QUE TRATA DEL MODO DE HACER toda ſuerte de Vizcochos exquiſitos, y no exquiſitos.*

ES el Vizcocho un genero 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 comenzarà por el de Almendras. Todos los generos de huevos ſe hacen con un manogillo de varillas de box, mondadas de ſu caſcarilla.

### *Vizcochos de Almendras.*

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 eſtén bien molidas, ſe mezclarán con ſeis claras de huevo freſcas, bien batidas, y eſpumoſas, añadiendo tres yemas de huevo, media libra de Azucar bien ſeco, y paſſado por el Tambor, y una cucharada de harina, y todo bien mezclado, y pueſto en un Peròl, ſe irà diſtribuyendo ſobre moldes de papel, hechos expreſſamente, como à 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,



UVA. BHSC. SC 12199

si fuere el hornillo, ha de ser moderado, y tanto debaxo, como encima, para que reciban un hermoso color: quando se juzgare, que estàn bien cocidos, se sacarán del horno, para dividirlos sobre una tabla, si se juzgare apropósito, 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 cascarilla, 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 este bien molido, ocho claras de huevo fuertemente batidas, yá espumosas, tres hiemas, media libra de Azucar en polvo, y una cucharada de harina, todo bien mezclado; y quando se hayan desleìdo los Alfonsigos, y lo demàs 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 sazon, se mezclaràn otras tantas yemas, batiendolas del mismo modo, para que todo se incorpore, echando sobre el todo una libra de Azucar passada por el Tambor, y seca en la Estufa, batiendolo tercera vez todo muy bien, á lo que se aumentaràn 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 dár 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 estaràn untados, unos, y otros con un poco de manteca de puerco, aunque no de mo-

UVA. BHSC. SC 12199

modo, que no ſe engraſſe ſino lo ſuficiente para contener la Paſta, que no ſe pegue: ſi ſe quiſiere hacer pequeñitos, 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 ſazòn, los demas, quitandolos aſsi calientes, conforme ſe vàn ſacando, ſi ſon grandes de los moldes, y ſi ſon pequeños del papel, con la punta de un cuchillo por debaxo, y ſe podràn ſervir, ò guardar en un caxoncito.

### *Vizcochos de Saboya ligeros.*

4 Peſarànſe quatro huevos freſcos, teniendo en la otra balanza igual cantidad de Azucar à los huevos, y la mitad de harina: haviendo ſeparado las yemas de las claras, ſe batiran eſtas fuertemente, haſta que eſtèn 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 paſſada por el Tambòr, ſe irà echando poco à poco en la compoſicion, ſin dexar de menearla: executado eſto, y pulverizados los moldes con el Azucar, y harina, ſe diſtribuirân formados en redondo, à lo largo, ò como ſe quiſiere, y ſe coceràn en el modo ordinario.

### *Vizcochos de Palacio Real.*

5 Tomaráſe igual cantidad de Azucar en polvo del peſo de ſeis huevos enteros, advirtiendo, que el Azucar, ademàs de eſtár paſſado por el Tambòr, ha de ſer de lo mas ſe-

UVA. BHSC. SC 12199

ſeco, y mejor, y ſi tuvieſſe alguna humedad, ſe ſecará en la Eſtufa; y rotos los huevos, ſe apartaràn las hiemas de las claras, batiendolas à eſtas ultimas, haſta que eſtèn muy eſpumoſas, no dexando por eſſo de bolverlas à batir el mas tiempo, que ſe pudiere; pues de eſte modo, aunque las otras ſon ſuficientes, eſtas aſsi batidas ſeràn mucho mejores, reſtando deſpues echar el Azucar con ellas, rebolviendolo con la cuchara en contorno para eſte efecto, à lo que ſe añadiràn 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 Limón, 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 diſtribuirà en los moldes, pulverizados del Azucar fino, y ſe concluirà como los demás.

## *Vizcochos de Almendras amargas, y Avellanas.*

6 Calientes en agua hirbiendo un quarteron de Almendras amargas, y otro de dulces, para mas facilmente limpiarlas; aſsi conforme ſe ván mondando, ſe pondràn en el Mortero de piedra, moliendolas muy bien, (y no importa, que ſe conviertan en aceyte) mezclando deſpues la yà hecha paſta de Almendras, con quatro, ò cinco claras de huevo, ò mas, en una cazuela, antes bien batidas, à lo que ſe añadirà una libra, y dos onzas de Azucar bien ſeco, y paſſado por el Tambòr; todo bien desleido, y convertido en un cuerpo, ſe irâ echando ſobre papeles, tendidos à lo largo del grueſo de la hiema de un dedo, y ſe cocerà ſobre pepueño fuego, al principio en el horno, y quando la Paſta ſe haya levantado, ſe pondrá un poco mas activo; y en eſtando cocida, que ſe conocerá por el color baſtantemente encendido, ſe ſacara del hor-

UVA. BHSC. SC 12199

horno, dexandola enfriar para quitarla el papel, y ſe meterà 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 paſſado por el Tambor, ſino ſolamente raſpado.

## *Vizcochos de Chocolate.*

7 En una clara de huevo ſe echarà un poco de Chocolate raſpado, lo que ſe juzgare ſuficiente para darle ſu propio guſto, y color; y todo ſe molerà en el Mortero de piedra, aumentado de Azucar en polvo à 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 cocerà en el fuego à fuego lento, aplicado por encima, y por debaxo.

## *Otra manera.*

8 Tomaránſe ſeis huevos frescos, y haviendo ſeparado las claras, ſe batirán fuertemente, haſta que ſe haya hecho mucha eſpuma, añadiendolas ſeis hiemas, y bolviendolo todo junto à batir interin eſté desleído, aumentando entonces doce onzas de Azucar en polvo, ſiete de harina, y una y media de Chocolate, todo paſſado por el Tambòr, batiendolo bien por eſpacio de un quarto de hora, para que ſe mezcle: y ultimamente, ſe diſtribuirà 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 paſſado, es muy guſtoſo, y exquiſito.

## *Vizcochos de Nata.*

9 Bien batidas en el modo dicho ſiete claras de huevo, ſe mezclaràn con media libra de Azucar, y un quarteròn de harina, bolviendolo todo à batir muy bien: hecho eſto,



UVA. BHSC. SC 12199

se batirà fuertemente con un manogillo un quartillo de Nata, sacando la espuma, que se vea nadar por encima, y bien enjuta en un Cedazo, se mezclarâ con el compuesto dicho: en fin, se irà distribuyendo en los moldes de hoja de lata, ò sobre papel, que antes se havràn bañado con Azucar en polvo fino, haciendo que cueza, como los demàs Vizcochos.

*Vizcochos de Quaresma, ò sin huevos.*

10 Haviendo quitado la cascara à quatro libras de Almendras dulces, refrescandolas muy bien en quatro, ò cinco aguas, se enjugarán sobre un Cedazo, para molerlas en el Mortero de piedra, y entonces se mudará la pasta à un Peròl, 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 quemen, se rebolverán con un cucharòn: conocerâse que está en su punto, si no se pega, ò se suspende al rededor del Peròl esta pasta: despues de yá preparadas en este modo, se sacará, dexandola enfriar sobre plancha de cobre, passandola de alli à un Mortero, aumentada de ocho cucharadas de goma Adraganta, preparada con un poco de agua de Azar, y la raspadura 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 Limòn, y de Naranja.*

11 Hacense estos del mismo modo que los de Chocolate, cambiando en lugar de este la raedura del Limòn, ò de la Naranja, con un poco de Mermelada, si la huviere. Puedense hacer à falta de estas muy semejantes à ellas, con las Flores de Naranja, y de Jazmin, bien molidas antes de haverlas mezclado con la demás composicion.



UVA. BHSC. SC 12199

*Panecitos de Limòn.*

12 Tomaráſe una, ò dos claras de huevo, batiendolas 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 aſsimiſmo la raedura de caſcara de Limon bien molida; y todo yà hecho un compueſto bien mezclado, ſe pondrà ſobre papel en pequeñas porciones, ò bolitas del grueſſo del dedo, y aplanchandolas un poquito, y cociendolas en el horno, ſe pondràn quando eſtén perfeccionadas en un lugar ſeco.

*Vizcochos de Naranja.*

13 Haviendo molido en el Mortero de piedra paſta vieja de Naranjas, ò de carne de Limón, ſe batiràn fuertemente del propio modo que para los Vizcochos de Saboya, quatro claras de huevo, aumentando, quando eſtèn diſpueſtas de eſte modo, quatro yemas, que tambien ſe batiran muy bien, mezclandolo con las claras, y añadiendo tres puñados de Azucar en polvo fino, bien ſeco, y paſſado por el Tambór con una cucharada de buena harina, rebolviendolo todo muy bien, y como en cantidad de una libra de la paſta ya molida, ſe echarà dentro de eſta compoſicion, bolviendolo à batir otra vez, à fin de que ſe incopore, diſtribuyendola ſobre moldes de papel de la altura de un dedo, y ſe cocerà en el horno con un papel pueſto encima, y otro debaxo, para que quando ſe haya cocido de un coſtado, ſe buelva del otro, quitando el papel de aquel cocido: concluida yà, ſe dividirá como el Mazapàn, forrado en quarterones, y en eſtando frios del un coſtado, ſe bañaràn con agua de Azar, y del otro con el color que ſe quiſiere, bolviendolos á cocer, haſta que el baño ſe haya ſentado.



UVA. BHSC. SC 12199

*Vizcochos de Portugal, y otros.*

14 En doce claras de huevos, bien batidas, hasta que estèn bien espumosas, se echaràn otras tantas yemas, repitiendo el batirlas, hasta que perfectamente se hayan mezclado, lo que se podrà executar en el espacio de medio quarto de hora, à lo que se añadirà 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, é incorporado, hecho pasta, se pondrà 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 desleìdo, al modo del Mazapan Real.

Los Vizcochos de Limon, y Cidra, y de todos los que se reducen à esta especie, se executan del mismo modo que los de Portugal.

*Vizcochos à la Española.*

15 Bien batidas seis claras de huevo, del modo dicho en el numero passado, se aumentarán de otras tantas yemas, bolviendolas 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: á 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; echandola despues en moldes de mayor capacidad, se cocerà en el modo ordinario, y quando estén en esta sazon, se dividirán à lo largo los yà hechos Vizcochos, y por los costados, y encima se bañaràn 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 bolverán à cocer.

*Vizcochos liquidos.*

16 Para este ministerio se tomarán algunas cortezas de Naranja de Portugal, tres ò quatro Albaricoques secos, un po-

UVA. BHSC. SC 12199

poco de mermelada de flor de Naranja, y todo junto ſe moleràen el Mortero de piedra, paſſandolo por el Cedazo, para efecto de echarlo en quatro yemas de huevo fuertemente batidas, aumentando dos onzas de Azucar en polvo, y un poco de paſta de Almendras dulces, como en cantidad del grueſſo de un huevo; y echa paſta manuable, y dividida en pequeñas liſtas, ſe echaràn en Azucar en polvo, paſſandolas de alli à cocer en el modo ordinario dentro del horno ſobre papel.

### *Vizcochos à la Italiana.*

17 Echaràn ſe 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 batirà en un Mortero, moliendolo muy bien para paſſarlo 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 diſtribuirà ſobre los moldes de papel, finalizandola del modo dicho en los Vizcochos á la Eſpañola.

### *Vizcocho Real.*

18 Conviene para eſte genero de Vizcochos elegir los huevos, que ſean muy freſcos, y ſeparando las claras de las yemas, ſe batiràn aquellas, haſta que eſtén muy eſpumoſas: deſpues ſe mezclaràn ſiete onzas de toda ſuerte de mermeladas, aumentando dos claras de huevo mas, y repitiendo el batir: quando eſtè bien incorporado, ſe echaràn cinco yemas, 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 Arròz; y todo hecho un cuerpo, y maſſa, ſe cocerà, y concluirá como los demás Vizcochos.

*Viz-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Vizcocho de Castañas.*

19 Haceſe eſte genero 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 enjutas de la agua, que recibieron en la coccion, ſe mezclaràn con un poco de clara de huevo, ſiguiendo en lo demás el methodo dicho.

*Vizcocho imperfecto.*

20 Tomarànſe quatro huevos, que ſe batiràn 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 bolverá á batir, mezclandolo muy bien: hecho eſto, ſe pondrá en los moldes la yá hecha paſta, pulverizada de Azucar fino por todos lados, para que á fuego moderado, y en el horno, en el modo ordinario cuezan, y aſsi calientes, como ſe ſacaren, ſe dividiràn en quarterones: y quando eſtè yà fria, moveránſe los papeles con una, y otra mano, à 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 dár à eſte genero de Vizcochos diferentes guſtos, ò ſaynetes: ſi de Limon, mezclando con ſu compueſto ſu corteza: ſi de Canela, la Canela molida: ſi de Chocolate, raſpado èſte: y ſi de flor de Naranja, tambien molida: ù de otro qualquier genero, en el modo dicho.

*Vizcochos ligeros bañados.*

21 Quitaranſe á tres quarterones de Almendras amargas, y un quarteron de las dulces, por medio de la agua caliente, las camiſillas, dexandolas bien limpias, para molerlas lo mas fuerte, que ſer pueda en el Mortero de piedra, añ a-

UVA. BHSC. SC 12199

añadiendo de tiempo en tiempo dos claras de huevo, á fin de que no ſe reduzcan en aceyte: quando eſtén bien molidas, ſe iràn mezclando quatro libras de Azucar en polvo, no echado de un golpe, ſino muy poco à 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 meteràn en la geringa, y conforme vayan paſſando, caerán ſobre un papel, dividiendolos â medida del guſto de cada uno, yá grandes, ò yà 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, ò eſponjado, ſe apartarán del fuego, rajandolos levemente, para bañarlos: haceſe èſte 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 èſte ſe quaxe bien, y quede perfeccionado, ſe bolveràn à cocer á muy lento fuego, haſta que ſe note, que eſtàn como debe ſer. Bañanſe tambien con un poco de agua de Azar, y Azucar en ella desleìdo, y batido en el modo, que en el precedente baño.

### *Vizcochillos.*

22 Sobre tres claras de huevo ſe echaràn 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 eſtè bien manuable, formando los Vizcochillos en diferentes figuras, unos largos, otros en corazon, y otros de diverſos modos, los que ſe cocerán á lento fuego, interin toman color un poco roxo, que entonces ſe apartarán. Para quitarlos del papel, luego promptamente que ſe ſacan, ſe humedecerà.

*Otra*

UVA. BHSC. SC 12199

*Otra manera de Vizcochillos.*

23 Tomaràse media libra de Azucar cocido à la pequeña pluma, metiendo en èl tres quarterones de buena harina, reservando solo un puñado para polvorear la tabla, (con lo que facilmente se puede usar de la massa) y todo junto se meneará con la cuchara, hasta que la pasta se haya hecho muy docil, y manuable: quando estè en este punto, se sacará del Peról, amassandola sobre una tabla bien limpia, polvoreada de la harina, que se reservò, lo que se executarà mientras estè caliente; y para darla mayor gusto, se ira mezclando con un poco de Azucar, y cascara de Limòn bien molida, y passada por el Cedazo: despues se hará un rollito à lo largo, del grueso de un dedo, dividiendole en pequeñitas figuras, ò bolitas, lo que se hará, como dicho es, interin la pasta està caliente, porque despues de fria, se pone arida, con lo que se cocerán en el horno sobre hojas de cobre sin papel: y quando estèn en punto, se secarán en la Estufa, embueltos en un papel.

*Otra manera.*

24 Mezclaràse con libra y media de harina de trigo libra, y quarteròn de Azucar preparado á la pluma, todo puesto en un Mortero: pero se advierte, que para mezclar la harina ha de estár el Almivar un poco frio, á lo que se añadirán seis huevos frescos, y una cucharada de agua de Azár, 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 dividirlas 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 estè moderadamente calido.

*Vizcochos gimbeletes de Francia.*

25 En tres quarterones de Azucar en polvo, se echará vino

UVA. BHSC. SC 12199

vino blanco generoſo, desliendolo todo al fuego muy bien, aumentandolo entonces, ſeparado del fuego, de tres huevos con ſus claras, y yemas, y una libra de harina, y algunas gotas de Agua de Azàr, ù otra ſemejante: de todo ſe harà paſta manuable, de la que ſe formaràn las figuras, que ſe guſtare, y ſe iràn echando en agua caliente, donde con la cuchara de quando en quando ſe renovaràn haſta que ſe vea ſuben à la ſuperficie del agua, los que ſe ſacaràn, y enjugaràn en el Cedazo, llevandolos à cocer al horno, ſegun el modo ordinario. Quando yá eſtèn rojos, ſe bañaràn 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 molerà fuertemente la caſcara de una Naranja confitada, ò mas, y ſe aumentarà de una libra de Almendras ſin caſcara, repitiendo el molerlo todo, como dicho es; y para que no ſe conviertan en aceyte, poco á poco, ſe echarán ſobre todo ello ocho yemas de huevo: y ſi no obſtante eſte remedio, continuare en convertirſe en aceyte, ſe aumentarà de una clara de huevo. Yà molido todo, ſe pondrà en un Peròl chico, donde poco à poco con dicha paſta ſe incorporarán doce claras de huevo bien batidas, y tres quarterones de Azucar en polvo; ſi no eſtuviere ſuelta, ſe aumentarà de otras dos, ó tres yemas: ſu conocimiento es quando eſtà eſponjoſa, y no muy fuerte: en eſte eſtado ſe diſtribuirà ſobre moldes, ò caxas de papel, de medio pliego cada una, donde dentro del horno con fuego arriba, y abajo, antes fuerte, que lento, ſe haràn cocer. La ſeñal de ſu perfeccion la denota el color ſuyo, que ſerà amarillo obſcuro, algo toſtado; y hecha trozos, ſegun ſe quiſiere, ſe guardaràn.



UVA. BHSC. SC 12199

*Vizcochos de Mallorca de Anis.*

27 Batiràn∫e ocho yemas de huevo con ocho onzas de Azucar de Holanda en polvo, fuertemente en un Perol, ò Cazo manuable, por tiempo de media hora, ò ha∫ta que ∫e conozca la pa∫ta e∫ponjo∫a, y que hace ojos: en e∫te e∫tado ∫e incorporarà con un buen puño de Anìs limpio ∫in confitar, y un poco de ca∫cara de Limon rallado, y ultimamente con media libra de harina de flor, cada co∫a de por sì, para que ∫e incorpore bien, y poco à poco amaſſandolo. Quando e∫tè en e∫te e∫tado, ∫e bolcarà ſobre una me∫a pulverizada de harina: ſi ſe reconocieſſe ſe e∫tiende la maſſa algo, ſe aumentará de un poco de mas harina, ha∫ta que e∫tè hecha maſſa manuable, que entonces ſe cortarà en cinco, ò ſeis peda-zos, 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 pondràn dentro del horno ſobre la hoja pulverizada de harina, aplicando fuego, antes fuerte, que lento, por debaxo, y por arriba. Conoceſe que e∫tan cocidos por el olor que de∫piden, y por ſu color pardo, y entonces ſe ſacarân, y limpiaràn con un cepillo, ò ſervilleta de la harina, y con un cuchillo ſe dividiràn en forma triangular en pequeños trozos, y ultimamente ſe bolveràn à to∫tar al horno para ſervirſe de ellos.

*Vizcochos Rabioles à la Napolitana.*

28 Incorporaràſe con quatro yemas de huevo media libra de Azucar Martinica, ( e∫to es, menuda ) paſſada por Cedazo, batiendolo todo, ha∫ta que haga ojos, en cuya ſazon ſe aumentarà de ocho claras de huevo, poco à poco, antes bien batidas, y ultimamente media libra de harina de flor, algunas raeduras de Limon, ù otra co∫a oloro∫a, como e∫piritus, &c. todo incorporado, y hecho manuable pa∫ta, ſe formaràn de ella bollitos redondos del tamaño de un pe-

ſo

UVA. BHSC. SC 12199

ſo gordo, ó algo mas redondos, cociendolos 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 eſtàr cocidos es el color pardo, ù olor agradable, que tendràn: bañaránſe deſpues, haviendolas antes limpiado, en Azucar clarificado, preparado à la Pluma, yá blanqueado, y que tenga un poco de agua oloroſa; y finalmente ſe colocaràn ſobre papel, ſembrando en ellos Anìs confitado, Alegria, ò Gragea: y para que ſe ſiente, y ſeque el baño, ſe pondrà ſobre ellos la tapadera del horno.

### *Vizcochos de Almendras amargas ligeros.*

29 Moleràn ſe las Almendras amargas en el Mortero, ſecas antes en la Eſtufa, uſando de la precaucion de rociarlas con clara de huevo: en eſta ſazon las Almendras hechas paſta, ſe mezclaràn con mas claras de huevo, que en todas compondràn cinco, ò 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 irà diſtribuyendo en bolitas del tamaño poco mas de una Avellana, ſobre papel, con dos cuchillos, y ſe coceràn 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 eſtàn en parte humeda ſe ponen correoſos. De los amargos es eſte genero de Vizcochos el mas ligero.

### *Hoſtias bañadas, y rizadas al modo de Bruſſelas.*

30 Mezclaràſe un agrio de Limòn exprimido en un plato, con media libra de Azucar de Holanda, paſſado por el Tambòr, un poco do raedura de Limòn, y todo bien meneado, de modo, que el baño eſtè 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-



UVA. BHSC: SC 12199

cantidad de doce,ò catorce,que es haſta donde puede alcanzar. Eſto hecho, eſtendida ſobre rexillas de alambre,ó ſobre Cedazos, ſe ſentarà en la Eſtufa el baño, de modo, que eſté à medio ſecar, que quando yà no ſe pega, ſe ſacarán, y cortaràn en tiras de la anchura de un dedo, y de lo largo de la Hoſtia: y bueltas ſobre el Cedazo á la Eſtufa, que tendrá mediano fuego, ſe dexaràn haſta que naturalmente ſe enroſquen, ò ricen, ò haſta que ſe ofrezca ſervirlas: las doce, ò catorce Hoſtias ſon ſuficientes para un buen plato, à las que ſe puede dàr el color que ſe quiſiere, aplicandole al 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 dobles de grandes, que la de dichos Vizcochos de Saboya: dáſeles mas color al tiempo de cocerlos, lo que ſe executa en un horno de Panadero, à 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 guſtare. Bañanſe además con Azucar preparado á la pequeña Pluma, antes blanqueado, aunque tambien ſe les puede dàr 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.

*** *** ***

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXI.

## DE LOS MOSTACHONES, SUSAMIELES, y Turròn.

### Moſtachones à la Napolitana.

1. ECharánſe en un Peról 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 juzgare conveniente, pues unos guſtan de picante, y otros no, todo bien molido, y paſſado por el Cedazo, ſe amaſſará con agua fria; y para que perciba mayor ſaynete, y guſto, ſe mezclarà con la maſſa un poco de Cidra, ò Limon, en cantidad ſuficiente, confitado: bien trabajada la maſſa, de modo, que eſté manuable, ſe pondrà en un plato polvoreado de harina, de alli á dos horas de haver repoſado mas, ò menos, ſegun ſe quiſiere, ſe harán quatro, ò ſeis Moſtachones, para probar en el horno ſi eſtà la maſſa en punto: conoceſe, en que no ſe eſtiendan, ſino que ſolo ſe eſpongen un poco: ſi ſe eſtendieren, ſe mezclará algo de mas harina, ù ſe harán los Moſtachones en forma ovalada, en cuyo principio, y à diminucion à los eſtremos, formará dos puntas, ſu largo de quatro, ò ſeis dedos, y ſu ancho de tres. Deſpues de cocidos ſe ſacarán, dandoles baño, que ſe hace de eſte modo: quatro libras de Azucar maſcabado ſe mezclarán con onza y media de Canela, uno, y otro paſſado por el Tambòr, 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 tomarà con un pincél parte, y ſe bañarán los Moſtachones, ſi no huviere pincél, ſervirà otra coſa equivalente, y pueſtos ſobre un papel en una meſa, ſe aplicarà

la

UVA. BHSC. SC 12199

la tapadera del horno, para que los asiente, con cuya diligencia se guardarán en parte humeda, porque de su naturaleza son duros.

Otros, por diferenciar, dán este baño con Chocolate desleído en agua, y bien espeso. Tambien se les puede dár el baño Real blanco, ò de colores.

## *Mostachones à la Española.*

2 Moleránse dos libras de Almendras con su cascara, rociandolas 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 á fin de que reciba mayor saynete, se echará media onza de Canela, y passada por el Tambor un poco de agua olorosa, y algunos pedazos de Cidra, ò Limòn confitado. Todo bien seco, se irá bañando, y mezclando con una cuchara poco à poco, con una libra de Azucar clarificado, preparado á la Pluma, meneando la pasta incessantemente, para que no se pegue al Perol. Quando yâ estè hecha massa manuable, que se conoce en no pegandose á 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 assi: Mezclase un poco de Canela con el Azucar, que se juzga conveniente, estando preparado à la Pluma, y bien blanqueado, donde se ván en uno en uno passando, y bañando, y ultimamente se distribuyen sobre papel, sentando el baño con la tapa del horno, que tendrà fuego encima: tambien se los puede dàr el baño Real blanco, ù de colores.

## *Susamieles à la Italiana.*

3 Despues de haver molido dos libras de Almendras con su

UVA. BHSC. SC 12199

ſu caſcara, uſando del rocio de agua, para que no ſe conviertan en aceyte, ſe ſecarán en un Perol á fuego lento, de modo, que no quede humedad alguna: deſpues de eſto, poco á poco ſe mezclarà 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 paſſada por el Tambòr, un poco de Nuez de eſpecia, y otro tanto de Clavo, aſsimiſmo molido, y paſſado por el Tambòr: pueſto todo à fuego lento, bien mezclado, ſe rebolverá blandamente con la Cuchara, ò Cucharon, para que no ſe pegue. Conoceſe eſtà en ſu punto, ſi tocandola con un dedo no ſe pega; de alli ſe removerà á un plato polvoreado de harina, donde ſe mantendrà haſta que ſe haya enfriado: en cuya ſazon ſe iràn formando los Suſamieles en ovalo, como los Moſtachones, pero ſin punta: en lo demàs, aſsi para conocer ſi la maſſa eſtà en ſu punto, como para concluirlos, ſe ſeguirà el orden de los Moſtachones à la Italiana, diferenciandoſe ſolo en que à los Suſamieles no ſe dà baño.

