

tabaco por medio de un soplete que sirva igualmente á llevar el humo al capitel de la máquina, en cuyo remate se adapta un tubo flexible, que termina en una cánula apropiada para introducirla por el ano.

Como el mejor efecto que pueden producir las obras que se destinan á la instrucción pública, es el inspirar ideas útiles, no podemos menos de recordar eficazmente, en nombre de la humanidad doliente, á los ayuntamientos y hospitales de toda la República, el establecimiento de estas cajas de socorro para los asfixiados y ahogados.

Debemos advertir, que las instrucciones que quedan expuestas para estos accidentes, están formadas con presencia de las que ha publicado el célebre Mr. Portal en 1866, á expensas del gobierno francés.

736

FRENOLOGIA. (*)

(Craneología ó craneoscopia.)

Doctrina creada al principio del presente siglo por el Dr. Gall. Su fin es el determinar las funciones de las diversas partes del cerebro, y probar que se pueden conocer las diferentes aptitudes é inclinaciones individua-

(*) Véanse las dos láminas al fin de este tomo.

les por las protuberancias y depresiones que presenta el cráneo. Estando éste exactamente modelado sobre la masa cerebral, cada porción de su superficie presenta dimensiones más ó menos considerables, según que la parte correspondiente del cerebro esté más ó menos desarrollada. Ahora bien, siendo los individuos, en quienes esta ó aquella porción del cráneo se halla ampliamente desarrollada, notables todos, ó la mayor parte, por la misma facultad, virtud ó vicio, los frenólogos han concluido que la porción del cerebro, correspondiente á esta parte del cráneo, es el sitio de una facultad, virtud ó vicio, y que aquella es su *órgano especial*.

El mismo Dr. Gall refiere cómo hizo el descubrimiento de su sistema: cuando iba al colegio, reparó que algunos de sus discípulos alcanzaban premios en las aulas y que siempre le aventajaban, porque aprendían fácilmente de memoria. Notó que estos individuos tenían ojos grandes y saltones. Esta primera impresión, que subsistió en el espíritu de Gall, de una facultad intelectual ligada á una conformación física, de la cual más adelante hizo la memoria de las palabras, siendo estudiante en medicina, le condujo á pensar y examinar si también otras facultades no se manifestarían al exterior, es decir, no se manifestarían por medio de conformaciones que les fuesen propias. Visitó al instante las prisiones de muchas ciu-

dades de Alemania, las casas de locos, modeló las cabezas, ó recogió los cráneos de los individuos dotados de grandes cualidades morales é intelectuales, así como las de los notables por sus enormes vicios. Practicó el mismo estudio sobre los animales, y halló una analogía de conformación cerebral entre todos los animales dotados de instintos análogos; además, encontró en el hombre los mismos desarrollos cerebrales, á los cuales dió el nombre de *órganos*, correspondiendo á los instintos de aquellos.

Así, pues, el órgano del instinto carnívoro, de la destructibilidad, está situado encima del conducto auditivo externo en el hombre como en el león, y según Gall, es un órgano que presta á la cabeza de todos los carnívoros esa anchura que se nota hacia lo exterior de las sienas; colocó el órgano de la prudencia ó de la circunspección en la prominencia parietal, á causa del desarrollo trasversal que se observa en la cabeza de las serpientes. Recopió en la corneja y en la golondrina, el órgano de la habitatividad ó amor del país, unido al gusto de viajar; lo cual, según él, explica tanto sus emigraciones como su vuelta constante á los mismos lugares. En la urraca descubrió el órgano de la adquisividad ó del robo, que más tarde consideró como el órgano del amor á la propiedad; órgano que determina el apego á formar colecciones y el deseo de enriquecerse. En

el ruiseñor estudió el órgano de la melodía, en el castor el de la constructividad ó ingenio. Las pasiones que se desarrollan en el hombre, fueron también representadas en los animales por órganos semejantes: el amor de la propagación de la especie ó amatividad tuvo su plaza en el cerebelo, y el desarrollo de esta parte del encéfalo se hizo en el hombre, como en los animales, el indicio del grado de energía de las facultades generadoras.

