

poración depende de la superficie expuesta y de la presión atmosférica; es decir, si se hierve cierta cantidad de miel en una vasija honda, la evaporación no es muy rápida, pero si se hierve la misma cantidad de miel durante el mismo tiempo en una vasija ancha de poco fondo se evapora el agua con más prontitud y la miel resultará más espesa y pesada. Si se hierve la misma cantidad de miel durante el mismo lapso de tiempo, en una altitud como la de la Ciudad de México, por ejemplo, y en otra como la del puerto de Veracruz, se observará que la miel hecha en este primer lugar resulta más espesa y en menor cantidad que la que se obtiene en Veracruz. De esto se deduce que es muy difícil determinar qué cantidad de azúcar tiene una miel hervida durante diez ó más minutos; pero naturalmente, valiéndose del pesa jarabe se puede precisar la cantidad de azúcar que contiene una miel en cualquier grado de su ebullición. Sin embargo, es posible medir la cantidad de agua y azúcar de manera que pueda conocerse la proporción de ésta cuando la miel comienza á hervir. Las explicaciones que siguen indican las cantidades de azúcar que tiene la miel después de hervir un minuto y la clase ó punto de la miel que necesita determinada fruta.

Una pinta de azúcar y un gill¹ de agua producen una miel de cuarenta grados de densidad:

Se aprovecha para fresas y cerezas.

Una pinta de azúcar y media pinta de agua producen una miel de 32° de densidad.

Una pinta de azúcar y tres gills de agua, dan una

¹ Las equivalencias de estas medidas y las de las que siguen constan en la tabla que puede consultarse en la última página de este folleto.

miel de 28° de densidad. Esta y la anterior proporción se usan indistintamente para duraznos, ciruelas, membrillos, grosellas, etc.

Una pinta de azúcar y una pinta de agua producen una miel de 24° de densidad que se aprovecha para envasar frutas ácidas.

Una pinta de azúcar y una y media pintas de agua dan una miel de 17° de densidad.

Una pinta de azúcar y dos pintas de agua, producen una miel de 14° de densidad, la cual sirve lo mismo que la anterior para peras, duraznos, ciruelas dulces, cerezas, frambuesas, zarzamoras, etc.

Las mieles más ligeras pueden usarse para llenar los botes después de que se hayan retirado del horno ó del cazo. El procedimiento para hacer una miel es muy sencillo, pero hay que observar ciertas reglas si se quiere que ella y la fruta resulten de muy buen aspecto y sabor. Póngase el azúcar y el agua en el cazo, colóquese éste en el fuego y remuévase hasta que aquélla se disuelva; caliéntese á fuego manso hasta que hierva y déjese así sin menear. El tiempo que ha de durar la ebullición depende de la riqueza de la miel, pero por regla general, las mieles son mejores si se hierven sólo de diez á treinta minutos. Si las mieles espesas se hierven pronto, se envasan ó se menean, tienden á cristalizarse. Es muy conveniente hacer la miel uno ó dos días antes de que se envasa y como indicación indispensable conviene saber que las mieles ligeras ó aguadas no se conservan por mucho tiempo si no se tapan herméticamente, mientras que las espesas pueden conservarse sin que se tapen bien.

Uso del pesa jarabe

El pesa jarabe es un tubo graduado con una ampolla pesada en uno de sus extremos, que registra desde cero hasta cincuenta grados y sirve para determinar la cantidad de azúcar que contiene una miel en un momento dado.

Si se pone este instrumento en agua pura la ampolla descansará en el fondo de la probeta ó de cualquier otro recipiente que se use; pero si en esa agua se disuelve azúcar, comenzará á flotar el sacarómetro y marcará más y más grados cuanta mayor sea la cantidad de dulce que se agregue. Para hacer estimaciones ó ensayos conviene que la miel ó jarabe sean tan agudados que el pesa jarabe marque el 0 solamente. Si se llena una probeta de capacidad de medio gill hasta sus dos terceras partes de alto y se introduce después el instrumento, se registrará en éste la cantidad de azúcar contenida en el líquido.

