

ENCICLOPEDIA DE LAS FAMILIAS

---

MANUALES CASEROS

---

*Bebidas*  
*americanas,*  
*refrescos*  
*y licores*



COLECCION DE LIBROS MODERNOS

Còrcega, 260.-BARCELONA





ENCICLOPEDIA DE LAS FAMILIAS

---

I

**BEBIDAS AMERICANAS**

---

Es propiedad del editor de la  
«Colección de libros modernos.»

---

---

**EL TIBIDABO**, Balmes, 88.—BARCELONA

ENCICLOPEDIA DE LAS FAMILIAS

---

MANUALES CASEROS

---

I

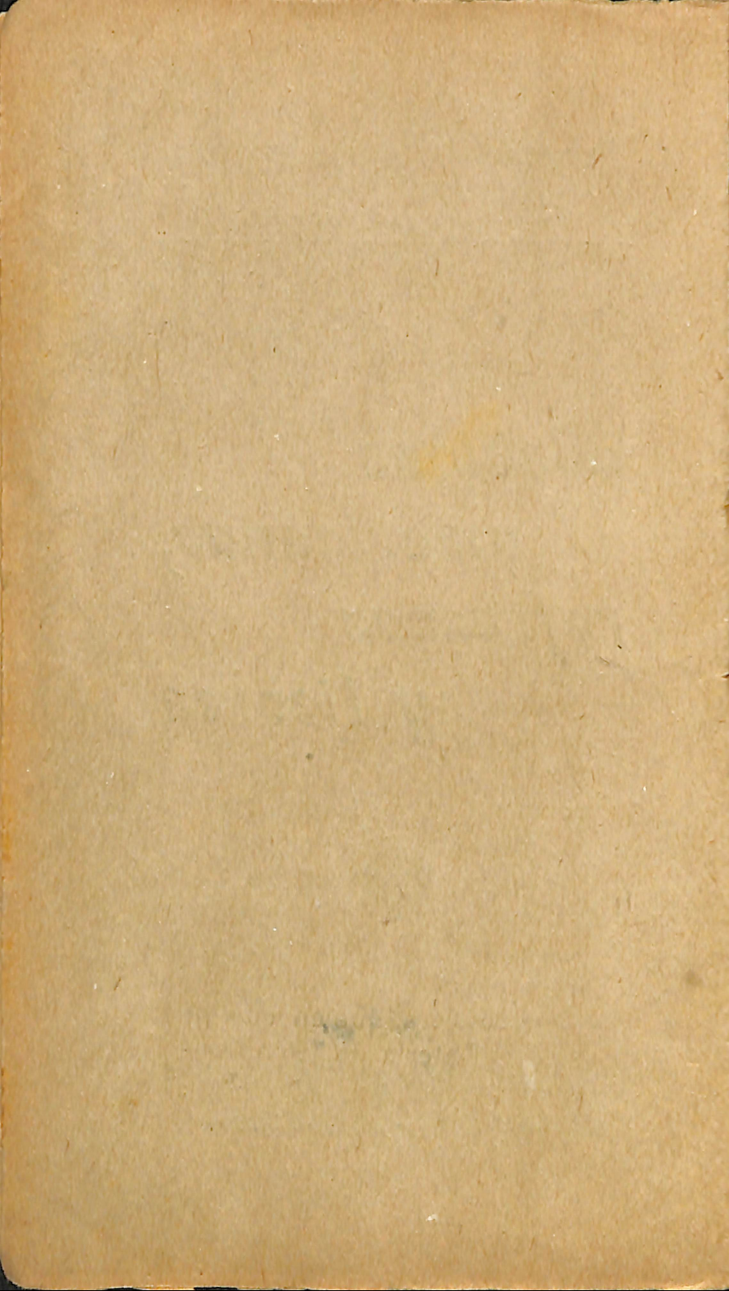
*Bebidas  
americanas,  
refrescos  
y licores*



COLECCIÓN DE LIBROS MODERNOS

Còrrega, 260 - BARCELONA





## La Enciclopedia de las Familias

---

Las bebidas americanas se han hecho famosas en el mundo entero, pero son muchos los que sólo de fama las conocen.

En este primer volumen, de la biblioteca que hemos llamado *Enciclopedia de las familias*, juntamente con diversas fórmulas para preparar todo género de jarabes, licores y sorbetes, damos los que se refieren á los cocktails, coblers, fixs, etc., para cuya preparación basta cualquier recipiente, ó la cotelera, que en cualquier tienda de batería de cocina se encuentra.

No dudamos que dada la simplicidad de los procedimientos, el lector reconocerá que se trata de un libro práctico, de un verdadero *manual casero*, con el que inauguramos la serie, en la confianza de alcanzar el favor del público especial á quien está dedicada LA ENCICLOPEDIA DE LAS FAMILIAS.

**El Editor**





## BEBIDAS AMERICANAS

### COCKTAILS

#### *Absinthe cocktail*

En una cotelera se echa hielo en pedacitos hasta mediarla, y se añaden:

4 cucharaditas de jarabe de azúcar.

1 cucharadita de Anisete.

6 gotas de bitter angostura.

1 copa mediana de ajenojo (absenta)

1 copa mediana de agua.

Se mezcla todo y se sirve con una corteza de limón en un vaso para cocktail.

#### *Brandy cocktail*

Se media una cotelera de pedacitos pequeños de hielo y se añaden;

3 cucharaditas de jarabe de azúcar.

2 cucharaditas de curacao.

6 gotas de angostura.

1 copa mediana de cognac.

Se mezcla todo, sacudiendo la cotelera y se sirve como el anterior.

### *Fancy Brandy cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo y se añaden:

3 cucharaditas de jarabe de azúcar.

2 cucharaditas de marrasquino.

6 gotas de angostura.

1 copa pequeña de fine champagne (cognac)

Un pedazo de corteza de limón prensada.

Se mezcla todo como se ha dicho, y se humedecen los bordes del vaso con zumo de limón.

Si en vez de brandy, se echa ginebra ó whisky, se obtiene el Fancy gin ó whisky cocktails.

### *East India cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo, añadiendo:

1 cucharadita de jarabe de frambuesas.

1 cucharadita de curacao.

6 gotas de angostura.

6 — de marrasquino

1 copa mediana de cognac.

Se mezcla y se sirve con una corteza de limón como los anteriores.

### *Chicago cocktail*

Se llena hasta las tres cuartas partes de hielo una cotelera, y se añaden:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar.

3 cucharaditas de curacao.

6 gotas de angostura

1 copa mediana de cognac fine champagne.

Una vez en la copa en que se ha de servir se agrega una corteza de limón y un poco de champagne.

### *Gin cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo y se añaden:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar.



2 cucharaditas curacao.

6 gotas de angostura.

1 copita mediana de ginebra.

Se mezcla y sirve con una cortecita de limón como ya se ha dicho.

### *Champagne cocktail*

Se llenan las tres cuartas partes de una ponchera de pedacitos de hielo y se añaden:

1 cucharadita de jarabe de azúcar.

2 cucharaditas de curacao rojo.

6 gotas de angostura.

Acábase de llenar la ponchera de champagne, agregando una corteza de limón.

### *Japanese cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo, y se añaden:

1 cucharada de jarabe de horchata.

4 gotas de angostura.

1 copa mediana de cognac.

Se mezcla bien y se sirve.

*Jersey cocktail*

Se echan en la cotelera cuatro ó cinco pedazos de hielo y se agregan:

1/2 cucharada de azúcar,

6 gotas de angostura,

1 copa mediana de sidra.

Se mezcla bien, se añade una corteza de limón y se sirve.

*Manhatan cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo, y se agrega:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar,

6 gotas de angostura,

1/3 de copa mediana de whisky,

1/2 » » » de vermouth

Marsella.

Se mezcla bien y se sirve.

*Mac Donalds cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo, y se añade:

1 cucharadita de curaçao,

4 gotas de angostura,

1/2 copa mediana de whisky,

1/2 copa mediana de vermout  
Torino.

Se mezcla bien y se sirve.