Pero no fué sólo entre los animales entre los que Gall trató de elegir ejemplos para la fundación de su sistema. Los hombres de caracteres excéntricos, los de gran talento, los criminales, los melancólicos, los locos, vinieron á darle pruebas para su doctrina; consultó no sólo las cabezas y los cráneos de los contemporáneos, sino que también fué á buscarlos en la historia, basándose en los retratos que nos ha legado la más remota antigüedad. De este modo encontró un enorme desarrollo del órgano de la poesía en el busto de Homero, de la metafísica en el de Sócrates, de la bondad y veneración en la cabeza de Jesucristo. En las cárceles, en los baños, en las galeras, Gall iba á examinar las cabezas de los criminales, y pedía que le contasen la historia de sus crímenes y las circunstancias que los habían acompañado. El saltador de caminos le ofrecía el instinto del homicidio desarrollado simultáneamente con el del valor, mientras que éste

último, por lo común, solía faltar en el envenenador. En el ladrón cobarde, hallaba el órgano de la astucia con el del instinto de la propiedad; en los hombres condenados por atentados al pudor, siempre notaba un desarrollo considerable de las fosas occipitales inferiores, y por consiguiente del cerebelo. Los locos le proporcionaban á su vez observaciones interesantes: el órgano de la vanidad lo veía desarrollado en los que se tenían por reyes, emperadores, etc., el de la vanidad y el de la religión en los que se juzgaban como papas, santos, etc. De esta manera Gall llegó á distinguir en el cerebro veintisiete órganos, dando á cada uno el lugar que le correspondía, y siendo capaz de formar mayor ó menor prominencia: prominencia cuyo volumen depende de la energía de la facultad que representa.

Además de los 27 órganos descritos por Gall, su discípulo y colaborador, Spurzheim, admitió otros varios. En las dos cabezas indicadas en la correspondiente fig. los veintisiete órganos admitidos por Gall van indicados por los guarismos 1, 2, 3, 4, etc.; los aceptados más tarde van indicados con las letras A, B, C, etc.

1. Órgano de la facultad generadora; tiene por sitio el cerebelo y está indicado en la superficie del cráneo por dos protuberancias redondeadas una á la derecha y otra á la izquierda de la línea media.

2. Amor de los hijos ó filogenitura; corresponde á la protuberancia occipital.

3. Memoria de las cosas, encima de la raíz de las narices.

4. Memoria de los lugares ó localidad, órgano colocado sobre el borde interno de las cejas, é indicado exteriormente por una protuberancia.

5. Memoria de las personas, órgano de la forma ó configuración, junto al ángulo interno de la órbita; su volumen está indicado por la mayor ó menor distancia entre los dos ojos.

6. Sentimiento de los colores; ocupa la parte media de la ceja, y se extiende un poco sobre la frente.

7. Órgano de la música; encima y por detrás del precedente, sobre el tercio interno de la arcada orbitaria.

8. Órgano de los números, del cálculo ó de las matemáticas, situado en el ángulo externo de la órbita.

9. Ciencia de las palabras ó memoria propiamente dicha, sobre la parte frontal del fondo de la órbita: cuando está muy desarrollada, el ojo es grueso y saltón, y el individuo tiene la facultad de retener fácilmente las palabras, los nombres: lo cual no supone la de conocer su significación lógica ó gramatical.

10. Estudio de las lenguas, verbosidad ó lenguaje; existe también sobre la órbita un

tanto más arriba que el anterior; es propio de los gramáticos y filólogos.

11. Órgano de la industria y destreza mecánica ó constructividad; forma una protuberancia redondeada en la base lateral del hueso frontal, cerca de las sienas, detrás de los órganos de la música y del cálculo.

12. Órgano de la amistad y del afecto, sobre el del amor de los hijos ó filogenitura.