Adviertеſe, 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.

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

4 Haviendo clarificado media libra de Azucar, y otra media de Miel virgen, de lamas blanca, y hermoſa, todo junto, ſe vatiran fuertemente las claras de cinco huevos, incorporandolas con la Miel, y Azucar, que uno, y otro eſtarà al punto de la Pluma, rebolviendolo todo deſde eſte punto, haſta reducirle al Caramelo. Quando eſtè 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

UVA. BHSC. SC 12199

y para que perciba guſto mas relevante, echarà, ſi tiene prieſſa, algunas gotas de agua oloroſa, ò eſpiritus, como de Anìs, &c. en los pedacitos de Azucar; pero ſi huviere 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 incorporarà, meneandolo fuertemente, y ſe ſacarà del fuego con promptitud, porque no ſe paſſe el punto del Caramelo, y ſe echarà de golpe ſobre obleas blancas, que han de eſtàr eſtendidas en una meſa ſobre papel, con el palo de la maſſa, ſobre ellas miſmas; ſe eſtenderà la paſta, haſta dexarla de dos, ò tres dedos de grueſſo, ſegun ſe quiſiere. Finalmente, ſe concluye dexando caer promptamente à plomo una cuchilla, ò cuchillo muy ſutil, para dividirle en pedazos, yà ſea para ſervir el Turrón perfeccionado, ò para guardar, obſervando, que ſea en lugar ſeco.

*Turròn à la Franceſa.*

5 En agua comun caliente ſe mondará un quarteron de Almendras dulces, y otro tanto de Avellanas, y bien refreſcadas en otra natural, ſe echaràn 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 rebuelto con una cuchara, ſe aumentarà de una clara de huevo bien batida, y buelto à rebolver, ſe echaràn ſobre caxas guarnecidas de papel: ſi no eſtuviere el Turron bien eſponjoſo, ſe aplicará al fuego por un breve rato.

*Turròn mas comun à la Eſpañola.*

6 Tomaràſe un quarteron de Almendràs 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 po-

UVA. BHSC. SC 12199

poco de Azucar en polvo, y aumentando de dos, ò tres claras de huevo fuertemente batidas, ſe hará paſta manuable, diſtribuyendolo ſobre hojas de papel: y ultimamente ſe cocerá en el horno, haſta que eſtè en ſazon.

### *Turròn de Canela, tan precioſo, como el primero del num. 4.*

7 Executaſe eſte Turron como el primero del num. 4. ſin diferencia, ſolo que para que perciba el guſto de la Canela, ſuperando à los ingredientes yá dichos, ſe echaràn dos onzas de Canela molida, y paſſada por el Tambor al tiempo de incorporar las Almendras con el Azucar, y Miel, pues de eſte genero retendrà ſu guſto, olor, y color.

Eſte, y el primer genero de Turron, ſon agradabiliſsimos, exquiſitos, y delicioſos, aunque muy raros, pues caſi ninguno los executa, por caracer 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 yà, ſe echaràn en una libra de Azucar clarificado, prepardo à la Pluma, y ſeparado del fuego, en cuya eſtancia ſe mantendràn, haſta que eſtè tibio, que entonces ſe madurará, ó blanqueará; y conforme ſe reconoce, que ſe vá emblanqueciendo, ſe irá polvoreando de Canela molida, y paſſada por el Tambòr, lo que ſe irá executando, entre tanto toma el color de la Canela. Deſpues de eſto, ſe irán ſacando con un tenedor, diſtribuyendolos en un pliego de papel limpio, y ſe polvorearán ſegunda vez de dicha Canela: ultimamente, haviendoſe helado el Azucar ſobre los piñones, lo que en media hora, ó menos ſe conſeguirá, ſe colocarán, y aplicaràn donde ſe quiſiere, cuya viſta es muy agradable, y ſu guſto excelente.



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXII.

## *DE LOS MAZAPANES.*

SON los Mazapanes especie de Vizcochos, hechos de Almendras, y Azucar, que en qualquiera sazon se pueden commodamente executar: diverificanse segun el orden de las Frutas, mezclandolas con ellos, para que reciban gusto especial.

*Mazapàn 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, bañandolas de tiempo en tiempo con clara de huevo, para que no se hagan aceyte. Quando estèn perfectamente molidas, se echarán en libra y media de Azucar clarificado á la Pluma; y para que se incorporen, ó mezclen con el Almivar, se rebolverá todo con el Cucharon: esta diligencia sirve para que no se peguen al fondo; conocese el punto de la pasta si sacudiendola con promptitud con el reverso de la mano, no se pega cosa alguna, entonces se pondrán sobre una plancha de cobre, pulverizandola de Azucar por todos lados, y se dexará reposar entretanto que se enfria: finalizaràse estendiendola sobre una tabla limpia, y dividiendola con los moldes, segun la figura que se quisiere formar; de alli con sutileza se passarán sobre papel para cocerlos, yà hechos Mazapanes, con fuego aplicado solo debaxo, y quando esté por aquel, se bolverán por el otro, para que por todos lados pueda cocer.

Por medio de la figura que se hace este genero de Mazapanes, admiten varios nombres distinguidos en él; pero no en la materia de su composicion.

*Ma-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Mazapàn de horno à la Eſpañola, muy pueſto en uſo.*

2 Moleráſe en el modo ordinario, uſando del rocìo de clara de huevo, una libra de Almendras dulces, antes mondadas, y ſecas, junto con un poco de caſcara de Limon rallada, ù otro ſemejante guſto. Yá molido todo, ſe pondrá en un plato, mezclandolo con Azucar fino en polvo, en cantidad de dos libras, concluyendole en el modo ordinario de los demás. Si la maſſa eſtuviere dura, ſe aumentará de la clara de huevo, que neceſsitare, haſta ſu punto; y ſi no eſtuviere baſtante dulce, ſe añadirá de Azucar.

*Otra paſta de Mazapàn comun.*

3 Deſpues que las Almendras eſtèn bien mondadas, enjutas, y refreſcadas del modo citado en las paſſadas, ſe molerán en el Mortero de piedra, rociandolas con clara de huevo, y agua de Azar; y yá bien molidas, de modo, que ſe haya convertido en una maſſa, ſin durujòn alguno, ſe echará en otro tanto de Azucar preparado á la Pluma, incorporandolo todo muy bien con el cucharon; pondràſe deſpues ſobre fuego en el Perol, y à fuerza de brazos continuamente, ſe rebolverà haſta que ſe haga paſta manuable, y no ſe pegue á dicho Peròl, concluyendola con ponerle ſobre la tabla, pulverizarla de Azucar por debaxo; y hecha toda un rollo, ſe dexará repoſar un poco de tiempo, formando de ella las figuras, que ſe quiſieren, ò paſſandola por la geringa.

Eſta ultima paſta de Mazapán es mas ſeca, y mas agradable, que la primera, por cuya razon, ſe diſtiguen notablemente de los comuues.

*Otra manera.*

4 Molidas, y preparadas, como las precedentes, la Almendras, ſe ſacarà la maſſa, y ſe pondrà à ſecar con Azucar en polvo al fuego, haſta que eſté bien manuable en el-



UVA. BHSC. SC 12199

modo ordinario : y se advierte , que à libra de pasta corresponde tres quarterones de Azucar ; despues de yá perfeccionada , se dexarà reposar un poco , estendiendola del modo que se juzgare conveniente sobre la tabla para concluirla , como las antecedentes.

*Mazapàn Real.*

5 Hecha la pasta del mismo modo que las passadas , se tomará un pedazo , y se irà haciendo de él rosquillitas del tamaño de una real de à ocho, ó poco menos,segun se quisiere, y se passaràn por una clara de huevo , ó mas , conforme sea la cantidad de Rosquillas,desleida en ella Mermelada de Albaricoques , y de esta suerte se meteràn , sin deshacerlas, ò maltratarlas entre Azucar en polvo ; y quando le hayan recibido suficientemente, se sacaràn,soplandolas por el lado, que con desproporcion huviere cargado el Azucar. Finalizanse cociendolas en el horno con fuego por debaxo , y por encima , puestas sobre papel ; y para mayor adorno , en el hueco de cada una se pondrà una ampollita de su propia massa, y encima de ella alguna Fruta, como Cereza , Guinda , Frambuessa , &c.

*Otro Mazapàn Real.*

6 Mondarànse las Almendras dulces en el modo citado , dexandolas 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 , haviendolas antes dexado gotear un breve tiempo , se moleràn en el Mortero de piedra con el baño de agua de Azar , ó de otra qualquiera agua olorosa , y á falta de estas , con la natural. Bien molidas , y deshechas, sin durujon alguno , se echaràn en una libra de Azucar clarificado , preparado à la Pluma , dos de esta massa , desecandola à pequeño fuego , hasta que naturalmente se se-

pa-

UVA. BHSC. SC 12199

pàre del Perol; y yà fria, para lo que ſe pondrà ſobre la plancha, ſe bolverá al Mortero, aumentando tres claras de huevos freſcas, batiendola por eſpacio de media hora, en cuyo tiempo ſe havrá incorporado: quando eſtén en eſte punto, ſe echarà un puñado de Azucar, con un poco de raedura de Limon, Canela fina, ó agua de Azar, à medida del guſto que ſe quiſiere dàr; y ſi no fuere coſa liquida, ſe echara bien molida, y paſſada por el Cedazo: y para concluirla, ſe ira echando en la geringa, como los demás.

*Mazapàn ligero.*

7 En agua natural bien caliente, ſe echaràn dos libras de Almendras dulces, y quando la fuerza del calor las haya traſpaſado, ſe mondaràn, y refreſcarán en otra. Bien enjutas en el cedazo, de aquella humedad, ſe moleràn en el Mortero de piedra fuertemente, de modo, que no quede durujòn alguno, en cuyo eſpacio, ſe preparan dos libras de Azucar à la Pluma, mezclando la paſta con él, y ſe dexara al fuego en un Peròl deſecar, haſta que ſe reconozca, que no pega mas: hecho eſto, ſe añadirà un puñado de Azucar, dexandolo enfriar ſobre las planchas de cobre: quando yà eſtè ſin calor alguno, ſe bolverà à moler en el Mortero de piedra, batiendola muy bien por tiempo de media hora, aumentada de dos claras de huevo: añadiràſela 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 paſſará á un molde un poco grueſſo, haciendola cocer à fuego lento, de modo, que quede un poco blanca.

*Mazapàn de Alfonſigos.*

8 Moleráſe 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, la

UVA. BHSC. SC 12199

la que en tres quarterones de Azucar preparado á la Pluma en el Perol, ſe dexarà ſecar al fuego lento, haſta que toda la maſſa unida en si, no ſe pegue al Perol: y entonces, eſtando en eſta ſazon, ſe pondrá ſobre la tabla, echando encima de la maſſa un puñado de Azucar en polvo, eſtendiendola con el palo de la maſſa, y ſe echará en los moldes de hoja de lata, ó en uno ſolo, ſi ſe quiſiere hacer de grande capacidad para cocerla á 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 maſſa eſté yá fria, ſe bañarà con èl por la parte donde no ſe cociò, bolviendola á cocer á ſu fuego lento.

*Mazapàn de Chocolate.*

9 Preparadas, y molidas en el Mortero de piedra dos libras de Almendras dulces, ſe echarán en una de Azucar clarificado, preparado á la Pluma, dexandola deſecar al fuego la paſta yà formada, haſta que no ſe pegue al Perol: pero ſe advierte, que el fuego, aſsi para eſta, como para las demàs, ha de ſer muy lento, porque de lo contrario, no ſe ſecarian como debe ſer, y facilmente ſe quemarian: deſpues de yá ſeca, y fria ſobre le plancha de cobre, ſe aumentará de tres onzas de buen Chocolate molido, y paſſado por el Tambór, y una clara de huevo, mezclandolo todo con ella muy bien; y eſtendida la maſſa por una parte ſola con el palo, ſe dividirá con los moldes, y el reſto en pedazos ſu echará en la geringa, cociendo los formados Mazapanes en el modo ordinario; y ſi ſe quiere, que no ſerà malo, ſe bañarán con el baño real, como los arriba dichos.

*Mazapan de Flor de Naranja.*

10 Haviendo limpiado las 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

UVA. BHSC. SC 12199

una cucharada de Mermelada de flor de Naranja, y â falta de eſtas, con otro tanto del baño real dicho, cubriendolas por un breve tiempo para que reciban bien el baño. Concluyeſſe eſta maſſa del miſmo modo, que la de los Mazapanes comunes; y porque no eſtà notada la doſis, ſe tendrá preſente en ſu execucion, que á una libra de maſſa, es ſuficiente media de Azucar; y antes de cortarla, y eſtenderla, conviene que ſe haya dexado repoſar. En defecto del bano, 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 liquido de Naranja, bien molida en el Mortero; y en lo demàs, tanto para ſecarla, como para concluirla, ſe ſeguirà el orden dicho.

*Mazapàn de de Limon, y otros de eſta eſpecie.*

11 Haceſe eſte genero de Mazapanes, mezclando con la paſta de las Almendras, Mermelada de Limón, ó ſu caſcara deshecha, y molida en el Mortero de piedra, y á falta de una, y otra, ſe podrán valer de la raedura de dicho Limón, aſsimiſmo molida, bien ſeca, y paſſada per el Tambór, todo bien mezclado, y batido, aumentando una clara de huevo, ó mas, ſegun la cantidad que ſe huviere de executar: ſe concluirà ſecando la paſta al fuego, y añadiendo à ſu tiempo el Azucar conveniente, y en lo demás ſe ſeguirá el orden dicho, haſta que yà los Mazapanes eſtèn perfectamente concluidos.

¶ Los de Cidra, Lima, Limon Real, Bergamota dè Florencia, Toronja, &c. ſe hacen del propio genero que los de Limon comun.

*Mazapàn frambueſado, y otros.*

12 En el tiempo de las Frutas rojas, como ſon Frambueſſas, Guindas, Madroños, &c. ſe pueden diferenciar los Mazapanes, mezclando con la paſta de Almendras, de ſu

UVA. BHSC. SC 12199

ſu jugo, 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 aſſi, ſin diferencia alguna. Si ſe quiſiere, ſe podràn 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.

*Mazapàn de todo genero de Frutas.*

13 Para hacer eſte Mazapàn, 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 huviere de dár el guſto, ò de la Fruta en liquido molida en el Mortero de piedra, y à falta de todo eſto, el zumo de ella, ſegun ſu ſazon; y ſi fueſſe la Fruta no de mucho guſto, ſe aumentará para elevar el ſabor un poco de Canela molida, y paſſada 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 Hacenſe eſtos, mezclando ſu Mermelada con la paſta de Almendras, y en ſu defecto ſe podrá uſar de la que eſtà en liquido; y ſi fueſſe Flor de la que ſe ſaca agua oloroſa, à falta de todo eſto, ſe podrà mezclar del genero que ſe dixo en el num. 9. de la Flor de Naranja, ſiguiendo en el todo haſta ſu concluſion las reglas en dicho numero citadas.

*Mazapàn bañado, ò modo de bañarlo.*

15 Hecho el Mazapan, ſea del genero que ſe quiſiere, y quando eſté cocido, y colorido, ſe bañará por los lados de eſte modo:

Batiràſe fuertemente una clara de huevo con un poco de

UVA. BHSC. SC 12199

de Mermelada, y Azucar en polvo; y quando, como dicho es, eſtè concluido, y cocido el Mazapan, ſe bañarà con èl, y ſe bolverá al horno, que tendrà fuego muy lento, para que ſe ſeque, y ſiente el baño.

Otro modo es, echar en lugar de Mermelada agua de Azar, y poco à poco con el Azucar, y huevo ſe irá mezclando haſta que eſtè bien desleido; el uſo es, que quando haya herbido, eſtè el baño paſſado, que es preciſa circunſtancia. Con una pluma ſe irà 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 mezclaràn con el baño, ó baños dichos.

*Mazapàn doble, ò forrado.*

16 Hecha yá la paſta del modo que ſe dijo en el nūm. 4. y 5. ſe pondrà ſobre una tabla limpia, batiendola, ò amaſſandola con Azucar en polvo: deſpues ſe eſtenderá lo mas que ſer pueda con el palo de la maſſa, pulverizandola con Azucar fino, á fin de que no ſe pegue contra la tabla: hecho eſto, ſe irá cogiendo la Mermelada, y diſtribuyendola en pequeñas partes tiradas à lo largo; y con dicha maſſa, con mucha curioſidad, ſe irà cubriendo, de modo que la maſſa quede de parte afuera, ſin mezcla de la Mer melada; y la Mermelada de parte de adentro, ſin mezcla de la maſſa; hacièndo de ellos 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 yà frios del lado que no eſtan cocidos, ſe bañaràn con uno de los dos baños dichos, y ſe bolveran á cocer del lado no cocido.

***



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXIII.

## *DE LOS MERENGUES, Y MACARRONES,*

ESTA es, aunque pequeña obra, commoda para valerse en caso de necesidad, por la promptitud con que se executa, y ademàs de ser muy buena para adornar, es muy gustosa. Hacese del Azucar mas selecto, &c.

### *Merengues à la Española dòbles.*

1 Bien batidas seis claras de huevos frescos, se irán echando poco à poco en media libra de Azucar clarificado â la Pluma, algo templado, y bien maduro, ò emblanquecido con unas raeduras de Limon, ò Naranja; se meneará sin cessar, hasta que estè en su punto, que se conocerà quando tomando algo de la massa con la cuchara se dexasse caer, y si se queda encima de la pasta, está en su perfeccion. Distribuidos despues en papel de la hechura que se gustare, y pulverizados los Merengues con Azucar en polvo fino, y passado por el Tambor con una servilleta algo clara, se pondrá á cocer con la cobertera del horno encima, con fuego, ni fuerte, ni lento. Bien cocidos, y con el color doradito, se dexaràn reposar, concluyendolos juntando dos Merengues con alguna Fruta, si se gustare, en medio, con lo que se podrán servir.

### *Merengue doble de otro genero.*

2 Batidas fuertemente quatro claras de huevo, hasta que estèn muy espumosas, se añadirà un poco de raedura de Limon, y tres, ó quatro cucharadas de Azucar fino en polvo: buelto à batir, y que estè bien mezclado, se irá distribuyendo en los papeles, como los de arriba, del grueso de una nuez, en figuras ovaladas, ó redondas, &c. Cocidos

UVA. BHSC. SC 12199

dos los Merengues del genero yà dicho, elevados, ó eſponjoſos, y que tengan color, ſe tomarán dos Merengues para unirlos, haciendo una hendidura, ò hueco en el medio, en el que ſe pondrá alguna ſuerte de Fruta roxa, ſegun ſu ſazon, como Frambueſſa, Freſſa, Guinda, &c. por lo que ſe llaman Merengues dobles.

*Merengues ſecos.*

3 Batidas en la forma arriba dicha quatro claras de huevo, ó mas, ſegun la cantidad que ſe quiſieren hacer, ſe les aumentarà de quatro cucharadas de Azucar, paſſado por el Tambor, y bien ſeco en la Eſtufa: desleìdo todo, y mezclado, ſe pondràn 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 pondràn á 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 apartaràn del papel para ponerlos ſobre otro á acabarlos de ſecar en la Eſtufa.

*Merengue de Alfonſigos.*

4 Deſpues de haver en el agua caliente limpiado los Alfonſigos en cantidad de uno, ó dos puñados mas, ó menos, à medida de los merengues, que ſe huvieren de executar, ſe hecharàn en las claras de huevo fuertemente batidas, haſta que eſtèn muy eſpumoſas, desliendo en ellas Azucar fino en polvo: pero ſe advierte, que han de eſtar enjuntos los Alfonſigos. Deſpues ſe irán formando los Merengues ſobre papel, bañandolos, y ſe pondrán á cocer en el modo ordinario: ſi ſe quiſieren blancos como la nieve, ſe dexarán aſsi naturalmente. En cada uno de eſtos Merengues ſe debe notar, que ha de ir un Alfonſigo. Sirven para guarnecer las Tortas, y formar de ellos Pyramides ſobre Porcelanas para el Ramillete.



UVA. BHSC. SC 12199

*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 Capitulo passado, num. 1. hasta en cantidad de una libra: despues de bien enjutas de la humedad que percibieron, se molerán en el Mortero de piedra, rociandolas para que no se conviertan en aceyte, con agua de Azar, ó clara de huevo, segun se hallase mas conveniente: quando estèn bien molidas se mezclarán con tres, ó quatro claras de huevo, con otro tanto de Azucar fino en polvo, como son las Almendras, bien seco, y passado por el Tambor: 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 á fuego lento. Puedense bañar con el que se quisiere, como el de los Mazapanes quando estàn medio cocidos; y no se bañarán como los Vizcochos de Almendras amargas, à quien se llegan mucho. En estando bien secos, se apartán del fuego, separandolos 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 añadirà una libra de Azucar en polvo, seco, y passada por el Cedazo, un quarteron de harina 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, bañandolos para finalizarlos con uno de los baños dichos, y bolviendolos à cocer hasta que se sienta el baño.

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXIV.

## *DE LAS ROSQUILLAS, O SECADILLOS, Tabletillas, Barquillos, y otras pequeñas Obras.*

ESTE Capitulo, como perteneciente á los Confiteros; aunque eſtàn pueſtas parte de eſtas Obras en olvido, no obſtante ſe pondràn 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 Limón, ó de Naranja, ſe limpiarán en la agua caliente, y refreſcadas en otra, ſe molerán, bien enjutas en el Cedazo, en el mortero de piedra fuertemente, rociandolas de quando en quando con clara de huevo, ó agua de Azàr, como mas apropoſito ſe juzgare, à fin de que no ſe conviertan en aceyte; pero han de eſtàr molidas, de modo, que no ſe encuentre durujón alguno: preparadas, aſsi las Almendras ſe pondrán à deſecar en un Peròl ſobre fuego lento en el modo que las paſtas comunes, aumentando para eſte efecto Azucar fino lo ſuficiente, para que la paſta ſe haga manuable; y hecha una roſca, ſe dexarà enfriar, ò repoſar algun tiempo, ſeparando ſolo un pedazo de la maſſa, y bien eſtendida la roſca, ſe pondrà, 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 iran formando varias figuras, como ſon, pajaritos, corazones, y otras curioſidades para adornar la torta, y todo ſe cocerà con fuego encima.

*Otra*

UVA. BHSC. SC 12199

*Otra manera.*

2 Despues que las Almendras estèn molidas, bañadas, y preparadas, como las del precedente numero, con su poco de corteza, ò raedura de Limon, ó Naranja, en cantidad de una libra, se echaràn en un Perol, que tendrà otro tanto de Azucar clarificado, preparado á la Pluma; y aunque tenga algo mas, que las Almendras, no serà dañoso, antes sì de mayor util, y aumento al gusto, y todo se mezclará muy bien con el cucharon, hasta que estè bien desleído: esto executado en el propio Peról sobre un hornillo con fuego lento, se pondrá à secar, removiendo la pasta, de modo, que desprendida del Peròl, no se buelva à pegar, y entonces se sacarà, poniendola à reposar sobre un plato de plata, ó de otro metal, si no huviere comoda disposicion de aquel, bien pulverizado de Azucar: observando para el resto lo mismo que se dixo en el numero passado.

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

*Torta de diferente modo mas facil.*

3 Mezclaránse una, ú dos claras de huevo; otro tanto de Azucar en polvo fino pasado por el Tambòr, y bien seco, todo se desleírá, aumentando una, ú 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 yà un compuesto, y formada pasta manuable, se estenderà con el palo de la massa lo mas delgado, que ser pueda, y se pulveri-

za-

UVA. BHSC. SC 12199

zará de Azucar , poniendola en la tortera , en cuyo borde, y en ſu medio , ſe podràn hazer algunas curioſidades , que la adornen , picandola de trecho à trecho con un cuchillo, para impedir que no ſe ampolle , y haviendo reſervado algun tanto del todo de la maſſa , ſe haràn de ella varias figuras , como un Sol , una Eſtrella , y Flores diferentes , que por defuera ſeràn todo maſſa , y por dentro todo Mermelada , ò Jalèa ; y à diſtancia de unas , y otras figuras , ſe iràn colocando pedacitos de Jalèa , Conſerva , y Mermelada, compueſta de varios colores , con lo que ſe acabarà de cocer.

A eſte genero , y á las precedentes tortas , ſe le puède dár el guſto de qualquiera Fruta , ò Flor , que ſe quiſiere , mezclando con el todo Mermelada , Conſerva , una, y otra bien molida , ó agua de olor.

*Secadillos , ò Mantecadillos.*

4 Haràſe una paſta ordinaria con buena harina , ſal , y agua , ò ſi no , ſe puede echar para aumentar mayor guſto un poco de vino blanco , ò agua oloroſa , y algunas yemas de huevo , ſi ſe quiſiere , que no cauſarà perjuicio , antes sí le aumentará ſu perfecion. Hecha paſta manuable , bien metida en harina , ſe eſtenderà ſobre una tabla con el palo de la maſſa medianamente , echando en el medio manteca de puerco freſca , y un poco de Azucar en polvo bien ſeco, y paſſado por el Tambòr ; recogeràſe el un eſtremo , y ſe doblarà con el otro : deſpues que eſtè bien amaſſada , ſe continuará en eſtenderla , y aumentarla del propio modo de manteca , y Azucar , por cinco , ò ſeis veces , haſta ſu perfeccion. Concluyeſe en la tortera , ò pequeñas torteras, y formando de ella ſobre papel varias curioſidades para adornar las tortas grandes , ò haciendo bollitos, roſquillas , &c. cociendolas en el modo ordinario , y ſe pueden bañar.

