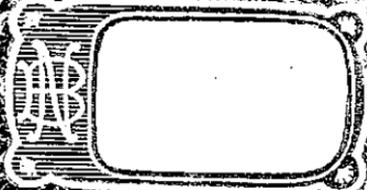


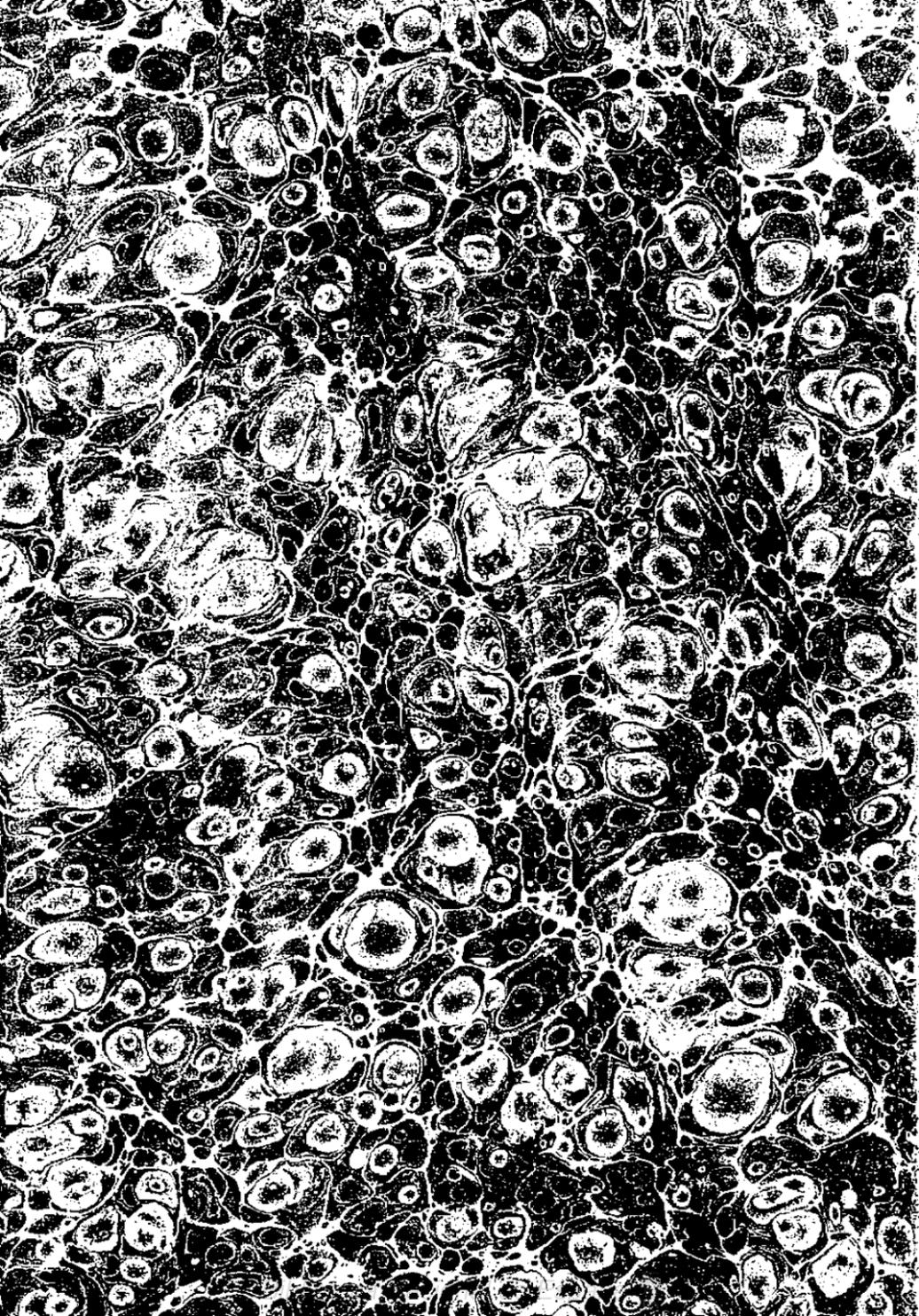


29  
eca Na  
4.5.13

128-6



I  
2599









# EL NUEVO LICORISTA.



*W 10 707 116 No.*

**EL**

**NUEVO LICORISTA**



ó

**COLECCION COMPLETA DE RECETAS**

MODERNAS PARA HACER TODA CLASE  
DE LICORES, FRUTOS AL AGUARDIENTE, OTROS  
ARTICULOS AL VINAGRE, MODO DE CONFITAR VARIAS  
FRUTAS, JARABES, CONSERVAS DE FRUTAS, MODO DE VINOS  
ARTIFICIALES, AGUAS DE OLOR Y OTRAS COSAS  
DE MUCHA UTILIDAD.

por

*D. F. A. H. de C.*

SEGUNDA EDICION.



**BARCELONA:**

Libreria de Mayol, calle de Fernando VII, número 13.

**1860.**

*Propiedad de la Librería de Mayol.*



# EL NUEVO LICORISTA

ó

COLECCION COMPLETA DE RECETAS.

---

*Ratafia de claveles.*

No todos los claveles son propios para hacer ratafia, pues los mejores son los que son pequeños, compuestos de cuatro hojas, y no mas, de un color subido.

Se cogerán los claveles despues de haber salido el sol, y en tiempo sereno y se cogeran los suficientes á llenar la vasija destinada al efecto, se limpian los claveles hoja por hoja, y se eortará lo blanco, no quedando mas que lo encarnado; cuando esté la vasija llena de flores, se añadirán unos pocos de clavos de especie, un poco de canela, y un poco de macis, todo con prudencia á fin de no disminuir el perfume ó olor de los claveles que es el que debe dominar; luego se pondrá tanta aguardiente cuanta puede caber en la vasija, luego se tatará muy bien y

se pondrá al sol por el tiempo de seis semanas. Pasado este tiempo los claveles habrán dado color, y olor, el aguardiente, se hallará bien impregnado que se vaciará por inclinacion ó bien se pasará por tamiz, á fin de separar las flores que se habrán vuelto blancas, y por consiguiente inútiles. Luego se derretirá azúcar en una pequeña cantidad de agua cuya cantidad es por cada mitadella de Barcelona ó sean dos cuartillos de Castilla, poco mas ó menos, seis onzas de azúcar. Estando el azúcar en punto de jarabe, se añadirá el aguardiente, y todo junto dentro de una cántara ó cántaro, y bien tapado se pondrá al sol por el tiempo de tres semanas, y si al tiempo de sacar el licor para embotellarlo se viese que no está bien claro, se pasará por la manga de bayeta, ó sino se evitará estando claro.

*Aguardiente de Andaya.*

Tómense doce porrones de Barcelona ó veinte y cuatro cuartillos de aguardiente; anís quebrantado dos onzas; coriandro quebrantado, dos onzas; cortecita de seis naranjas; lírio de florençia en polvo cuatro onzas, agua si puede ser de rio mejor, seis porrones, azúcar blanco cinco libras.

Se destilarán al baño maria las cinco primeras sustancias, para sacar seis porrones y medio de licor; se hace cocer el azúcar con agua y se reunen los resultados ó productos, y luego se filtra y embotella.

*Anisete de Burdeos.*

Aguardiente ocho mitadellas ó diez y seis cuartillos, anís verde seis onzas; anís seco y quebrantado cuatro onzas; coriandro una onza, hinojo una onza, agua cuatro porrones, azúcar seis libras cuatro onzas.