Los experimentos que se han hecho demuestran que cuando se disuelve el azúcar y se calienta en jugo de alguna fruta, si el pesa jarabe registra 25° la proporción de azúcar es la conveniente, porque se combina con la pectina necesaria para hacer jalea. Tanto la probeta como el pesa jarabe deben calentarse gradualmente para que la miel caliente no los reviente. Si el pesa jarabe registra más de 25°, agréguese un poco más de jugo de fruta, pero si por el contrario, acusa menos de esos 25°, disuélvase más azúcar. Cuando se haga miel para envasar y conservar frutas, hay que precisar ó acertar la cantidad de azúcar en cualquier momento

del hervor, agregándole agua ó azúcar según que se necesite hacerla más aguada ó más espesa respectivamente.¹

Empaque de frutas

Este método para conservar domésticamente las frutas es el más aceptable desde cualquier punto de vista. Es sumamente sencillo y es el que generalmente se considera como el más económico y el mejor, porque la fruta se conserva en estado suave y jugoso que es el que se estima como más fácil de digerir.

El éxito del envase depende exclusiva y absolutamente de la esterilización y por consiguiente si se observa mucho cuidado no se sufrirá fracaso sino en muy raras ocasiones, es decir, si se desarrolla algún esporo en el recipiente. Se conocen varios sistemas para envasar y aunque en todos ellos el principio es el mismo, las condiciones bajo las cuales tiene que procederse pueden, en cada caso, constituir un método distinto. Por esta razón daremos los que se reputan como más fáciles y mejores y los cuales consisten en:

Primero: cocer las frutas en sus botes ó envases en un horno;

Segundo: cocer las frutas en sus botes ó envases en baño de maría (agua hirviendo);

Tercero: cocer las frutas antes de ponerlas en sus botes.

¹ El uso del pesa-jarabe, que es tan sencillo y fácil de comprender como el del termómetro según se ha visto, puede desterrar el procedimiento empírico y de tanteos que generalmente se sigue en México para determinar la riqueza de una miel, escalonándola por grados ó puntos de espejo de hebra, de bola, de escalera, etc., pues sirve para evitar contratiempos y pérdidas en caso de que la miel se pase de su punto y no sirva ya para el fin á que se destinaba así como para obtener siempre conservas y jaleas del mismo aspecto y sabor.

Es de la mayor importancia que los botes, tapas y anillos de goma, estén en condiciones perfectas, y para convencerse de que en ellos no hay ningún defecto, deben examinarse escrupulosamente. Sólo deben usarse anillos de goma nuevos ó que no estén muy usados, porque si el caucho no es muy elástico y suave, la cerradura, al atornillar la tapa, no será perfecta. Debido á la mal entendida economía de usar anillos que han perdido su flexibilidad ó elasticidad, se pierden al año muchos botes de frutas. Estos botes, sus tapas y anillos deben lavarse bien y esterilizarse por completo.

Ténganse dispuestos dos recipientes de agua fría, y en uno de ellos colóquense los botes acostados, y en el otro los anillos de goma. Pónganse en el fuego hasta que hierva el agua por lo menos unos diez ó quince minutos. Por otro lado, arréglese otra vasija de poco fondo con agua hasta unos cuatro centímetros de altura. Esterilícense los vasos, cucharas y embudos, si se necesita usarlos, sumergiéndolos en agua hirviendo durante unos minutos. Cuando todo esté listo para introducir las frutas en los botes, sáquese uno de estos del agua, con una espumadera, escurriéndolo muy bien, póngase en la vasija de poco fondo, antes expresada, y llénesse completamente de la fruta hervida y caliente; pásese un cuchillo de plata ó el mango de una cuchara por la boca del bote de manera que no quede rebosando el contenido; límpiense el borde del bote, tómese uno de los anillos de goma que ya debe estar esterilizado en el agua caliente, colóquese en el bote y tápese perfectamente para que no pueda penetrar el aire. Después de esto, póngase el bote en un lugar en donde no haya corrientes de aire.