Para

UVA. BHSC. SC 12199

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

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

## *Barquillos de Flandes.*

5 Desleìda la flor de la harina en buena nata de leche fresca, que no tenga mas que una noche, y que no estè agria, con otro tanto como la harina, ò poco mas de Azucar fino en polvo con mas nata de leche, bolviendolo todo à desleìr, de modo, que no se encuentre durujon alguno, y que estè tan claro, y suelto como la leche, á lo què se añadirà un poco de agua de Azàr, ù otra oloroſa; bien meneado todo al rededor, se echara como cosa de cucharada, y media de esta composicion sobre los hierros barquilleros (que por ser muy conocidos, y ser los mismos, que con los que se hacen Hostias, con sola la distincion de estàr los barquilleros labrados de un lado, y otro de varias figuras, y ser un poco menores) untados yá con un liencecito empapado en manteca, y calientes; con la advertencia, que si oprimen un poco, saldràn muy delicados: se pondrán en la hornilla á cocer de un lado, y quando estèn de èste, que se conocerà por el color doradito, se bolveràn del otro: cocido del todo el Barquillo, se sacará con un cuchillo, estendiendole sobre un palo hecho expressamente para que tome forma, que lo regular es al modo de una teja, donde se dexará enfriar, poniendole finalmente en la Estufa para que se conserve seco, y se prosiguen como las demàs en la misma forma.

## *Otro genero de Barquillos finos.*

6 Batiránse bien seis huevos; esto es, claras, y yemas, añadiendo doce onzas de Azucar fino en polvo, y una libra

UVA. BHSC. SC 12199

bra de flor de harina, y ſe bolverà todo á 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 Azàr, y un poco de raſpadura de Limòn; bien batido todo junto por tiempo de un quarto de hora, y yá 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 yá dicha, cociendola al fuego lento, ſiguiendo en lo demás á los antecedentes. Conviene que la paſta eſtè de liquida, ſegun los hierros barquilleros de calientes; pero quanto mas calientes, mas ſuelta la paſta.

*Otro genero de Barquillos.*

7 En un quartillo de agua, ſe echaràn dos yemas 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 herbòr; bien meneado, y mezclado todo, ſe haràn los Barquillos en el modo ordinario.

Si ſe quiſieren los Barquillos á manera de caños, ſe tomará un palito delgado, (conocido con el nombre de Palillo de ſuplicacion) y ſe pondrá en la eſquina del Barquillo antes de quitarle del hierro, y ſe và dando bueltas 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 Azár, amaſſandolo 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 maſſa, ſe iràn cortando las Tableti-



UVA. BHSC. SC 12199

llas del modo, que se gustare, y puestas sobre papel, se medio cocerán en el horno: despues se irán bañando con una pluma, ò cuchillo con Azucar real, clarificado, y preparado à la primera pluma, y que estè medio frio, con lo que se acabaran de cocer à fuego lento.

### *Mezcladillos.*

9 En un Perol pequeño, se batirán seis claras de huevo frescas, hasta que estèn espumosas, y levantadas, á lo que se añadirá media libra, ò tres quarterones de Azucar en polvo, batiendolo todo junto con el cucharòn por un quarto de hora: despues se pondrà sobre rescoldo lento para secarlo, meneandolo continuamente hasta que estè espeso, y apartandolo del rescoldo de quando en quando: fuera yà del fuego, se añadirà de media cuchara de agua de Azàr, bolviendolo al fuego un poco, ò sobre el rescoldo arriba dicho. Finalmente, apartada del fuego la massa, se concluye distribuyendola sobre papel en pequeños redondèles, ò segun se gustàre, poniendolos à cocer à fuego lento del horno, los que apartados, y despues de frios, se les quitarà el papel.

# CAPITULO XXV.

## *DE LOS HUEVOS.*

### YEMAS DE HUEVO.

1 DEsleiránse en un plato, ù otra vasija doce yemas de huevo, añadiendo seis onzas de Azucar fino en polvo, seco, y passado por el Tambòr, una gota de agua de Azàr, y una raedura de Limòn, molida muy bien; todo bien mezclado, y secado à fuego lento hasta que se haya espesado, se hará de ello pequeñas bolitas, del gruesso,

UVA. BHSC. SC 12199

ſo, y forma de una yema de huevo: preparadas de eſte modo, ſe bañaràn 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, embolviendo deſpues cada una en un papelito.

## *Huevos dobles.*

2 Para eſte miniſterio, ſe tomarán las yemas de huevo freſcas, y pueſtas ſobre un Cedazo, ſe trabajarà en ellas con el cucharòn, á fin de que puedan paſſar, ò colar; y haviendolas deſpues batido fuertemente, ſe echarán en Azucar clarificado, preparado á la Liſa, en cortas porciones, como á manera dc 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, y porque luego ſe endurecieran, 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 andaran los huevos, con mucha ſuavidad, ſe pondràn à fuego lento, donde darán cinco, ò ſeis herbores: eſto executado, con la Eſpumadera ſe bolverá lo de arriba abaxo de dichas yemas, y repetiràn otros tantos herbores; quando por todas partes hayan cocido, ſe apartaràn del fuego, y ſe dexarán repoſar un poco de tiempo, para que traſpaſſen bien: colocadas en las rexillas de alambre ſembradas de eſparto, y aſiendo el un eſtremo de la yema en tortita, ſe plegará, y unirà con el otro eſtremo, de modo, que quede como quando ſe dobla con igualdad un papel redondo: deſpues de ſecos del un lado, ſe bolverán del otro, para que tambien ſe ſequen. Tiranſe en ſeco, metiendolos en el Azucar clarificado preparado à la Pluma, para que dèn un ſolo herbòr, con cuya diligencia, ſe apartarà el Perol del fuego, y ya medio frio, ſe batirà con la cuchara en un lado, ſin quebrantar, ni llegar á las yemas; y con dos te-



UVA. BHSC. SC 12199

tenedores, quando se hayan emblanquecido; se irán sacando por la parte que se trabajò el Azucar, distribuyendolas en las rexillas de alambre, sembradas del esparto: despues de secas, lo que se executa en breve tiempo, se guardarân en caxas guarnecidas de papel. Tambien se empapela cada una de por sì.

Puedese si se quiere dàr el gusto de Canela, mezclandola con el segundo Azucar bien molida, y passada por el Tambor, ò con otro sabor, como el de Clavo de especia, agua de Azár, &c.

*Huevos quemados.*

3 Haviendo passado las yemas del modo arriba dicho, por el Cedazo, y bien batidas, se echarán en un estrelladero de hierro, ó cobre, cuya forma es como una sartèn llana, con varias divisiones capaces de dos yemas, poco mas; en cada una de estas divisiones se echarà una yema, hecha artificiosamente; y para que puedan cocer, tendràn Azucar clarificado en que herbirán, hasta que se haya convertido al Caramelo, que serà quando estarà la yema por la parte de abaxo roxa, y entonces se bolverá del otro lado, para que igualmente reciban color: si se huviere disminudo el Azucar, se aumentarà de otro clarificado. Concluiyense con sacarlos sobre un plato quando estén perfeccionados, el que tendrà Azucar en polvo, y Canela molida, y passada por el Tambor; y bien bañadas, ó pulverizadas, se pondràn à secar en un Cedazo, y empapelados, se podràn servir.

*Otro genero.*

4 Preparadas las yemas, como las de arriba, se pondràn en un Cazo, mezclando con ellas Alfonsigos, Naranjas en pedacitos, Limon, &c. bien mezclado todo, se echarà en Azucar clarificado, poniendolo al fuego, para que cueza, hasta que por todos lados se haya enrojecido, lo que se conseguirá bolviendo lo de arriba abaxo, quando pare-

UVA. BHSC. SC 12199

reciere, que yà por aquel eſtaràn cocidas las yemas. Deſpues ſe harán de ellas las figuras que ſe quiſiere: 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 haver paſſado por el Cedazo las yemas, en el modo dicho, ſe tomaràn quatro yemas para un quarteron de Azucar, y haviendole clarificado, bien ſuelto, y medio frio, ſe echaràn dentro las yemas desleidas, añadiendole el guſto de agua de Azar, ò de otra qualquiera coſa, como Canela molida, paſſada por el Tambor, &c. donde ſe coceràn à fuego lento, haſta que eſtén graſſos, meneandolos continuamente con el cucharon, para que no ſe peguen. Si no ſe quiſieren tener tanto en el fuego, ſe echarán en lugar de Azucar clarificado ſuelto, en el preparado à la pluma, antès clarificado quando eſté templado.

Hacenſe eſte genero de huevos, ſi antes de mezclar las yemas yà paſſadas por el Cedazo con el Azucar, 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 Meteràn̄ſe las yemas de huevo freſcas en una ſervilleta bien limpia, exprimiendolas muy bien ſobre una cazuela; echaraſe la expreſsion poco á poco en un embudo, hecho para eſte intento, con tres, ó quatro agugeros muy ſutiles, y ſobre un Peròl de Azucar preparado á la Liſa, ſe irán al contorno de él hilando con lo que ſe echó en el embudo; en haviendo dado cinco, ò ſeis herbores, 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; proſiguien-

UVA. BHSC. SC 12199

guiendo con el reſto haſta ſu concluſion, obſervando para ello la miſma regla. Si el Almivar con las decocciones ſe huviere eſpeſado, ſe aumentarà de nuevo Azucar clarificado, ó ſolo de un poco de agua, ſegun ſe hallare conveniente. Deſpues que hayan goteado, de dos en dos horas, ſe bolveràn los huevos hilados lo de arriba abaxo, à fin de que por todas partes ſe ſequen, con los que ſe guarneceràn los platos de poſtre, ó ſe ſerviràn aſsi.

*Huevos de Faltriquera.*

7 Preparadas, y cocidas, como las de los Huevos moles las yemas, añadiendo algun genero 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 iràn formando de ellas como à manera de yemas, roſquillas, ó las curioſidades que ſe quiſieren, reſtando ſolo tirarlas en ſeco, que ſe executa aſsi: Clarificado, y preparado à la Pluma Azucar fino à medida de la cantidad de yemas, y bien batido por un lado, haſta que ſe haya emblanquecido, ſe irán con una cuchara paſſando por él de una en una metiendolas deſpues entre Azucar fino en polvo, pueſto en un papel; quando eſtén bien pulverizadas, ſe ſacarán de una en una para guardarlas en lugar ſeco, donde ſe acabaràn de perfeccionar.

Si ſe quiſieren hacer brillantes, que parezcan han eſtado en Azucar piedra, ò candido, ſe rallarà el Azucar fino de Holanda con un rallo, ó cuchillo; y quando ſe vayan ſacando del Almivar en lugar de la Azucar en polvo comun, ſe pulverizaràn del modo dicho con eſte.

*Huevos à la Portugueſa.*

8 Desleiràn ſe en agua de Azar Azucar, ſegun la cantidad,

UVA. BHSC. SC 12199

dad, y en dos zumos de Limon; y todo incorporado, ſe pondrá en el fuego, aumentado de dos yemas de huevo, removiendolo con una cuchara de plata: quando los huevos naturalmente ſe aparten del plato, eſtaràn cocidos, reſtando ſolo dexarlos enfriar, y ſervirlos en forma de pyramide, guarnecidos de corteza de Limon confitado, y Mazapàn.

Sirvenſe tambien calientes en ſu plato; y para eſto ſe paſſará 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 paſſará por una eſtameña, aumentandola de Azucar en polvo, un poco de corteza de Limón menudamente picado, un poco de raſpadura de Limón verde, añadiendo mas un poco de agua de Azàr, algunas yemas de huevo, desliendolo todo muy bien. Eſto executado, ſe echarân dentro las claras de huevo correſpondientes, fuertemente batidas, bolviendo à desleirlo: concluido eſto, ſe echarà en una cazuela untada de buena manteca por todos lados, y ſe dexarà cocer en el horno con fuego arriba, y debaxo; cocidos yà, ſe echarán en un plato, pulverizandolos de Azucar, y paſſandolos por encima la pala ardiente, con lo que aſsi calientes ſe ſervirán.

*Un plato de Huevos á la Italiana.*

10 Echaràſe en una cazuela, ó plato de plata una cucharada de harina de Arróz, desleído con un poco de leche: hecho eſto, ſe aumentará de quatro yemas 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 hara cocer al modo

UVA. BHSC. SC 12199

do de la nata; esto es, que medianamente se haya espesado. En este punto, se echará un quarteron de Alfonsigos mondados, y fuertemente molidos, rebolviendolo todo hasta que se deslia, è incorpore. De alli se passará á un plato de plata, el que puesto sobre el horno, se dexarà cocer el compuesto hasta que se pegue à dicho plato por todos lados; pero no de modo que se queme: finalmente, se concluye con pulverizarlo de Azucar, y passar por encima la pala ardiente.

## *Otro à la Italiana.*

11 Passadas una docena de yemas de huevos frescos por el Cedazo, como arriba se ha dicho, cuyo recipiente será un plato, se las añadirá de vino Malvasìa, ó del mejor que se pudiere, lo que cupiesse en seis cascaras 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 meneandolo poco à poco, hasta que se incorpore, se sacará la corteza de Limon, y las rajitas de la Canela: despues se bolverà à poner el plato dentro del horno, con fuego lento arriba, y debaxo, para que se incorpore un poco mas, y tome calor, con lo que se podrán servir calientes.

## *Zampallòn, postre que se sirve en lugar de Café.*

12 Se tomarán una docena de yemas de huevos frescos, y se passarán por un Cedazo, teniendo debaxo una Chocolatera, aumentandolas de vino Malvasìa ocho, ó diez cascaras 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 sazon, se pondrà la Chocolatera al fuego lento, sin cessar de mearla fuertemente, para que no se pegue en el suelo; y quando esté bien incorporado, como las Natas,

UVA. BHSC. SC 12199

tas ſe irà diſtribuyendo en tazas de china, para ſervirſe aſsi calientes.

# CAPITULO XXVI.

## *DE LAS PASTILLAS DE BOCA.*

ESTE genero de Paſta, ſe compone particularmente de Azucar, y otras coſas. Es muy neceſſaria, ademàs de ſu agradable guſto, para adornar el Ramillete; por lo que, y como perteneciente à maſſa, ſe ha juzgado á propoſito colocarla ſuceſsivamente â los Merengues, Barquillos, y Huevos, cuya execucion es como ſe ſigue.

### *Paſtillas de Canela.*

1 Pueſta en un Cacito, ú 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, ó mas, ſi no eſtuviere del todo desleìda) ſe mezclará bien con una cuchara para paſſarla por un lienzo, oprimiendola, á fin de que embuelta con la agua, paſſe tambien la graſſa. Deſpues de haver hecho eſta diligencia, ſe echará en el Mortero de piedra con una, ò dos claras de huevo un poco de Canela, lo neceſſario para darlas guſto, bien molida, y paſſada por el Tambòr; y todo junto, ſe incorporará, aumentando Azucar fino en polvo, aſsimiſmo paſſado por el Tambòr, lo que no ſe echará de un golpe, ſino poco à poco. Quando la paſta eſté bien manuable, ſe podràn ir formando las Paſtillas del modo, y de las figuras que ſe quiſiere, como en flores, corazones, &c. deſpues de lo qual, ſe ſecaràn en la Eſtufa. Puedeſe, ſi no ſe quiere echar la clara de huevo à la paſta, ò maſſa quando ſe forma, omitirla, metiendo la paſta en



UVA. BHSC. SC 12199

una ſervilleta humedecida, ſobre la que ſe irán haciendo las Paſtillas, que eſtarà encima de una tabla, ſecandolas deſpues en la Eſtufa.

*Paſtillas de Chocolate.*

2 Hacenſe las Paſtillas de Chocolate del miſmo modo que las de Canela, cambiando en lugar de éſta quando ſe echa en la compoſicion Chocolate de lo mejor, raſpado, molido, y paſſado por el Tambor lo ſuficiente para darlas color, y ſabor.

*Paſtillas de Chocolate con Gragèa.*

3 Raſpado lo mas menudo que ſer pueda el Chocolate, ſe echarà ſin agua en una cazuela, ú otra vaſija à que ſe deshaga; y en eſtando en eſta ſazon, ſe iràn echando ſobre papeles unas bolitas algo apartadas, y batiendo los papeles en el modo ordinario para hacer las Paſtillas, ſe ſembrarán eſtas de Gragea fino antes que ſe hielen.

Puedeſe echar aſsimiſmo la Gragea quando ſe labra, y hacen las Paſtillas del modo que arriba ſe dixo.

*Paſtillas blancas.*

4 Deſtemplada la Goma en agua, zumos de Limón como haſta tres, ò quatro, con las torneaduras, ò caſcarillas exteriores, en el eſpacio de tres, ó quatro dias, ſe paſſarà del modo arriba dicho, por el lienzo; y pueſto el zumo, ò agua, que paſsò en una cazuela, y de eſta en el Mortero de piedra, aumentado de Azucar Real en polvo, paſſado por el Tambor, ſe harà 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 eſtà batiendo en el Mortero, ſi ſe quiſiere añadir un guſto muy excelente, ſe mezclarà con la paſta un poco de eſſencia de Bergamota.

*Paſ-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Paſtillas de Flor de Naranja.*

5 Hacenſe las Paſtillas de Flor de Naranja, mezclando algunas hojas con agua de Azar, y el zumo de Limon, deſtemplandolo todo con la Goma, y concluyendolas como las paſſadas.

*Paſtillas de Violeta, Roſas, Flor de Borraja, y otras.*

6 Hacenſe eſtas mezclando quando ſe incorpora el Azucar con la Goma un poco de Mermelada de qualquiera de eſtas Flores, ò yervas, y en lo demàs ſe ſeguirà lo miſmo que en las anteriores. Tambien ſe pueden executar con la Flor miſma, verde, ò ſeca, ò con ſu zumo, rebolviendolo bien en el Mortero, y hecha polvos ſi es ſeca, ò molida ſi es verde. Si ſe quiſiere dar à eſtas Paſtillas un ſabor muy diſtinto, ſe podrà hacer tomando iguales partes de cada una de eſtas Mermeladas de todas, ò parte 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 Adraganta; y ſi la Fruta fueſſe inſipida, ſe añadirà para avivarla mas el guſto un poco de agua de Azár en la deſtemplacion, ò Canela molida, y paſſada por 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) dàr de qualquier color, mezclandolo con la paſta quando ſe muele en el Mortero.

*Paſtillas dobles.*

8 Deſpues de yà hecha la paſta, ſe iràn metiendo en Paſ-



UVA. BHSC. SC 12199

Pastillitas las Almendras de los Persigos, cubriendolas por todos lados con la massa, de modo, que no se vea cosa alguna de ellas, y se secarán en la Estufa en el modo ordinario. Si no huviere pasta de este modo, se podrá usar de la Mermelada de Uba Crespa, ó Brussela molida en el Mortero de piedra, y aumentada de Azucar en polvo hasta que se haya hecho massa manuable; y en lo demàs se concluirá como dicho es.

*Palitos de Canela.*

9 Hecha ya pasta, estendída, 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 pondràn sobre un Cedazo à secarlos dentro de la Estufa, Polvoreanse, si se quiere, con un poco de Canela en polvo, passada por el Tambór.

# CAPITULO XXVII.

## *DE LOS GRILLAGES DE ALMENDRAS, Alfonsigos, y otros.*

### GRILLAGE DE ALMENDRAS.

1 HAviendo mondado en agua caliente una libra de Almendras dulces, se refrescaràn en agua natural, dividiendolas en tres porciones iguales, las que se echaràn en una libra de Azucar clarificado; y en un Cazo al fuego moderado, se dexaràn cocer, hasta que ellas naturalmente salten, las que se removeran con la hoja de un cuchillo por todos lados, y quando estèn à medio tostar, se aumentarán de un poco de zumo de Limòn. Haviendo yá recibido el Grillage un hermoso color, se echarà sobre una rejilla algo espesa, que tendra debaxo una hoja, ò plato

UVA. BHSC. SC 12199

to untado de aceyte levemente, y lo miſmo ſe hará con las hojas donde ſe haya de tener dicho Grillage, que es para que no ſe pegue: y antes que ſe enfrie; ſe puede echar Gragèa, ù otra coſa, para que tenga mejor viſta: luego que eſtè bien frio, ſe podra levantar de la hoja en pedacitos, del tamaño, ò figura que quiſiera, y poniendolo en una caxa, ſe podrá uſar de ello.

*Pyramides de Grillage, ò Turròn.*

2 Tomaràſe un quarteròn de Almendras dulces, partidas en tres partes á 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 á cocer, haſta que llegue á punto de Caramelo, ſe echarà ſobre la rejilla, como la antecedente, y teniendo prevenidos los moldes, y untados con un poco de aceyte; á fin de que no ſe pegue, ſe echará en ellos, y ſin dexarlos enfriar del todo, ſe levantarán, dexandolos en los miſmos moldes, y ſe podrán unir con un poco de Caramelo de tres en tres, ù de quatro en quatro, ò mas, ſegun el guſto del Artifice, poniendo un remate redondo encima, ò un poco de Caramelo hilado, ò coſa que haga buena figura. Adviertеſe, que los Alfonſigos ſerà bien echarlos eſtando à medio cocer el demàs compueſto, porque quanto menos cuezan ſalen mas verdes, y hacen mejor viſta. Eſte genero de Pyramides puede ſervir para remate de Ramilletes, por ſer muy guſtoſo, y agradable à la viſta, y guſto.

*Grillage blanco.*

3 Tomaránſe media libra de Almendras dulces; y otra media de Alfonſigos; y bien limpios eſtos, y aquellas de ſu caſcarilla, ſe dividiràn en quatro partes, metiendolas en una libra de Azucar clarificado, y preparado à la Pluma: hecho yà eſte compueſto, ſe pondrà á herbir al fuego, haſta que

UVA. BHSC. SC 12199

que armen un poco de eſtruendo, y ſalten; y quando ſe juzgaſe, que eſtàn en la proporcion, que las Almendras de los numeros precedentes, ſe echarà ſobre ellas poco à poco un puñado dc Gragea, de Anis, y Canela, con un poco de raedura de Limòn confitadc, todo en iguales porciones, removiendolo para que ſe incorpore bien con el Grillage; pero ſe ha de tener gran cuidado con no dexar el Almivar enrojezer, porque entonces no ſería blanco, ſino rojo: concluyendole en lo demas en el modo ordinario. Puedeſe hacer tambien Pyramide del propio genero, que el paſſado, ò ſi no, ſe pondra en un plato untado con aceyte de Almendras dulces, dividiendole en pedazos, para ſecarlos 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, dexandolas cocer haſta que ſalten, y comiencen à enrojecerſe, que entonces ſe echarà con ellas un poco de Gragéa de Anis: deſpues de hecho eſto, ſe pondrà la paſta de Almendras ſobre rexillas de alambre, y por encima ſe echará Gragèa de Anis; y promptamente ſe bolcarà ſobre un plato, haciendo la miſma diligencia de echar por encima Gragèa de Anis, y con el cuchillo ſe irà dividiendo en porciones, para que no ſea toda paſta material; y quando eſtè fria, ſe ſecarà 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 Tomaràn ſe las Almendras, haciendolas toſtar en el Hor-

UVA. BHSC. SC 12199

Hornillo, que eſtará en un Peròl; haſta que ſe hayan enrojecido, y echandolas en Azucar preparado à la Perla, ſe rebolveràn continuamente en el Peròl, ſin paſſarlo al fuego otra vez, y ſe echarán ſobre unas rejillas de alambre á ſecar en la Eſtufa, ſi ſe quiſieren ſervir aſsi enteras, ſi no ſe dividirán del modo que ſe quiſieren, pulverizandolas de Azucar, ó de Anìs en Gragea fina, y ſobre papeles ſe pondran á 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 huvieſſen conſumido el baño, ſin eſtár como deben, ſe bolveràn á 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 haver 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 Limòn, y Azucar en polvo, haſta que ſe haga una paſta manuable, que ſe rodee en la palma de la mano en pequeñas bolitas, grueſſas como una pequeña Nuez, diſtribuyendolas ſobre papel de diſtancia á diſtancia, las que ſe coceran en el horno à fuego moderado.

*Almendras bañadas.*

8 Haviendo limpiado, y mondado, como dicho es, las Almendras, ſe echarán en el baño preparado, y compueſto de claras de huevo, Azucar en polvo, y Flor de Naranja, ò de Limòn; y todo ſe mezclará bien, poniendo la paſta yá hecha à cocer en un Horno á fuego lento, ſobre papel, con fuego igual arriba, y abaxo.

*Al-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Almendras de Alcalà.*

9 Se tomará una libra de Almendras, ſin mondar de la ſegunda tela, y poniendolas en un paño, ò ſervilleta, que eſtè algo aſpera, doblando dicho paño, de ſuerte, que no ſalten fuera, y meneandolas bien, para que eſtén bien limpias del polvillo, ſe echaràn en media libra de Azucar clarificado, dexandolas cocer haſta punto del Soplo; apartandolas, ſe menearàn con una cuchara de palo, haſta tanto, que las Almendras, y Azucar haya quedado ſeco; y ſe bolveràn al fuego, no muy fuerte, y proſiguiendo en meneàrlas por todos los contornos, mudando el Peról, ò bolviendole, para que ſe bañen, y reciban el Azucar, haſta que ellas miſmas cruxan, que entonces eſtaràn yà ſecas, y ſe podràn guardar, ó 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, haviendolas antes mondado en agua caliente, y refreſcadas en otra fria, ſe echarà 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 daràn un par de herbores, obſervando en lo demàs lo miſmo que ſe dixo en las Almendras antecedentes.