*Martínez cocktail*

Mediada la cotelera de pedacitos de hielo, se echan en ella además:

2 cucharaditas de jarabe de  
azúcar,

6 gotas de angostura,

1/3 de copa mediana de ginebra,

1/2 » » » de vermout  
Marsella.

Se mezcla bien y se sirve.

*Metropolitan cocktail*

Se media la cotelera de pedacitos de hielo y se echa además en ella:

1 copa mediana de vermout  
Marsella.

1/2 copa mediana de cognac,

2 cucharaditas de azúcar,

6 gotas de angostura.

Se mezcla bien y se sirve en una  
copa de burdeos muselina.



*Old Tom, cocktail*

Se llena de hielo tres cuartas partes una cotelera, añadiendo:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar,

1 cucharadita de curaçao,

6 gotas de angostura.

1 copa mediana de Old Tom, gin (Ginebra).

Se mezcla bien y se sirve con una corteza de limón.

*Soda cocktail*

Se echan en la cotelera:

5 ó 6 pedazos de hielo,

1 cucharadita de azúcar,

6 gotas de angostura.

Se llena el vaso con media botella de limón soda se agita con una cuchara y se sirve con una lonja de naranja.

*Whisky cocktail*

Se llena la cotelera ó el recipiente que la substituya, tres cuartas partes de pedacitos de hielo, y se añade:

2 cucharaditas de jarabe de  
azúcar,  
1 cucharadita de curaçao,  
6 gotas de angostura,  
1 copa mediana scotch whisky.  
Mézclese y sírvase con un peda-  
zo de corteza de limón.

*Vermout cocktail*

Médiese la cotelera de pedaci-  
tos de hielo y agréguese:

2 cucharaditas de jarabe de  
azúcar,  
1 cucharaditas de ginebra,  
1       »       de curaçao,  
6 gotas de angostura.  
1 copa mediana de Vermout  
Marsella.

Mézclese y sírvase con una cor-  
tecita de limón.

*Jamaica cocktail*

Médiese de pedacitos de hielo  
una cotelera y agréguese:

2 cucharaditas de jarabe de  
azúcar,  
3 cucharaditas de curaçao,

3 cucharaditas de anisete,  
6 gotas de angostura,  
1 copa mediana de ron Jamaica  
Mézclese y sírvase con la corteza del limón.

*Saratoga cocktail*

Llénese hasta la mitad la cotelera de pedacitos de hielo y añádase:

6 gotas de angostura,  
1 copita de cognac  
1 » » whisky,  
2 » » vermouth Marsella.

Mézclese y sírvase en una copita de burdeos de muselina con una raja de limón.

*Laws cocktail*

Llénese una cuarta parte de la cotelera de pedacitos de hielo y añádase:

1 huevo fresco,  
1 cucharadita de azúcar,  
1 copa mediana de Oporto tinto,  
1 copita de licor.

Mézclese y sírvase echando por



encima un polvillo de nuez moscada.

*Moraing cocktail*

Echese en la cotelera:

2 cucharaditas de jarabe de goma,

1 cucharadita de curaçao.

4 gotas de angostura,

3 » de absenta,

1 copita de cognac fine champagne.

1 copita de scotch whisky,

1 corteza de limón.

Mézclese bien y llénese la copa de agua de Seltz. Agítese con la cuchara que anticipadamente se habrá metido húmeda en una azucarera y sírvase.

*Omnium Cocktail*

Médiese de pedacitos de hielo una cotelera y añádase:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar,

4 gotas de angostura,

6 » de marrasquino,

1 copa mediana de vermout  
Marsella.

Mézclese y sírvase echando en  
el vaso, como se ha dicho, una  
corteza de limón.

*Derby cocktail*

Médiese la cotelera de pedaci-  
tos de hielo y añádase:

5 gotas de angostura,

6 » de jarabe de ananas,

6 » demarrasquino de Zara

3/4 de copa mediana de cognac  
fino champagne.

Mézclese bien, échense cuatro  
fresas en una *copa para burdeos*  
*de muselina*, añádese un corteza  
de limón y acábese de llenar la  
copa de champagne.

## COBBLERS

### *Sherry cobbler*

Llénese la cotelera, como dos tercios, de hielo machacado y agréguese:

1 cucharada de azúcar pulverizado,

1 copita de cognac,

1 » » curacao,

2 copas medianas de jerez pálido.

Agítese un rato, y al echarlo en la copa añádase dos rajas de naranja, sobre las cuales se echa; sin mezclarlo, una copita de oportointo.

### *Derby cobbler*

Se llena dos tercios de la cotelera de hielo machacado y se agrega:

1/2 cucharada de azúcar pulverizado,

1 copita de jarabe de ananas,

1 y 1/2 copa de jerez amontillado.

Se agita fuertemente y se echa en la copa donde se habrán colo-



cado dos rajás de ananas y cuatro fresas sobre las cuales se derrama sin mezclarlo, una copita de oportó tinto.

*Champagne* <sup>(1)</sup> *cobbler*

Se media un vaso grande de hielo machacado y se añade:

1 cucharada, poco menos, de azúcar pulverizado,

1 raja de naranja,

1 corteza de limón.

Se acaba de llenar el vaso de champagne, se agita todo con una cuchara larga y se añaden frutas del tiempo.

*Claret cobbler*

En un vaso grande se echan:

1 cucharada de azúcar en polvo disuelta en una copita de agua,

2 copás de burdeos tinto.

Se acaba de llenar el vaso de

---

(1) Las bebidas en que entra champagne no deban prepararse jamás en la cotelera.

hielo machacado. Se agita con la cuchara y se adorna con frutas.

*Port wine cobbler*

En una cotelera se echan:

1/2 cucharada de azúcar en polvo  
1 copita de jarabe de grosellas,  
1 1/2 copas de oporto tinto.

Acábase de mediar la cotelera de hielo machacado, y agítese fuertemente.

Adórnese la copa con frutas del tiempo, y sírvase.

*Rhine wine cobbler*

En la cotelera se echa:

Cucharada y media de azúcar  
en polvo,

Copa y media mediana de agua,  
» » » de vino  
del Rhin,

Una porción regular de hielo  
machacado.

Se agita todo fuertemente.

Se adorna con frutas del tiempo  
la copa y se sirve.

*Sauterne cobbler*

En la cotelera se echa:

1 cucharadita de azúcar pulverizado,

1/2 copa mediana de jarabe de granada,

2 copas medianas de vino sauterne,

Hielo machacado en proporción

Agítese la cotelera fuertemente, y sírvase en copas adornadas con frutas.

*Whisky cobbler*

Echese en la cotelera:

1/2 cucharada de azúcar pulverizado,

2 copas medianas de whisky,

1 cucharada de jarabe de ananas

Hielo machacado á proporción.

Agítese la cotelera y sírvase en copas con frutas del tiempo.



## CRUSTAS

### *Brandy crusta*

En un recipiente cualquiera se echa:

Hielo hasta llenar tres cuartos de dicho recipiente que puede ser un vaso de tamaño muy grande, y se añade:

2 cucharaditas de jarabe de azúcar,

1 cucharadita de zumo de limón

4 gotas de angostura.

4 » de marrasquino,

1 copita de cognac.

Se coge un limón sano y se monda procurando que toda la piel salga junta y sin romperse, y con ella se guarnece el interior de una copa mediana. Los bordes de la copa se espolvorean con azúcar después de haberlos humedecido con zumo de limón.

La bebida así que ha sido bien removida se vá echando en las copas así preparadas, añadiendo tres guindas antes de servir las.

### *Gin crusta*

El gin crusta se prepara igual

que el anterior substituyendo por ginebra el cognac; y lo mismo puede hacerse con otros licores.

*Jamaica crusta*

2 cucharaditas de jarabe de granada,  
1 cucharadita de zumo de limón  
2 gotas de angostura,  
4 » de marrasquino,  
1 copa mediana de ron Jamaica.  
Procédase como se ha dicho antes.

*Whisky crusta*

2 cucharaditas de jarabe de azúcar,  
1 cucharadita de marrasquino,  
1 » zumo de limón,  
4 gotas de angostura,  
1 copita whisky.  
Procédase como se ha dicho.