La operación de llenar los botes y de cerrarlos, ha

de efectuarse rápidamente y la fruta debe estar muy caliente (en el punto de ebullición) cuando se ponga en los recipientes. Si se usan botes con tapa de tornillo, será necesario taparlos, pero apretarlos después hasta que se enfríe el vidrio y se haya contraído por lo mismo.

Cuando ya esté fría la fruta, límpiense el bote con un trapo mojado y guárdese en un lugar frío y obscuro, después de haber fijado en cada vaso una etiqueta ó indicación de la clase de fruta conservada.

Para conservar frutas, se usa indistintamente cualquier cantidad de azúcar y pueden también conservarse sin necesidad de este dulce. Sin embargo, las que han de servir como postre, deben tener su azúcar cocida con ellas, mientras que para otros usos, no hay necesidad de conservarlas con azúcar.

Las frutas jugosas como las cerezas, requieren muy poca agua ó ninguna, excepto cuando tengan que cocerse con mieles espesas.

Frambuesas

12 quarts de frambuesas.

2 quarts de azúcar.

Pónganse dos partes de las frambuesas en el cazo, caliéntese despacio, comprímense con el amasador ó con una cuchara de palo; extiéndase un ayate fino sobre otro recipiente y encima volteese la fruta y su jugo, exprímase para que pase todo éste al cazo anterior, agréguense el azúcar y póngase en la lumbre meneando hasta que se deshaga. Cuando comience á hervir la miel, agréguense las otras diez partes de frambuesa, dejándolas calentar á fuego manso. Hiérvase diez minutos conta-

dos desde que comience á soltar burbujas. Espúmese bien cuando esté hirviendo y póngase en los botes como se ha indicado.

(Raspberries) frambuesas (currants) grosellas

10 quarts de frambuesas.

3 quarts de grosellas.

2 y $\frac{1}{2}$ quarts de azúcar.

Caliéntese, macháquese y exprímense las grosellas para obtener el jugo, procediéndose después como se ha dicho para las frambuesas.

(Blackberries) zarzamora

Lo mismo que si se tratara de las frambuesas.

(Currants) grosellas

12 quarts de grosellas.

4 quarts de azúcar.

Igual procedimiento que el seguido para las frambuesas.

(Gooseberries) uva espín ó crespá

6 quarts de fruta.

1 y $\frac{1}{2}$ quarts de azúcar.

1 pinta de agua.

Para frutas verdes, disuélvase el azúcar en el agua, agréguese la fruta y póngase á cocer diez minutos. En cambio la uva crespá madura tiene que tratarse lo mismo que las verdes pero usando solamente la mitad de agua.

Blubberries (*Vaccinium pennsylvanicum*
ó *V. corimbosum*, *V. vacillans*)

12 quarts de blubberries.

1 quart de azúcar.

1 pinta de agua.

Póngase todo junto á calentar en fuego manso y hiérvase cinco minutos contados desde que se desprendan las primeras burbujas.

Cerezas

6 quarts de cerezas.

1 $\frac{1}{2}$ quarts de azúcar.

$\frac{1}{2}$ pinta de agua.

Las cerezas deben medirse después de quitarles sus pedúnculos y se les quitan ó no los huesos según se quiera; pero en el primer caso, cuídese de conservarles todo su jugo. Póngase el agua y el azúcar y meneese en el fuego hasta que se disuelva la segunda. Agréguese las cerezas y caliéntese todo en fuego suave hasta que hierva, lo cual debe ser por diez minutos, espumando cuidadosamente.

Uvas

6 quarts de uva.

1 quart de azúcar.

1 gill de agua.

Comprímense las uvas para extraerles su jugo; póngase á cocer la pulpa por cinco minutos y luego pásese por un cedazo ó coladera para separar las semillas. Pón-

gase el agua, hollejos y pulpa en el cazo y caliéntese poco á poco hasta que hiervan. Espúmense y agréguese el azúcar. Hiérvase 15 minutos.