Se quebrantan los granos y se pondrán dentro del aguardiente y luego el baño maria de alambique, para sacar cuatro porrones de licor, con cuidado de no dejar pasar la flema que produce el licor lechoso que disminuye la calidad; luego se hace cocer el azúcar con agua, luego se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Perfecto amor.*

Aguardiente seis porrones, cortezitas de toronjas, dos onzas, cortezitas de limon cuatro dragmas, clavo de especie una dragma, agua tres porrones, azúcar fino cinco libras. Se meterán los cinco primeros ingredientes en el baño maria de alambique para sacar por la destilacion cuatro porrones de licor poco mas ó menos.

Se hará derretir el azúcar con agua al fuego, luego se saca y cuando esté frio se mezcla todo, se le da color por medio de la cochinilla, se filtra y embotella.

*Ratafia de Grosella.*

Zumo de grosellas dos porrones ó sean cuatro cuartillos; aguardiente cuatro mitadellas; canela quebrantada una dragma, y lo mismo clavo de especie, azúcar fino dos libras.

Se toman los granos de la grosella, y se ponen en una prensa para sacar y esprimir el zumo; se rectifica el aguardiente añadiendo aroma; se reunen los dos licores y se dejan estar un mes, y pasado este, se decanta la mezcla, se hace clarificar el zumo, se filtra todo y se embotella.

*Ratafia de Frambuesa.*

Zumo de Frambuesa cuatro mitadellas ó sean ocho cuartillos; zumo de cerezas una mitadella; aguardiente rectificado ocho mitadellas, azúcar cuatro libras.

Se hace derretir el azúcar con el zumo de los frutos, luego se añade el aguardiente y se deja reposar en todo. Cuando el licor está perfectamente claro, se decanta y se embotella.

*Ratafia de Rosas.*

Tómense cuatro mitadellas de espíritu de vino; dos de agua de rosas, una dragma cochini-lla, y veinte y cuatro granos de sal de tártaro.

Se deja la cochinilla en infusion con la sal de tártaro con tres mitadellas de agua ; se hace disolver dentro de esta agua fria diez libras de buen azúcar , cuando el jarabe estará hecho se mezclará todo y se echará cinco ó seis onzas de buena nata, se deja macerar el todo algunos dias, luego se filtra y se embotella.

*Aceite de anis.*

Anis quebrantado cinco onzas, aguardiente de veinte y cuatro grados seis mitadellas.

Se destila hasta cerca de la mitad; en seguida se clarifican seis libras de azúcar, con cuatro mitadellas y media de agua ; cuando el azúcar, estará clarificado se saca del fuego, y se añade el licor espirituoso, y luego se embotella.

*Ratafia de granadas.*

Sumo de granadas tres mitadellas; aguardiente seis mitadellas, canela dos adarmes, azúcar fino tres libras.

Se escogerán suficiente cantidad de hermosas granadas bien maduras, bien sanas y sin manchas ; se abren y se extraen los granos, que se exprimirán para sacar tres mitadellas de zumo.

Se rectifica el aguardiente al baño maria, y añadiendo la canela, se derretirá el azúcar con el zumo de las granadas, se recae en los licores dentro de un tazon y estará un mes y pasado este se filtra y se embotella.

*Ratafia de Alberchigo.*

Zumo de alberchigos cuatro mitadellas, aguardiente ocho mitadellas, azúcar cuatro libras.

Se escogerán los alberchigos mas sanos y maduros, y se envolverán dentro de un lienzo separados los huesos y se exprimirán á la prensa. Luego se rectificará el aguardiente, y reuniendo el zumo de los alberchigos se deja estar por tiempo de seis semanas, luego se clarifica el azúcar, en seguida se mezcla todo junto, se filtra y se embotella.

*Licor de la corteza verde de la nuez.*

Aguardiente ocho mitadellas, ciento cincuenta nueces verdes, nuez moscada una dragma; clavo de especie una dragma, azúcar cuatro libras. Escójanse las nueces que sean un poco grandecitas y se machacarán dentro de un mortero de marmol, y luego se dejarán en infusion dos meses en el aguardiente y pasados se desleirá el azúcar con el licor, y se dejará tres meses, luego se filtra y se embotella.

*Ratafia de nebrina.*

Se quebrantarán media libra ó tres cuarterones de bayas de nebrina frescas, y perfectamente duras; se meterán en infusion en nueve mi-

tadellas de aguardiente; se añaden dos onzas canela, doce clavos de especie, dos dragmas de macis, una dragma de anis verde, una dragma de coriandro, y media libra de azúcar para cada mitadella de aguardiente, que se disolverá al fuego, con una mitadella de agua comun: cuando el jarabe estará frio, se echará encima de la infusion, y se tatará muy bien la cántara, y se pondrá al sol, ó en un parage templado por el tiempo de seis semanas, y pasado este tiempo se pasa por la manga de hayeta y se embotella.

*Ratafia de flor de naranja.*

Tómense una libra y media de flor de naranja, no empleando mas que las hojas blancas, y despreciando lo demas; se meterán en infusion en nueve mitadellas de aguardiente y se pondrá todo junto en una cántara colocándola al sol por tiempo de un mes; pasado este tiempo se añadirá media libra de azúcar en polvo para cada mitadella de aguardiente; se volverá á tatar la cántara, y se pondrá al sol por el tiempo de ocho dias, removiéndolo de cuando en cuando á fin de que el azúcar se deslie bien y pasado dicho tiempo se pasa por la manga y estando bien claro se embotella.

*Crema de Laurel.*

Aguardiente ocho mitadellas, flores y hojas

de mirto doce onzas, hojas de laurel doce onzas, una nuez moscada quebrantada, una dragma de clavos de especie, cuatro mitadellas de agua, si ser puede de rio, azúcar quebrantado seis libras ocho onzas.

Se destilan las cinco primeras sustancias al baño maria, para sacar cuatro en licor; se hará desleir el azúcar con el agua al fuego y cuando esté desleido, se saca, se pone á enfriar y luego se filtra y embotella.

*Crema de ajenjo.*

Aguardiente ocho mitadellas, cogollos de ajenjo frescos una libra, pedacitos de cuatro limones ó naranja, agua cuatro mitadellas, azúcar siete libras.

Se destila al baño maria el aguardiente con el ajenjo y los pedacitos de limon ó naranja para sacar cuatro mitadellas de licor, cuando el azúcar está desleido se mezcla todo se filtra y se embotella.

*Crema de Moca.*

Café de Moca una libra, pedacitos de dos naranjas; aguardiente de buena calidad ocho mitadellas, agua de fuente ó de rio cuatro mitadellas, azúcar blanco seis libras ocho onzas.

Se hará tostar el café hasta que tenga un color de canela, luego se reduce á polvo por medio de un molino de café, todo junto se mete en una

cántara, y se deja en infusion durante dos ó mas dias, se hace desleir el azúcar, y luego se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Crema de cacao.*

Cacao cuatro libras, canela fina quebrantada cuatro dragmas; aguardiente seis mitadellas, espíritu de vainilla cinco dragmas, agua de fuente ó de rio tres mitadellas, azúcar cinco libras.

Se toma cacao de caracas, se tostará y se machacará en un mortero de mármol, luego se pondrá en el baño maria de alambique con la canela y el aguardiente para sacar por la destilacion, tres mitadellas de licor espirituoso.

Se hará desleir el azúcar con agua al fuego, luego se sacará y cuando esté frio se mezcla todo con el espíritu de vainilla se filtra y se embotella.

*Crema de barbades.*

Aguardiente seis mitadellas, cortecita de seis toronjas; canela fina cuatro dragmas, macis cuatro dragmas, agua de fuente ó de rio dos mitadellas, agua de flor de naranja una libra, azúcar blanco cinco libras ocho onzas.

Se meterán las cortecitas de la toronja, la canela, y el macis en infusion por el tiempo de ocho dias con el aguardiente y pasados se destilará todo y se embotellará.