## DAISYES

### *Gin daisy*

Se puede preparar en la cote-  
lera, en un vaso grande, en una  
ponchera, etc.

Se llena el recipiente, hasta una  
mitad, de hielo machacado, y se  
añade:

El zumo de medio limón.

2 cucharaditas de jarabe de  
azúcar,

1 cucharadita de cordial de na-  
ranjas,

1 copita mediana de cognac.

Se agita y remueve todo y se  
sirve, acabando de llenar las co-  
pas con agua de Seltz.

Del mismo modo, y substitu-  
yendo la ginebra por otro licor, se  
pueden preparar diferentes *dai-  
syes*.



## EGG NOGGS

### *Egg nogg*

En una cotelera se echa:

Una tercera parte de la cabida  
de hielo machacado,

1 huevo fresco,

1 cucharada de azúcar pulveri-  
zado,

1 copita mediana de whisky.

Médiase la cotelera de leche y  
agítese un rato, añadiendo al ser-  
virlo en las copas un polvillo de  
nuez moscada.

### *Baltimore egg nogg*

Echese en la cotelera:

1 yema de huevo,

1/3 de cucharada de azúcar pul-  
verizado,

Un polvillo de nuez moscada,

Un » de canela,

Agítese bien, durante un largo  
rato y añádase:

4 pedacitos de hielo,

1 copita de cognac,

1/2 copita de ron,

1 y 1/2 de madera.

Llénese la cotelera de leche y  
agítese de nuevo.

Sírvase con un polvillo de nuez moscada por encima.

*Imperial egg nogg*

Echese en la cotelera:

Una tercera parte de hielo machacado,

1 cucharada de azúcar en polvo,

1 huevo fresco,

1 copa mediana de cognac,

1/2 » » de ron superior.

Acábase de llenar la cotelera de leche, agítese un buen rato y sírvase con un polvillo de nuez moscada.

*Sherry egg nogg*

Echese en la cotelera:

Una tercera parte de hielo machacado,

1 huevo fresco,

1 cucharada de azúcar pulverizado,

2 copas medianas de jerez.

Acábase de llenar con leche, y agítese fuertemente, sirviendolo con un polvillo de nuez moscada por encima.

## FIXES

### *Brandy fix*

Se media el recipiente en que se quiera hacer, y que puede ser un vaso grande, cotelera etc, de hielo machacado, y se añade:

1/2 cucharada de azúcar disuelto en media copa mediana de agua de Seltz,

1 copita de jarabe de ananas,

1 » » cognac.

Mézclese todo bien.

Sírvase con algunas frutas del tiempo.

### *Gin fix*

Sustitúyase por ginebra el cognac.

### *Jamaica fix*

Póngase ron en vez de cognac.

### *Whisky fix*

Whisky en lugar de cognac.

Y así con los demás licores.



## FIZZES

### *Brandy fizz*

Echése en la cotelera:

1/2 cucharada de azúcar en polvo.

2 cucharaditas de clara de huevo

1 copa mediana de cognac.

Añádase una regular cantidad de hielo machacado, agítese y sirvase con agua de Vichy, bebiéndolo en seguida.

### *Gin fizz*

1/2 cucharada de azúcar,

3 cucharaditas de zumo de limón.

1 copita mediana de buena ginebra.

Añádase el hielo machacado, agítese y procédase como se ha dicho para el anterior.

### *Glory fizz*

1 cucharada de azúcar disuelto en el zumo de medio limón,

1 clara de huevo,

2 cucharaditas de absenta,  
1 copita mediana de whisky.  
Procédase, como ya se ha dicho  
para el resto.

*Golden fizz*

Sustitúyase la clara por la yema  
de huevo, y el brandy por la gine-  
bra, y procédase del mismo modo.

*Silver fizz*

Clara en vez de yema de huevo,  
y todo igual al anterior.

*Whisky fizz*

1 cucharadita de clara de huevo  
en vez de una clara entera. Whisky  
en vez de brandy (cognac) y todo  
igual.

## FLIPS

### *Brandy flip*

Echese en la cotelera mediada de hielo:

1 huevo fresco bien batido,

1/2 cucharada de azúcar en polvo,

1 copita de cognac.

Agítese y sírvase en un vasito, especial para esta bebida, si se tiene, espolvoreándola con un poco de nuez moscada.

Con cualquier licor ó vino generoso puede hacerse el flip, procediendo del mismo modo.



## GROGS

### *Grog común*

En un vaso para grog se disuelven dos terrones de azúcar en agua hirviendo que llenará tres tercios del vaso, y se añade:

1 copa mediana de cognac,

1 raja de limón.

Mézclese y sírvase.

Puede substituirse el cognac por el ron.

### *Grog americano*

Para un litro de este grog se echa en el recipiente.

1/4 de litro de cognac,

1/4 » » ron,

1/4 » » jarabe de azúcar,

1/4 » » te negro,

1 copita de curaçao.

Mézclese todo.

Sírvase llenando el vaso con una mitad de esta composición y la otra de agua hirviendo, agregando una raja de limón,

## TODDIES

### *Brandy toddy*

En un vaso para grog se disuelve una cucharadita de azúcar en poco agua y se añade:

2 pedazos de hielo,

1 copa mediana de cognac.

Se acaba de llenar el vaso de agua fresca, se mezcla bien y se sirve.

Para el «*hot brandy toddy*» se echa agua hirviendo en vez de hielo.

### *Gin toddy*

Ginebra en vez de cognac, y el resto igual.

### *Whisky toddy*

Whisky en vez de cognac.

Y así con otros licores más del gusto del consumidor.

## LICORES

### *Ratafia de Andorm*

Cerezas negras con	
hueso . . . . .	5 kilos.
Claveles . . . . .	30 gramos
Canela . . . . .	30 »
Culantro . . . . .	30 »
Alcohol fino . . . . .	2 litros.
Agua . . . . .	2 »
Azúcar . . . . .	3 kilos.

Se aplastan las cerezas con el hueso y se ponen junto á los otras drogas en maceración en el espíritu reducido á 85 cetígrados, durante quince días. Después se disuelve el azúcar en el agua y cuando está disuelto y frío se añade el producto de la maceración exprimiendo bien el contenido. Se le da color con caramelo y se filtra.

### *Marrasquino*

Agua de marrasca.	8 litros.
» de rosas. . . . .	4 decilitros.
» de flor de aza-	
har . . . . .	4 »
Espíritu fino . . . . .	14 litros.
Agua . . . . .	8 »
Azúcar . . . . .	15 kilos.



*Anís común*

Esencia de anís es-	
trellado. . . . .	25 gramos.
Espíritu á 95 grados .	11 litros.
Agua . . . . .	14 »

Se pone esencia de anís en medio litro de espíritu y se agita bien á fin que aquella se disuelva en el alcohol. Luego se mezclan junto con el agua y el alcohol y se añade la esencia escogida en el espíritu.

*Anís fino*

Esencia de anís es-	
trellado. . . . .	25 gramos
Esencia de naranja .	5 »
Tintura de iris . . . .	5 »
Agua de rosas . . . . .	100 »
Alcohol á 95 grados .	12 litros
Agua . . . . .	12 »
Azúcar. . . . .	6 kilos

En medio litro de espíritu se ponen las esencias, la tintura de iris y se disuelve bien, luego se disuelve en frío el azúcar en el agua, se añade el espíritu y el agua de rosas y por fin las esencias escogidas en el alcohol. Se mezcla todo y se filtra.

*Kirschwasser*

Alcohol á 95grados.	10 litros
Agua común . . . . .	10 »
» de rosas. . . . .	11/2 decil. <sup>tro</sup>
» de flor de aza- har . . . . .	2 »
Esencia de almen- dras amargas. . . . .	2 gramos
Grapa fina. . . . .	2 decilitros
Azúcar . . . . .	200 gramos

Se pone la esencia de almen-  
dras amargas en medio litro de  
alcohol y se agita bien, luego se  
une todo lo que queda prescrito,  
se mezcla bien y se añade la esen-  
cia disuelta en el alcohol. Aña-  
diendo á este Kirsch seis litros de  
aquel genuino se tendrá un mag-  
nifico licor.