13. Valor, instinto de la propia defensa, inclinación pendeciera, camorrista.

14. Órgano de la destrucción, instinto sanguinario, inclinación al homicidio ó destructividad; muy pronunciado en los animales carnívoros; forma protuberancia por encima de la oreja.

15. Órgano de la astucia, por encima y un poco hacia adelante del anterior. También se llama órgano del *secreto* ó secretividad por razón del cuidado con que los individuos que tienen este órgano desarrollado, ocultan sus pensamientos; unida á los sentimientos morales esta facultad constituye la prudencia, la discreción; en el caso contrario degenera en doblez, hipocresía, dolo, etc.

16. Órgano del robo; se encuentra delante y encima del de la astucia; pero la facultad resultante de este órgano no produce solamente la tendencia á apoderarse de lo ajeno, sino en general la de adquirir y poseer, por lo que es llamada adquisitividad. Esta facul-

tad da la idea de la propiedad; exagerada, conduce á la avaricia, codicia, etc.

17. Aprecio de sí mismo ó amor propio; se halla detrás del ápice de la cabeza, cerca del ángulo que resulta de la reunión de los parietales. Moderadamente desarrollada, esta facultad inspira al individuo la confianza en sus propias fuerzas, el sentimiento de su propia dignidad; exagerada se convierte en presunción, arrogancia, orgullo, etc.

18. Órgano de la ambición, de la vanidad, del amor á la aprobación; está inmediato al precedente; junto al ángulo posterior y superior del parietal. Reducida á justas proporciones, y unida á sentimientos morales, esta facultad da el deseo de agradar y adquirir la estimación general.

19. Sentimiento de la circunspección, previsión, prudencia, indecisión.

20. Sagacidad comparativa, sentimiento de las comparaciones; está en la parte anterior y media del hueso frontal.

21. Penetración metafísica, espíritu de inducción, ideología, profundidad del pensamiento. Este órgano se confunde con el anterior, está situado en su lado extremo, y cuando su desarrollo es grande, forma dos protuberancias que dan á la frente una forma hemisférica particular.

22. Espíritu de réplicas, talento improvisador, agudeza, dichos ingeniosos, inclinación á la sátira: órgano situado en la parte

lateral externa del que le precede: aumenta la anchura y elevación de la frente.

23. Organó de la observación inductiva; resulta de la reunión de los tres anteriores: proporciona al hombre la facultad de madurar sus reflexiones, y las hace fructíferas, deduciendo sus consecuencias.

24. Bondad, sentimiento de lo justo ó injusto, espíritu de justicia, afabilidad, en fin, benevolencia.

25. Imitación, sentimiento de la mímica, facultad de imitar.

26. Sentimiento religioso, veneración, órgano situado en el ápice de la cabeza. Esta facultad produce el sentimiento del respeto y sumisión, para con las personas de clase y merecimiento más elevado; inclina á la piedad filial y á las ideas religiosas. Si este órgano está muy desarrollado, predispone á la humildad ó superstición.

27. Fimeza ó constancia, perseverancia, tema, tenacidad indomable.

*Organos admitidos por los frenólogos
posteriores á Gall.*

A. Organó de la *concentración* y de la *habitación*, inmediatamente encima del amor á los hijos ó filogenitura. Por *concentración* se entiende la facultad que ciertos individuos poseen de concentrar todos sus pensamientos, de manera que nada pueda distraerlos

del objeto que los ocupa. A esta facultad se agrega bajo el nombre de *habitación* ó *habitividad*, esa especie de instinto natural que liga al hombre á cierto país, á cierta habitación ó manera de vivir.

B. Organó de la *conciencia*.

C. Organó de la *esperanza*.

D. Organó de lo *maravilloso* ó *maravillosidad*. Todos tres por encima de la protuberancia parietal, inmediatamente debajo de los órganos de la veneración y de la perseverancia. La *conciencia* produce el sentimiento del deber, de lo justo y de lo injusto. La *esperanza* siendo muy pronunciada dispone á la credulidad, á las especulaciones descabelladas, por lo que este órgano está en la vecindad de la *maravillosidad*, facultad de la cual procede la tendencia á creer las inspiraciones, apariciones, y todos los acontecimientos sobrenaturales.