Ruibarbo

Córtese el ruibarbo cuando esté joven y tierno, lávese bien y pélese. Córtese en pequeños fragmentos como de tres centímetros; póngase en los botes, y llénense éstos con agua fría y déjense allí diez minutos. Quítese el agua y llénese de nuevo con agua fría hasta que se desparra-me. Tátese con anillos y tapas esterilizadas. Cuando se necesite usar, hágase lo mismo que si se tratara de ruibarbo fresco. El ruibarbo puede conservarse con azúcar lo mismo que la uva crespá.

Duraznos

8 quarts de duraznos
1 quart de azúcar.
3 quarts de agua.

Disuélvase al fuego el azúcar dentro del agua y cuando hierva esta miel espúmese. Retírese del fuego cuando esté caliente y antes de que hierva.

Se pelan los duraznos, se cortan en mitades, se les quitan los huesos ó se dejan enteros, según se quiera.

Arréguese una capa de fruta en el cazo y cúbrase con un poco de miel caliente, y cuando comience á hervir espúmese muy bien. Hiérvase á fuego manso 10 minutos y luego póngase en los botes que se cierran herméticamente. Si la fruta no está completamente madura, necesitará de un poco más de tiempo para que quede

bien cocida, y debe estar tan blanda que fácilmente pueda perforarse con un tenedor de plata. Conviene sólo poner una capa de fruta y cuando quede cocida pueden seguirse preparando las subsecuentes.

Peras

Si están maduras debe procederse exactamente lo mismo que con los duraznos. Si por el contrario están un poco verdes, hay que cocerlas hasta que se perforen con facilidad con un tenedor de plata.

Membrillos

4 quarts de membrillos pelados y descorazonados y partidos en cuatro fracciones.

1½ quarts de azúcar.

2 quarts de agua.

Frótese bien la fruta con un trapo áspero, lávese y enjuáguese; después pélese, quítese el corazón y divídase en cuatro fracciones que se lavan en agua fría. Luego póngase toda la fruta en un cazo con bastante agua para que la cubra bien. Caliéntese poco á poco y espúmese con cuidado. No todas las fracciones del membrillo necesitan del mismo tiempo para cocerse y por la mismo deben irse separando aquellas que estando bastante suaves, puedan perforarse con facilidad con un tenedor de plata. Póngase á escurrir en un platón, cuélese el agua en que hayan estado los membrillos y de este líquido se ponen dos partes con el azúcar en un cazo, agitando en el fuego hasta que se disuelva. Cuando hierva, espúmese bien y agréguese la fruta cocida. Hiérvase suavemente durante veinte minutos.

Manzanas silvestres

- 6 quarts de manzanas.
- 1 $\frac{1}{2}$ quarts de azúcar.
- 2 quarts de agua.

Pónganse el agua y el azúcar al fuego, agítense hasta que la última se disuelva y cuando hierva espúmese.

Lávese la fruta frotándola perfectamente y en particular la parte del pedúnculo, póngase en la miel que ha de estar hirviendo y déjese al fuego hasta que esté tierna. Se necesitan de 20 á 25 minutos, según la madurez de las manzanas.

Ciruelas

- 8 quarts de ciruelas.
- 2 quarts de azúcar.
- 1 pinta de agua.

Casi todas las ciruelas pueden cocerse con su cáscara, pero si se les quiere quitar, pónganse algunos minutos en agua hirviendo; cuando no se pelan hay que perforarlas por todas partes para evitar que se quemen.

Se ponen el agua y el azúcar en el fuego hasta que ésta se disuelve, agitando al efecto más ó menos. Lávense las ciruelas y déjense escurrir. Agréguese una parte de las frutas á la miel hirviendo sin amontonarlas y se dejan cocer por cinco minutos. Llénense los botes y tápense. Póngase más fruta en el jarabe y continúese así sucesivamente. Pudiera suceder que no quedara bastante miel para la última parte de la fruta y por eso es muy prudente tener una reserva á mano y caliente para no interrumpir el envase.