*Crema de yerbabuena.*

Aguardiente ocho mitadellas, yerbabuena fresca una libra ocho onzas, cortecitas de la piel de seis limones, agua de fuente cuatro mitadellas, esencia de yerba buena dos dragmas, azúcar siete libras.

Se meterá en el baño maria de alambique la yerbabuena, las cortecitas de los limones y el aguardiente para sacar por la destilacion cuatro mitadellas de licor espirituoso, con el cual se disolverá la esencia de la yerbabuena. Luego se desleirá el azúcar con agua al fuego; luego de desleido se dejará enfriar y verificado se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Crema de cinco frutos.*

Aguardiente ocho mitadellas, las cortecitas de la piel de cuatro toronjas, de cinco naranjas, de cuatro limones, de cuatro bergamotas, y de naranja agria; agua de fuente cuatro mitadellas, azúcar siete libras.

Se pondrá en infusion por el tiempo de ocho dias; las cortecitas con el aguardiente y se pasa á la destilacion al baño maria para obtener cuatro mitadellas de licor. Se hará desleir el azúcar con agua en el fuego, luego se mezclará todo, se filtrará y se embotellará.

*Ratafia de cassis.*

Seis mitadellas de aguardiente de veinte y dos grados, una mitadella de agua de fuente, dos libras de cassis, tres libras de azúcar machacado, una libra de guindas agrias, seis onzas de hojas de cassis, y una dragma de canela ó clavo. Se aplastan los frutos y las hojas, y se hace pedazos la canela, y se pone todo en infusion dentro del aguardiente por el término de un mes pasado el cual, se hará dèisleir el azúcar en agua, luego se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Ratafia de angélica.*

Se tomará media libra de angélica es decir de rama; sin hojas, se cortará á pequeños pedazos, aguardiente dos mitadellas, dos libras de azúcar, una mitadella de agua, algun clavo de especie y canela, se pondrá todo en infusion por el tiempo de seis semanas y pasado estas se pasa todo por la manga de bayeta y se embotella.

*Ratafia de membrillo.*

Se tomarán membrillos bien maduros y de un buen color amarillo, y se raspará la corteza y la carne hasta el corazon y pepitas que se deja como inútil. Luego se exprimirá con un lienzo muy limpio, para sacar todo el zumo, y para

cada seis mitadellas de él, se desleirán tres libras de azúcar en polvo; luego se añadirá cuatro mitadellas de aguardiente, una mitadella de espíritu de vino, doce clavos de especie, una onza de canela y una dragma de macis, y se pondrá todo en infusion dentro de un lugar templado, en donde permanecerá todo el invierno, y en el estio se pondrá unos dias al sol, y luego se pasa por la manga y se embotella. Esta ratafia es estomacal.

*Ratafia de noyó.*

Cuando los albaricoques son maduros, se pondrán los huesos partidos, es decir las almendras y la madera dentro de una cántara que no llegue sino á la mitad y se acabará de llenar con aguardiente: luego se tapa muy bien y se pondrá al sol por el tiempo de dos meses; finido este tiempo, se pasará por un tamiz de seda para separar las almendras como inútiles y se volverá la infusion dentro de la cántara, y se añadirán seis onzas de azúcar para cada mitadella de aguardiente, cuyo azúcar se dejará en infusion en agua antes de mezclarlo en la infusion que esta aun estará bien tapada al sol por espacio de ocho dias, pasados estos se filtrará por la manga, y luego se embotella.

*Ratafia de toronja.*

Tómense tres grandes toronjas, que se cortarán en pedazos como el dedo pulgar: que se meterán dentro de seis mitadellas de aguardiente ó de espíritu de vino rectificado y temperado con agua, se añadirán seis ó siete onzas de azúcar para cada mitadella de aguardiente que se tendrá en infusion con agua antes de mezclarlo con el espíritu, cuya infusion durará ocho días, luego se filtra por la manga y se embotella.

*Ratafia de grenoble.*

Sumo de guindas agrias treinta mitadellas, aguardiente, veinte y cuatro mitadellas, canela seis dragmas; clavo de especie dos dragmas; hojas de guindas dos libras, azúcar quebrantado catorce libras.

Se toman una cantidad suficiente de guindas, suprimiendo las colas ó rabos, y se chafará dentro de un colador de mimbre apretando bien con una espumadera para hacer pasar la pulpa, de suerte que en el colador no ha de quedar mas que los huesos que se partirán: luego se reúne todo y se mete dentro de una vacía como la que usan los boticarios y se pone á un fuego moderado, menciándolo con una espátula hasta que crece que entonces se tira dentro de un vaso de joza, luego se deja enfriar, y se pone á la pren-

sa para esprimir el zumo y se medirán treinta mitadellas dentro de las cuales se hace desleir el azúcar. Se vaciará la mezcla dentro de un pequeño tonel, y cuando estará todo bien claro, se filtra y se embotella.

*Curasao.*

Aguardiente cinco mitadellas ; cortecitas de la piel de diez y seis naranjas agrias ; canela fina machacada dos dragmas , macis una dragma, agua de fuente tres mitadellas , azúcar tres libras cuatro onzas.

Se toman las naranjas y se pelarán de manera que no debe quitarse mas que la superficie de la primera corteza; luego se meten con la canela y el macis en infusion con el aguardiente por espacio de ocho dias. Despues de este tiempo se procede á la destilacion al baño maria para sacar tres mitadellas de licor espirituoso. Luego se hace desleir el azúcar en agua , y despues se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Vespetro.*

Grana de angélica , alcaravea , coriandro , hinojo, de cada cosa cuatro dragmas , corteza de dos limones, y de dos naranjas ; aguardiente cinco mitadellas ; agua de rio dos mitadellas , azúcar en polvo tres libras ocho onzas.

Se ponen en infusion las primeras sustancias

con el aguardiente por el tiempo de cuatro ó cinco dias dentro de un grande vaso que se tapaná muy bien : despues de este tiempo se meterá la mezcla dentro del baño maria para sacar por la destilacion dos mitadellas y media de licor. Se hará desleir el azúcar en agua ; luego se mezcla todo junto, se filtra y se embotella.

*Persicot.*

Aguardiente, seis mitadellas ; almendras de albaricoques, dos libras ; canela fina quebrantada ; una dragma ; agua destilada dos mitadellas ; agua de flor de naranja una copa ; azúcar blanco cinco libras.

Se mondarán las almendras, y se quebrantarán y meterán en el baño maria de alambique con el aguardiente, la canela, y se procederá á la destilacion. Cuando el azúcar estará desleido en el agua, se añadirá el agua de flor de naranja, luego se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Licor suave.*

Aguardiente, ocho mitadellas ; clavo de especie, dos dragmas ; macis, una dragma ; agua destilada, tres mitadellas ; agua de flor de naranja doble, una libra ; espíritu de jazmin, cuatro dragmas ; agua de rosa doble una libra ; espíritu de ambar, cuatro gotas ; azúcar blanco quebrantado, seis libras, cuatro onzas.

Se destila al baño maria el aguardiente, los clavos, y el macis, para sacar cinco mitadellas de licor espirituoso, se hace desleir el azúcar con agua, despues se añade las de rosa y de la flor de naranja: luego se forma la mezcla con lo que ha producido la destilacion, y los espíritus de jazmin de ambar, se filtra y se embotella.

*Crema de mirto.*

Aguardiente, doce mitadellas; flores de mirto, una libra; hojas de albenchigo, cuatro onzas; una nuez moscada; agua destilada, seis mitadellas; azúcar, nueve libras.

Se mete dentro de una vasija á propósito las hojas del alberchigo, las flores del mirto y la nuez moscada quebrantada; se echa el aguardiente encima y despues de dejarlo macerar por espacio de quince dias en un lugar caliente, y pasado este tiempo se destilará al baño maria para obtener seis mitadellas de licor espirituoso.