# CAPITULO XXVIII.

## *DE ALGUNAS CONFITURAS BLANCAS.*

1 PAra eſte efecto eſtarà el Azucar cocido à la Pluma, ó menos, y para poder con pleno conocimiento practicarlas, ſe tendràn los inſtrumentos neceſſarios, que ſon un gran Peròl de cobre eſtañado en lo interior, que ten-

UVA. BHSC. SC 12199

tendrá un agarradero mantenido de dos aſſas, y eſto es para que eſtè ſuſpenſo por medio de unos cordeles, y juntamente para menearlo commodamente; no obſtante, que muchos, ſiendo Liſa, la menean con las manos, y es mejor. Para hacer la Liſa fina, ſe pondrá ſobre fuego lento: yá que eſté bien caliente y ſeco antes en la Eſtuſa, y luego en el Peròl, ſe irà echando la Azucar, y ſe irá meneando ſin ceſar, para que ſe incorpore: y ſeco eſto, ſe irà aumentando, haſta que tenga baſtante baño, y luego ſe podrà uſar de ello.

*Anìs confitado.*

2 Secaràn ſe en la Eſtufa por tiempo de dos, ò tres dias, dos, ò tres libras de Anìs, mas, ò menos, de lo mejor que ſe hallare, mas dulce, y eſcogido; deſpues de ſecos, ſe frotaran con las manos ſobre un Cedazo, haſta quitarlos la caſcarilla, eligiendo ſolo la granilla, que ſe pondra en el Peròl, colocado en el modo ordinario: quando eſtèn dentro, por medio de la cuchara, ſe cargaràn de Azucar clarificado, preparado á la Pluma, rebolviendo el Peròl continuamente, aunque mejor es con la mano, el propio Anìs, à fin de que por todos lados reciba el baño, y ſe ſeque. Para conocer quando eſtàn bien ſecos, ſe tomarà un poco del Azucar entre los dedos, y ſi facilmente ſe deſhace, como ſi fuera Azucar en polvo, eſtará en ſu punto: entonces ſe bolverà à bañar ſegunda, y mas veces, haſta que el Anís eſtè bien cubierto, y cargado del modo arriba à proporcion; pues yà ſe ſupone, que como mas ſutil, no ha de llevar tanta carga de Azucar. Concluídos los baños, ſe pondrà ſobre un Cedazo muy claro, zarandeandole; lo que cayeſe, ò paſſaſſe por èl, que ſerà la Gragéa mas fina, ſe guardará, y lo que quedaſſe ſin paſſar, ſe bolverà à bañar del grueſſo, que ſe guſtare.



UVA. BHSC. SC 12199

*Alfonsigos.*

3 Tomaránse los Alfonsigos enteros, y bien limpios, se secarán en la Estufa en el modo ordinario; y se meterán en elPeról, puesto sobre un poco de fuego, hasta que de todo punto se hayan secado, y para que lo hagan bien y no se quemen, se rebolverán por todos lados: despues de hecho esto, se irà echando sobre los Alfonsigos Azucar clarificado, y cocido á la Lisa poco à poco, rebolviendolos continuamente, y añadiendo el Almivar, hasta que estèn 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, sè dexarà secar aquella primera, sucediendo con la segunda, y las demàs lo mismo que con las Almendras: despues se acabarán de concluir en la Estufa.

# CAPITULO XXIX.

## *DEL CARAMELO, Y AZUCAR CANDI, ò Piedra.*

ESTos dos generos de obra son muy curiosos, y se pueden executar siempre que se huvieren de adornar los Ramilletes, que se executan assi.

*Canela de Azucar Candi, &c.*

1 Haviendo hecho trocitos delgados a lo largo, como la tercera parte de un dedo, ò menos, las Cañas de Canela, se echaràn en Azucar suelto clarificado puesto al fuego, no dexandolo cocer demasiado, sino de modo que el Azucar estè todavia suelto: despues de esto, se dexará reposar, y enfriar por espacio de cinco, ó seis horas, para que reciban bien el Almivar: hecho esto, se pondràn

UVA. BHSC. SC 12199

drán dentro de la Eſtufa ſodre las rejillas de alambre ; y quando eſtén á medio ſecar, ſuavemente ſe apartaràn de la rejilla, poniendolos ſobre un Cedazo à acabarlos de ſecar en la Eſtufa : deſpues de lo qual, ſobre unas rejillas de dicho alambre, ſe iràn diſtribuyendo, ò metiendo en los moldes, y en cada uno ſe pondran varias camas, ó lineas, unas encima de otras, ſeparadas ſolo para que no eſtèn amontonadas : ſe vàn poniendo entre cama, y cama una rejilla pequeñita, hecha expreſſamente, y capàz de caber dentro de dichos moldes ; y haviendo cocido el Azucar al peñueño Soplo, ſe echarà quaſi fria ſobre las metidas en los moldes ; y para que eſtas con el golpe no ſe traſtornen, ſobre la ultima 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 harà un pequeño agugero en un coſtado del molde, por donde goteará el Almivar, que redunda, recibiendolo en un plato ; y quando haya bien goteado, de uno en uno ſe irán ſacando los pedacitos, á fin de que no ſe maltraten ; y pueſtos ſobre un Cedazo, ſe ſecarán en la Eſtufa.

### *Hinojo en Azucar Candi, y Anis.*

2 Tomaráſe del Hinojo yá granado, y aſsi como ſe ha cortado de la flor, ſe pondrá ſobre planchas en la Eſtufa á ſecar, dividiendole en porciones pequeñas, ſegun fuere el grandor de ſu tallo, ſiguiendo en lo demás lo miſmo que en el paſſado numero ſe dexò notado.

### *Todo genero de Frutas en Azucar Candi.*

3 Puedeſe meter toda ſuerte de Frutas rojas 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 rojos, y blancos, Peras, las raeduras de Na-



UVA. BHSC. SC 12199

Naranja, y aún otros generos de dulce, como Vizcochos; y Pastillas; pero antes, se havràn secado bien en la Estufa.

*Azucar Piedra, ó Candi.*

4 Este genero de Azucar es muy bueno para la reüma y otras indisposiciones del pecho, sin mezcla alguna de Fruta.

Hacese preparando el Azucar clarificado al Soplo, vertiendolo sobre una cazuela llana, y larga que tendrà debaxo esparto, en cuyo contorno el Azucar se prende, y liga, con la que se secará en la Estufa con buen fuego; y haviendo quitado aquella cortecilla, que es la que impide el que sea transparente, se bolverá á la Estufa, hasta que se acabe totalmente de secar. Otros suelen echar el 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 Haviendo cocido el Azucar à la Pluma, se echará sobre los moldes, que yá tendra la flor cortada en gruessos pedazos, de modo, que toda se bañe, y entonces, por espacio de diez, ò doce horas, se meterán en la Estufa á secar: concluyendolas del mismo modo que las passadas.

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 necessario, que se executa del modo siguiente: Haviendo cocido el Azucar clarificado hasta la ultima decoccion, que

UVA. BHSC. SC 12199

que es la llamada al Caramelo, ſe echarà ſobre un plato llano, ò planchas, untadas con aceyte de Almendras, que tendrà diverſidad de varias Frutas rojas, como Frambueſſas, Freſas, Guindas, &c. todas yà 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 immediatamente con el Peról, ſino por medio de uo embudo, que tenga el agugero eſtrecho, à medida del guſto del Artifice, por el que irà colando el Almivar caliente, formando con èl ſobre la Fruta una como feligrana.

Puedeſe 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 Sembraràſe en un plato untado con aceyte Canela en pedacitos, Flor de Naranja, Alfonſigos mondados, limpios, y diſtribuìdos en pequeños trozos, Guindas pequeñas, echando ſobre todo eſto poco à poco, è hilando el Azucar al Caramelo; y quando eſtèn del un coſtado, ſe bolverà 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 huviere de confitar en Caramelo, y ſe pondrá á cocer en agua natural: quando haya recibido eſta toda ſu ſubſtancia, ſe colarà por la eſtameña, y lo que ſe paſsò 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, à fin de impedir que no ſe pegue: quando empiece à endurecerſe,

UVA. BHSC. SC 12199

se, se cortará con un cuchillo en pedazos à medida del deseo, guardandolos para quando la ocasion lo pidiere.

### *De la Mosselina, y Sultanes.*

Es este genero de obra de los mas modernos, pero no por esso desestimable, antes sì son necessarios, de agradable gusto, para adornar qualquier Ramillete.

### *Mosselina de diversos colores.*

Desleída la Goma adragante en agua natural bien clara, con un zumo de Limòn, se colará todo por un lienzo, ò servilleta limpia, aumentando despues lo suficiente de Azucar Real en polvo passado por el Tambòr, esto es para la blanca, para que se haga pasta.

Para la roja se echarà Azucar comun; y quando se haya de hacer la pasta manuable, se mezclarà un poco de cochinilla preparada.

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

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

### *Sultanes.*

Tomaránse quatro huevos frescos, esto es, yemas, y claras, otro tanto de su peso de Azucar en polvo, y mitad de los quatro huevos de harina: todo bien desleido, y aumentado de un grano de Almizcle molido en un Almiréz con un poco de Azucar, ò algun poco de agua olorosa. y bien mezclado, é incorporado, se distribuirá despues sobre pa-

pe-

UVA. BHSC. SC 12199

peles en varias figuras, pulverizando de Azucar fino los Sultanes; y porque ſe eſtienden muy á lo largo, conviene, que entre uno, y otro haya diſtancia correſpondiente, para que no ſe peguen. Eſto executado, ſe pondrán á cocer en el Horno con fuego encima, y debaxo: quando eſtèn ya cocidos, ſe apartarán del fuego, y para quitarlos del papel, ſe humedecerà primero éſte, y ſe paſſarà prontamente por el fuego.

# CAPITULO XXX.

## *DEL AZUCAR ROSADO, FIGURAS de Azucar, Huevos artificiales, Aceytunas, y de algunas Flores artificiales, y otras.*

### *Azucar Roſado toſtado.*

[1] EL 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 muy ſeco, y algun tanto brillante; el flojo es humedo de ſu naturaleza, y muy ſuave: y el medio, el que no es, ni muy brillante, ni muy ſuave, y humedo.

Haviendo 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 echaràn quatro huevos, ò menos, ſegun pareciere util, y ſe batirá con las varillas en el agua) ſe pondrá á cocer, meneandola á buen fuego, haſta que ſe haya reducido al ſoplo, ò poco menos, y cocerá ſin eſpumarla, y colada, ſe irá echando en el Cazo. Si ſe quiſiere mas toſtada, ſe dexarà cocer, haſta que en con-

tor-

UVA. BHSC. SC 12199

torno de los costados del Cazo, se haya enrojecido el Azúcar. Despues de preparado de este modo, se apartará del fuego, y puesto en lugar bien firme, añadiendo quatro gotas del zumo de limòn por libra de Azucar, se batirá fuertemente, sin dexarlo reposar, hasta que el Azucar estè esponjado, y levantado en alto: hecho esto, por un corto espacio de tiempo se dexará reposar, y con una sierrecita dentro del propio Peròl, se irà dividiendo en trocitos de lo largo de poco mas de media quarta, y del grueso, que hade ser de quatro esquinas: dividida toda de este genero, se bolverá al fuego, para que se despegue el Azucar yà 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 acabaràn 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, ò del Azucar quemado.

El peról, ò Cazo en que se trabaja el Azucar rosado ha de ser ancho de boca, y que vaya en diminucion.

*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 estè en el punto dicho, se concluírà cortandola despues de batida, como en el passado numero se dexa dicho, y finalizandolo del mismo genero.

Adviertese, que en uno, y otro Azucar rosado se tendrà el cuidado de rebolver 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 dàr el gusto á la voluntad del Artifice, echando en la composicion, quando empieza á cocer algunas gotas, segun la can-

ti-

UVA. BHSC. SC 12199

tidad de Azùcar, de agua de Azàr, y de otra qualquiera oloroſa, como tambien el guſto de Canela, ò Chocolate, echando uno, y otro, aunque no eſtà muy en uſo, bien molido, y paſſado por el tambór.

## *Modo de hacer las figur as de Azucar.*

3 Para eſte genero de obra ſe tendràn preparados los moldes, gravados en ellos varias figuras de cuerpo entero, ó medio cuerpo de hombres, animales, &c. fuentes, y otras curioſidades, que para echar en ellos el Azucar, han de eſtár 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 jabòn, ſe frotaràn bien; y ſi ſon de barro, ſe limpirán del miſmo modo; pero por ſer mas blandos, no ſe tendrán mucho en agua. Deſpues que eſtèn bien limpios ſe untaran levemente con un poco de aceyte de Almendras dulces, ò con un poco de agua, ſi ſe quiere, dexandolos gotear un poco; pero ſe advierte, que ſi han de ſer las figuras de Caramelo, ſe untan los moldes de aceyte de Almendras dulces, y no han de eſtàr mojados de agua, por ſer eſte punto tan fuerte; y por un agugerito, que ha de tener el molde, ſe echarà el Azucar, yá ſea à la Pluma, yà al Caramelo.

Clarificado el Azucar, preparado á la Pluma, y emblanquecido, al que ſe puede añadir el 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 agugerito, lo ſuficiente para llenar el molde; y quando ſe hayan enfriado, ſe ſacaràn las figuras.

Si las figuras ſe quiſieren muy blancas, ſe haràn con 'Azucar fino de Holanda, que es el mas propio para eſte fin, para lo que deſpues de haverle clarificado, y preparado á la Pluma, ſe trabajarà, á fin de emblanquecerle, con un cu-



UVA. BHSC. SC 12199

charòn quando ſe haya mitigado el calor, de modo, que ſobre un borde del Peról 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 pondrà unos palitos delgados, uno, ú dos, ſegun convenga, eſpecialmente ſi ſon brazos, &c. aſsi que ſe eche el Azucar en los moldes. Si la figura ſe compone de diferentes piezas, ſe uniran unas con otras, untando por donde ſe han de pegar con el Azucar á ſu punto, eſto es, que ſi ſon del Azucar á la Pluma, con èſte; 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 echarà el Azucar, que pareciere conveniente, y embuelto el molde en un paño, por no quemarſe, ſe le dará bueltas, para que el Caramelo ſe eſtienda, y cubra todas las partes del molde: deſpues de bien frio, y duro, ſe ſacarán, y pondran en parte ſeca las figuras.

Sirven eſtas figuras para remates de los Ramilletes, &c.

*Huevos artificiales.*

4 Para eſto ſe tomaran las yemas de huevo, preparadas en el modo, que las de faltriquera; y haviendo con Azucar Real en polvo amaſſado un poco de Mazapán Real ſe ſecará en un poco de fuego, no en demasia. Hecho eſto, ſe cubriràn las yemas de huevo con eſte Mazapàn, de modo, y con tal curioſidad, que imiten lo mejor que ſer pueda á los naturales: concluyenſe con bañarlos en el baño real, compueſto de claras de huevo, y Azucar fino en polvo, poniendolos á ſecar dentro de la Eſtuſa, con lo que ſe podràn ſervir.

*Acey-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Aceytunas artificiales.*

5 De los mejores Alfonſigos tomada la cantidad, que ſe quiſiere, ſegun las Aceytunas artificiales, que ſe huvieren de executar, ſe les quitará la caſcarilla, que tienen, eliguiendo los mas verdes, y bien molidos en el Mortero, rociandolos para eſte fin con agua de Azàr, ò con otra qualquiera oloroſa, y à falta de eſtas, con la natural. Bien molidos, y hechos paſta, ſe echaràn en un poco de Azucar prelparado à la Pluma, dexandolo todo cocer al fuego lento, haſta que haciendo la experiencia de tocarla con el travès de la mano, (que es tambien de los Turrones, Grillages, y Mazapanes) no ſe pegue coſa alguna. Hecho eſto, ſe dexará repoſar, y enfriar, formando deſpues las Aceytunas con las manos del grandor, que ſe quiſieren, imitando en el modo poſsible a las naturales; y para el palito, (que es lo que falta) por el pezòn 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 concluirlas, ſe bañarán con Azucar preparado al Caramelo, y ſe pondràn á ſacar en un plato untado con un poco de aceyte de Almendras dulces, pues de eſte modo no ſe pegaràn. En eſtando ſecas, ſe podrân ſervir, ò guardar, ſegun la ocaſion lo pidiere.

Para media libra de Alfonſigos baſtan ſeis onzas de Azucar.



UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXXI.

## *DE LAS NATAS, ALMENDRAS, LECHES, diferentes Requesones, Quaxadas, modo de hacer la Manteca, Manjar blanco, y otros.*

### *Nata batida.*

1. DE la Nata fresca, dulce, y mejor que ser pueda, se elegirà en cantidad de un quartillo, mas, ò menos, segun la cantidad, que fuere necessaria, aumentando Azucar en polvo à discrecion, un poco de Agua de Azàr, y con un manogito de mimbres se batirà todo muy bien. Quando se viesse, que se levanta en alto, haciendo espuma, despues que por un breve espacio haya reposado, con la Espumadera se irà sacando, formando de ella un pyramide sobre una porcelana; y para concluirla, se guarnecerà con pedacitos de Limòn confitado, Naranja, Cidra, ù otro genero de Fruta de esta especie.

### *Nata à la Inglesa.*

2 Moleràn̄se muy bien en el Mortero de piedra dos yemas de huevo, tres onzas de Azucar, dos onzas de corteza de Limón, ó Naranja confitada, y cinco onzas de buenos Alfonsigos mondados: quando todo estè fuertemente molido, se destemplarà, ó mezclarà con un quartillo de Leche, dexandolo, despues de haverse incorporado, cocer; y porque la Nata se podria quemar, continuamente con el cucharòn se rebolverá: haviendose yà cocido, se aumentaràn cinco, ó seis gotas de agua de Azàr, y puesta sobre un plato, se repetirà el cocerla, hasta que haya tomado un color doradito, y entonces bien pulverizada de Azucar fino, passado por el

Tam-

UVA. BHSC. SC 12199

Tambór, ſe podrâ ſervir, guarneciendola, ſi pareciere á propoſito.

*Nata à la Portuguesa.*

3 Con medio quartillo de buena Nata, ſe mezclarà un quartillo doLeche, dulce, y freſca, tres yemas de huevo, Azucar eu polvo à diſcrecion, un pedacito de Canela, y otro tanto de corteza de Limòn, ò Naranja confitada, dividida en pequeños trozos; y todo ſe pondrà al fuego, dexandola herbir haſta que parezca que ſe quiere pegar al Peról, ò Cazo, moviendolo (como dicho es) con el Cucharón continuamente, y pueſta en una porcelana, ſe podrà ſervir.

*Eſpuma de Leche.*

4 Desleiranſe en media azumbre de buena leche de Bacas, media libra de Azucar, y un poco de agua oloroſa, ó unos pedacitos de Canela, dexandolo todo en infuſion un poco de tiempo, para que la Canela comunique ſu natural fragrancia al demàs compueſto. Deſpues de eſto, ſe colarà por una ſervilleta, ò cedazo, ſobre un perol, ó cazuela, aumentandole de medio quartillo de buena Nata de Leche de Bacas, y batiendolo todo con un Molinillo, de modo, que haga eſpuma, ſe irà ſacando èſta con la eſpumadera, poniendola ſobre un Cedazo, que tendrà debaxo un plato de plata en que cayga la Leche de la Nata, la que ſe bolverà à echar en la que eſtà en la Cazuela, proſiguiendo en batir, y ſacar la Nata, ò Eſpuma, haſta que haya lo ſuficiente para un plato, que entonces ſe tomarà toda la que huviere ſobre el Cedazo, y ſe poudrá en el plato en que ſe ha de ſervir.

Eſta miſma Eſpuma ſe hiela tambien en unos vaſitos, que llaman pocillos, los que tienen ſu tapa; aſsi cubiertos, ſe iràn colocando entre nieve del genero que ſe dirà en el Capitulo de las Bebidas heladas: la que deſpues de helada, ſe ſervirà.

Muchos hacen eſta Eſpuma con Leche de Ovejas, en lu-

gar

UVA. BHSC. SC 12199

gar de las Bacas, pero neceſsita cocerſe con huevos: ſupongo, para media azumbre de Leche media docena de huevos, en lo que ſi ſe quiſiere echar la Nata, ſe podrà executar, aunque no tiene neceſsidad. Quando ſe ſirva eſte genero de Eſpuma en el plato, ha de ſer acompañada de otro de Barquillos.

*Almendras à la moda de Bruſſelas.*

5 Haviendo mondado, y molido una libra be Almendras dulces, ſe las ſacarà 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 pondrà á cocer à fuego lento, haſta que ſe conozca haverſe incorporado; y bien batida al modo del Chocolate, ſe ſervirà aſsi caliente en Tazas, Orzas de China, ù otras equivalentes vaſijas, por poſtre.

*Quaxada al modo de Poyton en Francia.*

6 De la Nata medianamente dulce, y algo fuerte, ſe tomará como en cantidad un quartillo, con dos onzas de Azucar en polvo, y cinco, ó ſeis gotas de agua de Azár; y pueſto todo en una cazuela, ſe batirá haſta que eſté bien eſponjoſa; y entonces ſe meterá en una Ceſtita de mimbres, guarnecida de un lienzo blanco, donde eſtarà una hora, tiempo ſuficiente para que evaque el Suero, poniendola entonces bien polvoreada de Azucar en la Porcelana para ſervirla.

*Quaxada Real.*

7 Con un quartillo de Nata dulce, y freſca, ſe harà herbir media azumbre de Leche de la mejor, haſta que ſe aya conſumido una tercera parte, cuyo fuego ſerà lento, hecho eſto, ſe apartarà del fuego, dexandolo enfriar un poco de tiempo, de modo, que eſtè algo tibio; y como coſa de un garbanzo de quaxo, deſtemplado en dos cucharadas de Leche, y un polvo de Sal, todo bien desleìdo, ſe mez-

UVA. BHSC. SC 12199

mezclarà con el compueſto da Leche, y Nata, añadiendo quatro onzas, ò 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, paſſandola de alli à gotear à una Ceſtita de mimbres, guarnecida, como dicho es, de gaſſa, ù otro lienzo equivalente á èſte, donde haviendo goteado, ſe paſſarà à la Porcelana para ſervirla pulverizada de Azucar.

*Modo de ſervir la Manteca con propiedad.*

8 Sirveſe la Manteca hecha maſſa ſobre una tabla; y para que perciba algun buen guſto, ſe mezclan con ella algunas Almendras molidas fuertemente, y paſſadas por un Cedazo cerrado, hilandola en una Geringa á pedazos, formando quando vaya cayendo algunas figuras, y otras curioſidades, como Roſquillas, &c. A eſte compueſto, en lugar de las Almendras, ò con ellas propias, ſuelen añadir algunos Flor de Borraja, y un poco de Sal, molido, y paſſado por el Tanbór, para lo que antes ſe havrà ſecado en la Eſtufa.

Las Mantequillas de Soria ſe hacen lavando bien en agua natural la Manteca, y desleìda deſpues en un Cazo, ſe la añadirá el Azucar proporcionado; y bien mezclado, ſe irá diſtribuyendo en cajas para ſervirſe.

*Modo de hacer la Manteca de Bacas.*

9 Ordeñada la Leche de Bacas, aſsi caliente, y colada por un lienzo, ò ſervilleta, ſe echarà en una olla de barro nueva, vidriada, bien limpia, y que no tenga olor, ni ſabormalo, haſta que ſe llene: bien cubierta con ſu cobertera de barro, ó ſervilleta, ſe pondrà entre Nieve, como cohſa de la mitad de la vaſija, por tiempo de quatro, ò ſeis horas, ó entre agua corriente freſca, eſpecialmente de Fuente, ſi es en el Eſtìo, por una noche; pero ha de eſtàr de fuer-

UVA. BHSC. SC 12199

ſuerte, que cubra la agua la mitad de la olla: al fin de eſte tiempo ſe ſacarà con mucho tiento la vaſija, y por un agujerito, que ha de tener cerca del ſuelo, tapado ajuſtadamente con un corcho, ſe ſacarà la mitad de la Leche, que es lo mas claro; y lo que quedaſſe en la olla, ſe meterà 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 haverſe hecho una bola, que es la Manteca; y ſacada, ſe harà de ella lo que ſe guſtare, ò ſe guardarà en agua, ò ſe cocerà para ponerla en tripas. Otras veces ſe ſuelen hacer muchas bolitas quando ſe menea; pero deſpues ſe une en ſecando la Leche que reſta, junta con la que ſe ſeparò de la olla: puede ſervir para quaxarſe, ò comerſe aſsi con alguna composicion, por eſtàr demaſiado deſubſtanciada, y ſin Manteca.

Puedeſe labrar la Manteca para ſervirla, haciendo de ellas las figuras que ſe guſtaren, como de Granada, Alcachofa, Eſcudo de Armas, &c.

De dos azumbres de Leche ſaldrà de manteca una libra, ò cerca.

### *Requeſones à la Española.*

1o Echaràſe en un Perol dos azumbres de Suero de Bacas, que es el mejor, y en falta de éſte del de Ovejas, antes colado por una ſervilleta, con un polvo, ò dos de Sal, y pueſto al fuego, al querer romper el herbòr, ſe irà echando por todas partes encima del Suero tres quartillos de buena Leche, antes bien paſſada por una ſervilleta, mezclada con medio quartillo de Nata: aſsi que por todas partes levante un herbor, ſe apartarà del fuego à repoſar un poco, y bien quitada la eſpumilla negra, que andarà nadando encima de la coccion, ſe irà ſacando con la Eſpumadera el Requeſon, colocandole en el molde de hoja de lata, que tenga agugeritos, ò en ceſtillas de mimbres, ò bar-

UVA. BHSC. SC 12199

barro, para que deſpida el Suero, de donde ſe ſacaràn para ponerlos en la Porcelana, y ſervirlos.

# CAPITULO XXXII.

## *DEL TE, CAFE, Y CHOCOLATE.*

### *Del Tè.*

1 EL Té es una yerva, que viene de la China, y de otras partes de la India Oriental, particularmente del Japòn, que es el mas eſtimado por su natural bondad: diſtingueſe éſte dè aquel por el color verde, pálido, y algo deſcolorido; el otro tiene el color, aunque verde, mas obſcuro, y vivo: deberàſe 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 remiſſo, de ambar, ò de violeta.