Jitomates cocidos

Lávense los jitomates y déjense cinco minutos en agua muy caliente; después se pelan y se cortan en rebanadas para ponerlos en el cazo, que se lleva á la lumbre ó se pone sobre un anillo de fierro, si se usa estufa. Déjense calentar poco á poco, meneando frecuentemente en el fondo del cazo. Hiérvanse unos treinta minutos á contar desde que suelten el hervor. Pónganse en botes esterilizados y tápense.

Jitomates enteros

- 8 quarts de jitomates, tamaño mediano.
- 4 quarts de jitomate rebanado.

Pónganse á cocer los jitomates pelados y rebanados como queda dicho y cuando hayan hervido 20 minutos, retírense del fuego y pásense por un colador. Vuélvanse á poner al fuego.

Mientras que se estén cociendo los jitomates rebanados procédase á pelar los que vayan á conservarse enteros y pónganse en los botes esterilizados. Agréguese bastante cantidad de jitomates rebanados y colados para llenar bien todos los intersticios. Estos botes, sin taparlos, se ponen en un horno medianamente calentado, colocándolos sobre un pedazo de asbesto ó en una charola con agua, y se dejan cocer durante media hora. Retírense del fuego, llénense hasta el nivel de la boca y tápense. Si sobrase alguna cantidad de jitomate colado guárdese bien envasado para salsas.

Fruta envasada y cocida en horno

Este método de conservar fruta es el que debe preferirse en opinión de la autora. La operación se hace fácil y violentamente, con la ventaja de que la fruta conserva su forma, color y sabor mucho mejor de lo que se consigue cociéndola en un cazo.

Se cubre el fondo del horno con un cojín de asbesto ó con una charola con agua.¹ Esterilícense los botes y todos los utensilios; prepárese la miel y la fruta como si se fuera á cocer. Llénense los botes calientes con la fruta y con la miel necesaria para que rebose, pasando por encima de la boca la hoja de un cuchillo de plata para quitar el exceso si lo hubiere. Pónganse los botes en el horno, descansando en el asbesto, el agua ó la tiza, en la inteligencia de que aquél debe estar moderadamente caliente. Déjense allí á cocer durante diez minutos; quítense del horno, llénense con miel caliente para sustituir la que se haya evaporado, límpiense y tápanse. Pónganse los botes en un lugar por donde no atraviese ninguna corriente de aire. No hay que olvidar que si se utilizan botes de tapa de tornillo, no deben apretarse sino hasta que se enfríen.

Las frutas de tamaño grande, como los duraznos, las peras, los membrillos, las manzanas, etc., necesitan aproximadamente una pinta de miel para cada bote de fruta de capacidad de un quart. La fruta pequeña requiere un poco más de media pinta de miel.

¹ Ambas cosas pueden sustituirse con una charola llena de polvo de tiza.—
(N. del T.)

La cantidad de azúcar para cada quart de miel debe calcularse según la fruta para que se destine, pudiéndose tomar como guía general las cantidades expresadas, con las que la fruta no resultará muy dulce; pero naturalmente el monto del azúcar puede aumentarse ó disminuirse al gusto.

Envase de fruta cocida en baño de maría

Para este sistema se prepara la fruta y la miel como si se tratara del procedimiento por medio del horno.

Se llenan los botes y se tapan sin apretarlos. En el fondo del recipiente que se use para el baño, se pone una parrilla de madera para que allí descansen los envases, se agrega agua caliente hasta una altura sobre esa parrilla, de 6 centímetros y al colocar allí los botes, arréglense de manera que no se toquen uno contra el otro, á cuyo efecto hay que acuñarlos bien con un torsal ó cable que se hace con algodón y que se pone entre y alrededor de los mismos botes. De esta manera cuando hierva el agua, no chocarán unos contra otros con peligro de romperse. Cúbrase el recipiente donde se puso el agua caliente y déjese cocer la fruta durante diez minutos, contados desde que suelte el hervor.