*Ron*

Higos secos aplasta- dos . . . . .	300 gramos
Cúero viejo . . . . .	50 »
Pimiento de Jamaica.	40 gramos
Canela . . . . .	30 »
Claveles . . . . .	30 »
Azafrán hilo. . . . .	10 »
Esencia de ron. . . . .	25 »
Espiritu á 95grados.	4 litros

Se toma el cuero viejo y usado, se rasca bien y se pone en agua durante ocho días, cambiando el agua una vez cada dos. Después se toma el cuero y junto con todo lo prescrito se pone en infusión en espíritu durante quince días. Después se cuele la fusión y se conserva para hacer el ron del modo siguiente:

Espíritu á 95 grados.	12 litros
Agua . . . . .	10 »
Azúcar. . . . .	100 gramos

Se mezcla con el compuesto y se perfuma gradualmente con el producto de la fusión, la cual puede ser para una cantidad mayor.

### *Cognac*

Te . . . . .	50 gramos
Flores de tila . . . . .	50 »
Tierra <i>cattú</i> . . . . .	10 »
Bálsamo de Tolú . . . . .	10 »
Iris . . . . .	10 »
Madera de salsafios. . . . .	5 »
Espíritu . . . . .	60 litros
Agua . . . . .	50 »
Azúcar. . . . .	500 gramos
Vainilla . . . . .	15 »



Se ponen todas las drogas en maceración en un litro de alcohol durante seis días. Después y aparte se unen el agua, el azúcar y el espíritu: se mezcla bien y se perfuma gradualmente con el producto de la fusión.

*Ajenjo*

Esencia de ajenjo. . . . .	10	gramos.
» de hinojo. . . . .	5	»
» de almen-		
dras. . . . .	2	»
Esencia de angélica. . . . .	1	»
» de badiana. . . . .	8	»
» de anís. . . . .	5	»
Espíritu á 63 grados. . . . .	15	litros.

En medio litro de alcohol se mezclan bien todas las esencias, luego se unen á los 15 litros de alcohol á 63 grados.

Se da color con azafrán y tintura azul.

*Elixir higiénico Raspail*

Puntas secas de an-	
gélica. . . . .	800 gramos

Raiz angélica. . . . .	800	gramos
Calamo. . . . .	215	»
Mirra. . . . .	105	»
Canela. . . . .	105	»
Aloe. . . . .	50	»
Claveles. . . . .	50	»
Nueces moscadas. . . . .	50	»
Azafrán en hilo. . . . .	5	»
Espíritu á 85 grados. . . . .	50	litros
Agua. . . . .	30	»
Azúcar. . . . .	25	Kilos.

Todas las substancias aplastadas se ponen en mazeración el alcohol durante diez dias. Después se cuele por medio de presión, se disuelve el azúcar en el agua, se une todo junto, se mezcla y se filtra.

*Elixir Garus*

Aloe. . . . .	30	gramos
Teriaca de Venecia. . . . .	30	»
Mirra. . . . .	60	»
Claveles. . . . .	30	»
Canela . . . . .	30	»
Azafrán. . . . .	10	»
Espíritu. . . . .	3	litros
Agua. . . . .	4	»
Azúcar . . . . .	4	Kilos

Se ponen las drogas aplastadas en maceración en el alcohol durante 5 días. Después se cuele, se disuelve el azúcar en el agua, se une todo junto, se mezcla y se filtra.

*Elixir Cagliostro*

Madera de cuasia. . . . .	25 gramos
Genciana. . . . .	25 »
Ruibarbo . . . . .	20 »
Semillas de anís. . . . .	50 »
Quina amarilla. . . . .	50 »
Baya de ginebra. . . . .	20 »
Espíritu. . . . .	8 litros
Agua. . . . .	12 »
Azúcar moreno. . . . .	4 kilos

Las drogas estas se dejan en maceración en el espíritu durante ocho días. Después se cuele se disuelve el azúcar en el agua, se une bien todo junto y se filtra.

Se le da color ligeramente rosado.

*Elixir de quina*

Quina del Perú. . . . .	40 gramos
» de colisaya. . . . .	40 »



Canela. . . . .	60 gramos
Claveles. . . . .	15 »
Nueces moscadas. . . . .	10 »
Culandros. . . . .	10 »
Espiritu. . . . .	3 1/2 » <sup>o</sup>
Agua. . . . .	4 »
Azúcar. . . . .	4 kilos

Las drogas se ponen en maceración en el espíritu durante 8 días. Después se cuelean se disuelve el azúcar en el agua, se mezcla todo bien y se filtra.

Se le da color con un poco de rojo y caramelo.

### *Elixir Coca*

Corteza sutil de naranjas dulces. . . . .	25 gramos
Corteza de limones. . . . .	10 »
Culandros. . . . .	10 »
Canela. . . . .	5 »
Hojas de Coca. . . . .	300 »
Ruibarbo. . . . .	10 »
Espiritu. . . . .	10 litros
Agua. . . . .	12 »
Azúcar. . . . .	8 Kilos

Se pone la hoja de coca en infusión en dos litros de agua hirviendo. Luego las hojas con el agua misma; pero fría y junto con

otras drogas se ponen en maceración en espíritu durante ocho días. Después se cuele la fusión, se mezcla bien todo el conjunto, se le da color con verde amarillento y se filtra.

*Bitter de Holanda*

Corteza de naranjas dulces . . . . .	150	gramos
Corteza de naranjas amargas. . . . .	100	»
Calamo. . . . .	25	»
Aloe. . . . .	10	»
Espiritu á 40 grados.	25	litros.

Se deja todo en maceración durante quince días. Después se cuele con presión, se le da color sonrosado y se filtra.

*Bitter Felsina*

Calamo. . . . .	50	gramos
Quina Perú. . . . .	50	»
Teriaca. . . . .	25	»
Madera cuasia. . . . .	25	»
Corteza de naranjas dulces . . . . .	100	»

Corteza de naranjas	
amargas. . . . .	100 gramos
Espíritu. . . . .	15 litros
Agua. . . . .	15 »
Azúcar. . . . .	6 Kilos

Las drogas en maceración por ocho días en alcohol, después se cuele la fusión, se disuelve el azúcar en el agua, se mezcla bien el conjunto; se le da color con caramelo y se filtra.

### *Amargo Picón*

Corteza de naranjas	
dulces. . . . .	100 gramos
Corteza de naranjas	
amargas. . . . .	200 gramos
Claveles. . . . .	10 »
Calamo. . . . .	25 »
Quina . . . . .	25 »
Aloe. . . . .	10 »
Espíritu. . . . .	12 litros
Agua. . . . .	18 »
Azúcar. . . . .	2 kilos

Las drogas se ponen en maceración en el espíritu por diez días Después se cuele, se disuelve el azúcar con el agua, se mezcla bien todo, se colorea con caramelo y se filtra.



*Amargo Monte Cudine*

Centauro menor. . . . .	100	gramos
Genciana. . . . .	50	»
Quina . . . . .	50	»
Aloe. . . . .	10	»
Espíritu. . . . .	6	litros
Agua. . . . .	4	»
Vermout . . . . .	2	»

Se deja todo en maceración por diez días. Después se cuele y se filtra.

*Fernet*

Mirra en lágrimas. . . . .	50	gramos
Raíz zeodaria. . . . .	100	»
Azafrán en hilo. . . . .	50	»
Teriaca fina. . . . .	100	»
Anises verdes. . . . .	100	»
Genciana. . . . .	100	»
Madera licoriria. . . . .	100	»
Aloe. . . . .	50	»
Camedrós. . . . .	50	»
Espíritu. . . . .	15	litros
Agua. . . . .	15	»

Las drogas se dejan en maceración en el alcohol durante diez días. Después se cuele, se añade agua, se le da color con caramelos, se añade medio litro de agua de menta, se mezcla y se filtra.