Preparaſe echando en una Tortera unas hojas de Tè; y ſobre ellas ſe echarà media azumbre de agua hirbiente, dexandolas en infuſion por eſpacio de poco menos de medio quarto de hora, con lo que ſe diſtribuirà para ſervirle en las Tazas, ó Xicaras, aumentando para mitigar ſu natural guſto amargo el Azucar en polvo, ò en pedacitos (y el mejor es el de Holanda) que ſe juzgare conveniente. Si ſe reconocieſſe, que ha dado demaſiado guſto à la agua, para otra ocaſion ſe moderarà la doſis.

Los Japones ſuelen uſar del Tè 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 de Té al tiempo de tomarlo.

Las propiedades del Té ſon deſvanecer los vapores del celebrò, y refreſçar la ſangre. Tomaſe ordinariamente



UVA. BHSC. SC 12199

por la mañana para confortar los espiritus, y al medio dia despues de haver comido, para que ayude à la digestion.

## *Del Café.*

2 El Café es una especie de grano, que viene de Persia, y otros Païses de Levante, simil, à corta diferencia, à nuestras Judias, ò 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 grisо. Se escogerá el mas limpio, nuevo, y pequeñito; tuestase para servirse de él en un Peròl, Sartén, ò Cazuela sobre fuego de carbon, sin llama para que el calor por todas partes sea igualmente penetrativo: para conocer su punto, se deberà deducir por el color que ha recibido, que serà de pardo leonado, y entonces, puesto en una servilleta, se enjugarà del aceyte, que naturalmente despide. Ultimamente se pondrà en el Molino, que por bien conocido no se explica, á fin de moler el Café; à falta de Molino, servirà el mortero, pasandolo despues por el Cedazo. Se advierte, que no es util preparar mucha cantidad del Café, sino solamente lo que se necesita; y para guardarle, una vez yà hecho polvo, se meterà en una caxa.

Su uso para bebida, es hacer herbir media azumbre de agua en una Cafetera de plata, cobre, ò de barro: despues que haya dado un par de herbores, se aumentarà de tres cucharadas de Café en polvo, que compondrà hasta en cantidad de dos onzas, y mezclado bien con la agua, se harà dàr una docena de herbores muy suaves, à fin de que no rebose, con lo que se apartarà del fuego, y se dexarà reposar. Si huviere mucha priesa, se echarà una pequeña cucharada de agua fria, para que mas promptamente reposen las heces; y despues de haver reposado, se echarà en las tazas, echando cada uno à medida de su gusto del Azucar quebrantado. Usase tambien de la leche, echan-

UVA. BHSC. SC 12199

echando de èſta, 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 eſpiritus, é impide dormir con exceſſo.

## *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 labrarla 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, ò Baynilla, bien mondada, y paſſada por el Tambòr: no obſtante, aunque tiene las particularidades de mas guſtoſo, y oloroſo, ni ſe conſerva tanto tiempo, ni es tan ſaludable; por lo que ſe deberia evitar, como coſa dañoſa, à cauſa de ſer la Baynilla de partes ſumamente calidas, y no ſirve de otra coſa, que de introducir en el cuerpo ardientes 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 afeminadas 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, ademàs de ser perfecto, tiene la calidad de ſalutifero. Eſta virtud no ignoran los Eſtrangeros, por cuya razon, en particular los Franceſes, le llaman *Chocolat de ſantè*, que vale lo miſmo, que decir en nueſtro vulgar idioma, Chocolate de ſalud.

El modo de hacerle en la Chocolatera para tomarle, ſe omi-



UVA. BHSC. SC 12199

omite tambien, porque no hay parte, ó caſa, aun en la del mas ruſtico Aldeano, que no ſe ſepa.

Muchos uſan de un genero extraordinario de hacer el Chocolate, que es cambiando por la agua buena leche freſca, y quando eſtà hirbiendo en el Chocolatero, echan el Chocolate menudamente raſpado (lo que tambien ſe ha de obſervar con la agua) y haviendo levantado un herbór, ſe apartarà del fuego. Atempera la leche las partes calidas del Chocolate.

Es utiliſsimo hecho con la debida puridad, para confortar el eſtomago, y el pecho; mantiene, y reſtablece el calor natural; alimeta; diſipa, y deſtruye los humores mas malignos; fortifica, y ſuſtenta la voz.

Si no huviere forma de poder hacer el Chocolate commodamente, como ſucede muchas veces à los caminantes, para no defraudarſe de eſte ſalutifero beneficio, comerà el Chocolate en paſta en cantidad de una onza, ù onza y media, mas, ó menos, ſegun la regular coſtumbre que ſe tuviere, aplicando ſobre èl 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 practica en quanto à las vaſijas para helar las Bebidas, y Frutas, es la de los Cubos, con ſus Garapiñeras de Eſtaño; (aunque en muchas partes ſon de cobre, eſtañadas, ò Garrafas de vidrio, con ſu corchera) pero proporcionadas à la cantidad de Bebida, que ſe huviere de executar, para lo que ſe deberà 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 Garapiñera, que ha de tener ſu tapadera del miſmo metal, ſeis dedos; y en el ambito tendrà de hueco un dedo, poco mas, para poder

UVA. BHSC. SC 12199

der introducir la Nieve por debaxo, arriba, y por todos lados: nnnca ſe llena del todo la vaſija; y ſi tiene cuello, poco antes de llegar à èl: la Nieve que coreſponde à cada quartillo de Bebida, es una libra, y un puñado de Sal.

Se echará la Nieve, y Sal todo molido, y rebuelto con ella, porque es el que congela las Bebidas: hecho eſto, á cauſa de que pueda evacuar la agua de la Nieve, deberà tener la Fraſquera, ò Cubo un agugerito por donde ſalga el agua, quando ſe conozca perjudicial, meneandolas para que ſe hielen: haviendo 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 vèr ſi eſtàn bien trabadas del hielo, ſino ſe bolverán à aumentar de Nieve, y Sal del modo dicho. En eſtando en ſu debida proporcion, ſe ſacaràn las Bebidas en vaſos, que ſe irán colocando en la Salvilla: la Azucar que correſponde à cada quartillo de Bebida regular ſon tres onzas, ſi no 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.*

1 PAra helar eſtas Bebidas, particularmente Guindas, Frambueſſas, y otras, à cauſa de ſu olor, y color, para perfeccionar las aguas, ademàs de eſto hay otros generos de Bebidas, que en ſus Capitulos ſe citaràn; y ſiguiendo el orden que les correſponde, ſe comenzarà por

*Agua*

UVA. BHSC. SC 12199

### *Agua de Guindas.*

2 Haviendo quitado los hueſſos, y palos á dos libras de hermoſas Guindas, bien eſcogidas, y yà maduras, ſe eſtrujaràn en el mortero, y echandolas en la Cazuela, con tres quartillos de agua, ocho onzas de Azucar, y un agrio de Limón, ſe mezclarà todo con el cucharon, y colado para echar la yà 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 helaràn para ſervirlas.

### *Agua de Freſſas.*

3 Elegiránſe en cantidad de una libra las Freſſas, bien maduras, y pueſtas en una cazuela, ſe eſtrujaràn, añadiendo media azumbre de agua natural, un zumo de Limon, y ocho onzas de Acucar, dexandolas en infuſion por tiempo de media hora, ò poco mas: deſpues de eſto ſe colarán por la manga, y ſe helarà en el modo arriba citado. Algunos ſuelen dexar enteras algunas pequeñas Freſſas en la Bebida, lo que ſe puede executar à medida del guſto de cada uno; y aunque no aumenta el guſto, no obſtante, puede dàr alguna diverſion à la viſta.

### *Agua de Frambueſſas.*

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

### *Agua de Agràz.*

5 De los mas hermoſos Agraces ſe tomará la cantidad de media libra, mas, ò menos, ſegun la ocurrencia; y bien exprimidos de ſu zumo ſobre una Cazuela, ſe colarà éſte para clarificarle por la manga, y helarle. Tres quartillos de agua, y media libra de Azucar, es lo ſuficiente para la media libra de Agràz.

*Agua*

UVA. BHSC. SC 12199

*Agua de Naranjas de Portugal.*

6 Picaránſe las caſcaras de dos Naranjas en media azumbre de agua; exprimiràn ſe ſu zumo, añadiendo la corteza amarilla que tienen, y ſeis onzas de Azucar: todo pueſto en infuſion por eſpacio de media hora, ſe colarà por la manga, ò por una ſervilleta, para helar la Bebida yà 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, ò dos caſcaras de Limòn, el zumo de otros tantos, bien exprimido, y nueve, ò diez onzas de Azucar, mas, ò menos, ſegun ſe guſtaſſe, ò fueſſe neceſſario, eſtará en eſta infuſion por tiempo de media hora, ò poco menos: concluyendo eſta Bebida con paſſarla por la manga, y helarla en el modo ordinario.

*Agrio de Limon de Florencia, llamado vulgarmente, Cidrado, y otros.*

8 Tomaràſe de eſte genero de Fruta, Limòn, ò Limas á falta del Cidrado; y quitadas las pepitas, y divididas en quarteroncitos, ſe ſacará eſprimiendo 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 yá en eſte punto eſte genero de Bebida, ſe colará en un Cedazo, cuyo recipiente ſerà una Cazuela de barro, paſſandola de alli â las Botellas. Es muy agradable, y refrigerante tomada en baſtante cantidad con un poco de agua, y para que ſe liquíde, quando ſe haya de beber, ſe paſſarà de un vaſo à

otro

UVA. BHSC. SC 12199

otro por diferentes veces, haſta que con la alteracion del movimiento ſe haya fluido.

Se puede helar del propio genero que las antecedentes.

### *Agua de Inojo verde, y de Pimpinela.*

9 Conviene tomar de la una, ò de la otra yerva un puñado, y pueſta à infundir, machacado, en media azumbre de agua natural, por eſpacio de hora y media, ſe aumentarà de un quarteròn de Azucar, mas, ò menos, ſegun ſe guſtare: bien desleido con la infuſion, ſe colará por una ſervilleta, ò por la manga; y bien fria, ſe ſervirá.

### *Agua de Canela.*

10 Meteràn ſe en una vaſija de barro media azumbre de agua, y una onza de Canela, dividida en pequeños trozos, y pueſto todo à herbir, bien cubierta la vaſija, à mediano fuego, haſta que haya dado tres, ò quatro herbores, ſe apartarà de èl, poniendolo ſobre ceniza por eſpacio de cinco, ò ſeis horas, mas, ò menos: hecho eſto, y haviendo tomado bien la agua el color, y ſabor de la Canela, ſe verterà 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, ò ſeis onzas de Azucar. Si eſtuvieſſe la infuſion con demaſiado guſto de Canela, ſe aumentarà 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 echarà media onza de buen Cilantro, dexandolo en infuſion por media hora, en cuyo tiempo la agua ſe havrà enfriado; aumentaráſe deſpues de quatro, ò cinco onzas de Azu-

UVA. BHSC. SC 12199

Azucar en polvo ; y todo bien mezclado con la cuchara, ſe paſſará por la manga , y ſe helarà para ſervirla.

### *Agua de Anìs.*

12 Deſpues de haver limpiado un puñado de Anís, quitandole la caſcarilla del modo que ſe dixo en el Capitulo de la Gragéa , y machacado , ſe infundirá en media azumbre de agua natural , aumentada de un quarterón de Azucar en polvo por tiempo de una hora , ò mas , ſegun ſe juzgare , que ha recibido la ſubſtancia del Anìs : colado por la manga , ſe helarà para ſervirla , ò ſolamente ſe enfriará, ò refrescarà conforme ſe juzgare apropoſito.

### *Agua de Clavos de Eſpecia.*

13 No conviene hacer eſta Bebida con ſola la compoſicion de Clavos de Eſpecia, à fin de ſu olor tranſcendiente; por lo qual en media azumbre de agua ſe echarán á infundir ocho , ò diez Clavos de Eſpecia , un poco de Canela, Azucar , como haſta en cantidad de un quarteron, mas , ó menos, ſegun ſe juzgare apropoſito: pueſto todo ſobre reſcoldo un poco flojo , por algun tiempo , ſe colará por la ſervilleta , helandola como las demàs.

### *Roſodoba , dicha tortilla à la Eſpañola.*

14 Tomaránſe dos docenas de yemas de huevo , y ſe desleirán en una azumbre de agua , ó de leche : bien mezclado , y aumentado de una libra de Azucar de pilòn , y algunas gotas de agua oloroſa , ſe meneará bien , y ſe deſharà el Azucar : deſpues que haya eſtado un poco en infuſion , ſe paſſará 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 puede añadir al-



UVA. BHSC. SC 12199

gunos pedacitos de Canela al tiempo de cocerse, teniendo cuidado de quitarlos antes de ponerla á helar.

### *Leche helada muy exquisita, sea para Quesos helados, ò para Bebida.*

15 Separadas de las yemas veinte y quatro claras, y puestas en un peròl, ò Garapiñera, se irá echando poco á 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 añadirà libra y media de Azucar de Holanda, quatro, ò cinco rajitas de Canela, un poco de corteza de Limòn verde; y todo yà hecho un cuerpo, bien mezclado, se pondrà à cocer á fuego, ni muy lento, ni muy activo: en notando, que yá vá tomando cuerpo suficiente, se apartará, y colarà por una servilleta: ultimamente aumentada de una, ó dos onzas de manteca de Bacas fresca, se meneará hasta haverlo totalmente desleido, y hecho un cuerpo, se pondrá á hellar en el modo ordinario.

Sirve este genero de Bebida para varias Frutas heladas, como Queso, Huevos, y Vizcochillos helados; pero para este efecto, se añadirà la coccion de mas claras de huevo, y se dexará tomàr mas cuerpo. Si se puede incorporar de modo que quede quaxada despues de fria, como Manjar blanco, sera mejor.

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

### *Otra suerte de Rosodoba.*

16 En una azumbre de Leche se desleìrán tres docenas de yemas de huevo, aumentando libra y media de Azucar de pilòn, y agua olorosa: bien mezclado, se dexarà incorporar mas al fuego, que la precedente Rosodoba, para lo

UVA. BHSC. SC 12199

lo que ſe ſeguiràn ſus propias reglas. Ultimamente puesta á helar, ſe executará con mas fuerza, que la paſſada: en eſta ſazon, ſe tomarà una cuchara para eſte efecto determinada, y ſe irán eſtendiendo 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 á eſte punto, ſe irá dividiendo 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 Haviendo 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 dexara 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.

### *Orchata.*

18 Tomaràn ſe quatro onzas de las pipas de Melòn, dos onzas de las de Almendras dulces, bien mondadas; puesto todo en el Mortero, ſe molerà muy bien, rociandolo de quando en quando, para que no reciban aceyte de un poco de agua: bien molido, ſe deſtemplara en tres quartillos de agua, paſſandolo 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 ſubſtancia del Limon, y ſe deſlie el Azucar; colado por la ſervilleta, oprimiendola bien, ſe echarà en la Garapiñera á helar.



UVA. BHSC. SC 12199

*Orchata muy pueſta en uſo.*

19 Se tomarà un quarterón 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 bolverà à paſſar por la ſervilleta, haviendo 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 cocerà en una azumbre de agua, bien cubierta la vaſija, para que no ſe evapore el eſpiritu de Canela: deſpues de eſto, haviendoſe enfriado, ſe colará por la ſervilleta, y ſe mezclará con otra tanta Orchata comun muy eſpeſa; y para que reciba guſto mes apacible, ſe aumentarà de un poco de caſcara de Limon, Naranja verde, &c. ó Cidrado picado, y libra y media de Azucar de pilon de lo mas blanco: dexaràſe todo en infuſion por eſpacio de media hora, ò mas; y buelto à colar, ſe pondrá à enfriar en el modo ordinario.

*Agua de ſandia.*

21 Tomada ſola la carne encarnada de la Sandia de eſte color, ſin caſcara, y pipas, en cantidad de una libra, ſe desleirà en el Mortero, y ſe echará en una Cazuela, à la que ſe añadirá un quartillo de agua, un agrio 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.

Be-

UVA. BHSC. SC 12199

*Bebida Imperial.*

22 Executaſe raras veces eſte genero delicioſo de Bebida, yá por el mucho coſte, ò yà 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, ù Orchata comun, bien eſpeſa, aunque mejor es la primera, ſe echarà la carne de dos pollas desleida de eſte modo: Se cocerán primero en agua comun, haſta que dén un par de herbores: deſpues de eſto, ſe les quitará el pellejo, y la carne mas blanca, que ſe hallare en ellas, ſe molerá en el Mortero, aumentando un poco de Leche, ú Orchata, haſta que eſtè totalmente desleida, que entonces ſe acabará de incorporar con la azumbre de Leche, dexandola en infuſion por un quarto de hora: concluido eſte tiempo, ſe pondrà à fuego lento, aumentada de una libra de Azucar fino, algunas gotas de agua oloroſa, y unas rajitas de Canela, para que ſe una, 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 deſpida toda la ſubſtancia que tuviere. Eſto executado, ſe dexará repoſar para helarſe, como las demas Bebidas.

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

*Bebidas de todas Frutas à la Italiana.*

23 De todas las Frutas, que diere la Eſtacion ſe elegiran 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, quitandolas lo que no fuere conducen-

UVA. BHSC. SC 12199

cente , como caſcarilla , corazon , ò hueſſo ; y reſervando alguna parte de cada genero de Fruta , para echarla deſpues en la Bebida , y darle guſto , ſe molerá lo demàs, que mezclado con una azumbre de agua , ſe dexará en infuſion por media hora : concluído eſte tiempo , ſe colarà por una ſervilleta , oprimiendo bien la Fruta. Eſto executado , ſe aumentarà de tres quarterones de Azucar clarificado , y un poco de agrio de Limòn : todo bien desleìdo , ſe bolverá á paſſar por la ſervilleta , para helarla como las demás. Ultimamente al ſervirla , ſe echarà en ella la Fruta reſervada , pues dà 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 frotarà cada trocito lo mas fuerte que ſer pueda à la caſcara exterior del Limòn , Naranja , Cidrado , ó 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 guardaràn 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 pilòn. Quando ſe neceſsite de èl para hacer la Bebida , ſe executa de eſte modo : bien fria la agua , ſe echará en el vaſo , y en éſte los terrones , ó uno de Azucar , que ſe juzgare conveniente , con lo que ſe podrá beber, porque al inſtante toma el guſto de la Fruta ; y ſi ſe quiere, ſe podrá añadir algo de agrio de Limòn , &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 Limòn , Naranja , &c. correſpondiente , y ſe helarà en el modo ordinario.

En eſpecial eſte Azucar aſsi preparado, para el Cafè , Tè,

Vi-

UVA. BHSC. SC 12199

Vino, ù otra qualquier Bebida. Eſte modo de ſacar la eſſencia de las Frutas dichas es el mejor, que ſe ha podido hallar; ademàs 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, aviendoſe antes dexado entibiado, y ſe irà amentando con otra libra de las raſpaduras de Limòn, Naranja, ù de otra de eſta eſpecie: bien mezclado todo, ſe irà echando el Almivar en moldes de papel; y deſpues de ſeco, ſe guardará en cajoncitos guarnecidos de pepel, y en parte ſeca. Su uſo es: para media azumbre de agua, ſe echará poco mas de una onza de la paſta yá 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 Limòn, y meneandolo de quando en quando, para que ſe mezcle bien, ſe paſſará por una ſervilleta, y ſe helará para ſervirſe.

¶ Clarificada, y preparada à la Pluma una libra de Azucar, y yá algo trabajado, del modo dicho arriba, ſe iràn hechando poco à poco dos onzas de raſpaduras, ſean de Limòn, Naranja, &c. con la quarta parte de un quartillo de ſu zumo, ò agrio, conforme ſe và blanqueciendo, y en eſtando en ſu punto, ſe verterà en los moldes, y ſe guardarà. La doſis para hacer la Bebida es: Echaràn ſe ſeis onzas de eſta paſta en media azumbre de agua, y dexado en infuſion por un quarto de hora, ſe colarà, y pondrà á enfriar en el modo ordinario para ſervirſe.

*Modo de helar las Flores.*

26 Se tendrà para eſte efecto moldes en forma pyramidál, quadrangulares, ó triangulares, ſegun ſe quiſiere, con unas como barandillas circulares de hoja de lata, ſobre las

UVA. BHSC. SC 12199

las que ſe diſtribuirán las Frutas, y Flores: ſi el Pyramide es de Flores, ſe irán variando, formando lineas en circuito de varios colores, de modo, que las mejores irán al pie, y las demàs por ſu grado de diminucion, ſe pondràn en las lineas, que ſiguieren, colocandolas 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 Pyramide en el molde, en la fraſquera de hoja de lata, corchero, ù otra vaſija equivalente, ſe aplicarà hielo en el modo dicho: quando yà las Flores ſe hayan helado, ſe frotará la ſobre faz, ó cubierta del Pyramide con una ſervilleta empapada en agua hirbiente, lo que ſerà cauſa de que facilmente ſe pueda quitar; y pueſto à templar el molde en una vaſija, que tenga agua caliente, ſe pondrà el Pyramide de Flor, ſolo, en una Servilleta, ò Plato, guarneciendole de vaſitos pequeños, llenos de agua helada, ó frutas verdes, ò en dulce.

Forman eſtos generos de Pyramides una muy hermoſa viſta en las Meſas. Los de Frutas crudas, ſe hacen del propio genero, los que ſe executan de Guindas, Cerezas, Ubas, Frambueſſas, Freſſas, Madroños, Alberchigos, Ciruelas, Peras, Camueſas, &c.

## *Modo de helar Frutas.*

27 Hielaſe la Fruta, metiendo dentro de moldes dè eſtaño bien ajuſtados de encage la Bebida de la Fruta, que ſe quiſiere: yà helada con ſu hueſſo, ſi le tiene, y embueltos cada uno en un papel, ſe les pone el ramillo; que le corresponde, retorciendo los dos extremos del papel, y poniendole 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, ó una Garapiñera, por todos lados cercada de Nieve, mezclada con Sal:

y

UVA. BHSC. SC 12199

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 á otras dentro de la dicha Eſtufa, ó Garapiñera, entre una, y otra mediará un papel blanco fino, ú hojas verdes: y bien cubierta la Garapiñera, ó Eſtufa, ſe mantendrá dentro haſta el tiempo de ſervirla, lo que podrà ſervirle de regla general para todo genero de Frutas.

*Perſigos helados.*

28 Para helar una docena de Perſigos, ſe requieren tomar diez y ſeis, que ſean de buena calidad; bien maduros, ſi es el tiempo de ſu ſazon, ſino ſe tomarán de los reſervados en ſeco; y bien molidos en el mortero de piedra, bien limpio, ſe harà de ellos, echando agua, una Bebida bien potable, aumentandola de Azucar, de ſuerte, que la domine, y yá helada, ſe concluirà del modo citado en el numero paſſado.

*Alberchigos helados.*

29 Hacenſe del propio modo que los Perſigos, el color, que ſe les ha de aplicar, ſerá un poco de Azafrán, desleido en un poco de Azucar clarificado.

Las demás eſpecies de Frutas grandes, como Cidras, Limones, Toronjas, Peras, Manzanas, y otras, ſe hacen del miſmo modo, aplicando â cada una el color, que le correſponde; à las Peras el verde de la Verdolaga, ù otro color, ſegun del que conſtare; à las Naranjas, Limas, y Limones el de Azafràn, y otros, ù otras.

*Huevos helados.*

30 Se tomarà Leche helada, y ſe echarà en los moldes, para eſte efecto determinados, poniendo despues una yema de faltriquera, ſin baño, bien cerrado, y cubierto con el papel en el modo dicho, y ſe pondrá entre Nie-



UVA. BHSC. SC 12199

ve ; ſiguiendo en lo demàs las reglas dadas para eſte efecto á los que no ſe ha de dár color.

### *Eſpuma de Chocolate.*

31 Se deshará una libra de Chocolate labrado, de lo mejor, en tres quartillos de agua hirbiente, con media libra de Azucar, unas rajitas de Canela, y una cortecita de Limòn verde : hecho el chocolate en el modo ordinario ; y que eſtè algo eſpeſo, ſe apartará del fuego, y ſe paſſará por una tela fina, ò Cedazo de ſeda, cuyo recipiente ſerà una Cazuela, donde ſe dexará enfriar, aumentando un poco de agua fria de Nieve para batirle, concluyendole, como la Eſpuma de Leche.

## CAPITULO XXXIV.

## *DE ALGUNOS GENEROS DE HYPOCRAS.*

ESte genero de Bebida es muy comun en el Invierno, y ſe compone del modo ſiguiente.

### *Hypocras 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 Limòn, 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 clarificarà el Licor, paſſandole por la manga tres, ò quatro veces, y ſe podrà uſar de él.

### *Otro modo de hypocràs hecho de Aguardiente, muy eſpecial.*

2 Haceſe infundiendo en una Botella doble con Aguardien-

UVA. BHSC. SC 12199

diente dos onzas de Canela fina, de Gengibre poco mas de media onza, la octava parte de Grana de Parayſo, 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 dexarà por eſpacio de tres dias, ò quatro, teniendo cuidado en cada uno de rebolverle, á fin de que con eſta mocion puedan deſpedir en el Aguardiente con facilidad ſu ſubſtancia: deſpues de hecho eſto, ſe colarà, y clarificarà en el modo ordinario por la manga, y ſe guardarà en la Botella bien tapada con ſu pergamino, y corcho.

El uſo es ſiempre que ſe quiſiere hacer Hypocràs 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 fueſſe no aſpero, ſino dulce, y ſuave, ſe rebaxarà el Azucar.

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

3 Tomaràſe 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 uſarà de èl ſiempre que ſe guſtare.



UVA. BHSC. SC 12199

# 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 Vinagre, y Sal, ò con Aceyte, ò con Moſto cocido, ó con otro ſemejante Licor. Algunos en el hondo de la vaſija echan Poléo, Yerva buena, Enizo, Tomillo, ò Ruda; pero ſe advierte, que para que ſe conſerven, es preciſo que las vaſijas eſtèn llenas de licor, y Aceytunas.