Llegado ese momento, retírense del fuego y destápese el recipiente para que se escape todo el vapor. Entonces sáquense los botes uno por uno poniéndolos en otro recipiente que contenga agua caliente, llénense de miel también caliente y tápanse. Estos botes ya llenos y tapados, se dejan en algún lugar en donde no puedan enfriarse bruscamente por alguna corriente de aire. Las

tapas de tornillo no deben ajustarse hasta que se haya contraído el vidrio por enfriamiento.

Fruta conservada

La mayor parte de las frutas conviene más conservarlas con poca azúcar que con gran cantidad de ella, pero sin embargo, hay algunas frutas que conviene conservarlas mejor con mucho dulce, y naturalmente, estas preparaciones sólo sirven para ciertos y determinados casos. Las frutas que más fácilmente se conservan son las cerezas, las ciruelas ácidas y los membrillos, y sus preparaciones, que son muy ricas, deben envasarse en botes pequeños ó en vasos.

Fresas

Para este dulce se necesita igual cantidad de azúcar y de fresas. Váyanse colocando las fresas en el cazo dispuestas en capas, salpicando con azúcar cada una de ellas, y procurando que todo no exceda de seis á siete centímetros de alto. Se calienta en fuego suave hasta que hierva, espumándose cuando suelte el hervor. Hiérvase diez minutos, que se contarán desde que comience á producir burbujas. Después se coloca la fruta cocida en platos ó en charolas que tengan de 3 á 5 centímetros de fondo, dejándolos en una vidriera, donde les dé el sol por tres ó cuatro días, al cabo de los cuales la fruta estará hinchada y la miel tendrá la consistencia de jalea. Consérvese fría en botes ó vasos tapados.

Grosellas blancas

Selecciónense las frutas grandes, en buen estado, quítenseles los pedúnculos y procédase como si se tratara de fresas.

Cerezas

Las cerezas ácidas son las que más convienen para esta clase de dulce. Quítenseles los pedúnculos y semillas y procédase como con las fresas.

Cerezas conservadas con jugo de grosellas

12 quarts de cerezas.

3 quarts de grosellas.

2 quarts de azúcar.

Pónganse al fuego las cerezas y cuando hiervan comprímense y cuélense haciendo pasar todo el jugo.

Quítense á las grosellas los pedúnculos y los huesos procurando conservar todo el jugo, agrégueseles el azúcar y el jugo de las cerezas y póngase todo en el cazo. Caliéntese hasta que hierva y espúmese, dejando que se produzca el hervor durante 20 minutos. Guárdese en botes ó vasos esterilizados. Este dulce resulta algo ácido pero puede aumentársele el azúcar para endulzarlo hasta donde se quiera.

Ciruelas

4 quarts de ciruelas verdes.

2 quarts de azúcar.

1 pinta de agua.

Perfórese la fruta y póngase en el cazo, que se llena con agua fría. Hiérvase unos cinco minutos y escúrrase bien.

Con el agua y el azúcar se hace una miel en fuego manso, agitando sin cesar y dejándola hervir cinco minutos quitando toda la espuma. Agréguese á esta miel las ciruelas y déjense cocer durante veinte minutos.

Pueden prepararse otras variedades de ciruela del mismo modo y tratándose de las blancas, hay que pelarlas previamente.

Membrillos

4 quarts de membrillos pelados, descorazonados y partidos en cuatro partes.

2 quarts de azúcar.

1 quart de agua.

Hiérvase la fruta en agua limpia hasta que esté blanda, quítese la espuma y escúrrase, y luego póngase á hervir despacio por 20 minutos el azúcar y el agua para hacer la miel, cuidando espumarla. Esta miel se divide en dos cazos, agregando á cada uno de ellos la mitad de la fruta cocida y procurando que hierva á fuego manso por media hora. El agua en que se hirvió la fruta puede usarse con los corazones y recortes que se hayan quitado á los membrillos para hacer jalea.