## Chartreuse

	<u>Verde</u>	<u>Amarillo</u>	<u>Blanco</u>
Torongil seco. . . . .	500 grs.	250 grs.	250 grs.
Isofo . . . . .	250 »	125 »	125 »
Menta apimentada. . . . .	250 »	— »	— »
Semilla angélica . . . . .	125 »	125 »	125 »
Raíz angélica. . . . .	65 »	30 »	30 »
Yerba romana . . . . .	125 »	— »	— »
Tomilo . . . . .	30 »	— »	— »
Flores de árnica. . . . .	15 »	— »	— »
Yemas de álamo . . . . .	15 »	— »	— »
Canela de quina . . . . .	14 »	12 »	125 »
Macis . . . . .	15 »	15 »	30 »
Culantros . . . . .	— »	1500 »	— »
Aloe . . . . .	— »	30 »	— »
Cardamomo . . . . .	— »	30 »	— »
C.aveles. . . . .	— »	15 »	20 »
Nuez moscada. . . . .	— »	— »	15 »
Calamo . . . . .	— »	— »	30 »
Habas de Tonea . . . . .	— »	— »	10 »
Alcohol . . . . .	60 lits.	42 lits.	50 lits.
Agua. . . . .	50 »	39 »	40 »
Azúcar . . . . .	25 kls.	25 kls.	37 kls.

Todas las hierbas y drogas desmenuzadas y aplastadas se ponen en maceración en 12 litros de alcohol y dos de agua. Después se cuele, se disuelve el azúcar en el agua, se añade el remanente del espíritu y el producto de la fusión se mezcla todo bien y se filtra,

*Pippermint*

Mesila apimentada . . . . .	1500	gramos
Mesila . . . . .	50	»
Vainilla . . . . .	5	»
Canela . . . . .	20	»
Salvia gallocresta . . . . .	25	»
Iris de Florencia. . . . .	50	»
Mirra . . . . .	5	»
Espíritu . . . . .	10	litros.
Agua . . . . .	8	»
Azúcar . . . . .	10	kilos

Unidas las sustancias se dejan en alcohol durante ocho dias. Después se cuele la fusión, se disuelve el azúcar en el agua y se une todo. Se colorea de verde y se filtra.

*Alchernes*

Canela de Ceilan . . . . .	75	gramos
Semilla de ambarilla. . . . .	30	»
Claveles . . . . .	15	»
Macis . . . . .	15	»
Iris en polvo . . . . .	10	»
Agua de rosas. . . . .	5	litros.
Espíritu . . . . .	6	»
Agua . . . . .	6	»
Azúcar. . . . .	10	kilos

Las drogas aplastadas se ponen



en maceración durante diez días en espíritu. Después se cuele, se disuelve el azúcar en el agua y se une todo. Se colorea de rosado claro, y se filtra.

*Kummel sencillo ó simple*

Esencia de comino . . . . .	30	gramos
» de violeta. . . . .	5	»
» de naranja . . . . .	5	»
Espíritu de vino . . . . .	10	litros
Agua . . . . .	8	»
Azúcar. . . . .	8	kilos

Se disuelven bien las esencias en medio litro de alcohol, luego se disuelve el azúcar en el agua, se junta todo y se filtra.

*Kummel cristalizado*

Esencia de comino. . . . .	30	»
» de naranja. . . . .	5	»
» de violeta. . . . .	5	»
» de canela. . . . .	2	»
Espíritu. de vino . . . . .	10	litros
Agua. . . . .	6	»
Azúcar. . . . .	12	kilos

Se ponen las esencias en el espíritu, mezclándolas bien para que se disuelvan; luego se pone al fuego una jofaina algo grande, metiendo dentro el azúcar y el agua,

mezclándolo bien, hasta que esté bien disuelto; apenas hierve se quita del fuego y se añade en seguida el espíritu con las esencias, luego se pasa por el filtro y se pone todo en botellas calientes.

### *Crema de banana*

Eter de banana. . . . .	25 gramos
Tintura de vainilla. . . . .	15 «
Espíritu de vino. . . . .	10 litros
Agua. . . . .	8 »
Azúcar. . . . .	12 kilos

Se disuelve el éter en el espíritu, se disuelve el azúcar en el agua, se mezcla todo y se filtra.

### *Curacao*

Corteza de naranja amarga. . . . .	800 gramos
Corteza de naranja dulce. . . . .	200 gramos
Claveles. . . . .	10 »
Canela. . . . .	25 »
Macis . . . . .	10 »
Espíritu de vino. . . . .	12 litros
Agua. . . . .	8 »
Azúcar. . . . .	12 Kilos

Las drogas y cortezas en maceración en el espíritu durante diez días. Después se cuele ésta, se disuelve en el azúcar en el agua, se une todo y se colorea de rosado ó amarillo á voluntad y se filtra.

*Aperitivo*

Corteza de naranjas amargas. . . . .	200	gramos
Canela de Ceilán . . . . .	10	»
Claveles. . . . .	10	»
Riubarbo . . . . .	10	»
Habas de Tanea. . . . .	10	»
Madera salsafraz. . . . .	10	»
Regalíz. . . . .	20	»
Haya de Ginebra. . . . .	20	»
Espíritu de vino . . . . .	8	litros
Agua. . . . .	10	»
Azúcar. . . . .	2 1/2	kilos

Las hierbas y drogas en maceración en el espíritu durante diez días. Después se cuele, se disuelve el azúcar en el agua, se junta todo se le da color con caramelos y se filtra.



*Bitter Secrestat*

Naranjas amargas con	
corteza . . . . .	200 gramos
Calamo. . . . .	10 »
Genciana . . . . .	25 »
Madera cuasia. . . . .	20 »
Ruibarbo. . . . .	20 »
Regalíz. . . . .	50 »
Centauro menor. . . . .	20 »
Ciruella imperial. . . . .	10 »
Espíritu de vino. . . . .	10 litros
Agua. . . . .	15 »
Azúcar. . . . .	600 gramos

Las hierbas y drogas se ponen aplastadas en maceración en el espíritu durante diez días. Después se cuele, se disuelve el azúcar en el agua, se une todo, se colorea con caramelos y se filtra.

*Bitter Vasco*

Calamo. . . . .	10 gramos
Claveles. . . . .	15 »
Aguiles. . . . .	30 »
Ruibarbo. . . . .	30 »
Regaliz. . . . .	50 »
Cortezas de limón. . . . .	50 »
Cortezas de naranja amarga. . . . .	200 gramos

Madera cuasia. . . . .	10 gramos
Espíritu. . . . .	10 litros
Agua. . . . .	15 »
Azúcar. . . . .	600 gramos

Las hierbas y drogas se ponen en maceración en el espíritu durante quince días. Después se cuele la fusión, se disuelve el azúcar en el agua y se une todo. Se le dá color con caramelos y se filtra.

*Benedictina*

Melisa. . . . .	50 gramos
Cardamomo. . . . .	100 »
Ruibarbo. . . . .	20 »
Raíz angélica. . . . .	45 »
Menta apimentada. . . . .	50 »
Calamo. . . . .	45 »
Canela. . . . .	10 »
Nueces moscadas. . . . .	5 »
Claveles. . . . .	5 »
Flor de árnica. . . . .	15 »
Espíritu. de vino . . . . .	10 litros
Agua. . . . .	6 »
Azúcar. . . . .	8 kilos

Las drogas y hierbas aplastadas se ponen en maceración en espíritu durante ocho días. Después se cuele se disuelve el azúcar en el agua y se une todo. Se le dá co

lor ligeramente con caramelos y se filtra.

*Licor de café*

Es una bebida muy agradable; se hace poniendo en maceración durante ocho días lo siguiente:

Café recién tostado, molido. . . . .	500 gramos
Alcohol puro desti- lado, á 60.º . . . . .	3 litros
Vainilla . . . . .	50 gramos
Azúcar de pilón . . . . .	1.500 »
Agua . . . . .	1 litro
Agua de azahar. . . . .	1. 1/2 litros

Al cabo de una semana se filtra y se deja en reposo durante algunas horas. Este licor es muy estomacal.



## HELADOS

### *Modo de prepararlos*

Para los helados sencillos se toman cinco partes de hielo y una de sal.