### *Otro modo para conſervar Aceytunas verdes.*

2 Guardanſe verdes las Aceytunas, cogiendolas quando comienzan à eſtár 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 echaràn 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, Anìs, 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

Acey-

UVA. BHSC. SC 12199

Aceytunas no naden, ſe pondrán encima unos manogitos de Hinojo verde, y al tercer dia ſe podrán ſervir.

*Modo eſpecial de adobar Aceytunas.*

4 Echaràn ſe en la lexìa, que abaxo ſe dirà, las Aceytunas, de las mas hermoſas, cogidas en Noviembre, de ſuerte, que las cubra dicha lexìa; para que ſe curtan eſtarán ocho, ó nueve dias: conoceràſe eſtàn en debida proporcion, ſi tomando una entre los dientes hace un poco de ruido al partirſe, entonces ſe ſacaràn, y paſſaràn á 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 ſazon, ſe echarán en ſu adobo, compueſto de Oregano, Tomillo, Hinojo, hojas de Laurel, rajitas de Limòn, 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 dexaràn por dos, ò tres dias, en cuyo tiempo ſe ſerviràn.

La lexìa ſe hace de eſta ſuerte: mediando una tinaja de ceniza paſſada por Cedazo, y un pedacito de Cal viva, llenando el reſto de agua, y dexandolo todo cocer bien cubierta la vaſija: deſpues ſe dexarà repoſar por dos dias que ya eſtará la legìa perfecta, y la ceniza havrá baxado àl fondo, y ſe ſacara la agua clara que eſtará encima diſtribuyendola en otra vaſija. Para ſacar con facilidad la agua de la tinaja, tendrà éſta cerca del ſuelo un aguger o con ſu eſpita, por donde ſe ſacarà con comodidad.

*De las Alcaparras, y Alcaparrones.*

5 Las Alcaparras, ó Alcaparrones ſe crian en una mata, que tiene unos botoncitos guarnecidos, y defendidos de una natural muralla, conſervanſe en Vinagre para las en-

UVA. BHSC. SC 12199

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 aumentaràn de Vinagre como coſa de una azumbre y media, y tres quartillos de agua, echando tantas Alcaparras, quantas ſean ſuficientes para que eſtén bañadas. Eſte genero de Fruto es muy güſtoſo 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 Septiembre: échanſe 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 Yerva buena, Cebollas, y Apio, aſsimiſmo todo picado, ſe pondrán en un plato, formando con todo quadritos, arcos, ù otras figuras, ſegun la diſpoſicion del Artifice: comenzaráſe à guarnecer la enſalada con granos de Granada, Piñones, Alcaparras finas, yema, y clara de huevo picado, Peregìl, y Cebolla en quarteroncitos, algunas rajitas de Limon verde, con ſu caſcara labrada, Aniſes confitados, Citròn en baſtoncitos, Anchobas bien limpias, Aceytunas hechas Conejos, y Apio rizado, colocado en el medio. Diſtribuido todo eſto, ſegun ſe guſtare, ſe ſazonarà un poco antes de ſervirſe con las eſpinas, que ſe havrán 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 neceſsitare, y Pimienta: bien incorporado, ſe echará

en

UVA. BHSC. SC 12199

en el plato un poco antes de llevarle à la meſa, quitando el Apio, para no deſordenarle, bolviendo à colocarle deſpues en ſu lugar.

Puedenſe aprovechar para guarnecer eſta Enſalada los cogollos de Lechuga, repartidos por las orillas de la Enſalada.

*Enſaladas verdes de todos generos.*

8 Qnalquier genero de Enſalada verde, como Apio, Cardo, enſalada Italiana, de otros llamada Repelada, Lechuga, Eſcarola, Achicorias amargas, y dulces, y de otras yervas convenientes para eſte efecto, bien limpia, ſe echarà en el plato del modo que cada uno guſtare, porque unos ſuelen mezclar con ella Atùn, Anchobas, Huevos, y Botargas, dichos huevos de Atùn, hecho todo menudas partes: adviertеſe, que los Huevos han de eſtàr duros, y el Atùn ha de haver dado un herbòr, y que eſté bien deſalado. Aderezanſe unas con un par de Ajos machacados, y desleidos con un poco de Vinagre, Aceyte, Pimienta, y Sal, con lo que ſe podràn ſervir. En lugar de Ajo, echan muchos Comino, ù Oregano, lo que verdaderamente en qualquier ſuerte de Enſalada dà 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 demàs ingredientes de la Real.

*Enſaladas cocidas de todos generos.*

9 Sirven para eſtas Enſaladas las Remolachas, que algunos llaman Raíces, Cebollas ſolas, ò eſtofadas, Cardo, Zanahorias, Lombarda, Acelga, Eſpinaca, Eſcarola, Lechuga, Tallos de Lechuga, Calabaza, Tallos de Calabaza, Achicorias dulces, y amargas, Coliflor, y todo genero de hortaliza: bien cocida qualquiera de eſtas Enſaladas, con Sal,



UVA. BHSC. SC 12199

y agua, ſe exprimirà, y pueſta en el plato, ſe aderezarà, ſegun la moda Eſpañola, con Ajos fritos en Aceyte, y ſe añadirà 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 guſto; pero ſe tendrá prompto, por ſi lo pidieren, Aceyte, Vinagre, Sal, y Pimienta.

Eſtofanſe las Cebollas, echandolas en cantidad de dos libras en una olla de barro, no graſsienta, 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 dexarà cocer à fuego lento, por tiempo de tres, ó quatro horas.

*Gazpachos de todos generos.*

11 El Gazpacho mas comun es el llamado Capon de Galera, que ſe hace aſsi: Se tomarán las cortezas de una libreta de pan, ſin el mehollo, ó miga, y toſtadas, ſe mojaran en agua: deſpues ſe echaràn 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 pondràn en el plato, agregandoles todos, ò 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 pondràn en una vaſija limpia, con dos quartillos de agua clara à herbir

al

UVA. BHSC. SC 12199

al fuego, y ſe irà echando eſpuma de clara de huevo. bien batida: la eſpuma negra, que ſubieſſe à la ſuperficie del agua, ſe irà quitando, haſta que quede tranſparente eſta. Apartada del fuego, ſe paſſarà por una ſervilleta, y ſe bolverà à poner en la vaſija, que yà eſtarà limpia al fuego, á que cueza, y expela, ò ſe gaſte toda la agua: deſde que la Sal ſe vaya quaxando, ſe tendrà el cuidado de menearla con una Cuchara, ò Eſpumadera, haſta que del todo eſtè 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 GENEROS DE SALSA, y Modo de conſervar el Agraz, y agrio de Limòn.*

### *Salſa de Tomates à la Eſpañola.*

1 DEſpues de aſſados tres, ò quatro Tomates, y limpios de ſu pellegito, ſe picaràn encima de una meſa, lo mas menudo que ſer pueda: pueſtos en ſu ſalſera, ſe les añadirá un poco de Peregil, Cebolla, y Ajo, aſſimiſmo picado, con un poco de Sal, Pimienta, Aceyte, y Vinagre, que todo bien mezclado, è incorporado, ſe podrà ſervir.

### *Otra manera.*

2 Aſſados, limpios, y picados los Tomates, del modo dicho, ſe mezclaràn con un poco de Ajo, Cominos, Oregano, Sal, y Pimienta, aſsimiſmo molido, y ſe desleirà todo con un poco de caldo de la holla, y quatro gotas de Vinagre, con lo que ſe ſervira caliente.



UVA. BHSC. SC 12199

Executanse diferentes modos de estas Salsas, segun el gusto de cada uno, que por mas comunes, se omiten.

### *Salsa de Mosto tinto.*

3 Echaránse en un Perol pequeño dos libras deUba 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 Peról al fuego, se meneará con una cuchara el compuesto, hasta que estè bien deshecho, y convertido en Mosto bien espeso: en este punto, se passarà 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 añadirà un poco de Mostaza picante, yá hecha, segun se gustare, y un poco de Especia fina, con lo que se podrà servir fria.

Esta Salsa es de las mas estimadas por su deleitoso gusto, á 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 à poco, meneandola con una cuchara continuamente, para que se mezcle, de modo, que se reconozca esté mas clara, que espesa: en esta sazon se la añadirá una Cebolla pequeña, que tendrà quatro, ó cinco Clavos de Especia, con un poco de Sal; y para darla mas fortaleza, se rebolverà 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 estár assi por una, ó dos horas: concluido este tiempo, se sacará la Cebolla, y se podrá servir fria.

Sir-

UVA. BHSC. SC 12199

Sirve tambien eſta Salſa para componer diverſos platos de cocina, à quienes dà mucho guſto.

## INSTRUCCION, Y GOVIERNO, QUE ſe ha de tener para diſcernir, y conocer la calidad de las Frutas, aſsi verdes, como maduras: Modo de ſervirla, ſegun ſu orden.

# CAPITULO XXXVII.

## *DE LAS FRUTAS ROGAS, CON EL MODO de ſervirlas, aſsi crudas, como bañadas, y ſu conſervacion.*

FRUTA roja, ſe entiende por aquella, que ſu natural color lo denota, como es la Freſſa, Frambueſſa, Guinda, Cereza, Madroño, y otras.

### *Freſſas, y Frambueſſas.*

1 Las Freſſas ſe dividen en dos eſpecies, y lo miſmo las Frambueſſas: unas ſon blancas, y eſte color meramente es ſolo accidental, y eſtàn aſsi, à cauſa de no haverlas dexado perfeccionar: las otras ſon totalmente rojas, eſta es ſeñal de ſu entera madurèz. Aquellas primeras ſon inutiles, 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 à eſtos, para contentarlos, ſe les puede aplicar el refràn, y la Fruta. Las rojas tienen notables propriedadas beneficas: confortan la viſta con ſu hermoſo color; alegran el olfato, y el guſto, que es vi-



UVA. BHSC. SC 12199

noſo ; fortifican el corazon , el eſtomago , ỹ el cerebro; cuyas calidades , con razon las hacen eſtimables en el uſo de la Confiterìa. Sirven en crudo deſpues de bien lavadas en vino , para excitar ſu agradable olor , pulverizadas en Azucar , ſin otra compoſicion alguna.

Conoceſe que eſtán en ſu ſazon , ſi al quitarlas del arbol , ó planta facilmente ſe dexan deſaſir ; al contrario , ſi ſe reſiſten , pues entonces no eſtaràn en ſu ſazon. El tiempo mas proporcionado para las Freſſas , es Mayo , y Junio, aunque tambien las hay , pero muy pocas , en Julio. Las Frambueſſas ſe vèn en el mes de Junio , Julio , y parte de Agoſto.

*Modo de conſervarlas.*

2 Conſervanſe las Frambueſſas , Freſſas , Moras , &c. metiendolas en una vaſija de vidrio , ó vidriada , bien cubierta , y pueſta en lugar ſeco.

Las Freſſas ſe conſervan fuera de ſu ſazon freſcas , y encarnadas , por ſeis , ò mas meſes , quitandolas con la planta , y ſus hojas antes que maduren : y aſsi con ſu raiz , bien limpia de la tierra , ſe meteràn dentro de una cañа , baſtantemente capàz: bien cubierta la boca con eſtiercol de cavallo , ſe pondrà entre èl todo el Verano , teniendo cuidado de ſacarlas al Sol algunos dias , para que con ſu influencia ſe pongan maduras.

*Bruſſela , ò Uba Creſpa , ò Uba Eſpina Pratilla.*

3 Eſte genero de Fruta aparece en el mes de Junio , y dura largo tiempo ; en cuya ſazon ſe notan dos generos, ambos de rojas muy excelentes : el uno es la comun , y el otro la que llaman de Holanda. Hay ademàs otros dos generos de blancas , el uno comun , y el otro de Holanda, que es el tenido en mayor eſtimacion , aſsi por ſu hermoſa viſta , como por ſu deleytabilidad guſtoſa.

*Mo-*

UVA. BHSC. SC 12199

*Modo de Conſervar la Bruſſela.*

4 Guardanſe las Bruſſelas ( y aun ſe puede entender à otro genero de Frutas ) poniendolas , antes de llegar al punto de ſu maduracion , dentro de una vaſija de barro vidriada , ò de vidrio , con un poco de Aceyte. Tambien ſe puede ſin èl , como las Freſſas , Frambueſſas, &c.

*Modo de bañar las Bruſſelas.*

5 Bañanſe las Bruſſelas con clara de huevo , antes bien batida , y deſpues con el Azucarero , ſe iràn 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 , ò dentro de la Eſtufa , con fuego lento, con lo que ſe podràn ſervir.

*Otro baño para las Frutas roxas , como ſon Guindas, Cerezas , Bruſſelas , y otras.*

6 Haviendo batido bien unas claras de huevo , con un poco de agua de Azar , ò de otra qualquier oloroſa , en una Cazuela , ſe iràn metiendo dentro los racimos de Bruſſela , Guindas , Cerezas , ó Ubas , para lo que ſe elegiràn las mas hermoſas , y mejores. Hecho eſto ſe ſacaràn de la Cazuela , trayendolas entre las manos con mucha ſuavidad , ſin eſtrujarlas , para quitar el demaſiado baño que tuvieſſen : de alli ſe paſſaràn al Azucar fino de polvo , bien ſeco antes en un plato al fuego , y que no tenga humedad alguna , porque ſino facilmente con el tiempo corrompe-ria las Frutas. Haviendo recibido baſtante Azucar el racimo de Bruſſelas , ò de las Guindas , ſe ſacaràn , colocandolas en el Cedazo , con papel , ó en Porcelanas para ſervirlas. Si fueſſen Guindas , ò Cerezas las que han de llevar eſte baño , ſe les quitarà los palitos , cortandolas por el medio

UVA. BHSC. SC 12199

dio no mas, y se pondràn entre el baño, y Azucar, segun su orden. 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 generos.*

7 Estas especies de Frutas con su muchedumbre de diferencias son conocidas por todas partes, y assi sera ocioso de escrivirlas prolixamente, solo se notaràn dos especies de cada una, á las que se siguen las demas. Las primeras Cerezas que se vén, son por Mayo, y duran hasta Junio, son inutiles para conservarlas, y solo se pueden servir en pequeña cantidad, en Porcelanas al crudo, ò 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; estas ultimas son hermosas, y grandes; que esto es lo que quiere decir, y dàr á entender este nombre Garrafal, y se pueden servir á qualquiera persona de calidad. Su color comun es rojo encendido, aunque tambien las hay de color casi negras.

Las Guindas son mas nobles, gustosas, delicadas, pectorales, y utilissimas para mil cosas en el uso medicinal. Hay entre ellas assimismo dos especies: unas son las comunes, y otras las que llaman Garrafales; su color rojo, 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 Jalèas, y pastas claras. La señal para conocer su perfecta maduracion es, si poniendolas al Sol, y bolviendolas, se muestran de un color muy transparente; al contrario, si se notan algun tanto pàlidas, y obscuras.

Guar-

UVA. BHSC. SC 12199

Guardanſe largo tiempo en el propio arbol, ſi no ſe tocan, ò alguna nube fuerte, como de granizo, no las ofende.

Conſervanſe las Guindas, ò Cerezas mucho tiempo incorruptas, cogiendolas quando haya ſalido el Sol, y pueſtas en orden en un vaſo, que tenga una cama de yerva Hyſſopo, y otra de ellas, y ſobre eſta, otra de Hyſſopo, y aſsi ſe proſeguirà haſta concluirlas; 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 Hyſſopo.

Hacenſe las Guindas, y Cerezas paſſas, ſecandolas al Sol, y cociendolas con ſu propio zumo, el que ſe añadirà, ſi ſe quiſiere, un poco de Azucar clarificado.

La agua deſtilada de las Guindas, cogidas prontamente en el arbol, bebida, es excelentiſsima contra el dolor de corazon, la de Cerezas tiene eſta propia virtud, aunque mas remiſſa.

Sirvenſe con el baño dicho, y ſi ſe quiere, ſe podrà duplicar bolviendolas à bañar, y echar Azucar en polvo, haciendo de ellas Pyramides, con la mayor propiedad, y deſtreza, que ſea poſsible.

*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 liquido, como en ſeco, tiene debidamente uno de los principales aſsientos. 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 eſſo ſon mejores, que los amarillos, que no vienen haſta mediado de eſte ultimo mes. Compotanſe, y ſon en eſte uſo los mas precioſos. El fuego, y el Azucar les dà un prefume ſuave, que no ſe halla quando crudos.

Co-

UVA. BHSC. SC 12199

Conocese la madurez de los Albaricoques, no solo por el hermoso color, que tienen de un costado, y carne interior amarillo, 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, Persigos, Duraznos, Alberchigos, y Melocotones, se conservan largo tiempo, sacandolos los hueſſos, y guardandolos en agua salada, ó Vinagre dulce.

*Otro modo de conservarlos.*

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

Otros los dàn una camisa de cera, y los ponen en lugar retirado, preservandolos del viento.

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

*Ciruelas.*

10 Las Ciruelas son propias para guarnecer los Ramilletes, assi 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 Catharina, las Albaricoqueñas, las Andrinas tarilias, 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 agra-

da-

UVA. BHSC. SC 12199

dables ; 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, ó leonado. Eſtas , que ſuelen llamarſe de Mirabèl, ſon las mas excelentes para el uſo de confitar. Hay entre ellas dos calidades ; las mas grueſſas ſon las mejores.

Otro genero de Ciruela Dama hay , que es caſi redonda, ſu color violado , y obſcuro , florida es de un guſto muy azucarado , y excelente. Confitanſe quitandolas el hueſſo.

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

La Ciruela Real es muy grueſſa , de hechura redonda, el color rojo , y claro, el guſto muy agradable , y relevado.

Las de Santa Cathalina tienen la carne fina , muy dulce , es larga , y grueſſa ; 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 genero de Ciruelas hay , que ſe reducen á la eſpecie de las de Dama , no muy grueſſas ; ſu color amarillo ſalpicado de rojo. Llamanlas 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 grueſſa, larga , y florida, ſu color pàlido ſobre el pellejo, cauſado de la flor , que impide ſe vea ſu color violado , ti-



UVA. BHSC. SC 12199

rante á rojo. Tiene la carne extraordinariamente fina: su gusto es muy azucarado, suave, y vinoso. Para confitarlas, no se las quita el hueso; su madurèz, y perfecta sazon, es en el mes de Agosto.

La Andrina regular tiene las mismas calidades, que la roja, ò 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, gruessa, 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 rojo muy agradable, que no se vè si no se quita la flor, que tiene encima blanca, que la dà una notable gracia: su carne es firme, su humor abundante, vinoso, dulce, y azucarado; aunque sin embargo de estas buenas calidades, està expuesta à facil corrupcion, por lo que no se deberà guardar mucho tiempo.

La de Dama moscatél 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 rojo, y tan gruessas, como las de Santa Cathalina: su figura es redonda, quitada el hueso, es muy buena para comer.

La Ciruela del Paraysо es la mejor de todas las Ciruelas: su color es verdoso, redonda, y de un grossor 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 fragrantes; sin embargo, tienen un defecto, que las hace de menos estimacion, que su bondad merece, y es, que no se pueden secar, ò passar como otras muchas.

La Ciruela Emperatriz es una suerte de Andrina violada, tardìa, que no madura hasta el mes de Octubre. Es muy buena, su carne es fina, gustosa, dulce, azucarada,

UVA. BHSC. SC 12199

da, y relevante. Hacenſe de ellas Compotas muy buenas; y ſe confitan tambien aſsi enteras, ſin quitarlas el hueſſo.

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 hortiga, con lo que ſe guardan en la Fruterìa 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 Perſigos, à diſtancia de uno de otro de dos dedos, la coronilla mirando ázia abaxo, viſitando, y regiſtrandolos cada dia, à fin de reconocer ſi ſe han dañado algunos, los que promptamente ſe arrojarán, antes que comuniquen à los demàs ſu putrefaccion; y quando ſe huvieren de tranſportar, ſe tendrà el miſmo cuidado: para que vayan mejor, ſe meteràn en la banaſta entre ojas de parra, yendo lo menos opreſſos, que ſe puedan, pues ſino, con la fuerza del aprieto, ſe dañarian del miſmo modo.

## *De las Peras.*

11 Parece que ſin el ornato de las Peras pudiera quedar deſayrado el mas hermoſo Ramillete: pues le adornan con ſu variedad, aſsi de colores, como de tamaños, de tal modo, que forman una agradable, y hermoſa apariencia deleytable á la viſta; cuyo numero de eſpecies caſi es infinito; no obſtante ſe iràn notando en el diſcurſo de eſte Capitulo aquellas, que ſon mas comodas, tanto para ſervir en crudo como cocidas, ó en Compotas; comenzando por las de Eſtío, ſon las ſiguientes.

Las Peras Cermeñas, que ſon unas pequeñas Peritas, llamadas en algunos Paìſes *Perejones*, ſon muy buenas, y par-



UVA. BHSC. SC 12199

particularmente las de Toro llevan la primacìa, aunque las de la Vera de Plaſencia no eſtàn en eſta inteligencia; pero ſin duda padecen error. Son de un guſto muy relevado, y dulce: comenſe entre Junio, y Julio. Otros las llaman Perejoncitos de San Juan.

La Pera de Dama es larga, color pardo, carne firme, y dulce, como azucarado. Conſervanſe por baſtante tiempo: ſu ſazon comienza à fines de Junio, ò à primeros de Julio.

La Cermeña Moſcatèl tiene el palo largo, es grueſſa, y larga ſu forma; y es baſtantemente dulce, para ſer tan temprana.

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

La Pera grueſſa blanquilla es mas larga, que redonda; ſu color es blanco, mas grueſſa que la otra, y mas temprana quince dias: el palo que las mantiene es grueſſo, 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 rojo, ſobre campo amarillo: es de guſto muy relevado. Conviene quando ſe cogen elegirlas un poco verdes, porque de lo contrario eſtàn facilmente expueſtas á corrupcion.

Las Peras de la Reyna grueſſas ſon eſtimadas, y tenidas en el numero de una de las mejores de eſta ſazon: ſu figura es larga, roja de color, y algo moſcatèl.

La Pera chica de la Reyna es mas roja, y parda, no muy molida, es de un guſto muy relevado: guardaſe mucho tiempo en crudo. Sirveſe en Compotas, en liquido, ó tirada en ſeco, para cuyo efecto ſe elegirà la que eſtè algun tanto verdoſa, para madurarla, y ſazonarla en la fruterìa.

Las Peras Moſcateles fragrantes, y oloroſas, ſon pequeñas,

UVA. BHSC. SC 12199

ñas, largas, y de color verdoſo, ò algun tanto verdes: ſu humor, ò zumo es abundante, dulce, y excelente, y ſe conſerva largo tiempo; la ſazon propia de la maduréz es en el mes de Agoſto.

La Pera Bergamota de Eſtìo es grueſſa, verde, ſeboſa, que imita mucho à la Pera Bergamota de Invierno, ò 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 rojo, y amarillo. Es muy dulce, y de agradable deleytabilidad 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 grueſſa, de color amarillo, tiraſe à rojo 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 eſtán de todo punto maduras, eſto es, algun tanto verdes, porque deſpues ſe ponen muy molidas, y de un guſto inſipido.

La Pera ſeboſa roja, es una Pera, grueſſa, larga, y no puntiaguda, ſu color muy encendido, y rojo. Llamaſe *ſeboſa*, *ò 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 tardia.

La

UVA. BHSC. SC 12199

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

## *Peras de Otoño.*

12 La Pera què madura à mediado de Octubre, por lo que la llaman tardìa, es de muy agradable guſto.

La Pera Bergamota es grueſſa, y llana, el palo corto, y delgado, el pellejito verde, y en madurando perfectamente, amarillo: ſu carne entre blanda, y dura, ſu guſto azucarado, vinoſo, y muy relevado: ſu ſazon comienza à mediado de Octubre, y ſe guarda haſta fin de Diciembre.

La Pera Bergamota Suìza tiene el pellegito rayado de verde en campo amarillo, llana, y mantecoſa. Eſte genero de Pera es muy eſtimada.

La Pera verde larga, es aſsi llamada, porque aunque eſtè 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 corazon es algun tanto pedregoſa: madura à mediado del mes de Octubre.

La Pera mantecoſa blanca tiene el palito grueſſo, y corto, el pellego muy unido, el color, interin no eſtà en ſu perfecta maduréz, verde, y en ſu ſazon amarillo: es blanda, y dulce, aunque no mucho, à cauſa de que la carne, que tiene es muy molida: por cuya razon ſe ha de coger antes que haya totalmente madurado; de modo, que mantenga algun verdor, ſin dexarla recibir ſu color natural, que es amarillo claro: es muy hermoſa, y por eſte motivo util para adornar un Ramillete: madura en el mes de Octubre.

La Pera Marqueſa es grueſſa, verde, aunque en madurando es amarilla; imita mucho à la del Buen Chriſtiano de Invierno, por la teſta es llana, la coronilla, ù hollejo hondo, y pequeño. Es de guſto muy dulce, y mantecoſa, vi-

UVA. BHSC. SC 12199

vinoſa, ſuave, y algun tanto prefumada; maduraſe en el mes de Octubre.

La Pera, llamada del Vaſo, es caſi redonda, blanca, muy ſuave, ſu zumo vinoſo, abundante, y azucarado: comeſe por eſpacio de tres meſes.

La Pera llamàda Inverniza Eſpinoſa, es caſi redonda, tirante á ovalada, verde, y en madurando amarilla: es muy blanca, mantecoſa, moſcatèl: comeſe en los meſes de Noviembre, Diciembre, y Enero.

Hay un genero 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 crian en tierra ligera, de palo derecha, ſu carne fina, y mantecoſa: comeſe en Noviembre, Diciembre, y algunas, aunque pocas, en Enero.