E. Organó de la *idealidad*, que es el sentimiento de la excelencia, perfección, exageración y entusiasmo.

F. Organó de la *individualidad* situado en el arranque de la nariz; la mayor ó menor anchura al espacio que separa las cejas. De esta facultad resulta la aptitud para las ciencias que, como la historia natural, consisten en estudiar los objetos individualmente.

G. Organó del *tamaño* ó *extensión*.

H. Organó del *peso* y *resistencia*. Organos

situados en el ángulo interno de la órbita, entre el de la configuración y el del colorido. Del primero resulta la facultad que tienen algunos individuos de medir con un solo golpe de vista, una distancia, una extensión cualquiera, de juzgar una perspectiva, etc.; del segundo resulta la facultad de apreciar la resistencia en mecánica.

I. Del órgano del *orden*, situado en el ángulo externo de la órbita, al lado del órgano del cálculo, procede aquella atención y cuidado que tienen ciertos individuos de poner cada cosa en el lugar que le está destinado.

K. Del órgano del *tiempo* situado encima de la parte media de las cejas, entre el órgano de la localidad y el del conocimiento de los tonos ó la música, dependerían todas las nociones relativas al tiempo, la duración, el conocimiento y la memoria de las fechas, el del ritmo musical, y la facultad de observar exactamente el compás cuando se toca un instrumento; facultad esencialmente distinta del conocimiento de los tonos.

La doctrina de Gall provocó una viva discusión y oposición. El examen de las cabezas de muchos hombres notables ó de grandes criminales que carecían de las protuberancias correspondientes á sus grandes cualidades ó grandes crímenes, dió un gran golpe á la frenología. Las visitas de los baños y cárceles, que tan maravillosamente sirvie-

ron á la frenología durante el período de su desarrollo ó acrecentamiento, fueron dirigidas contra ella. Presentáronse con el mismo cuidado los casos en que malas inclinaciones existían en individuos que no ofrecían desarrollo en los órganos, como el Dr. Gall se esforzaba anteriormente en descubrir su coincidencia.

Por último, llegóse á desechar toda clase de localización y á decir que las funciones del cerebro resultaban de la unión de diferentes partes del órgano.

El volumen, la forma y el peso del cerebro de los animales fueron también objeto de investigaciones con el fin de contrastar las aseveraciones frenológicas. Se reconoció que ciertos animales, bastante inteligentes, muchas veces tenían un cerebro menos desarrollado que los que no eran tan inteligentes como ellos; que el desarrollo más considerable del cerebro no siempre estaba en armonía con el del órgano que debía presidir al instinto predominante; así las masas laterales del cerebro del buey, asiento del órgano del instinto sanguinario, son mayores que las del león.

Todos estos hechos, y muchos otros, tales como el examen de la cabeza de Napoleón I, y las de algunos hombres eminentes por sus cualidades, que estaban en contradicción con este sistema, conmovieron los cimientos de la frenología, y le hicieron perder el carácter

de ciencia; y muchos sabios que al pronto habían abrazado los principios de esta doctrina, concluyeron por reformar sus juicios.

737

CREMAS.

Se ponen en un perol tres cuartillos de leche, se hace hervir, después de cocida se pone una poca de corteza de limón verde y un polvo de cilantro, una rajita de canela, media libra de azúcar y dos granos de sal; se vuelve á poner á cocer hasta que quede reducida á la mitad, se pone á enfriar una poca de ella, echándola en una cacerola con un puñado de harina desleída con seis yemas de huevo, se revuelve bien para que se incorpore todo y se echa en la demás crema poco á poco, meneándola á una mano; después se pasa por un tamiz y se echa en un cuenco ó cazuela, luego se pone á calentar y á espesar en el baño de maría y antes de servirla se tostará un poco por encima con un badil ó pala de hierro hecho ascuá.