Se hace desleir el azúcar en agua al fuego, y cuando está cerca de hervir se forma la mezcla, se filtra por un embudo, y luego se embotella.

*Ratafia de frutos encarnados.*

Cerezas, frambuesas y grosellas son los frutos que entran en esta ratafia, y las proporciones son las siguientes; Cerezas, ocho libras; grosellas, cuatro; frambuesas, dos. Esta cantidad de fruto

produce diez libras poco mas ó menos de zumo ó cinco mitadellas ; se añaden cinco mitadellas de aguardiente, y azúcar moreno, dos libras y media.

Se pone en una vasija á propósito encima del fuego la grosella desgranada, las cerezas chafadas, y los huesos quebrantados con el azúcar, y se hace hervir tres minutos para abrir las grosellas y luego se hecha todo dentro de un vaso á propósito en donde habrá el aguardiente, las frambuesas enteras, y si se quiere puede añadirse unos clavos de especie.

Luego se exprime bien el todo, se pasa á la filtracion por medio de la manga de bayeta, y estando bien claro se embotella.

*Agua de toronja ó naranja.*

Aguardiente, seis mitadellas, la corteza muy fina de seis toronjas ; la de dos limones, agua de fuente ó de rio, tres mitadellas, azúcar blanco, cuatro libras.

Se destila al baño maria todo junto, escépto el azúcar, que este se desleirá dentro del agua y luego se mezcla el producto de la destilacion que serán tres mitadellas con el azúcar, se filtra y se embotella.

*Agua de cuatro granos.*

Aguardiente, seis mitadellas ; grana de apio, una onza ; grana de angélica, dos onzas, grana

de coriandro, dos onzas, grana de hinojo, una onza, agua de rio ó de fuente, tres mitadellas, azúcar quebrantado, cuatro libras.

Se quebrantarán las granas, y despues de haber estado en infusion cuatro dias en el aguardiente, se pasará á la destilacion para sacar tres mitadellas y media de licor; luego que se haya hecho desleir el azúcar, se mezclará todo, se filtrará y se embotellerá.

#### *Agua de claveles.*

Aguardiente, ocho mitadellas; claveles encarnados y mondados, dos libras, clavos de especie quebrantados, dos dragmas, agua, cuatro mitadellas, azúcar seis libras.

Se meten las flores dentro del aguardiente; despues se añaden los clavos, y se deja en infusion seis dias; pasado este tiempo se procede á la destilacion para sacar cuatro mitadellas de licor.

Luego se hace desleir el azúcar en agua y verificado se mezcla todo y se le dá color con cochinilla, se filtra y se embotella.

#### *Agua de apio.*

Aguardiente, cuatro mitadellas; grana de apio, una onza, agua de fuente, dos mitadellas, azúcar dos libras ocho onzas.

Se pondrá á destilar la grana con el aguar-

diente para sacar dos mitadellas de licor. Luego se desleirá el azúcar con agua, se forma la mezcla de todo, se filtra y se embotella.

*Agua arzobispal.*

Aguardiente, cuatro mitadellas; la corteza delgada de cuatro toronjas, toronjil fresco, dos onzas, macis, una adarme, agua, dos mitadellas, agua de flor de naranja, una libra, espíritu de jazmin, una onza, azúcar quebrantado, tres libras.

Se destilan las cuatro primeras sustancias, para obtener dos mitadellas de licor; luego se hace desleir el azúcar con agua, luego se añade el agua de flor de naranja, y el espíritu de jazmin, se mezcla todo, se filtra, y se embotella.

*Agua de oro.*

Aguardiente, cuatro mitadellas, la corteza muy delgada de seis limones, macis, un adarme, agua destilada, dos mitadellas, agua de flor de naranja, una libra, y tres libras de azúcar.

Se destila al baño maria el aguardiente con las cortezas de los limones, para obtener dos mitadellas de licor espirituoso; cuando el azúcar estará desleído se añade el agua de la flor de naranja, y se forma la mezcla, y se le dá color amarillo por medio del azafran y en seguida se filtra.

Luego se tendrá un librito con hojas de oro

como los que tienen los batidores de oro, se pone unas pocas dentro de un plato, se añade un poco de licor, se batirá muy bien con un tenedor, y con una cuchara se tira un poco en cada botella.

*Agua de plata.*

Aguardiente, seis mitadellas, la corteza delgada de seis naranjas; las de cuatro bergamotas; canela fina quebrantada, cuatro dragmas, agua destilada, tres mitadellas, azúcar blanco quebrantado, cuatro libras ocho onzas.

Se procede del mismo modo que el anterior escepto que en vez de gastar hojas de oro se gastan de plata.

*Agua de te.*

Aguardiente seis mitadellas; te imperial, una onza, agua, tres mitadellas, azúcar quebrantado, cuatro libras ocho onzas.

Se pone en infusion el te dentro del aguardiente por espacio de ocho dias, y pasados se procede á la destilacion para obtener tres mitadellas de licor; se hace desleir el azúcar con agua, luego se mezcla todo, se filtra y se embotella.

*Agua de malta.*

Aguardiente, seis mitadellas, la corteza delgada de doce naranjas; agua de flor de naranja doble,

una mitadella, agua, dos mitadellas, azúcar quebrantado, cuatro libras.

Se ponen en infusion las cortezas de las naranjas en aguardiente por espacio de dos dias, luego se procedé á la destilacion; el azúcar se hará desleir dentro del agua, y se añade el agua de la flor de naranja, se mezcla todo, se filtra y se embotella.

## CONSERVAS DE VARIAS CLASES.

### *Conserva de cerezas.*

Tómense cerezas, antes de estar perfectamente maduras; córtense la mitad de los rabos, y se meterán dentro de una sarten y á un fuego lento con agua como si fuese para confitar; cuando las cerezas habrán dado su zumo, se sacarán con una espumadera, se añade el azúcar al zumo, y luego se ponen las cerezas dentro zumo clarificado; se continua en hacer cocer á fuego muy lento, y luego se saca y se pone dentro de una cántara en donde habrá el aguardiente, antes de sacarlo del fuego se le añade la canela.

Las cantidades son seis libras de cerezas, azúcar, tres libras, aguardiente, tres partes de una mitadella; esta cantidad de aguardiente es insignificante porque tan solo sirve para la conservacion de la conserva, y se pone en un vaso de vidrio que se tapaná muy bien.

*Conserva de grosellas.*

Tómese un cuarteron de grosellas desgranadas, de las que se sacará el zumo, que meterá en un fuego lento con un cuarteron de grosellas en racimo maduro y no del todo. Téngase dos ó tres onzas de azúcar quebrantado segun como se quiera la conserva, es decir mas ó menos dulce, métase el azúcar poco á poco dentro la conserva á fin de que la grosella tome insensiblemente el azúcar: que lo tomaria dificilmente sin esta precaucion. Cuando la conserva habrá hervido dos ó tres minutos será cuando estará hecha, y la grosella conservará su forma.

*Conserva de membrillos.*

Se hacen cocer á la mitad dentro del agua hirviendo y luego se sacan, se tiran al agua fresca y se cortan en cuatro pedazos, se pelan inmediatamente y se sacan los corazones: métase en una cazuela, azúcar como un cuarteron que son cuatro onzas y media, un vaso de agua: se hace cocer y se espuma, métanse los membrillos para que acaben de cocerse, y despues se meten en un vaso de vidrio y se tapa muy bien para comerse en frio cuando se quiera.

*Conserva de albaricoques.*

Se hace hervir un cuarteron de azúcar con un vaso de agua dentro de una casuela; méntanse los albaricoques enteros sin los huesos ó por mitad, se hacen cocer, se espumarán y se sacan para componerlos dentro de una compotera ó vasija de vidrio bien tapada.

*Conserva de melocotones.*

La conserva de melocotones enteros ó por mitad se hace del mismo modo que la de albaricoques.