La Pera de San Martin es mas larga, que redonda: ſu color es rojo de un coſtado, que es por donde el Sol la dà, y del otro como camueſado; ſu guſto es dulce, con un perfume muy agraciado, como al modo de moſcatèl; puedeſe comer muy bien en los tres meſes dichos, aunque eſtà ſujeta à empedernecerſe.

*Peras de Invierno.*

13 La Pera Colmal, ú de Campanilla, tiene el vientre, ò parte, que correſponde al medio, grueſſa, y àcia el palito, ó pezòn, en diminucion, á manera de campana, ſu palo es corto, y grueſo, ſu color inclinado à verde, y del coſtado, que el Sol la dà, menos: en madurando es amarilla; tiene el pellejo dulce, ſu carne es vinoſa, abundante de zumo, azucarada, y muy apetecible, con un genero de blando prefume á moſcatèl, que la hace mas agradable. Comida en crudo quando eſtà madura, es de las mas excelentes; y en el adornar los Ramilletes forma una hermoſa apariencia; el tiempo de ſu madurèz es en Enero, y

ſe

UVA. BHSC. SC 12199

se continùa en los meses de Febrero, y Marzo. Para comerla conviene antes manosearla, oprimiendola, 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 gruessa, de suerte, que se suelen encontrar algunas con peso de dos libras: su color es encarnado, aunque no muy encendido, del costado por donde el Sol la dà, y del otro amarillo. Es de notable dulzor azucarado, con prefume 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 allà en algunas partes.

La Bergamota verde es mantecosa, no muy gruessa, al modo de la de Otoño, cuyas calidades, hechura, y gusto, á poca diferencia tiene.

La Bergamota gruessa redonda es àzia 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 gruessa, muy semejante à la del Buen Christiano de Estio: su color entre amarillo, inclinado algun tanto à rojo, 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 gruessa, llana, y hermosa á la vista: tiene el palo largo, y derecho, el pellegito blando, y suave, colorado del costado, que le dà el Sol, y del otro amarillo. Sirven, ademàs del adorno, que dàn 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

UVA. BHSC. SC 12199

que la agracia : el tiempo de ſu maduracion es el mes de Marzo.

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

La Pera moſcatèl 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 rojo del coſtado del Sol , y del otro , aunque tambien roja , mas debil , inclinado al color anteado: ſu carne es ſuave , ſu guſto azucarado , y relevante : el tiempo de ſu maduracion es en el mes de Noviembre , y continua en el Diciembre , haſta fin de Enero : comenſe mejor cocidas , que crudas , y particularmente ſon muy agradables en Compotas.

Podràſe , à falta de eſtas , y otras citadas en el diſcurſo de eſte Capitulo , 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.*

LA Manzana es fruta muy comun , y conocida; por lo que ſe dexarà de hacer larga deſcripcion de ellas , notando ſolo las que ſon de mayor excelencia.

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

La camueſa que tiene el color amarillo muy claro , ti-



UVA. BHSC. SC 12199

rante à blanco, ſalpicado de negro, es la mejor, mas dulce, y agradable; una, y otra es inutil para el uſo de la Confiterìa, y ſolo ſirven para comerlas en crudo; y ciertamente no tienen neceſsidad de mas artificial dulzor, que el que las comunica la naturaleza, ſuficiente á dár contento al mas eſtragado guſto.

La Eſperiega fina blanca es algo dura de carne, no muy guſtoſa, y 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 grueſſa en redondo, y conforme ſe và deſcendiendo, vá diſminuyendo ſu grueſſo. El color es muy hermoſo del un coſtado toda roja, y del otro ſalpicada en campo blanco con el color rojo: 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 grueſſa, 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 á rojo. 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 ſazon, aunque ſe conſervan, ſon de menos guſto, à cauſa de que ſu carne queda molida.

***

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# CAPITULO XXXIX.

## *DE ALGUNAS AGUAS DESTILADAS de Frutas.*

PAra eſte miniſterio ſe neceſsitan un Alambique grande, y otro mas pequeño, con ſus remates, y una ornilla adonde pueda caber el Alambique.

### *Agua de Cidra, de Limon, Naranja, Limon de Florencia, llamado Cidrado, Bergamota de Florencia, &c.*

1 Tomada la Fruta á proporcion de la cautidad, que sè quiſieſſe hacer, pues para cada quartillo baſtarà un quarteron de caſcara menudamente picada con un cuchillo muy ſutil, de la Fruta, ſea Limón, Cidra, ó Bergamota, ò Naranja, y ſe irà picando en el agua en vaſija ſuficiente, y aun que ſe eche dos, ò tres generos de caſcara, tomada la Fruta; y agua, ſe echarà en el Alambique muy limpio, y ſi ſe quiſiere mas fuerte, ſe echarà Aguardiente de la mas fuerte, à cada azumbre de agua un quartillo de Aguardiente, y ſe le pone la tapa de Alambique, y con un poco de engrudo pegado à un papel ſe le veſtirà al Alambique por donde ſe uniò; y pueſto á la hornilla con mediano fuego, y llenando la tapa de agua natural, teniendo cuidado de que quando eſtè el agua de la tapa caliente, que ſerá quando la mano lo pueda ſufrir, ſe irà añadiendo otra fria, y ſe tendrà ſiempre eſte cuidado, haſta que ſe acabe la deſtilacion, pues baſta que ſalga de las tres partes la una: eſte genero de aguas deſtiladas ſon muy buenas para los que padecen dolores de eſtomago, ò de cabeza, y para dár guſto à qualquier genero de dulce, ò bebida: de eſte modo ſe puede hacer



UVA. BHSC. SC 12199

qualeſquiera generos de Frutas, y Flores, &c. tambien ſe puede del miſmo modo deſtilar el Aguardiente, que eſtas aguas, diferenciando, que en lugar de eſtas Frutas, Vino ſolo. Y ſi ſe quiſieſſe ſacar mas fuerte, ò mas virtuoſa, ſe echarà todo en Aguardiente, y ſe deſtilarà del miſmo modo, ſea de Canela, ò Clavo, ò Nuez de Eſpecia, ó flor de Naranja.

## *ALGUNOS GENEROS DE ROSOLI.*

### *Roſoli al modo de Turìn.*

2 Haceſe eſte por deſtilacion, haſta la mitad de buen vino blanco, y delicado, à lo que ſe añadirá á correſpondencia Canela, Nuez de Eſpecia, y Clavo de Eſpecia, con Azucar lo ſuficiente para dulcificarle, y alguna agua oloroſa, como de Azar, de Jazmin, ó Suberoſa, ó otra, y bien cubierto con ſu refrigerante, ſe deſtilarà 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 lo conſerva tanto quanto ſe quiſiere; ſi no ſe quiſieren echar las aguas oloroſas en ſu lugar, ſe podràn conſervar por la propia flor, metida dentro del Alambique, bien limpias, para dàr el guſto del Ambar, ú otro, y deſtilado, ſe guarda en botellas, y ſe podrà uſar de ello.

### *Roſoli mas comun.*

3 Se tomará, yà ſea Aguardiente, ó Eſpiritu de Vino, ſegun ſe hallare conveniente, la cantidad de una azumbre, y pueſta en un vaſo, ó botella de barro, con diez, ò doce Clavos de Eſpecia, ò Pimienta larga, Canela, Cilantro, y Anìs, ſe dexarà en infuſion por tres, ó quatro horas, y haviendolo, deſpues de paſſado eſte tiempo, colado por un lienzo, ſe echarà en una libra de Azucar preparada al ſoplo, quando haya declarado el herbor, y bien incorporado, y mezclado todo por medio de la cuchara, ſe colarà

por

UVA. BHSC. SC 12199

por la Manga: ſi ſe quisiere dàr olor de Ambar, ó Almizcle antes de colarlo por la Manga, ſe hechará dentro de eſto algunos granos de qualquiera de eſtos dos olores, ù otro, como de Cidra, Momo, &c. con cuya diligencia ſe perfumará ſuficiente.

*Otra manera de hacer eſte Roſoli.*

4 El Roſoli de Populo es ligerito, delicado, dulce, y muy agradable al guſto: executaſe el verdadero, haciendo hervir á fuego medianamente activo por un poco de tiempo azumbre y media de agua, y deſpues de yá fria, ſe aumentará de media azumbre de Eſpiritu de Vino, y otro tanto de Azucar clarificado, un quartillo de Eſſencia de Anìs 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 procurarà coger por la mañana, deſpues que el Sol con ſu influencia le haya diſsipado el rocìo, 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 tendrà cuidado de bolverlo de uno, y de otro lado; ſi no huvieſſe baſtante flor de Romero, ó ſe careciesſe totalmente de ella por lo intempeſtivo de ſu ſazon, ſe podrà cambiar por la Salvia, yerva Hyſſopo, Tomillo, y Sandalo, conocido en algunas partes baxo del nombre de Almoradux, y ſe ſecarà del propio modo, que la flor del Romero, y á falta de todo eſto las puntas de las ramas, y todo aquello, que fueſſe ſu guſto facil de hacer al tiempo. Pueſto todo en el Alambique con tres azumbres de Aguardiente, ſe dexara infundir por eſpacio de doce horas, ó algo mas, y ſe derretirà en el modo ordinario, diſtribuyendolo en vaſi-

ji-

UVA. BHSC. SC 12199

jitas, ò fraſquitos de vidrio, y cubriendolo con pergamino mojado.

*Otro modo de ſacar el agua de la Reyna de Ungria.*

6 Tomaràſe la Flor del Romero pura, y pueſta à ſecar en el modo arriba dicho, al Sol, en media azumbre, ò tres quartillos de buen eſpiritu de vino, ſe echará media libra de eſta Flor en una vaſija de barro, y bien cubierta entre eſtiercol de cavallo reciente, ò acabado de echar de eſte animal, pueſto en un cubeto, y enmedio 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 recibiria 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, ò menos, haſta que el licor yá hecho agua de la Reyna de Ungria, ſe note de un color rojo, y claro, y la hez profundizada con el fondo: hecho eſto, ſe inclinarà ſuavemente la vaſija, vertiendo en una Botella, Redoma, ò 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 Pondráſe en una vaſija de barro grueſſo media azumbre de buen eſpiritu de Vino, con un rocío de las puntas del Romero florido, y un poco de Tomillo, Eſpliego, Salvia, y algunos palitos de Ancuſa, para dár color à la Agua de la Reyna de Ungrìa; y bien cubierta la vaſija, de modo que no evapore, ſe pondrá al Sol ſobre Arena, por eſpacio de un mes, en cuyo tiempo havrà recibido el color, y fuerza de las precedentes: eſto executado blandamente, ſe inclinarà la vaſija ſobre las Limetas, Fraſquitos, ò Redomas,

à

UVA. BHSC. SC 12199

à fin de que no ſe mezcle con ella la hez, que eſtarà en lo mas hondo.

Eſte genero de Agua de la Reyna de Ungría tiene las miſmas virtudes, y excelencias, que la paſſada.

### *Agua de Eſpliego.*

8 Deſpues de haver quitado à el Eſpliego aquellos brazuelos que le mantienen, ſe infundirà en la agua, deſtilandoſe del modo que las demàs.

Eſta agua es utiliſsima para deſtemplar el ſabor, y dár buen olor à los ſaborcillos comunes, como deſpues en ſu lugar ſe dirà.

### *Agua del Trebol oloroſa.*

9 Bien limpio el Trebol oloroſo de ſus brazos, ſe infundirà en agua, echando de él la cantidad, que ſe quiſiere á diſcrecion, deſtilandolo como las demàs aguas; y puеſto en las Botellas, ſe guardarà.

### *Miſtela de Guindas.*

10 Echaraſe 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, oprimiendolas, para que cayga el zumo en una Cazuela: hecho eſto, ſe pondrán cinco libras de hermoſa Bruſſela, ó Uba Creſpa à hervir al fuego: con tres libras de Azucar, oprimiendolas 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 echarà otro tanto de Aguardiente, y otro quarteron de Azucar; quando eſtuviere de eſte modo preparada la mixtion, ſe aumentarà de los hueſſos 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,

UVA. BHSC. SC 12199

co, por espacio de un mes, se dexarà infundido; cuyo tiempo finalizado en el modo ordinario, se colarà, y clarificarà el licor por la manga, y puesta en la botellas, bien cubiertas con su corcho, y pergamino, se guardarâ para servirse del licor.

*Mistela de Henebro.*

11 Moleránse en un Mortero hasta en cantidad de medio quartillo los granos de Henebro: bien maduros, y puestos à herbir en media azumbre de agua, hasta que hayan levantado cinco, ó seis herbores, se echará todo en dos azumbres y media de buen Aguardiente, y despues de haverse infundido por espacio de un dia, se aumentará, pongo por exemplo, à cada media azumbre de esta infusion de un quarteron de Azucar: si estuviesse demasiado fuerte, se templarà con agua natural.

*Mistela blanca, y otros colores, y sabores.*

12 Mezclaràse 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 Peròl 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 herbir hasta que se haya reducido de quatro en tres partes, ó algo menos, si se considerasse, que el licor no ha recibido suficiente gusto de la composicion: hecho esto, se añadira á la coccion de media azumbre de Aguardiente, haviendose infundido un breve tiempo, se clarificará por la manga, ò por un Cedazo fino que es lo suficiente.

Dasele à esta Mistela el olor, y sabor de las Fressas, ò Frambuessas, ú otro qualquier genero de Flores, echandola su zumo, ó si no se puede aplicar la Flor de Naranja,

ú

UVA. BHSC. SC 12199

ù otra Flor, ò Fruta. Tambien ſe puede hacer Miſtela de Vino del miſmo modo que la de Aguardiente. En defecto de las Miſtelas rojas, arriba dichas, ſe puede dár á eſta el propio color, echando la cochinilla preparada con vino encendido de la Mancha, bien grueſſo, 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 en Aguardiente, por eſpacio de treinta, ó quarenta dias; y quando eſto ſe haya executado, ſe aumentarà de eſta infuſion, con la que recibirà un hermoſo guſto. Tambien ſe puede hacer Miſtela de prompto, echando las Eſpecies, Frutas, Flores, Aguardiente, ó Vino, ſegun ſe juzgare conveniente, y lo miſmo de Azucar clarificado, y bien mezclado, ſe podrà uſar de ello.

# CAPITULO XL.

## *DEL MODO DE PEGAR LOS CRISTALES, Vidrios y Porcelanas.*

### *Secreto para pegar Criſtales.*

1 BIEN desleida Goma Arabiga de la mas blanca, y clara en un poco de eſpiritu de Vino, ò en el mejor Aguardiente en una vaſija de vidrio, bien cubierta con ſu corcho, pergamino, ó con cera, ſe untarán con eſte compueſto las piezas quebradas de Criſtal, que eſten calientes, por medio de una pluma, con lo que ſe bolverán á unir las piezas lo mas ajuſtado que ſe pueda, y ſe tendràn aſsi apretadas, haſta que ſe hayan un poco enfriado.

### *Secreto para pegar Vidrios, y piezas de Talavera.*

2 En una clara de huevo freſco un poco batida, ſe



UVA. BHSC. SC 12199

desleirà un terroncito de cal viva, y hecho un cuerpo, de ſuerte que la paſta eſtè algo clara, ſe mojaràn en ella las piezas rotas, y ſe uniràn lo mejor que ſepueda. Si ſon de Talavera fina, deſpues de pegadas con toda propiedad, y bien ſecas, ſe echaràn à hervir en leche, con lo que no ſe conocera la rotura; pero ſi al tiempo de hervirla ſe deſunen las piezas, ſe bolveràn à pegar, como antes eſtaban.

*Paſtas para labar las manos.*

3 Media libra de Almendras amargas, mondadas, y bien machacadas en el Mortero, rociandolas con agua, à fin de que no ſe aceyten, ſe aumentaràn de ſeis yemas de huevo cocidas; y bien mezclado todo, ſe echará tres onzas de Azucar en polvo, proſiguiendo en machacarlo, haſta que ſe haya ablandado: ſe ſacarà donde ſe quiera, y ſe uſará de ella.

*Otro modo.*

4 Machacadas las Almendras, ſe rociaràn con Leche, en lugar de agua, como las precedentes, mezclandolas con ſus yemas cocidas, y ſacadas del Mortero, ſe desleirán con Azucar clarificado, y pueſto à ſecar a fuego lento, ſe meneará con una cuchara de palo; y deſpues de convertida en 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 paſſandolas por un Cedazo, ſobre papel, ſe podrà uſar de ella.

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.

CA-

UVA. BHSC. SC 12199

# 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 funcion: uno, que es el principal para Señoras, otro para Señores, y los otros dos para la demàs familia, y concurſo. Eſtos eſtaràn guarnecidos con Mantefles, y Vandejas, donde ſe colocaràn los Ramilletes, guarnecidos antes de todo genero de dulces, eſtatuas, y figuras de Azucar, y Caramelo, Fuentes baſtante capaces, con ſervilletas para poner todo genero de dulces, huevos quemados, dobles, moles, &c. Vizcochos largos para las Bebidas. Tendràn tambien baſtantes generos de Bebidas, Eſpumas de Leche, y Chocolate, Frutas heladas, y Pyramydes, 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, ú otros generos de que guſtaren, Salvillas, y Vaſos, Cucharitas para tomar las Bebidas, y Frutas heladas, dulces en Almivar, y Azucar Roſado.

Eſto ſe podra ſervir en la forma, que ſe ſigue, ſegun eſtá pueſto en practica: Yà todo prevenido ſe ſervirà lo primero las Bebidas, con Vizcochos en cubiertos, armados, ſegun ſe guſtare, y ſus Cucharitas en cubiertos: á 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



UVA. BHSC. SC 12199

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 vèa executar, basta saber, como es practico, que se dobla de varios modos, y se hacen figuras de aves, animales, &c. esto es, à la Española, Francesa, y Italiana, &c. Tambien se riza al mismo tiempo de varios modos.

## *EXPLICACION DE LAS MESAS, y regla geueral para armar qualquier Ramillete.*

1 PARA esto se mandaràn cortar vidrios de todas suertes, cortados en forma de esses, vandas, flores de Lis, ramitos, medias Lunas, hojas de parra, &c. con los que se armarà la arquitectura de los dibujos subsequentes, à idea de cada uno, ú otros sobre el fundamento de platos de China, ó espejos de cristal, y columnas de diferentes tamaños, sobre los quales se và formando la idea, ó arquitectura, pegandolos con cola blanca de pescado: esta se harà moliendola en parte limpia con un mazo, y deshecha en pequeñas partes, se echarà como una libra en tres quartillos de agua; y puesto todo à cocer, se meneará con una cuchara, hasta que se conozca està un poco fuerte, quitando la espuma negra, que se viere: despues se colarà por un Cedazo, que tendra debaxo una cazuela de barro, con lo que se servirà de ella, poniendo parte de ella en un plato de plata al fuego, aumentandola de la Cazuela, conforme se disminuye del plato. Hecha yà la arquitectura material, se guarnecerà por las orillas con papel cortado de varios colores, flores, artificiales, ó naturales, figuras de

Azu-

UVA. BHSC. SC 12199

Azucar ù Caramelo, coreſpondientes à alguna Hiſtoria, ò idèa 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 guarnecera como queda dicho en la precedente Meſa, por remate ſe le pondrá un Pyramide de baſtonage.

El 2. ſon dos Torres de Frutas pequeñas, y el remate del medio ſera un guarnecimiento de torneaduras ſea Naranja, ó 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, y 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, á lo que ſe podràn añadir dos platos de Barquillos.

El 9. es de quatro torneaduras, ó Grillage.

*Meſa de treinta Cubiertos quadrada.*

3 El num. 1. es el Ramillete principal, ſe compone de dos

UVA. BHSC. SC 12199

dos floreros de Azucar con ſus flores, y algunas otras ſueltas, que la acompañen al rededor, con dos figuras pequeñas de Azucar: ſu remate es una Pyramide grande de Caramelo, coronado de flores.

El 2. ſon dos piezas cada una en ſu lado diferente, que ſerán dos Pyramides, 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 Naranja en figura pyramidal.

El 4. ſon dos platos de Frutas verdes, en forma pyramidál, entretexidas de hojas.

El 5. otros quatro platos de orzas de China, con ſu tapa: los dos tendràn Eſpuma de Leche, y los otros dos de Almendrada caliente, y bien eſpeſa.

El 6. quatro platos en forma de Pyramide triangular: los dos de Leche helada, y los otros dos de Fruta roja, 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 Saboya, y los otros dos de Barquillos.

El 9. ſeis platos: dos à las cabeceras, y quatro al rededor del triumpho principal, que ſeràn 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, dulces de todos genetos, 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 pyramidál.

El 4. quatro quadros de jardin, labor eados de todos ge-

UVA. BHSC. SC 12199

ge neros 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 Pyramide de Caramelo de diferentes labores, y colores.

El 6. ſon quatro Pyramides 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. ſeis platos de diferentes Compotas.

El 12. de ſeis platos de diferentes Vizcochos.

*Meſa de cinquenta Cubiertos, ſu figura de una herradura, que ſe ſirve por dentro ſin eſtorvar.*

5 El num. 1. es una Fuente, que correrà el tiempo que ſe guſtare Leche, Vino, ò Agua, &c. por 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 triumpho principal, guarnecido de una pila capáz, con diverſas yervas, flores, y algunas figuras de Azucar, de modo, que no ſe mojen: la pila tendra otro conducto oculto, para que por èl baxe la agua, que deſpide la Fuente, y cae en la pila; y debaxo de la Meſa havrà un barreño, ó pellejo en que reciba la agua, que cae de la pila, teniendo cuidado de echar agua en la arca principal, para que no dexe de correr la Fuente; y para que ſea mas agradable, ſe guarnecerà de flores, y dulces de todos generos.

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 eſca-

UVA. BHSC. SC 12199

caleras guarnecidas de varias figuras de Azucar, flores, y dulces, y una figura por remate en cada una.

El 4. son dos Pyramides de bastonage de diferentes colores, algunas Naranjas en dulce, y el resto de todo genero de dulces, y flores.

El 5. son dos ollas de China, una con Natillas, y otra con Leche quaxada de Bacas.

El 6. son dos platos, uno de Barquillos, y otro de Hostias bañadas, ó rizadas.

El 7. dos Pyramides de Leche cocida, con claras de huevo, y Manteca de Bacas.

El 8. otros dos Pyramides de Fruta roja helada.

El 9. tres platos de Queso del Cebrero.

El 10. quatro platos de Frutas heladas, y crudas, entretexidas.

El 11. otros quatro platos: dos á la cabeza, y dos al centro, todo de Vizcochos de Saboya, y de otros generos.

El 12. seis platos de diferentes Compotas.

El 13. otros seis platos de Fruta verde de todos generos, guarnecidas con hojas à lo natural.

El 14. quatro platos de Quesos hilados, dos á la cabecera, y otros dos al medio de los costados.

## *Mesa de sesenta Cubiertos, larga, y sus esquinas redondas.*

6 El triumpho superior, que es el num. 1. es una Muralla con sus Torreones, guarnecese como la passada, en gradas: baxo de la Torre principal, que es una rexa, se guarnecerá de Caramelo, ó bastonage, y en lo demàs se seguira lo mismo que en la antecedente Mesa.

El 2. se compone de dos platos alzados en vidrios, guarnecidos dichos vidrios de flores, y papel cortado, y felpilla de colores, y el resto de todo genero de dulces, figuras de Azu-

UVA. BHSC. SC 12199

Azucar, y Caramelo, Compotas, Vizcochos, Queſos helados frutas eladas, 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 triumphos como Caſtillos, Baluartes, y miradores: todo unido, que bien executado es de mucho trabajo, y coſte, pero por lo miſmo muy viſtoſo; guarneceſe por rodo el cuerpo de diferentes figuras, flores, y dulces de todos generos, 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 Torreon principal una Flor de Lis, con otras flores.

El 2. de dos triumphos, que cada uno forma por dentro à una Galerìa rodeada de eſcaleras guarnecidas de figuras, flores, y todo genero de dulces.

El 3. ſon dos platos alzados de criſtal en forma de eſſes, que tendràn unos Pyramides pequeños de baſtonage por remate, y en lo demàs de dulces de todos generos.

El 4. ſon quatro platos, dos á 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 demàs.

El 6. ſon quatro platos, en cada eſquina el ſuyo, levantados con vidrios, y vaſos que ſe guarneceràn con frutas verdes, y eladas 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.



UVA. BHSC. SC 12199

El 9. dos Pyramides helados.

El 10. es de quatro platos da Queſos crudos.

El 11. ſon quatro platos, dos á los lados, y dos al centro, con diferentes Vizcochos.

El 12. y el 13. ſon ſeis platos, que ſeràn de diferentes Compotas.

El 14. otros ſeis platos, que ſe diſtribuiràn los quatro de diferentes Frutas verdes en Pyramides, y los dos de hoſtias bañadas, ó rizadas.

*Meſa de ochenta Cubiertos, quadrada.*

8 Guarnecida de Repoſteria, 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 pyramides de Carámelo, y flores de mano: entre los arcos ſe pondrán algunas figuras de Azucar, y algunas blancas, guarneciendolo todo de flores, aſsi naturales, como artificiales, dulces de todos generos, y pyramides de baſtonage de colores. Sobre el todo de él ſe pondrâ un ramo de flores en un florero de Azucar; formando todo èl una hermoſa viſta.

El 2. que es de Cocina, y los ſiguientes, ſe compone de ſeis platos, con otros tantos paſtelones grandes de tres generos.

El 3. es de quatro platos grandes, que podrán ſer de fiambres, dos de cabeza de Javalì, y los dos de Perniles.

El num. 4. ſe compone de ſeis ollas, quatro medianas, y dos grandes: eſtas 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 aſſados.

El 7. de ocho platos de Peſcados varios guiſados, y cocidos.

El

UVA. BHSC. SC 12199

El 8. ſe compone de catorce platos de varios aſſados.

El 9. es de ocho platos de diferentes Jaleas, y Claiquès.