Pastas de frutas

Las pastas de frutas tienen más ó menos la consistencia de las mermeladas, aunque no hay necesidad de cocerlas por tanto tiempo, de manera que conservan mejor el sabor natural de la fruta. Es un excelente medio pa-

ra conservar las frutas pequeñas con semillas, que se han de usar para pasteles, pudines y postres helados.

Quítese á la fruta sus hojas, pedúnculos y fracciones que no estén en buen estado, y á los duraznos y ciruelas además de la cáscara, se les quitan los huesos. Pásese la fruta por un cedazo ó una coladera fina y para cada litro que resulte, se agrega $\frac{1}{2}$ litro de azúcar, mezclando todo bien é hirviéndolo después en sus respectivos botes esterilizados, cuyas tapas deben quedar flojas. Colóquense estos botes en el cazo sobre la parrilla de madera y agréguese suficiente agua fría para que llegue hasta la mitad de aquellos botes; váyase calentando lentamente hasta que hierva y déjese hervir 30 minutos, que se contarán desde que comiencen á brotar burbujas. Por otra parte, téngase ya hecha cierta cantidad de miel, sáquese uno por uno de los botes y poniéndolos de nuevo en otro recipiente con agua caliente, se llenan con la miel caliente y se tapan con rapidez.

Mermeladas

Las mermeladas requieren mucho cuidado para cocerse; porque ni la fruta ni el azúcar pueden soportar la humedad. Si la mermelada se hace con frutas pequeñas, hay que pasarlas por un cedazo para quitarles las semillas, y si se aprovechan frutas grandes tienen que pelarse, descorazonarse y dividirse en cuatro fracciones. Mézclense la fruta y el azúcar en la proporción de medio litro de azúcar para cada litro de fruta.

Póngase agua fría en el cazo y escúrrase para que sólo quede en sus paredes y su fondo una ligerísima humedad; después se van poniendo capas alternadas de fruta

y de azúcar comenzando por la primera. Caliéntese despacio, meneando frecuentemente y procurando al mismo tiempo separar la fruta lo más posible para que se mezcle bien, y al cabo de dos horas que se necesitan para que quede cocida, se envasa en botes pequeños.

Fruta conservada en jugo de uvas

Cualquier clase de fruta puede conservarse por este método, pero es particularmente adaptable para manzanas, peras y ciruelas dulces. No se necesita azúcar para este sistema.

Hiérvanse 6 partes de jugo de uvas hasta que queden reducidas á 4. En otro caso se pone la fruta previamente lavada, pelada y descorazonada, si se trata de manzanas ó membrillos, que se dividirán en cuatro partes. Cúbranse bastante con el jugo hervido hasta que la fruta esté clara y blanda y envásese.

Sidra hervida

Cuando la cosecha de manzanas resulta abundante y se fabrica con ellas bastante sidra, conviene hervir alguna cantidad, pues mejora mucho la carne picada y puede usarse en cualquier tiempo del año, para hacer salsa de sidra.

La sidra que se pretenda hervir debe ser perfectamente fresca y dulce. Para hervirla se aprovecha un cazo grande y se deja reducir á la mitad espumando perfectamente. Ese cazo se llena hasta sus dos terceras partes solamente. La sidra ya hervida se conserva en botellas ó vasijas de barro bien tapadas.

Salsa de sidra de manzana

5 partes de sidra hervida.

8 partes de manzanas dulces peladas, partidas en cuatro y descorazonadas.

Póngase la fruta en el cazo y cúbrase con la sidra hervida, cociendo poco á poco hasta que las manzanas estén claras y blandas. Para evitar que se quemem, se aprovecha un anillo ó trípode, sobre el que ha de descansar el cazo. Se necesitarán de dos á tres horas para que queden bien cocidas las manzanas, las cuales hay que cuidar ó evitar que se maltraten en caso de que se necesite menear. Consérvense en botes esterilizados.