*Conserva de peras.*

Se pelarán y se dejarán enteras si son pequeñas y si son grandes se partirán en cuatro pedazos, se meten dentro de una cazuela con agua, azúcar y una rodaja de limon: cuando están cocidas se meten en la compotera y se disminuye el jarabe que se ha hecho, que se hechará encima de las peras.

**VARIOS FRUTOS AL AGUARDIENTE.**

*Melocotones.*

Se escogen treinta melocotones bien maduros y encarnados; se restragarán con un lienzo lim-

pio; se pican con un alfiler gordo por todos lados hasta el hueso: se clarifican tres libras de azúcar, y estando aun en el fuego, se echan los melocotones revolviéndolos continuamente hasta que se ablanden, que entonces se sacan y se ponen encima de un tamiz para que caigan las gotas: durante esta operacion se vuelve el azúcar al fuego, y cuando se observa que se vuelve espeso, se clarifica con una clara de huevo, y en habiendo dado dos ó tres hervores, se echa encima de los melocotones que se habrán puesto en una cazuela barnizada, en donde se dejarán estar veinte y cuatro horas; esta última operacion se volverá á repetir tercera vez; despues se sacan de uno en uno, y se ponen en frascos de vidrio de boca ancha, y se le añade dos mitadellas de almívar y cuatro de aguardiente de veinte y cinco grados, y se tapa muy bien, pero no se servirán hasta pasados dos meses.

#### *Albaricoques.*

Se tomarán la cantidad de albaricoques que se quiera, como no excedan de dos docenas; se restregarán con un lienzo fino; se pondrán dentro del agua hirviendo, y se irán al ondo; despues se remontarán á la flor del agua: y entonces se sacan, se ponen encima de un lienzo blanco, y aun será mejor tirarlos al agua fresca. Todos los albaricoques estando blanquecinos, se sacan y se pondrán en un tamiz para que se escorran, y

cuando lo estarán, se pondrán dentro del jarabe que se habrá hecho antes. Lo demás se procede del mismo modo, que se ha indicado en el artículo anterior.

*Peras cermeñas.*

Cójanse peras cermeñas de las pequeñas que tienen mas olor; se picarán con un alfiler por todas partes, luego se echarán en agua hirviendo para blanquearlas, y á medida que se irán ablandando, se sacarán y pondrán en agua fresca; cuando estarán frias, se pelarán y se pondrán en agua fresca, diferente de la anterior; luego se exprimirá el zumo de dos limones que se pondrá en el agua que se ponen cuando estarán pelados, y este es el modo de mantenerlas en una blancura perfecta. Se clarifica el azúcar proporcionado al fruto y estando bien clarificado, y aun hirviendo se pondrá el fruto y se dejará hervir cerca de cinco minutos, luego se saca del fuego y se vierte dentro de un barreño á fin de que el fruto tome azúcar; pasadas veinte y cuatro horas, se pondrá el jarabe, y hervirá cosa de cinco minutos, y estando aun hirviendo se verterá encima las peras que habrán quedado dentro del barreño, y estarán veinte y cuatro horas: en el tercero dia, se reiterará la misma operacion, y pasados cinco ó seis minutos, se colará poco á poco el fruto dentro del jarabe, y luego se espumará y se colocará todo dentro de fras-

cos de vidrio de boca ancha, y se pondrá encima el jarabe con igual cantidad de aguardiente, se tatará muy bien, pero no se usará hasta pasados dos meses.

### *Naranjas.*

Se escogerán hermosas naranjas, se picarán con un alfiler por todas partes y se pondrán en agua fresca, luego encima del fuego para blanquearlás, y en seguida otra vez al agua fresca.

Luego se clarifica el azúcar, y cuando estará un poco caliente se echará encima de las naranjas; se reitera esta operacion durante los dos dias siguientes.

El tercer dia se sacan, se ponen en un tamiz á escurrir el agua. Luego hervirá un poco el azúcar y cuando estará frio, se meterá las dos terceras partes del aguardiente de veinte y cinco grados, se pasa la mezcla por la manga de bayeta, y se echa encima de las naranjas, y cuando estará todo dentro del vaso de vidrio se tapa bien.

### *Ciruelas mirabeles, claudias.*

Tómense de unas y otras la cantidad que se quiera; cójanse cerca de su madurez, píquense y se ponen en agua hirviendo, y se sacarán cuando ellas suban; se dejan estar un poco con dicha agua, y luego se vuelven al fuego sin hervir hasta que se vuelven blandas; háganse re-

frescar, y luego se meten en un lebrillo y se echa azúcar clarificado encima, es decir para cada cincuenta ciruelas claudias, cinco libras, y para cada ciento de mirabeles, otro tanto. Se hace hervir cuatro días diferentes este azúcar, y cada vez se echará encima.

Pasados los cuatro días el azúcar estará á la perla, y se echan las ciruelas, dejándolas hervir cuatro ó cinco minutos, luego se dejan enfriar, y se echa encima otro tanto de aguardiente que de jarabe, luego se mete en frascos de vidrio de suerte que el fruto quede bien cubierto con el jarabe.

### *Cerezas.*

Tómense cerezas bien sanas y no muy maduras, cortáseles la mitad del rabo y se meterán dentro de una vasija de vidrio con algunos clavos de especie y una poca de canela; se hace clarificar un cuarteron de azúcar por una libra de cerezas y una mitadella de aguardiente. Cuando el azúcar aun estará entero se echará encima del aguardiente de veinte y dos grados; se mezcla el jarabe con el aguardiente, y cuando estará frío se echa encima de las cerezas, se pone un tapon de corcho á la vasija, y encima de él un pergamino mojado que se ata con un hilo.

## VARIOS ARTICULOS AL VINAGRE.

### *Pepinillos.*

Se tomarán pepinos pequeños ; bien verdes ; se corta la punta y la cola para quitar la pelusilla, luego se acepillan despues de haber puesto sal dentro de un mantel de lienzo basto, en donde se frotan ; luego se lavan , y se enjugarán : luego se meterán dentro de un bote de vidrio en infusion durante dos ó tres dias con vinagre blanco, al cabo de este tiempo, se hace hervir el mismo vinagre de donde se han sacado los membrillos, y cuando habrá disminuído la tercera parte paraque los pepinos puedan estar bien anchos se dejan y despues de haber hervido dos minutos, se ponen en un lebrillo que se tepará bien y despues se menea todo de tiempo en tiempo, durante cinco ó seis dias , y pasados estos se vuelven de nuevo al fuego, añadiendo suficiente cantidad de sal , estragon , algunos granos de ajo , y se pone todo en botes de vidrio.

### *Judias verdes.*

Cójanse judias verdes , y cuando son pequeñas y tiernas ; se quitan las puntas y el hilito que tienen al rededor ; y por lo demás se procede como á los membrillos.

**MODO DE CONFITAR VARIOS FRUTOS  
Y OTRAS COSAS.**

*Remolacha.*

Se pondrán al horno así que han sacado el pan, cuando ellas están cocidas y frías, se cortan á pedazos delgados y se meten dentro de un vaso de vidrio, dentro del cual se echará bastante vinagre para cubrirlos y añadiendo un poco de sal. Como se dice que adobadas así no se conservan mucho tiempo y que el vinagre pierde su acidez en quince ó veinte días y por lo mismo es necesario hacer pocas ó bien renovar el vinagre.

*Ciruelas.*

Se meterá dentro del agua fresca, un poco de tiempo, y luego se pondrán dentro del agua hirviendo, cubriendo el fuego á fin de que se vayan cociendo dulcemente hasta que ellas empiezan á reverdecer, que entonces se sacan del fuego y se dejan enfriar dentro de la misma agua. Cuando están frías se meten dentro del agua fría. Se hace cocer el azúcar y se meten dentro las ciruelas bien enjutas del agua, y se hacen hervir á grande fuego teniendo cuidado de espumarlo. Se retiran del fuego y se dejan enfriar dentro del mismo azúcar. Se ponen otra vez al fuego hasta que la confitura esté a la perla, luego se pone el todo

en vasos de vidrio proporcionados y no se tapan hasta que esté todo frio.

