

## Sorbete de fresa.

Se escogen estas, y mondadas de sus colas, se pesan catorce on<sup>z</sup> y se quebrantan. Se añaden dos cuartillos de agua, y se le añade una gran cucharada de ácido de limón, con igual cantidad de agua buena de flor de naranja u otra de olor, y se pone en infusión por dos o tres horas: se pesan 18 on<sup>z</sup>. de azúcar blanca y se echan en otra vasija, cubriéndola con un lienzo gordo, por el cual se cuece el líquido; se exprimen las heces, y cuando la coquea está completamente disuelta, se filtra por una manga hasta que el líquido quede bien transparente.

Para el de frambuesa se eligen las más recientes, muy olorosas, y de un color de escarlata algo rubio, se mondan, y se pesan 14 on<sup>z</sup>; se quebrantan en un mortero de marfil, y se echa la misma cantidad de agua y de ácido que para el de fresa: se pone en infusión por dos o tres horas, se cuece el líquido, se exprimen las heces, y después se pesan 18 on<sup>z</sup>. de azúcar blanca, y se concluye como el anterior.