

esterno o de hoja de lata. Se coloca esta, dentro  
de una especie de cubo de madera, que sea  
un poco mayor que la sorbetera. Esta con-  
viene que tenga en su fondo un agujero;  
(p.e. de esta parte pueden convenir).

Al rededor de la sorbetera se colocan 6'  
libras de hielo machacado, con 2 libras de  
sal comun tambien molida. En esta dis-  
posicion se da vueltas rapidas para la sor-  
betera por espacio de 4 o 5 minutos, y se  
destapa para desprendo con la cuchara todo  
el hielo que se haya formado en la circunfe-  
rencia interior, el que se echa en el centro. Se vuelve  
a tapar y se repite la misma operacion.

Luego que el licor haya perdido toda su tras-  
parencia, o que se haya convertido en nieve,  
se agita fuertemente con el cucharon, y cuando  
el hielo se haya casi derretido, se alza la  
sorbetera, y despues de volverla a regular  
se empieza a darle vueltas como antea-  
mente, moviendo el sorbete con el cucharon.

Si no hay necesidad de acelerar la operacion,  
no se da mas vueltas a la sorbetera; pero se  
debe batar por mucho tiempo, y fuertemente,  
con el cucharon el sorbete helado, pues asi  
se aumenta la neviedad y finura de estas bebidas.