*Peras.*

Tómense peras maduras, se pelan y se hacen blanquear, córtense en cuatro pedazos y quítense los corazones, métanse dentro del azúcar cocido á la grande pluma, háganse hervir unos cinco minutos, y se dejan estar doce horas con el mismo azúcar, luego se sacan y se ponen á escurrir. Luego se hacen hervir de nuevo el azúcar y está concluido; debe contener otro tanto de azúcar que de fruto; se ponen en botes y se tapan como las demás.

*Flor de naranjas en liquido.*

Se hacen hervir en agua, se sacan y se ponen en otra agua caliente con zumo de limon y se hacen hervir hasta que estén tiernas. Se meten luego en agua fresca, con nuevo zumo de limon. Se ponen á escurrir; se pone encima otro tanto de azúcar cocido tibio. Se hace hervir de nuevo el azúcar y se va tirando encima de las flores en cuatro veces diferentes. Se concluye á la perla, y se dejan reposar antes de embotarlo.

*Manzanas de la Reina.*

Se toman las manzanas maduras y bien sanas;

se pelan y se hacen blanquear. Luego se cortan en cuatro pedazos y se hacen cocer ó hervir un poco dentro del azúcar cocido á la grande pluma. Se quitan del fuego y se dejan así por el tiempo de veinte y cuatro horas; se hacen hervir otra vez al azúcar por espacio de cinco minutos, y habrá otro tanto de azúcar que de fruto, concluido el azúcar á la perla, se deja enfriar y se pone todo en botes de vidrio, y se tapa bien.

### VARIAS CLASES DE JARABES.

#### *Jarabe de limon.*

Se exprimen limones hasta juntar ocho onzas de zumo que se dejará reposar cuatro días dentro de la cueva, luego se pasa por el papel de filtros hasta que salga claro, es menester cuidado para que no llegue á enmohecerse; tómense en seguida quince onzas de azúcar, métase dentro de un matrás de dos ó tres mitadellas, con el zumo; tápese la boca y se pondrá al fuego al baño maria, no es necesario un grande fuego y si poco, á un calor moderado servirá para operar la disolucion del azúcar y cuando se verá que la disolucion está del todo hecha, se sacará el fuego y se dejará enfriar el matrás y cuando estará frio se aromatizará el jarabe con una buena cuchara de espírita de limon, hecho esto se pone en botellas.

*Jarabe de orchata.*

Tómense doce onzas de almendras dulces y seis onzas de amargas ; se ponen en un puchero con agua á la lumbre , se hacen hervir hasta que tengan su punto que será cuando se pelan: se sacan del fuego y se echan en agua fria: luego se sacan , se mondan , y se machacan en un mortero de mármol ; cuando estén bien machacadas , se deslie la pasta con seis cuartillos de agua : luego se clarifican cinco libras de azúcar y cuando este tiene su punto, se le mezcla la leche de las almendras , y una onza de agua de flor de naranja ; se vuelve y se embotella.

*Jarabe de violeta.*

Flores de violeta mondadas de sus rabos y calices dos libras , se machacan ligeramente en un mortero ; se ponen en una vasija de tierra barnizada y se le echa encima una azumbre de agua hirviendo que son dos mitadellas y se deja estar asi doce horas : luego se clarifican dos libras de azúcar para cada diez y siete onzas de liquido, y cuando está en su punto , se le mezcla la agua de violetas , se cuele y se embotella.

*Jarabe de Frambuesas.*

Tómense para cada tres libras de frambuesas,

cinco libras de azúcar y se procederá como el anterior.

*Jarabe de corteza de cidra.*

Tómense cinco onzas de corteza de cidra fresca, se mete dentro de una vasija conveniente. Se echará encima dos libras de agua hirviendo, se tapará bien la vasija exactamente y se pondrá encima de la ceniza caliente por espacio de doce horas; despues de este tiempo, se cuele la infusion sin exprimir las cortezas, se añadirán dos libas de azúcar, y se hace cocer el todo al baño maria hasta que esté á la perla; se sacan del fuego y cuando estará medio frio se aumentará su aroma, echando unas gotas de espíritu de cidra, y luego se embotella.

*Jarabe de grosellas.*

Tómense dos libras de grosellas que no sean del todo maduras; una libra de bucnas cerezas, y otro tanto de frambuesas; se sacan los huesos y todo lo que hay de verde dentro los frutos; se exprime el zumo dentro de un barreño ó lebrillo, se pasa por un tamiz, y se deja reposar cuarenta y ocho horas: pasadas estas, se cuele por la manga de bayeta hasta que esté perfectamente claro, y luego se embotella.

*Jarabe de vinagre.*

Tómese un bote ú otra vasija de vidrio ó bien una cántara de piedra arenizca, se pone en infusion una mitadella de buen vinagre, otro tanto de frambuesa bien madura y bien mondada que se pondrá de modo que el vinagre no sobrenade: despues de ocho dias de infusion, se pasa todo por un tamiz de seda: se deja pasar el licor sin exprimir el fruto; estando el vinagre bien claro se tomarán diez y seis onzas líquido y treinta onzas de azúcar que se meterá dentro de un vaso ó vasija de loza, se pondrá el vinagre encima y se tatará bien y despues se pondrá al baño maria á un fuego moderado cuando el azúcar se habrá derretido, se dejará apagar el fuego, y cuando el jarabe estará frio, se saca, se embotella y se tatará bien.

*Jarabe de agraz.*

Tómese agraz bien verde, se chafa y se mete dentro de un barreño, luego se pasa por un tamiz y en seguida por un papel de filtros hasta que salga bien claro: luego se hacen cocer seis librasde azúcar á la perla, se mete dentro de un cazo, sarten ó cazuela y estando el azúcar al grado que se ha dicho, se deja enfriar, se mezcla todo y se embotella.

*Jarabe de mora.*

Tómense dos libras de moras antes de estar bien maduras; dos libras de azúcar en polvo fino que se mete dentro la sartén de hacer confitura, con las dos libras de moras, es necesario tener cuidado en chafar el fruto pues que el líquido estaría turbio; métase todo á un fuego moderado, y de este modo las moras darán un zumo claro y derretirá el azúcar en polvo: se hace dar algunos hervores á la mezcla y se conocerá el grado que debe tener, haciendo care de un poco alto, y encima de un plato de loza, el jarabe que se habrá tomado en una cuchara; si él no se salpica, y que haga como un redondel al rededor de donde ha caído, es prueba que está suficientemente cocido, se retira del fuego, y cuando todo estará enfriado se mete en botellas.

*Jarabe de capilera.*

Tómese una onza de culantrillo, que se meterá dentro de un lebrillo barnizado, échese encima cuatro libras de agua hirviendo, y se deja estar en infusión durante doce horas encima de la ceniza caliente, se exprime la infusión, se hacen desleir cuatro libras de azúcar dentro del mismo zumo, se mete todo dentro de la sartén ó

cazuela que se hace la confitura que se pondrá al fuego y que se clarificará con blanco de huevo segun arte. Se continua el cocimiento: cuando el jarabe estará cocido se echará seguidamente encima nuevo culantrillo que se habrá puesto dentro de un lebrillo, y cuando se observará que estará frio, se meterá en botellas que se tapanán muy bien.