738

Crema de café.

Se ponen tres cuartillos de agua en una cafetera, luego que hierva se echan dos on-

zas de café, se aparta del fuego y se meneá bien con una cuchara, se vuelve á poner al fuego para que se cueza hasta que suba tres ó cuatro veces; se deja reposar, se saca lo claro y se pone en un perol con media azumbre de leche y un pedazo de azúcar, se hace hervir hasta la reducción de la cantidad suficiente que se quiera para llenar la fuente de la crema, se deslíen aparte cinco yemas de huevo con un puñado de harina y sobre esta masa se va echando la crema meneándola á una mano, se cuele por un cedazo sobre una fuente ó cuenco, éste se debe poner dentro de una cazuela llena de agua caliente casi hirviendo, que es lo que se llama baño de maría, y se tapa la crema, se pone sobre la tapadera un poco de fuego y se hace hervir el agua de la cazuela hasta que la crema esté suficientemente espesa. Esta crema es mejor caliente que fría.

739

Crema de chocolate.

Se raspan dos onzas de chocolate y se ponen en un cazo con medio cuarterón de azúcar, media azumbre de leche y un cuartillo de nata; se hace hervir todo hasta que se haya disminuido una tercera parte, se aparta del fuego y cuando esté tibia se deslíen cinco yemas de huevo, se pasa todo por el ce-

dazo y se espesa por medio del baño de maría como en la crema de café.

740

Crema frita.

Se ponen en un cazo tres cucharadas de harina, se deslien poco á poco con seis huevos, claras y yemas, una poca de cáscara de limón raspada, media azumbre de leche, un terrón de azúcar y polvo de sal, se hace cocer á fuego manso por espacio de media hora, meneando siempre á una mano; estando bien espesa se echa sobre un plato grande espolvoreado de harina, de modo que quede la crema del grueso de medio dedo y se espolvorea también con harina por encima; se deja enfriar, y cuando lo esté, se corta en pedazos del tamaño y forma que se quiera, se echan á freir en un sartén con manteca muy caliente, últimamente, se apartan, se espolvorean con azúcar y se tuestan con un badil ó pala de hierro hecho ascua.

741

Crema de caramelo.

Se pone en un cazo media azumbre de leche, un cortadillo de nata, una rajita de canela, un puñado de cilantro y un pedazo de cáscara verde de limón: se hace cocer esta

mezcla un cuarto de hora, al cabo del cual se aparta del fuego, se pone en otro cazo un cuarterón de azúcar con medio vaso de agua y se pone á cocer en una hornilla hasta que quede en punto de caramelo, esto es, hasta que tome un color de canela subido; se aparta del fuego, se mezcla con la crema, procurando se incorpore bien el almíbar con ésta; se vuelve á poner todo al fuego hasta que se haya incorporado bien, se deslien cinco yemas de huevo con un puñado de harina, se echa sobre ellas la crema, se cuele por un cedazo y se acaba de cocer en baño de maría como los anteriores.

742

Crema á la inglesa.

Se deslien cuatro huevos, claras y yemas, con un puñado de harina, un poco de raspaduras de limón verde, una rajita de canela molida, algunas almendras machacadas, media cucharada de agua de flor de naranja, media azumbre de nata, dos onzas de azúcar y un polvo de sal; se cuece todo, y cuando lo esté se echa en un plato ó fuente, se espolvorea con azúcar y se tuesta como queda dicho.

743

Crema á la duquesa.

Se pone en un cazo media azumbre de leche con medio cuartillo de nata, una rajita de canela, un pedazo de cáscara de limón verde y dos onzas de azúcar; se hace cocer todo por espacio de media hora, hasta la disminución de una tercera parte; se cuela por un cedazo, y después se deslíe con seis yemas de huevo y un puñado de harina, se añade la pasta de tres ó cuatro almendras machacadas, media pastilla de chocolate, una poca de flor de naranja confitada y picada y se hace cocer en baño de maría como queda dicho.

744

Cuajada ó crema de fresas.