Se toma un martillo, se hace un fondo de hielo y sal, se pone encima la heladora y se llena alrededor de hielo y sal bien apretados, luego se mete el compuesto del helado en la heladora, haciéndola dar continuas vueltas y sacándola de las paredes. De cuando en cuando el helado se agita con una espátula de madera ó hierro blanco y se continúa la operación hasta la congelación completa.

Después de un par de horas, se cuela el agua que sale del hielo y se llena el cubo con hielo y sal, haciendo una *masa* bien fuerte. De este modo el helado podrá conservarse durante muchas horas.

Para los pedazos duros ó quesitos espumosos, etc., se necesitan tres partes de hielo y una de sal bien apretados. Se hace en el cubo un fondo de hielo y sal, se ponen encima los moldes llenos de

hielo y se envuelven en papel; se ponen uno contra otro, se cubren con otra capa de hielo y sal y se sigue de este modo hasta que no haya más moldes que poner debajo del hielo. Después de cuatro horas se prepara una heladora puesta en un martillo con hielo y sal, se toman los recipientes, se sumergen en el agua templada, para lavar facilmente el compuesto que contienen; éste se envuelve en una hoja de papel y se ponen uno por uno en la sorbetera del mismo modo, teniéndolos así preparados para servirlos.

### *Helado de limón*

Se toman dos litros de agua, la corteza ligera de cuatro limones y el zumo de diez. Se deja todo en reposo durante dos horas, después se pasa por un cedazo, se añade un kilo de azúcar blanco, se hace disolver mezclándolo bien con una espátula; después se pone una clara de huevo batido como merengue y se pone todo en la heladora para congelar.

*De fresa*

Se pasan por un cedazo 500 gramos de fresa, se añade el zumo de cuatro limones, luego se vierte encima del cedazo 1/12 litro de agua, luego se añade azúcar hasta que llegue á 18 grados del pesa jarabes y se congela.

*De frambuesa*

Se toman 500 gramos de frambuesa y el zumo de cuatro limones y se procede como antes.

*De grosellas*

Se toma medio kilo de grosellas y el zumo de dos limones.

*De albaricoques*

Se toma medio kilo de albaricoques maduros y el zumo de cuatro limones.

*De melocotones*

Medio kilo de melocotones y el zumo de dos limones.



*De guindas garrafales*

Medio kilo de guindas y el zumo de dos limones.

*De naranja*

Se toman diez naranjas y cuatro limones y se hace como para el limón.

*De canela*

Se toman 30 gramos de canela ceilán, se hacen hervir durante dos minutos en dos litros de agua, se pasa luego el cocimiento, se añade un kilo de azúcar y el zumo de dos limones, se deja que se enfrie y se congela.

Esta regla sirve para los helados siguientes:

*De claveles*

15 gramos de claveles y dos limones.

*De culantros*

30 gramos de culantros y dos limones.

*De cacao*

50 gramos de cacao tostado.

*De piña*

120 gramos de piña y 2 limones.

*De café*

Se hace un litro de café muy cargado, se echa claro y se añade azúcar hasta que llegue á 18 grados.

*De chocolate*

200 gramos de chocolate y dos de canela en polvo.

*De crema*

Yema de huevos. . . . .	9 gramos
Azúcar. . . . .	270 »
Leche buena . . . . .	1 litro

Se ponen las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente de

cobre estañado, se baten bien, luego se añade la leche, se pone todo á fuego lento y se sigue mezclándolo hasta que la crema se pegue á la espátula y entonces se quita del fuego.

Precisa poner atención en que no hierva, por que entonces se echaría á perder. Este compuesto sirve para todos los helados de crema perfumándolos á gusto, haciendo calentar á la vez las drogas que se emplean.

*Crema de canela*

El compuesto antes dicho y diez gramos de canela.

*Crema de claveles*

15 gramos de claveles.

*Crema de culantro*

15 gramos de culantros.

*Crema de limón*

La corteza ligerísima de seis limones.



*Crema de nueces moscadas*

Ocho gramos de *culantro* y tres gramos de nueces moscadas.

*Crema de naranja*

La corteza ligera de cuatro naranjas.

*Crema de café*

50 gramos de café en grano.

*Crema de chocolate*

90 gramos de chocolate disuelto en poca agua.

*Crema de almendras*

Se hacen tostar 50 gramos de almendras dulces y 15 gramos de amargas, y se ponen al fuego con el compuesto de la crema.

*Crema de alfónsigo*

30 gramos de alfónsigo

*Crema de vainilla*

5 gramos de vainilla.

*Crema de avellanas*

50 gramos de avellanas tostadas.

*Helado de vainilla*

Bátanse ocho yemas de huevo en nueve cuartillos de leche, en la cual se echará medio kilo de azúcar molido. Echese un buen pedazo de vainilla, y muévase á fuego vivo hasta que se ponga espeso, pero teniendo mucho cuidado que no hierva.

Cuando la crema esté bien espesa ponerla en una *sorbetera* y dejar que se cuaje, rodeando la crema de hielo en pedacitos y de salitre

*Crema de manteca de vainilla*

Se toma un litro de nata doble, 120 gramos de azúcar en polvo, un vasito de tintura de vainilla, se

mezcla todo y se congela, batiéndolo muy bien con la espátula.

### *Crema de flor «farcí»*

Se hace un compuesto de crema cómo ya se ha dicho; cuando está helada se ponen dentro y cortadas á pedacitos, algunas frutas en dulce.

### *Queso á la vainilla*

Se hace un preparado como para el de crema y se pone dentro una varita de vainilla. Cuando está fría se une una quinta parte de nata doble, batida como merengue. Se hace congelar; luego se pone en un recipiente bajo hielo y sal, y se sirve dos horas después.

### *Sorbete á la «Plombière»*

Almendras dulces 400 gramos;  
almendras amargas 200 gramos;  
agua, un litro. Se ponen las al-



mendras en el agua caliente y luego en agua fría. Después se ponen en un mortero y se majan, batiéndolas de cuando en cuando con el litro de agua; se sigue así hasta que se haya obtenido la leche de almendras, ésta se pasa por un cedazo; se añade medio litro de jarabe virgen á 32 grados; dos cucharadas de azúcar avainillado, dos claras de huevo batidas como para los merengues y con azúcar. Se pone todo en la heladora para congelar. Cuando casi está congelado se añaden  $\frac{2}{3}$  de nata, batida como merengue, mezclándolo ligeramente, luego se pone en el bajo hielo y sal y después de dos horas se puede servir.

• *Chantilly á la italiana*

Se baten como merengue  $\frac{4}{5}$  de nata, se mezclan ligeramente 200 gramos de azúcar en polvo finísima, se hace congelar un poco, después se añade mezclándolo despacio, 30 gramos de corteza de naranja, 30 cerezas, 30 almendras verdes, todas en dulce y cortadas á pedacitos además de 6 cucharadas

de marrasquino. Luego se pone en un recipiente bajo hielo y sal, y después de dos horas puede servirse.

*Quesitos helados en cajitas*

Disolver dos hectógramos de azúcar en  $1/5$  de agua al fuego. En un recipiente aparte se baten bien 5 yemas de huevo, y cuando se han batido se vierte dentro poquito á poco el azúcar y el agua caliente aún, mezclándolo bien á fin de obtener una crema lisa.

Se pasa por un cedazo, luego se pone encima de hielo y se continúa batiendo hasta que sea bien fría y espumosa; se le une entonces un quinto de nata batida á merengue, un poco de canela en polvo, una cucharada de azúcar avainillado, y se mezcla todo ligeramente.

Se preparan cajitas de papel, ó bien se toman unos vasos, y tanto unas como otras se las cubre de polvo de bizcocho, se llenan del compuesto y se ponen en una heladora con una capa de hielo y sal muy fuerte. Pueden servirse dos horas después.

*Idem al chocolate*

Se hacen fundir 60 gramos de chocolate en seis cucharadas de agua, se une con un compuesto como para el número 33, y se procede del mismo modo.

