

y se deje en infusión por una hora. Después
se cuele por terriz, y se guense en un lugar
fresco para helarlo luego.

De *Reseda*. Se pite una onza de cochinilla
y se pone en infusión por 24 ho. en medio cuar-
tillo de jugo de agraz. Se tapa bien la vasija,
y se mueve el liquido de tres en tres horas.
Se prepara un escrúpulo de goma tragacanto
de la may blanca, pitándole en un
mortero de marmol, humedeciéndole de
tiempo en tiempo con un poco de agua simple,
hasta que disuelto, forme una especie de mu-
cílago. Se echan 22 oit. de coqueo blanco
en $1\frac{1}{2}$ cuartillo de agua. Esteriormente,
se echa el agua goma, y la tintura de cochi-
nilla, se mezcla todo, y se deje asi por dos
horas; se cuele por una manga de peneo,
se añada una copa de agua de rosas, se
agita fuertemente la mezcla, y se pone en un
lugar fresco, hasta que se ~~haya~~ quisiera helar.

El mecanismo de helar los sorbetes, es en todos
igual; pero para mayor claridad voy fijá-
remos en uno, por ejemplo ^{en} el de evema.

Se echan dos cuartillos de sorbete de
evema, preparados en una sorbetera de