Se toma medio cuartillo de fresas mondadas, lavadas, escurridas y machacadas en un mortero, se cuece cuartillo y medio de nata con medio cuartillo de leche y azúcar, se deja cocer hasta la reducción de la mitad, se aparta del fuego para que se enfríe un poco, y entonces se echan las fresas para que se incorporen, se deslíe también un poco de cuajo del tamaño de un guisante, cuando la crema esté tibia, después se cuela todo por un cedazo y se pone en una taza grande ó en

un cuenco que pueda ponerse al fuego sobre el rescoldo sin quebrarse, se coloca, pues, el cuenco en el rescoldo, se tapa con su tapadera y se echa sobre ésta un poco de rescoldo caliente; cuando se haya cuajado, se pondrá en un paraje fresco ó sobre nieve hasta que se sirva.

745

Cuajada ó crema de frambuesas.

Se hace del mismo modo que la de fresas, con la diferencia de que apartando la nata del fuego cuando está bastante reducida se añaden dos yemas de huevos frescos, que se habrán antes desleído con dos cucharadas de nata; se pone un instante al fuego, meneando la crema solamente para hacer cocer los huevos sin hervir, á fin de que no se tuerza; luego se concluye como las ya dichas.

746

Nata ó crema batida.

Se toman dos cuartillos de buena nata, se ponen en una cazuela con una poca de flor de naranja confitada y picada muy sutil, dos onzas de azúcar fina, una poca de goma tragacanto del tamaño de una avellana pulve.

rizada, se bate la nata y á medida que hace espuma se quita con la espumadera para ponerla sobre un cedazo, debajo del cual se pone un plato para recoger lo que escurra, se continúa batiendo la nata hasta que no quede ninguna en la cazuela, y si no hay bastante se toma la que ha soltado la espuma debajo del cedazo, la cual se batirá también, se pone esta crema espumosa sobre una compotera.

Algunos guarnecen esta nata con pedacitos de dulce de cidra ó de limón, cortados en rajitas; los que gusten de limón pueden poner una poca de cáscara verde, picada muy fina, en la nata, antes de batirla, y entonces no hay necesidad de partir en rajitas limón confitado.

747

Crema ó nata á la portuguesa.

Se toma media azumbre de buena nata, se pone en ella media cucharada de agua de flor de naranja con tres onzas de azúcar y dos huevos sin separar las claras: se bate todo junto hasta que se forme una crema espesa, y se pone en un cubilete ó compotera de plata, tapada con una tortera, encima de la cual se pone un poco de fuego: cuando esté cuajada se pondrá á enfriar en un paraje fresco hasta que se sirva.

748

Nata batida de fresas y frambuesas.

Se bate cuartillo y medio de nata, y á medida que haga espuma se va sacando con una espumadera, y se coloca en un cedazo debajo del cual hay un plato para recibir lo que gotee; cuando se ha batido toda, se toman dos puñados de fresas ó frambuesas bien mondadas; se pasan por un tamiz, estrujándolas bien; se ponen con ellas dos onzas de azúcar muy molida y después se junta todo, batiéndolo con la nata un momento antes de servirla, y se coloca en la compotera.

749

Crema real.

Se toman dos cuartillos de nata, se ponen al fuego con dos onzas de azúcar: se hace cocer hasta que quede reducido á la mitad; se aparta del fuego; se pone media cucharadita de flor de naranja y dos claras de huevo batidas; se incorpora todo en un instante al fuego con el batidor, y luego que las claras estén cocidas, se coloca la crema en la compotera, y se pone á enfriar antes de servirla.

750

Queso natural de crema.

Se toma media azumbre de leche buena que se pone á entibiar al fuego: se le echa un pedacito de cuajo bueno del tamaño de un guisante que se deslie con la leche: se pone la cuajada sobre rescoldo, tapándola con una tortera, y echando encima de ésta un poco de ceviza caliente; luego que se ha cuajado bien, se pone sobre una cesta ó canastillo de mimbres, hecho expresamente, y cuando se ha escurrido bien se comprime en la compotera y se sirve con buena nata y azúcar por encima.

