

(13)

polvo, ajojolí i todo incorporado se echa á la miel así hirviendo i se vate un tantito p.<sup>a</sup> incorporar, se baja i se tapa con un paño p.<sup>a</sup> ora i media p.<sup>a</sup> q. repose, i luego se pone en cajas con una capa de ojarasca de masa, de mosqueta i otra de la miel asta llenar las cajas.

x Receta de la Sélebre Jalea

de cortar de Membrillo.

Se limpian los pelillos de los membrillos en un trapo aspero hasta que queden lustrosos, se parten p.<sup>a</sup> mitad, se quita la goma, corazon i aun las venetas: hecha esta operacion se pesa la fruta i se apunta su peso, se pone á hervir en agua buena echando esta hasta q. cobra la fruta, se tapa el pe-

(13)

polvo, ajojolí i todo incorporado se echa á la miel así hirviendo i se vate un tantito p.<sup>a</sup> incorporar, se baja i se tapa con un paño p.<sup>a</sup> ora i media p.<sup>a</sup> q. repose, i luego se pone en cajas con una capa de ojarasca de masa, de mosqueta i otra de la miel asta llenar las cajas.

x Receta de la Sélebre Jalea de cortar de Membrillo.

Se limpian los pelillos de los membrillos en un trapo aspero hasta que queden lustrosos, se parten p.<sup>a</sup> mitad, se quita la goma, corazon i aun las venetas: hecha esta operacion se pesa la fruta i se apunta su peso, se pone á hervir en agua buena echando esta hasta q. cobra la fruta, se tapa el pe-

(14)

frutas, con buena azucar i agua mui competente p.<sup>a</sup> q. tome punto mas breve, hecho esto se pone á hervir con todo el liquido destilado; i se pone á q. yierua i tome punto sin necesidad de menear, q. con 5 ó 6 horas de fuego estará ya en punto. Cuando se vé q. haya espesado ya se sacan en pequeñas porcioncitas en un plato, i cuando al enfriar no se pega yá al dedo q. le toca, está buena: entonces cortando con un cuchillo se divide como lenguas, se echa luego en las cajas engrasadas, cuando se vayan poniendo sobre la mesa, con una cucharita se van quitando la telita q. cria en las cajas, p.<sup>a</sup> q. quedan mui lustrosas, q. es lo q. hermosea la jalea de Alicante.

Mermelada del espeso

(14)

fruta, con buena azucar i agua mui competente p.<sup>a</sup> q. tome punto mas breve, hecho esto se pone á hervir con todo el liquido destilado; i se pone á q. yierua i tome punto sin necesidad de menear, q. con 5 ó 6 horas de fuego estará ya en punto. Cuando se vé q. haya espesado ya se sacan en pequeñas porcioncitas en un plato, i cuando al enfriar no se pega yá al dedo q. le toca, está buena: entonces cortando con un cuchillo se divide como lenguas, se echa luego en las cajas engrasadas, cuando se vayan poniendo sobre la mesa, con una cucharita se van quitando la telita q. cria en las cajas, p.<sup>a</sup> q. quedan mui lustrosas, q. es lo q. hermosea la jalea de Alicante.

rol p.<sup>a</sup> q. no se ensusie con tela algo ra-  
la, se le dá fuego hasta q. el mem-  
brillo esté en estado de q. entre con faci-  
lidad una paja, estando así se se deja  
hasta el dia siguiente, tapando bien p.<sup>a</sup>  
q. no evapore i q. la fruta se ponga  
negra: cuando está enfriada se estruja to-  
da la fruta, hasta q. quede como ma-  
samorra caldosa, estando así se cierne en  
un tocuyo á una vatea, este sernido se  
vá bolviendo á calentar en un perolito  
chico meneando, hasta q. esté en estado  
de volar el hervor. Ya se tienen prepa-  
radas unas tinajitas con las vocas amarra-  
das con bayeta blanca tupida, i se vá echan-  
do este sernido caliente p.<sup>a</sup> q. se destile su  
liquido hasta el otro dia: luego se hace  
almivar rico, de la mitad del peso de la

rol p.<sup>a</sup> q. no se ensusie con tela algo ra-  
la, se le dá fuego hasta q. el mem-  
brillo esté en estado de q. entre con faci-  
lidad una paja, estando así se se deja  
hasta el dia siguiente, tapando bien p.<sup>a</sup>  
q. no evapore i q. la fruta se ponga  
negra: cuando está enfriada se estruja to-  
da la fruta, hasta q. quede como ma-  
samorra caldosa, estando así se cierne en  
un tocuyo á una vatea, este sernido se  
vá bolviendo á calentar en un perolito  
chico meneando, hasta q. esté en estado  
de volar el hervor. Ya se tienen prepa-  
radas unas tinajitas con las vocas amarra-  
das con bayeta blanca tupida, i se vá echan-  
do este sernido caliente p.<sup>a</sup> q. se destile su  
liquido hasta el otro dia: luego se hace  
almivar rico, de la mitad del peso de la