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 maſſa crocantes.

El 14. es de ocho platos de diferentes fritos. Deſpues ſe quitan, ó relevan los de Cocina, y comienzan à guarnecer los de Repoſterìa.

Los ſeis platos del num. 5. ſe podrán relevar, y meter de Frutas heladas, con algunos Pyramides en el medio.

Los del num. 7. ſe podràn poner de todo genero 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, ò un florero de Azucar, con ſus flores de mano, ò naturales, y à la entrada de las calles, y por dentro algunas figuras, como que ſe paſſean, y las puertas guarnecidas de flores, con ſus hojas entre calle, y calle, con unos dibujos de Jardin, ò quadros guarnecidos de flores, figuras, y dulces, y en el medio un florero, en que ſe diſtribuiran 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, ò Palacio: guarneceſe todo el cuerpo de flores, fi-



UVA. BHSC. SC 12199

figuras, y dulces; por dentro es una gran Galerìa, que ſe guarnecerà en el modo ordinario, y tendrà aſsimiſmo unas figuras de hombres, como que ſe paſſean, ú otras coſas, ſi ſe guſtare. A las puertas de eſte Palacio, ó Templo, ſe adornarà de una arboleda con ſus calles, y jardines: los remates de él ſeràn Vanderas de paſta, de baſtonage de colores, acompañadas de algunas figuras de Caramelo, ó Azucar blanco á las eſquinas.

El 2. ſon dos Cenadores con quatro puertas, guarnecidas de figuras, y flores, y el remate lo miſmo, que el del num. 1.

El num. 3. ſon dos Fuentes, que podràn correr, ſea agua, ó ſea vino, &c. para lo que ſe obſervarà lo que ſe dixo en el num. 1. de la Meſa de cinquenta cubiertos.

El 4. ſon quatro Caſtillos redondos, que ſe guarneceràn con figuras, flores, y dulces de todos generos: los remates ſeràn cañones de Artilleria 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 pyramides de Naranja, y Limones.

El 6. ſon ocho pedeſtrales, ó floreros, ó arboles de Jardin, con ſus flores, y frutas heladas pendientes de las ramas, para cuyo efecto ſe colgaràn de unos alambritos con curioſidad.

El 7. ſon quatro pyramides helados, dos de un genero, y dos de otro.

El 8. ſon ocho Compotas diferentes, una à cada eſquina; y las demas en el centro.

El 9. ſon ocho platos de Frutas verdes de todos generos, guarnecidas con hojas, cada una en ſu eſquina, y quatro en el centro: ſe añadirà, ſi pareciere conveniente, algunos platos de Vizcochos, que ſon naturales, y helados.

TA-

UVA. BHSC. SC 12199

# TABLA

## DE LOS CAPITULOS, QUE CONTIENE este Libro.

CAP. I. De los Instrumentos concernientes para el uso de la practica de este Arte, pag. 1.
CAP. II. Que contiene el modo de executar las decocciones del Azucar, con las calidades que debe tener èste para su eleccion, pag. 4.
Clarificacion, pag. 5.
Otro modo de clarificacion, ibid.
Otro modo, pag. 6.
Puntos del Azucar, ibid.
Preparecion à la Lisa, pag. 7.
Preparacion à la Perla, llamada en Espaňa Tiraje, ibid.
Preparacion al Soplo, pag. 7.
Preparacion à la Pluma, pag. 8.
Preparacion á la Caňa, 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 á cada uno le toca, pag. 9.
CAP. IV. De los Albaricoques, y Almendras, y todo genero de Compotas, pag. 14.
CAP. V. De las Frutas rojas, pag. 19.
Guindas en oreja, ibid.
Guindas desgranadas à medio Azucar, pag. 20.
Guindas con hueso en liquido, ibid.
Guindas liquidas Frambuessadas, ò con mixtion del zumo de Frambuessas, ibid.
Guindas en gagitos, pag. 21.
Guindas con guirnaldas, ò coronas, ibid.
Frambuessas en seco, pag. 22.
Frambuessas en liquido, ibid.
Uba Crespa, ò Uba Espina, verde en liquido, llamada por otro nombre Brussela, pag. 23.

Brus-

UVA. BHSC. SC 12199

Bruſſela madura, en liquido, pag. 23.
Bruſſela en gagitos, ó ramitos, pag. 24.
Bruſſela en racimos, ibid.
Bruſſela blanca en racimos, ò gagitos, pag. 25.
Moras en liquido, ò ſeco, ibid.
Otra manera, ibid.
CAP. VI. De las Nueces en leche, y de las Ciruelas, pag. 26.
Nueces negras, pag. 27.
Ciruelas, pag. 28.
Ciruelas Andrinas en ſeco, ibid.
Ciruelas Andrinas mondadas, en ſeco, pag. 29.
Ciruelas Mirabeles, pag. 30.
Otra manera, ibid.
Ciruelas Andrinas rojas, pag. 31.
Ciruelas á medio Azucar, y otras, ibid.
CAP. VII. De las Peras, que ſe han de confitar en ſeco, y guardarlas en liquido, pag. 32.
Peras blanquillas, ibid.
Bergamota Moſcatèl, pag. 33.
CAP. VIII. De los Alberchigos, Higos, Caſtañas, y Yerva Angelica, pag. 34.
Alberchigos verdes, ibid.
Alberchigos maduros, ò Abridores, ibid.
Duraznos, y Melocotones, pag. 35.
Higos ſecos, y liquidos, ibid.
Yerva Angelica, eſpecie de Apio, pag. 36.
Caſtañas confitadas, pag. 37.
CAP. IX. De las Manzanas agrias, Ubas Moſcateles, Membrillos, y ſu carne, pag. 38.
Manzanas agrias, ibid.
Agraces en liquido, pag. 39.
Otra manera, pag. 40.
Agràz en ſeco, ibid.
Moſcateles liquidos mondados, ibid.
Otra manera, pag. 41.
Moſcateles en racimo, ibid.
De los Membrillos, y ſu carne, ibid.
Membrillos liquidos, pag. 42.
Carne de Membrillos, ibid.



UVA. BHSC. SC 12199

Otra ſuerte de preparados, pag. 43.
CAP. X. De las Naranjas, y ſus flores, pag. 44.
Flores de Naranja confitadas, en liquido, y en ſeco, ibid.
Flores de Naranja en botones, pag. 45.
Naranjas de Portugal en quarterones, ò en ragitas, ibid.
Naranjas de Portugal enteras, pag. 46.
Naranjas agrias, ibid.
Roſquillas de Naranjas, y Luquetes, pag. 47.
CAP. XI. De Cidras, Limones, Limas, y Limones de Florencia, ó Cidrados, pag. 48.
Cidras de Indias, ibid.
Cidras blancas en papelitos, ò ragitas, pag. 49.
Cidras en luquetes, ò torneaduras, y roſquillas, pag. 50.
Cidras en baſtoncitos, que llaman Citròn, pag. 51.
Cidras enteras, pag. 52.
Toronjas, ibid.
De los Limones, Limas, y Limones dulces, y Cidrados de Florencia, pag. 53.
Limones, ò Cidrados de Florencia verdes, en gagitos, ó quarterones, ibid.
De los luquetes de Limas, y Limones, Bergamota de Italia, pag. 54.
CAP. XII. De diferentes Frutas, Batatas de Malaga en ſeco, y liquido, ibid.
Berengenas en liquido, y en ſeco, pag. 55.
Pepinitos, ibid.
Tallos de Lechugas, pag. 56.
Pimientos, ibid.
Calabaza, ibid.
Sandias, en liquido, y en ſeco, pag. 57.
Cidrados de Florencia, ibid.
Melones, ibid.
Piñas verdes, en liquido, pag. 58.
Perillos Reales en liquido, y en ſeco, ibid.
Eſcorzonera, ibid.
Niſperos, y Acerolas, pag. 59.
Madroños en ſeco, ibid.
Madroños en liquido, ibid.
Azufayfas, pag. 60.

Re-

UVA. BHSC. SC 12199

Regla general para tirar en ſeco todo genero de Frutas, ibid.
CAP. XIII. De las Frutas, que ſe conſervan preparadas en Aguardiente, pag. 61.
Perſigos maduros en Aguardiente, ibid.
Albaricoques medio maduros en Aguardiente, pag. 62.
Perſigos, y Albaricoques preparados en Aguardiente de otro modo, ibid.
Perſigos, y Albaricoques verdes en Aguardiente, pag. 63.
Peras Cermeñas en Aguardiente, ibid.
Cermeñas, y Guindas en Aguardiente, pag. 64.
Naranjas de Portugal en Aguardiente, ibid.
Ciruelas Mirabeles en Aguardiente, pag. 65.
CAP. XIV. De las Compotas para todo el año, pag. 66.
Compota de Albaricoques verdes, ibid.
Compota de Almendrucos, ò Almendras verdes, ibid.
Compota de Uba Creſpa, ó Uba Eſpina, y Bruſſela, pag. 67.
Compotas de Guindas, y Cerezas, ibid.
Compota de Frambueſſas, pag. 68.
Compotas de Freſas, y Freſones, ibid.
Compota de Uba Eſpina, ò Bruſſela madura, ibid.
Compota de Albaricoques amarillos, pag. 69.
Otra manera de Compotas de Albaricoques à la Portugueſa, ibid.
Compota de Ciruelas, pag. 70.
Compota de Peros agrios rojos, pag. 71.
Otra manera muy eſpecial, ibid.
Compotas de Peras de Eſtío, pag. 72.
Compota de Peras, ibid.
Compota de Peras aſſadas, pag. 73.
Compota de Perillos Reales, ibid.
Compota de Manzanas à la Portugueſa, pag. 74.
Compota de Manzanas rellenas, ibid.
Compota de Membrillos, ibid.
Compota de Caſtañas, pag. 75.
Compotas de Batatas de Malaga, ibid.
Compota de Naranjas, ibid.
CAP. XV. De las Tabletillas, y Paſtillas de Flores, y Frutas, pag. 76.
Paſtillas, ò Tabletillas de Flores de Naranja, ibid.



UVA. BHSC. SC 12199

Paſtillas, ò Tabletillas de Bruſſelas, pag. 77.
Otra manera, ibid.
Paſtillas de Borrajas, pag. 78.
Paſta de Violetas, ibid.
Paſtillas de Canela, ibid.
Paſtillas de Chocolate, ibid.
Paſtillas de Limón de Florencia, llamado Cidrado, pag. 79.
Paſtillas de Alfonſigos, ibid.
Paſtillas de agua de Azàr, ibid.
Paſtillas de Roſas blancas, ibid.
Tabletillas, ò Cobletillas de toda ſuerte de Frutas, pag. 80.
Paſtillas blancas, ibid.
Paſtillas rojas, ibid.
CAP. XVI. De las Mermeladas, pag. 81.
Mermelada de Albaricoques amarillos, ibid.
Mermelada de Ciruelas, pag. 82.
Mermelada de Peras, y Manzanas, ibid.
Mermelada de Naranjas de Portugal, ibid.
Mermelada de Limòn, pag. 83.
Otra Mermelada de Limones, ibid.
Mermelada de Perſigos, pag. 84.
Mermelada de Violetas, ibid.
Mermelada de Membrillos, pag. 85.
CAP. XVII. Del modo de preparar los colores, que ſe dán à las Frutas, Paſtas, &c. pag. 85.
Color verde, pag. 86.
Color amarillo, ibid.
Color azul, pag. 87.
Color negro, y jaſpeado, ibid.
CAP. XVIII. De las paſtas claras, pag. 87.
Paſta clara de Manzanas, pag. 88.
Otra Paſta clara de lo miſmo, pag. 89.
Paſta dc flor de Naranjas, y Manzanas, ibid.
Paſta clara de Membrillo, ibid.
Paſta de Uba Creſpa, ò Bruſſela, y otras pag. 90.
CAP. XIX. De las Jaleas, y regla general para ellas, ibid.
Jalea de Membrillo, pag. 91.
Jalèa temblante, ibid.
Jalea Frambueſſada, pag. 92.
Jalea de Uba Creſpa, al modo de la que ſe hace en Turs, ibid.



UVA. BHSC. SC 12199

CAP. XX. Que trata del modo de hacer toda ſuerte de Vizcochos exquiſitos, y no exquiſitos, pag. 93.
Vizcochos de Almendras, ibid.
Vizcochos de Alfonſigos, pag. 94.
Vizcochos de Saboya, ibid.
Vizcochos de Saboya ligeros, pag. 95.
Vizcochos de Palacio Real, ibid.
Vizcochos de Almendras amargas, y Avellanas, pag. 96.
Vizcochos de Chocolate, pag. 97.
Otra manera, ibid.
Vizcochos de Nata, ibid.
Vizcochos de Quareſma, ò ſin huevos, pag. 98.
Vizcochos de Limòn de Naranja, ibid.
Panecillos de Limon, pag. 99.
Vizcochos de Naranja, ibid.
Vizcochos de Portugal, y otros, pag. 100.
Vizcochos à la Eſpañola, ibid.
Vizcochos à la Italiana, pag. 101.
Vizcocho Real, ibid.
Vizcocho de Caſtañas, pag. 102.
Vizcocho imperfecto, ibid.
Vizcochos ligeros bañados, ibid.
Vizcochillos, pag. 103.
Otra manera de Vizcochillos, pag. 104.
Otra manera, ibid.
Vizcochos gimbeletes de Francia, ibid.
Vizcochos grandes de caxa, amarillos, pag. 105.
Vizcochos de Mallorca, de Anis, pag. 106.
Vizcochos Rabioles à la Napolitana, ibid.
Vizcochos de Almendras amargas, ligeros, pag. 107.
Hoſtias bañadas, y rizadas al modo de Bruſſelas, ibid.
Pan de Eſpaña, pag. 108.

CAP. XXI. De los Moſtachones, Suſamieles, y Turròn, pag. 109.
Moſtachones à la Napolitana, ibid.
Moſtachones à la Eſpañola, pag. 110.
Suſamieles à la Italiana, ibid.
Turrón blanco à la Eſpañola, mejor que el de Alicante, p. 111.
Turròn à la Franceſa, pag. 112.
Turròn mas comun à la Eſpañola., ibid.
Turrón de Canela, tan precioſo como el primero del num. 4. pag. 113



UVA. BHSC. SC 12199

Piñonada à la Italiana , ibid.
CAP. XXII. De los Mazapanes , pag. 114.
Mazapanes comunes , ibid.
Mazapán de horno à la Eſpañola , muy pueſto en uſo , p. 115.
Otra paſta de Mazapan comun , ibid.
Otra manera , ibid.
Mazapán Real , pag. 116.
Otro Mazapàn Real , ibid.
Mazapàn ligero , pag. 117.
Mazapàn dc Alfonſigos , ibid.
Mazapán de Chocolate , pag. 118.
Mazapàn de flor de Naranja , ibid.
Mazapán de Limòn , y otros de eſta eſpecie , pag. 119.
Mazapàn Frambueſſado , y otros , ibid.
Mazapàn de todo genero de Frutas , pag. 120.
Mazapàn de flores , ibid.
Mazapàn bañado , ò modo de baño , ibid.
Mazapàn doble , ò bordado , pag. 121.
CAP. XXIII. De los Merengues , y Macarrones , pag. 122.
Merengues à la Eſpañola , dobles , ibid.
Merengue doble de todo genero , ibid.
Merengue ſeco , pag. 123.
Merengue de Alfonſigos , ibid.
Macorrones , pag. 124.
Otro genero de Macarrones , ibid.
CAP. XXIV. De las Roſquillas , ò Secadillos , Tabletillas , Barquillos , y otras pequeñas obras , pag. 125.
Paſta ſeca de ſecadillos , ò Bolitos , ibid.
Otra manera , pag. 126.
Torta de diferente modo mas facil , ibid.
Secadillos , ó Mantecadillos , pag. 127.
Barquillos de Flandes , pag. 128.
Otro genero de Barquillos finos , ibid.
Otro genero de Barquillos , pag. 129.
Tabletillas Reales , ibid.
Mezcladillos , pag. 130.
CAP. XXV. De los huevos , ibid.
Yemas de huevo , ibid.
Huevos dobles , pag. 131.
Huevos quemados , pag. 132.



UVA. BHSC. SC 12199

Otro genero, ibid.
Huevos moles, pag. 133.
Huevos hilados, ibid.
Huevos de faltriquera, pag. 134.
Huevos á la Portuguesa, ibid.
Huevos en pan, pag. 135.
Un plato de Huevos à la Italiana, ibid.
Otro à la Italiana, pag. 136.
Zampallòn, postre que se sirve en lugar de Café, ibid.
CAP. XXVI. De las Pastillas de boca, pag. 137.
Pastiilas de Canela, ibid.
Pastillas de Chocolate, pag. 138.
Pastillas de Chocolate con Gragèa, ibid.
Pastillas blancas, ibid.
Pastillas de Flor de Naranja, pag. 139.
Past.llas de Violetas, Rosas, Flor de Borraja, y otras ibid.
Pastillas con gusto de todas suertes de Frutas, ibid.
Pastillas dobles, ibid.
Palitos de Canela, pag. 140.
CAP. XXVII. De los Grillages de Almendras, Alfonsigos, y otros, ibid.
Pyramides de Grillage, à Turròn, pag. 141.
Grillage blanco, ibid.
Grillage de Almendras à la Inglesa, pag. 142.
Almendras al modo de las que se hacen en Sian, Reyno de la India Oriental, ibid.
Almendras del Soplo, pag. 143.
Otra manera, ibid.
Almendras bañadas, ibid.
Almendras de Alcalà, pag. 144.
Almendras blancas, ibid.
CAP. XXVIII. De algunas Confituras blancas, ibid.
Anìs Confitado, pag. 145.
Alfonsigos, pag. 146.
CAP. XXIX. Del Caramelo, Azucar Candi, ò piedra, ibid.
Canela de Azucar Candi, ibid.
Hinojo en Azucar Candi, y Anis, pag. 147.
Todo genero de Frutas en Azucar Candi, ibid.
Azucar Candi, ó piedra, pag. 148.
Pequeño Azucar Candi en Flor de Naranja, ibid.

Ca-

UVA. BHSC. SC 12199

Caramelo, ibid.
Compueſto de Caramelo, pag. 149.
Caramelos de Cebada, ibid.
De la Moſelina, y Sultanes, pag. 150.
Moſelina de diverſos colores, ibid.
Sultanes, ibid.
CAP. XXX. Del Azucar Roſado, figuras de Azucar, Huevos artificiales, Aceytunas, y de algunas Flores artificiales, y otras, pag. 151.
Azucar Roſado toſtado, ibid.
Azucar Roſado blanco, pag. 152.
Modo de hacer las figuras de Azucar, pag. 153.
Huevos artificiales, pag. 154.
Aceytunas artificiales, pag. 155.
CAP. XXXI. De las Natas, Almendras, Leches diferentes, Requeſones, ó Quaxadas: Modo de hacer la Manteca, Manjar blanco, y otros, pag. 156.
Nata batida, ibid.
Nata à la Inglenſa, ibid.
Nata à la Portugueſa, pag. 157.
Eſpuma de Leche, ibid.
Almendras à la moda de Bruſſelas, pag. 158.
Quaxada al modo de Poyton, en Francia, ibid.
Quaxada Real, ibid.
Modo de ſervir la Manteca con propiedad, pag. 159.
Modo de hacer la Manteca de Bacas, ibid.
Requeſones à la Eſpañola, pag. 160.
CAP. XXXII. Del Tè, Café, y Chocolate, pag. 161.
Del Café, pag. 162.
Del Chocolate, pag. 163.
Modo de helar toda ſuerte de Aguas, y Bebidas, pag. 164.
CAP. XXXIII. De las Aguas heladas de Frutas, y otras, pag. 165.
Agua de Guindas, pag. 166.
Agua de Freſas, ibid.
Agua de Frambueſſas, ibid.
Agua de Agràz, ibid.
Agua de Naranjas de Portugal, pag. 167.
Limonada de Vino, ibid.
Agrio de Limon, de Florencia, llamado vulgarmente Cidrado, y otros, ibid.

UVA. BHSC. SC 12199

Agua de Hinojo verde , y de Pimpinela , pag. 168.
Agua de Canela , ibid.
Agua de Cilantro , ibid.
Agua de Anìs , pag. 169.
Agua de Clavos de Eſpecia , ibid.
Roſodoba , dicha Tortilla à la Eſpañola , ibid.
Leche helada muy exquiſita , ſea para Queſos helados , ò para Bebida , pag. 170.
Otra ſuerte de Roſodoba , ibid.
Leche helada comun , pag. 171.
Orchata , ibid.
Orchata muy pueſta en uſo , pag. 172.
Aurora , ibid.
Agua de Sandía , ibid.
Bebida Imperial , pag. 173.
Bebida de todas Frutas à la Italiana , ibid.
Paſtas para hacer Bebidas en qualquier tiempo , y para de camino , pag. 174.
Otros modos , pag. 175.
Modo de helar las Flores , ibid.
Modo de helar las Frutas , pag. 176.
Perſigos helados , pag. 177.
Alberchigos helados , ibid.
Huevos helados , ibid.
Eſpuma de Chocolate , pag. 178.
CAP. XXXIV. De algunos generos de Hypocràs , ibid.
Hypocràs blanco , ibid.
Otro modo de Hypocràs hecho en Aguardiente , muy eſpecial , ibid.
Otro modo de Hypocràs mas facil de hacer , pag. 179.
CAP. XXXV. De las Aceytunas , Alcaparras , Alcaparrones, Pepinos , y Pimientos , pag. 180.
Otro modo de conſervar Aceytunas verdes , ibid.
Modo de adobar las Aceytunas , para que en tres dias ſe puedan comer , ibid.
Modo eſpecial de adobar Aceytunas , pag. 181.
De las Alcaparras , y Alcaparrones , ibid.
De los Pepinos , y Pimientos , pag. 182.
Enſalada Real labrada , ibid.
Enſaladas verdes de todos generos , pag. 183.

En-

UVA. BHSC. SC 12199

Enſaladas cocidas de todos generos, ibid.
Gazpachos de todos generos, 184.
Modo de hacer la Sal blanca, ibid.
CAP. XXXVI. De diferentes generos de Sales, y modo de conſervar el Agràz, y agrio de Limon, pag. 185.
Salſa de Tomates à la Eſpañola, ibid.
Otra manera, ibid.
Salſa de Moſto tinto, pag. 186.
Salſa de Moſtaza picante, ibid.
Inſtruccion, y gobierno, que ha de tener para diſcernir, y conocer le calidad de las Frutas, aſsi verdes, como maduras:
Modo de ſervirlas, ſegun ſu orden, pag. 187.
CAP. XXXVII. De las Frutas rojas, con el modo de ſervirlas, aſsi crudas, como bañadas, y ſu conſervacion, ibid.
Preſſas, y Frambueſſas, ibid.
Modo de conſervarlas, pag. 188.
Bruſſela, ò Uba Creſpa, ó Uba Eſpina Fratilla, ibid.
Modo de conſervar la Bruſſela, pag. 189.
Modo de bañar las Bruſſelas, ibid.
Otro baño para las Frutas rojas, como ſon Guindas, Cerezas, Bruſſelas, y otras, ibid.
De las Guindas, y Cerezas de todos generos, pag. 190.
Albaricoques, pag. 191.
Otro modo de conſervarlos, pag. 192.
Ciruelas, ibid.
De las Peras, pag. 195.
Peras de Otoño, pag. 198.
Peras de Invierno, pag. 199.
Peras buenas para Compotas, pag. 200.
CAP. XXXVIII. De las Manzanas, pag. 201.
CAP. XXXIX. De algunas aguas deſtiladas de Frutas, pag. 203.
Agua de Cidra, de Limòn, Naranja, Limon de Florencia, llamado Cidrado, Bergamota de Florencia, &c. ibid.
Algunos generos de Roſoli, pag. 204.
Roſoli al modo de Turin, ibid.
Roſoli mas comun, ibid.
Otra manera de hacer eſte Roſoli, pag. 205.
Agua de la Reyna de Ungria, ibid.
Otro modo de ſacar la Agua de la Reyna de Ungria, pag. 206.
Otra manera, ibid.

Agua

UVA. BHSC. SC 12199

Agua de Eſpliego, pag. 207.
Agua de Trebol oloroſa, ibid.
Miſtela de Guindas, ibid.
Miſtela de Henebro, pag. 208.
Miſtela blanca, y otros colores, y ſabores, ibid.
CAP. XL. Del modo de pegar los Criſtales, Vidrios, y Porcelanas, pag. 209.
Secreto para pegar los Criſtales, ibid.
Secreto para pegar Vidrios, y piezas de Talavera, ibid.
Paſta para lavar las manos, pag. 210.
Otro modo, ibid.
Otra manera, ibid.
CAP. XLI. Modo, que ſe debe obſervar para ſervir un Refreſco general, y explicacion de guarnecer Meſas de diez modos diferentes, pag. 211.
Modo de doblar la Ropa, pag. 212.
Explicacion de las Meſas, y regla general para armar qualquier Ramillete, ibid.
Meſa de diez cubiertos, quadrada, pag. 213.
Meſa de veinte cubiertos, caſi ovalada, ibid.
Meſa de treinta cubiertos, quadrada, ibid.
Meſa de quarenta cubiertos, pag. 214.
Meſa de cinquenta cubiertos, ſu figurá de una herradura, que ſe ſirve por dentro, ſin eſtorvar, pag. 215.
Meſa de ſeſenta cubiertos, larga, y ſus eſquinas redondas, pag. 216.
Meſa de ſetenta cubiertos, en figura triangular, ſervida por dentro, pag. 217.
Meſa de ochenta cubiertos, larga, pag. 218.
Meſa de noventa cubiertos, pag. 219.
Meſa de cien cubiertos, quadrada, ibid.

# FIN.

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

Biblioteca de Santa Cruz

12199

UVA. BHSC. SC 12199

UVA. BHSC. SC 12199

UV... MUSC 12199

UVA. BHSC. SC 12199