751

Queso batido.

Se pica muy menudo un poco de limón verde; se pone en una cazuela con cuartillo y medio de nata buena bien espesa, y un pedacito como un garbanzo, de goma tragacanto pulverizada, y se bate la nata. A medida que la espuma se espesa, se saca con una espumadera, y se va poniendo en un cestito de mimbres: si este cesto no está muy tupido, se pondrá en su interior un pedazo de muselina ú otro lienzo claro: cuando la nata esté toda batida, se deja escurrir el queso

hasta el momento en que se ha de servir, y se pondrá en una compotera echándole azúcar molida por encima.

752

Queso de la Princesa.

Se ponen al fuego dos cuartillos de nata con cuartillo y medio de leche, dos granos de sal, una cáscara de limón verde, raspada, un puñado de cilantro, una rajita de canela y tres onzas de azúcar; se hace cocer todo junto hasta la reducción de la mitad, y entonces se aparta del fuego; estando tibio, se echa un pedacito como un garbanzo de cuajo, desleído en una cucharada de agua; se pasa todo por un cedazo y se ponen á calentar con rescoldo arriba y abajo; luego que se haya cuajado bien, se pone en un cedacito de mimbres á propósito, para que se escurra y tome la forma de un queso: después se coloca en la compotera ó se sirve en un plato.

753

Pera seca de un modo exquisito.

Las peras de la reina y las de D. Guindo, son las que por lo común se secan mejor. Se pelan de arriba abajo, á los rabos se les corta el extremo y se van echando en agua fres-

ca; después se ponen á cocer hasta que se manifiesten blandas al tacto, y se van sacando en esta sazón con una espumadera, poniéndolas de nuevo en agua fresca; se dejan escurrir bien, y para cada cincuenta peras se pone una libra de azúcar en una azumbre de agua; cuando el azúcar se haya disuelto, se pondrán las peras en él y se dejarán así por espacio de dos horas: luego se sacan, se ponen sobre unos zarzos con las colas arriba, y se meten por espacio de una noche dentro de un horno á un calor moderado como el que queda después de sacado el pan. Al día siguiente se vuelven á meter las peras en el agua de azúcar, y se repite la operación de meterlas en el horno en la propia forma, continuando esta manipulación por cuatro días, advirtiéndole que la última vez no se han de sacar del horno hasta que estén bien secas. Así se conservan en parajes secos todo el tiempo que se quiera.

BUÑUELOS.

754

Buñuelos de crema.

Se toma un puñado de harina, se deslíe con tres huevos y seis yemas, un poco limón picado y confitado, medio cuartillo de nata, medio cuartillo de leche y un buen terrón de

azúcar. Se pone todo á cocer por espacio de un cuarto de hora; espesada esta crema se extiende sobre un tablero espolvoreado de harina, dejándola del grueso de una pulgada.

Luego que se ha enfriado, se corta en pedacitos que se arrollan entre las manos con harina, se echan á freir en aceite ó en manteca hirviendo, y se espolvorean con azúcar bien molida; con lo cual quedan hechos.

755

Buñuelos de viento.

Se pone en un cazo un poco de manteca de vaca, como cosa de un huevo, las raspaduras de dos limones verdes, una cucharadita de agua de azahar, si la hubiere, un cuarterón de azúcar, un poco de sal y medio cuartillo de agua; se hace hervir todo por un corto rato, y se echa tanta harina cuanta se necesite para hacer una masa consistente y espesa, meneándola al fuego con una cuchara de palo, hasta que se pegue al cazo; entonces se pasa prontamente á otro cazo, desliendo bien dos huevos y mezclándolos con la masa hasta que se ponga blanda sin estar clara; después se echa en un plato, y se extiende con un cuchillo, dejándola del espesor de un dedo: se calienta aparte aceite ó manteca que no esté hirviendo, se mete en ella el mango de una cuchara, y se van to-