*Idem á la diplomática*

Se hace el mismo compuesto que para los quesitos, se añaden cortezas de naranja en dulce de cedro, almendras en dulce y todas cortadas á cuadritos y 15 gramos de amargas aplastadas, tres cucharadas de vino de Málaga ó marrasquino ó chartreuse; y se procede como con el número 33.

*Biscocho á la naranja*

Nata doble, medio litro; azúcar á la naranja, 250 gramos. Se bate la nata al merengue, se une el azúcar á la naranja, se cubren de polvo las cajitas de papel ó los vasos; se llenan del compuesto y se ponen en una heladora con una capa muy fuerte de hielo.



### *Esponjados*

Para hacer unos 40 pedazos duros, se toman 15 yemas de huevo, se baten durante diez minutos luego se añade medio kilo de jarrabe virgen, mezclándolo continuamente sobre el fuego hasta que esté templado; se quita del fuego y se pone en un sitio muy fresco, siguiendo mezclándolo hasta que esté frío. Entonces se toman 15 claras de huevo, se baten á merengue, se añade un litro de nata también batida á merengue, se une todo mezclándolo bien y se llenan los pequeños recipientes para la congelación, poniéndolos bajo hielo y sal durante tres horas.

### *Esponjados de chocolate*

Se une al compuesto antedicho un kilo de chocolate disuelto en una poca de agua caliente.

### *Espuma blanca á flor de leche*

Se pone una jofaina sobre hielo

con un litro de nata; 200 gramos de azúcar en polvo, aplastado antes, con cuatro gotas de esencia de cedro. Se bate todo á merengue después se vierte sobre un cedazo con un plato debajo, y con lo que queda en el cedazo se llenan dos vasos. Estos se ponen cerrados en cajas de hoja de lata *ad hoc* y herméticamente, y se ponen luego bajo hielo y sal durante 4 horas.

### *Esponjado al chocolate*

Se hacen fundir 400 gramos de chocolate á la vainilla con una quinta parte de agua mezclada, hasta que quede una papilla. Se quita del fuego y se añaden 3 yemas de huevo y 10 gramos de azúcar; se mezcla todo bien, se añade medio litro de nata batida á merengue, se pasa todo luego por un cedazo en un recipiente puesto sobre el hielo. Cuando ha pasado se mezcla bien y se pone en un recipiente bajo hielo y sal. De este modo se prepara el esponjado de café.

*Esponjado de te*

Te verde 30 gramos, con  $\frac{1}{5}$  de agua hirviendo. Después de diez minutos en infusión, se cuele, se une  $\frac{1}{5}$  de jarabe virgen é hirviendo. Entre tanto, en otro recipiente se baten 7 yemas de huévo y cuando están batidas se pone poquito á poco y mezclándola bien la infusión de antes, se pasa por un cedazo, luego se la pone al fuego durante tres minutos, mezclándola continuamente. Se quita del fuego y se pone el recipiente sobre hielo, mezclándola hasta que esté fría; se añaden entonces 7 claras de huevo batidas á merengue. y se pone en un recipiente forrado de papel.

*Esponjado de marrasqaino*

8 yemas de huevo batidas y templadas con un quinto de jarabe avainillado, se bate bien en la lumbre durante dos minutos, después se pone en hielo mezclándolo hasta que esté frío, se añaden entonces 6 claras batidas á merengue y 4 copitas de marras-



quino, luego se pone todo en recipiente forrado de papel bajo hielo y sal.

*Esponjado de Curaçao*

Se hace como el anterior, substituyendo con 4 copitas de curaçao el marrasquino.

*Esponjado de Chartreuse*

Como el de marrasquino y 4 copitas de Chartreuse.

*Esponjado de Alkermes*

Como antes y 4 copitas de alkerme.

*Esponjado de vainilla*

Como antes y una copita de tintura de vainilla.

*Esponjado de piña*

Como antes y 4 copitas de crema de piñas.

*Esponjado de fresa*

Al compuesto completo del de marrasquino se añaden 200 gramos de fresas pasadas por un cedazo. No se pone el marrasquino.

*Esponjado de frambuesa*

Como antes y 200 gramos de frambuesa.

*Esponjado de melocotón*

300 gramos de melocotones maduros y una cucharada de azúcar avainillado.

*Esponjado de albaricoques*

300 gramos de albaricoques bien maduros.

*Esponjado de marrasquino*

Nata doble, un litro; claras de huevo, 8; azúcar, 350 gramos; marrasquino,  $1/2$ , y dos cucharadas de azúcar avainillado.

Se pone el azúcar en la nata y se hace disolver en frío, luego se añaden las claras al natural, el marrasquino y el azúcar avainillado. Se mezcla todo y se pasa dos veces por un cedazo: se pone después en la heladora y se hiela trabajándolo bien con la espátula, puesto que en esto consiste precisamente la dificultad de obtener un esponjado ligero y hermoso. Debe hacerse bien alto y doble de su volumen. Entonces se pone en copas de helados ó bien en pequeños recipientes ó en uno sólo, según se necesite, y se pone bajo hielo y sal durante dos horas.

#### *Esponjado de café*

Nata doble,  $2/5$ ; café muy fuerte y claro, 15; claras de huevo, 6; azúcar, 300 gramos. Se hace como se ha dicho antes.

#### *Esponjado con chocolate*

Nata doble,  $2/5$ ; chocolate en polvo, 200 gramos; azúcar, 200



gramos; azúcar avainillado, 25 gramos; agua para disolver el chocolate,  $1/5$ ; claras de huevo, 6.

*Esponjado de melocotones*

Melocotones bien maduros, un kilo. Se pasan por un cedazo; después se ponen en  $3/5$  de jarabe caliente de vainilla y muy denso. Cuando está frío se añaden 6 claras de huevo naturales, se pasa nuevamente todo por un cedazo y se hiela haciendo lo que se ha dicho anteriormente.

*Esponjado de fresas*

Fresas, 600 gramos. Se practica como los anteriores.

*Esponjado de frambruesa*

400 gramos de frambruesa. Como para el de melocotones.

*Ponche helado á la romana*

Se hace un ponche de helado

de limón que señala 20 grados en el pesa jarabes; se le unen 2 cucharadas de azúcar avainillado, la corteza ligera de una naranja y el zumo de cuatro. Se pasa por un cedazo y se hace helar. Cuando está casi helado se le unen cuatro claras de huevo batidas y azucaradas y medio quinto de ron; se trabaja bien con la espátula para hacerlo muy espumoso. Se sirve en copas.

*Ponche helado á la imperial*

• Con 800 gramos de azúcar, una cucharada de azúcar avainillado y  $\frac{1}{5}$  de agua, se hace un jarabe; se le añade media naranja bien aplastada la corteza, ligera de otra y dos limones con zumo, y se deja todo en reposo durante una hora. Después se pasa por un cedazo y se le une  $\frac{1}{5}$  de vino blanco moscatel; se pone en la heladora, se hiela, y cuando está casi pronto se le añaden cinco claras y un quinto de licor mixto de marrasquino, Curaçao y Kirsch. Se trabaja luego bien con la espátula y se sirve en copas.

*Ponche helado*

Se baten junto 8 yemas de huevo y 300 gramos de azúcar, 6 de canela, 4 de claveles, medio litro de vino de Málaga y  $\frac{3}{5}$  de agua. Luego se hace hervir, se saca y deja enfriar, después se hace congelar y se sirve en tazas ó copas.

*Crema Plombière á la oriental*

Se hace un helado de fruta frambuesa ó fresa; se hiela; se toma luego un poco de este helado, se pone en un vaso de tierra, se le añade  $\frac{1}{2}$  de nata azucarada se mezcla y se va poniendo poquito á poco en la heladora, trabajando bien con la espátula. Se sirve en un plato en forma de roca.

*Crema Plombière á la soberana*

En  $\frac{1}{5}$  de nata se ponen 300 gramos de nueces frescas aplastadas, la cáscara ligera de una naranja, se mueve todo con una cuchara y se deja en reposo 2 horas. Después se añaden  $\frac{3}{5}$  de jarabe



avainillado y frío, se mezcla todo, se pasa por un cedazo y se congela trabajando bien con la espátula.