Cuando las manzanas hayan perdido mucho de su sabor y acidez, porque se hayan cosechado al finalizar la primavera, puede hacerse una salsa muy apetitosa endulzándola con sidra hervida, diluída en la proporción de una taza llena para tres de agua.

Salsa de sidra de pera

Las peras cocidas se conservan en sidra hirviendo exactamente lo mismo que las manzanas, y si se quiere que la salsa sea menos agria, agréguese medio litro de azúcar para cada litro de sidra hervida.

Métodos para hacer jalea

Con ninguna clase de conservas debe desconfiarse tanto, por lo que hace á los resultados, como con la manufactura de jaleas, pues las reglas que se han seguido

alguna vez con éxito, fracasan en otra ocasión. Con esto sucede frecuentemente que se haya averiguado la causa, es constante la duda sobre los resultados que se alcanzarán y siempre están en pie estas dos preguntas: ¿Por qué no se endurece la jalea? y ¿por qué se reviene ó se azucara?

Es muy fácil decir que debido á alguna circunstancia ó condición de la fruta ó á que el jugo y el azúcar hirvieron poco ó mucho, se fracasó en el resultado y aunque estas razones son aceptables, no ayudan á encontrar la explicación cierta, porque en otras ocasiones, con la misma proporción de azúcar y con el mismo tiempo de cocimiento se ha conseguido buena jalea.

En seguida se da una idea clara de los principios que rigen al procedimiento para hacer jalea, y si se estudian con cuidado, se encontrará la clave para obtener inmediatamente buen éxito.

Pectina, pectosa, pectasa

Todas las frutas maduras ó casi maduras, tienen pectina, que es un hidrato de carbono, algo semejante en sus propiedades al almidón. A la presencia de esta substancia se debe la facilidad para hacer jalea. Cuando se combinan partes iguales de azúcar y jugo de fruta y se calienta esta mezcla hasta el punto de ebullición por corto tiempo, la pectina que contiene esa fruta es la que gelatiniza la masa, y es muy importante saber en qué época es mejor este agente gelatinizador.

La pectosa y la pectasa existen siempre en la fruta verde y á medida que ésta se va madurando, la pectasa obra sobre la pectosa, que es insoluble en el agua, con-

virtiéndola en pectina que sí es soluble. La pectina es mejor cuando la fruta está madura ó un poco antes de que lo esté por completo. Si el jugo se fermenta ó el cocimiento de la jalea se prolonga mucho, sufre la pectina un cambio y pierde sus propiedades para gelatinizar. Por consiguiente, es de la mayor importancia que la fruta sea fresca, y esté justamente madura ó un poco menos que madura, y que el hervor del azúcar y del jugo no se prolongue demasiado.

Las frutas varían con respecto á sus cantidades de azúcar, ácido, pectina y mucílagos. Algunas frutas agrias contienen más azúcar que la que poseen otras frutas de mediano sabor. Las grosellas por ejemplo, generalmente contienen cuatro ó cinco veces más azúcar que el durazno, y en cambio éste no contiene tanto ácido libre y sí posee gran cantidad de pectina que encubre el ácido. De allí la dulzura comparativa de la fruta madura.

Selección y manipulación de la fruta para hacer jalea

Las frutas ácidas son las mejores para hacer jalea, aunque algunas de ellas, la fresa por ejemplo, contienen tan poca pectina para gelatinizar que se dificulta alcanzar buen éxito al hacer el dulce. Sin embargo, si se agrega un poco de jugo de grosella al jugo de fresa, resultará una jalea agradable, aunque naturalmente se modifica el sabor de la fresa.

Las frutas más apropiadas para hacer jaleas son: grosella, manzana silvestre, manzana, membrillo, uva, zarzamora, frambuesa y durazno.

Con las manzanas se hace jalea de mediana clase, y