*Jarabe de membrillos.*

Tómense membrillos bien maduros, se raspará la carne, y en seguida se pondrá en un lienzo para esprimir el zumo; se pondrá al sol, ó en un lugar caliente hasta que haya depuesto su fécula; entonces se pasa por la manga de bayeta. Cuando el zumo estará bien claro, se tomará una libra de azúcar para cuatro onzas de zumo de membrillos; despues de haber clarificado el azúcar segun arte, se echará el zumo de los membrillos, se hará cocer el todo á la perla, y se retirará del fuego, y cuando el jarabe estará frio, se embotellará y tapaná bien.

*Jarabe de malvavisco.*

Tómense seis onzas de raiz de malvavisco tierna; lávese muchas veces para quitar toda la tierra; quítese la primera corteza y se raspará

ligeramente, córtese á pequeños pedazos, hágase hervir en tres ó cuatro libras de agua, siete ú ocho minutos solamente y no pase, se pasa por un tamiz la decoccion para separar las raíces, háganse desteir seis libras de azúcar, clarifíquese la mezcla con una clara de huevo, se espuma con cuidado, hágase cocer á pequeña perla, luego se retira del fuego, y se deja enfriar y se embotella.

### AGUAS OLOROSAS.

#### *Agua de colonia.*

Espiritu de vino rectificado, veinte y seis libras spiritu de romero, siete libras; agua de torongil compuesto, cuatro libras y media, esencia de Bergamota, seis onzas, tres dragmas de azahar, esencia de toronja, media onza, esencia de limon, seis dragmas, esencia de romero, dos dragmas.

Se meten todas estas substancias dentro de una grande botella ó de un frasco de cristal con un tapon de lo mismo, se menea la mezcla y está hecha.

Si se quiere que sea mas delicada se rectifica en el baño maria; luego se saca y se embotella.

*Agua de melisa compuesta.*

El agua de melisa llamada vulgarmente de los carmelitas descalzos, celebrada de mucho tiempo por los efectos saludables que produce cuando se hace con cuidado, no tan solo es odorífera sino tambien medicinal.

Tómese media libra de canela; seis onzas de cardamomo, seis onzas de anis verde; cuatro onzas de clavos de especie, ocho onzas de coriandro; se machacan todas esas especies olorosas dentro de un mortero de marmol, y se meterán dentro de una cántara ó cántaro de piedra arenisca; añádese la corteza de ocho limones, una onza de bayas de enebro quebrantadas, doce puñados de torongil; seis puñados de sumidades de romero, otro tanto de salvia, tanto de isopo, tanto de angélica, pero no las hojas, ni la grana, ni la raiz, almoradux, y tomillo de cada uno seis puñados, de ajenjo, medio puñado, métanse todas estas yerbas dentro de la cántara y se echarán encima diez y seis mitadellas de aguardiente, y se dejará estar todo en infusion por espacio de ocho dias; luego se meterá todo en un alambique y se destilará al baño maria, para sacar diez mitadellas y el fuego se irá disminuyendo de modo que el licor vaya cayendo al recipiente no mas que de gota en gota y cuando se ve el fin se saca, se deja enfriar y

se embotella de suerte que las botellas deben estar tapadas exactamente á fin de que no se evapore.

*Agua de la Reina de Ungria.*

Se llena una cucurbita de flores, de hojas, y sumidades de romero hasta dos terceras partes mas ó menos; se echará encima espíritu de vino rectificado de manera que pase el romero cerca un dedo; se tapa la cucurbita con su capitel, se coloca al baño maria y se destila lentamente hasta que se vea que ya no pueda dar de sí, que se saca poco á poco, se embotella cuando fria y se tapa muy bien.

*Agua de clavo de especie.*

Tómese una onza de clavos de especie quebrantados, háganse macerar tres ó cuatro dias con media libra de espíritu de vino rectificado; échese la infusion dentro de una cucurbita de vidrio, adáptese el capitel y recipiente y se destila al baño maria hasta que quede seco. Rectifíquese esta primera destilacion segun arte, es decir, siguiendo el proceder del que se ha hablado tantas veces, y se conserva el agua dentro de un frasco bien tapado.

*Agua olorosa germánica.*

Se pondrán á macerar dos puñados de flores de espliego en dos mitadellas de buen vinagre, otro tanto de rosas naturales, otro de rosas englatinas, otro tanto de flores de sauco por espacio de ocho dias. Se prepara á parte una agua olorosa del modo siguiente. Métase en una cucurbita de vidrio la corteza de tres limones, dos puñados de almoradux, dos puñados de lirios de los valles, dos puñados de flor de lavanda ó espliego; se echa encima una libra de agua de rosas doble, y dos libras de agua de fuente, adáptese el capitel á la cucurbita y se pasa al baño de arena; se adaptará un matrás á la boca del capitel y se engundarán las junturas, y verificado, se dejará estar dos dias; despues de este tiempo se saca, se filtra y se embotella.

*Agua de violeta.*

Tómense cuatro onzas de raiz de Iris de Florencia, despues de haberla quebrantado se mete en infusion con dos libras de espíritu de vino rectificado por espacio de quince dias, se filtra por papel de estrasa, y luego se embotella y tapa bien.

*Modo para conservar el zumo de limon.*

Se llenará una botella de dicho zumo, se tapa con un corcho, y se pone en una cueva; así el ácido se conserva mucho tiempo sin corromperse; las partes mucilaginosas se precipitan en forma de copos; en el tapon se forma una corteza sólida, y el ácido queda trasparente como el agua.

*Licor de ajenjo: Absinthe.*

Tómense cogollos tiernos de ajenjo, una libra; canela, dos onzas; bayas de enebro, una onza; raiz de angélica, dos adarmes; azafran, medio adarme; flores de macis, medio adarme; anís, medio adarme; aguardiente de treinta y dos grados, ocho mitadellas, azúcar, siete libras, agua, dos mitadellas; se pone todo en infusion por espacio de quince dias, y pasados estos se saca, se filtra y se embotella.

Esta es una regla general para los siguientes.

*Aceyte de venus.*

Aguardiente, ocho mitadellas; grana de carvi, dos onzas; chirivias salvajes, dos onzas; daucus criticus ó sea zanahoria silvestre, dos onzas y media; flor de macis, cuatro granos; canela, una onza; agua comun, tres mitadellas; azúcar, siete libras; y se precede como el anterior.

*Vaynilla.*

Tres mitadellas de aguardiente, vainilla, seis granos, ambar, un grano, unas gotas de esencia de vaynilla, cinco libras de azúcar, y se procede como el anterior.

*Marrasquino de sara.*

Veinte mitadellas de aguardiente, guindas agrias, sesenta y cinco libras; hojas de guindas, cinco libras; espíritu de flor de naranja, seis onzas, espíritu de jazmin, una onza y media, diez y ocho libras de azúcar; y se procede como los anteriores.

*Limon.*

Aguardiente, ocho mitadellas, la corteza de treinta limones regulares, la corteza de cuatro naranjas, coriandro, una dragma; cuatro clavillos, agua comun, dos mitadellas, seis libras y media de azúcar; y se procede como los demás.

**MODO DE DAR COLOR Á LOS LICORES.**

*Para darles color de rosa, y encarnados.*

Cochinilla, siete dragmas; alumbre glacial, treinta y seis granos; se reducen ambas sustan-

cias á polvo muy fino, y se echan en un puchero barnizado con una libra de agua hirviendo ; se remueve bien con la mano del almirez , se deja enfriar la mezcla , y con ella se tiñe el licor y se filtra ; de este modo se logra un hermoso encarnado carmesí.

Si se quiere un color de rosa hermoso, se ponen solo tres dragmas de cochinilla , en lugar de las siete ; las cantidades de la cochinilla pueden variarse segun el grado de color que se quiera adquirir.

#### *Violado.*

Se pulveriza en un almirez un poco de tornasol , se echa agua hirviendo, se deja reposar y enfriar, despues se decanta el líquido, y se saca lo elaro, que se queda en una botella para el uso.