*Crema Plombière de Dama*

Se hace un helado cargado de albaricoques y perfumado á la vainilla; se añade  $\frac{1}{5}$  de leche de almendras, se pasa por un cedazo y se hiela. Luego se une  $\frac{1}{2}$  de nata azucarada y se practica igual que para el anterior.

*Crema Plombière á la napolitana*

Se toma un melón maduro, se pasa el zumo por un cedazo, se añaden  $\frac{3}{5}$  de jarabe avainillado caliente, se agita bien añadiendo la cáscara ligera de una naranja y dos limones con su jugo, se hiela, y cuando está casi helado se añade  $\frac{1}{5}$  de nata azucarada á la vainilla y  $\frac{1}{5}$  entre ron y Kirsch. Se trabaja bien con la espátula y se sirve como el servicio reclama.

*Bomba á la soberana*

Se forra un recipiente en forma de bomba ó de cúpula con una crema Plombière, como ya se ha dicho en su lugar, y se llena el vacío con un espumoso de te, como se ha explicado en el esponjado de te, se pone bajo hielo y sal y dos horas después se sirve.

*Bomba á la siciliana*

Se forra un recipiente en forma de cúpula con un compuesto de Plombière á la oriental, como se ha dicho en su lugar y se llena de espumoso de vainilla, como se ha indicado en el esponjado de te.

*Bomba á la napolitana*

Se forra un recipiente de forma esférica ó de cúpula con bisagra de aquellas que se dividen en cuatro pedazos, se forra también con un compuesto de chocolate, como queda dicho en otra preparación,

y se llena con un espumoso á la vainilla.

*Bombas á la reina*

Se forra un recipiente en forma de cúpula con un helado de avellanas, y se llena de espumosos de fresa.

NOTAS

En la confección de los helados se necesita una gran limpieza y mucho cuidado. Los recipientes que se ponen bajo hielo deben estar bien cerrados y envueltos en hojas de papel donde no penetre el agua, la heladora debe ser asimismo limpia y enjuta y que no despidan olor alguno. El hielo que se usa debe ser bien triturado y la sal bien aplastada.

Los compuestos de fruta se pasan por cedazos dobles, y si emplea jarabe, debe este tener 32 grados debiendo marcar 18 la composición de los helados de fruta.

Los compuestos de frutas que



sirven para pedazos duros ó espumosos deben marcar 70 grados.

Los recipientes para los pedazos duros son cuadrados y lisos; para los espumosos, bombas y otros géneros, es mejor usar recipientes redondos y en forma de pirámide ó de bomba.

Las heladoras pueden ser mecánicas ó de *brazo*, siendo preferibles las de zinc ú hoja de lata, á las de cobre.

## JARABES

### *Modo de hacerlo*

Cinco kilogramos de azúcar, dos vasos de agua, y se pone á cocer en una cacerola á fuego vivo; se espuma, de vez en cuando se va agregando agua para clarificarlo, y así que tenga la consistencia apetecida se echan las frutas que se deseen.

Estas en cantidad igual á la del azúcar, se cuecen, se les sacan los huesos, si los tienen, y su jugo se incorpora al jarabe, y una vez frio todo se coloca en botellas y se guardan en lugar fresco.

### *Jarabe de frambuesa*

Se espachurra bien, quitándole los tallos y rabos, un kilo de frambuesas poco maduras y otro de guindas y grosellas reunidas.

El líquido que sueltan se deja fermentar por espacio de 24 horas, y luego se le pasa por un paño muy fino.

Se prepara un papel muy limpio y se va echando el líquido, ya

colado, por jícaras, cuidando de añadir por cada jícara de zumo una cucharada grande y con colmo de azúcar.

Se agita bien para que éste quede deshecho y se le da un par de hervores. Se cuela nuevamente el jarabe y se embotella, herméticamente tapado.

### *Jarabe de limón*

Se toman diez hermosos limones, se mondan, se exprime el jugo, se cuela bien, se pesa, y el triple de su peso de azúcar en polvo se pone á cocer con media taza de agua. Cuando tenga la consistencia debida se mezclan los dos líquidos, y se vuelve todo al fuego para que de un hervor.

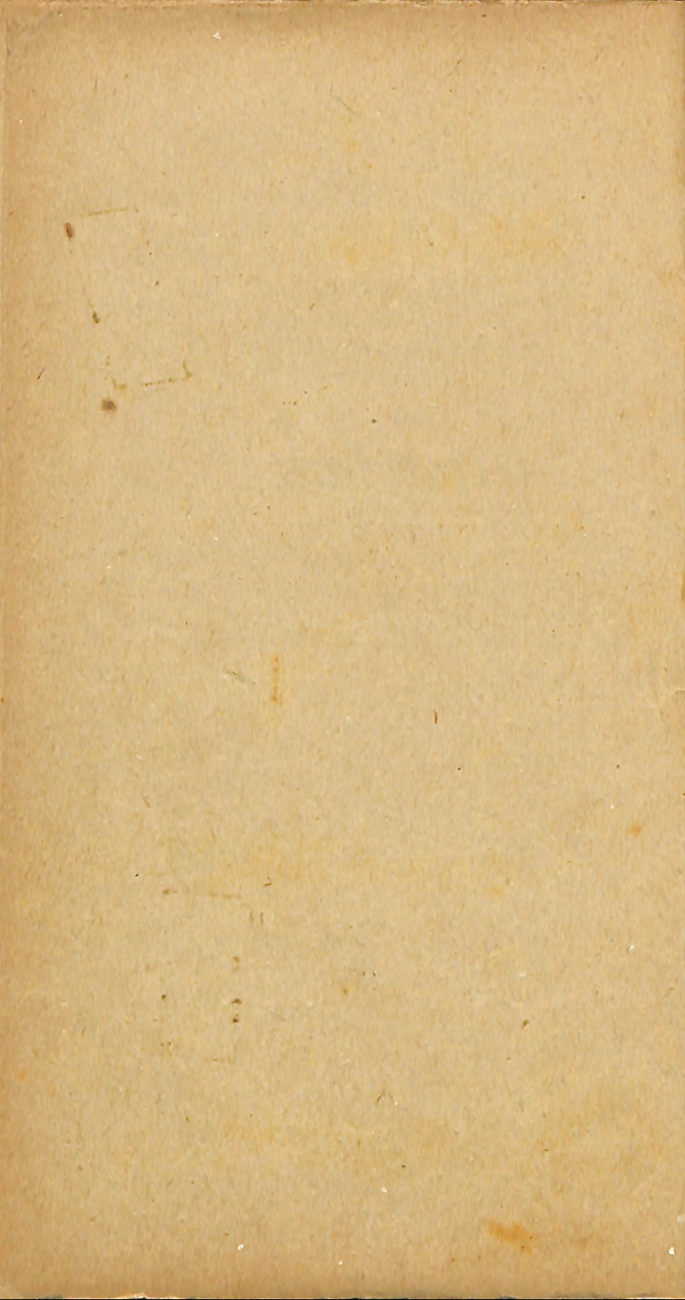
Una vez frío se deposita en botellas y se guarda en lugar fresco.



# INDICE

---

	<u>Pág.</u>
La enciclopedia de las familias	5
Cocktails. . . . .	7
Cobblers. . . . .	18
Crustas . . . . .	22
Daisyees . . . . .	24
Egg Noggs. . . . .	25
Fixes. . . . .	27
Fizzes. . . . .	28
Flips. . . . .	30
Grogs. . . . .	31
Toddies . . . . .	32
Licores . . . . .	33
Jarabes . . . . .	77







# ENCICLOPEDIA DE LAS FAMILIAS

---

## MANUALES CASEROS

---

Esta biblioteca dedicada á vulgarizar conocimientos útiles y curiosos para las familias, no dudamos que alcance el favor público, tanto por lo práctico de su lectura, como por lo económico de su coste.

En tomos sucesivos, procuraremos demostrar que el título de enciclopedia se ajusta á lo que en realidad ha de ser esta colección.

### TOMOS PUBLICADOS

Bebidas americanas.

Confituras y golosinas.

Recetario doméstico.

El arte de vivir sano.

**Córcega, 260. = BARCELONA**