#### *Verde.*

Se mezcla infusion de azafran con la de tornasol.

#### *Amarillo.*

La infusion del azafran hecha con espíritu de vino.

*Modo de imitar vinos generosos, para beberlos  
luego, pues no salgo garante de su larga  
duracion.*

*Malvasia.*

Se pondrá en infusion con aguardiente, gatanje escojida, jenjibre, y clavos de especie, de cada cosa una dragma, y se machaca groseramente: pasadas veinte y cuatro horas, se hace una pelota, y se tira todo en un tonel de vino de Málaga que sea muy bueno y muy claro; se deja estar cuatro dias ó mas, luego se prueba si está bien, se filtra y embotella.

*Moscatel.*

Por la misma cantidad de vino, se pondrá infusion de flor de sauco, y un poco de azúcar, y se procede como el anterior.

*Burdeos.*

A la misma cantidad de vino ó doble, se le echan tres onzas de frambuesas bien escojidas, y mondadas de sus palos y se procede como los demás.

*Vino de los Dioses.*

Se toman manzanas camuesas y limones, se corta una cosa y otra en rodajas, y se pondrán en una vasija barnizada ó frasco de vidrio del modo siguiente :

Primeramente una capa de manzanas, encima otra de limones, y encima de estos azúcar; se continua así hasta que están todas las rodajas: luego se hecha vino tinto del mejor y claro hasta que lo cubra todo; se tapaná muy bien, y se dejará cuatro días, y pasados estos se saca, se filtra y embotella.

Este vino para gastarse es muy bueno.

**FIN.**

## ÍNDICE

de lo que contiene este tratado.

---

Ratafia de claveles.	Ratafia de noyó.
Aguardiente de andaya.	Ratafia de toronja.
Anisete de burdeos.	Ratafia de grenoble.
Perfecto amor.	Curasao.
Ratafia de grosella.	Vespetro.
Ratafia de frambuesa.	Persicot.
Ratafia de rosas.	Licor suave.
Aceite de anis.	Crema de mirto.
Ratafia de granadas.	Ratafia de frutos en-
Ratafia de alberchigo.	carnados.
Licor de nueces verdes.	Agua de toronja.
Ratafia de nebrina.	Agua de cuatro granos.
Ratafia de flor de na-	Agua de claveles.
ranja.	Agua de apio.
Crema de laurel.	Agua arzobispal.
Crema de ajenjo.	Agua de oro.
Crema de moka.	Agua de plata.
Crema de cacao.	Agua de te.
Crema de barbades.	Agua de malta.
Crema de yerbabuena.	Ajenjo.
Crema de cinco frutos.	Aceite de venus.
Ratafia de casis.	Vainilla.
Ratafia de angélica.	Marrasquino de sara.
Ratafia de membrillo.	Limon.

### CONSERVAS.

Conserva de cerezas.	Conserva de albarico-
Conserva de grosellas.	ques.
Conserva de membril-	Conserva de melocoto-
llos.	nes.
	Conserva de peras.

## FRUTOS AL AGUARDIENTE.

Melocotones.	Naranjas.
Albaricoques.	Ciruelas claudias.
Peras cermeñas.	Cerezas.

## ARTÍCULOS AL VINAGRE.

Pepinillos.	Judias verdes.
-------------	----------------

## CONFITAR FRUTAS Y OTRAS COSAS.

Remolachas.	Flor de naranja en li-
Ciruelas.	quido.
Peras.	Manzanas de la Reina.

## JARABES.

De limon.	Vinagre.
Orchata.	Agraz.
Violeta.	Moras.
Frambuesas.	Capilera.
Corteza de cidra.	Membrillos.
Grosellas.	Malvavisco.

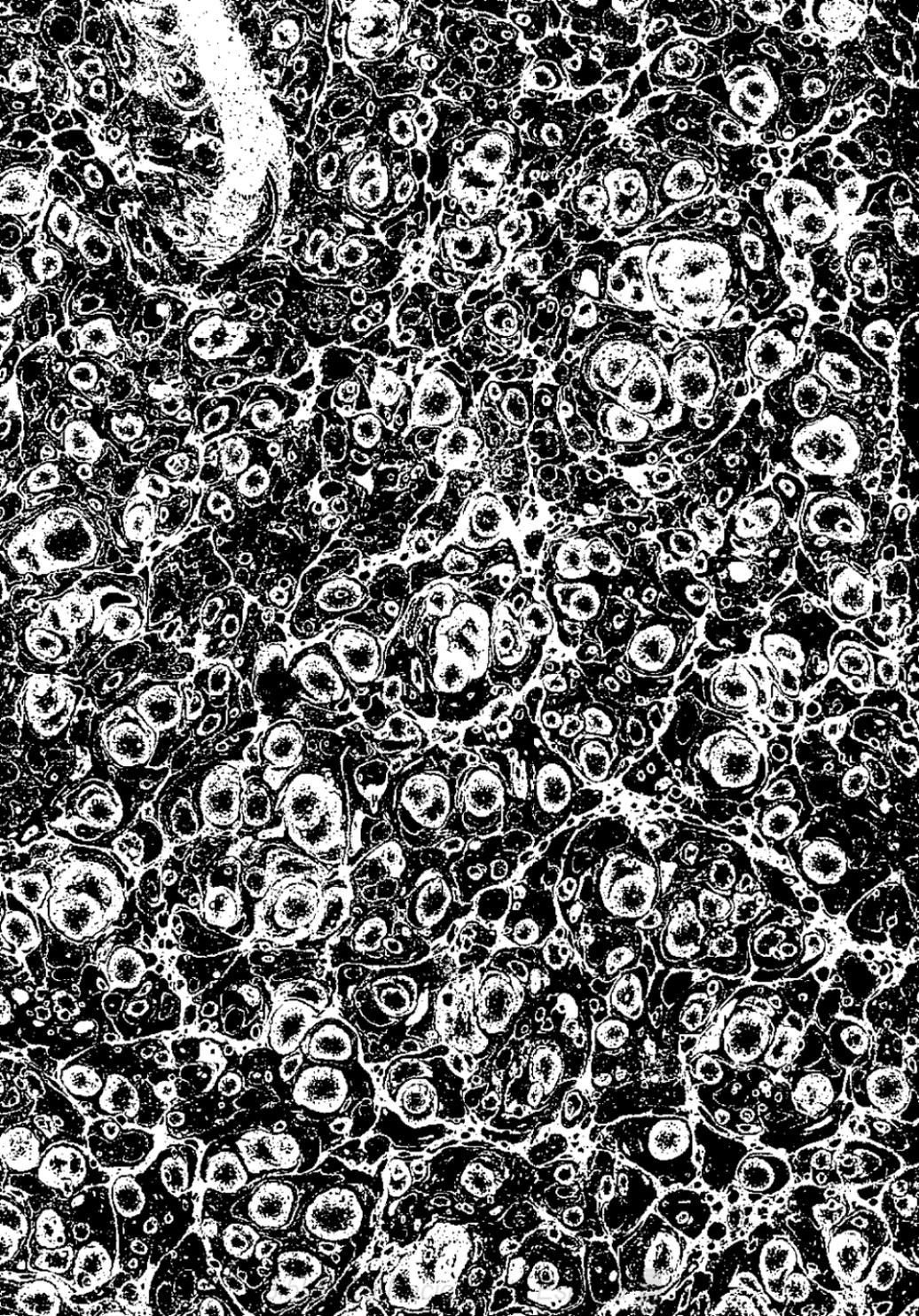


## AGUAS OLOROSAS.

Colonia.	Modo de conservar el
Melisa compuesta.	zumo del limon.
Reina de Ungria.	Modo de dar color á
Clavo de especie.	los licores.
Germánica.	Modo de imitar vinos
Violeta.	generosos.









BIBLIOTECA NACIONAL



1000551775

