

787

Conserva de albaricoques.

Se cuece un libra de azúcar del mismo modo que en la conserva de violetas; cuando esté en su punto se le mezcla un cuarterón de mermelada de albaricoques, hecha de la manera que sigue:

Se toman quince ó diez y ocho albaricoques, según su tamaño, que no estén completamente maduros, se les quitan los huesos y el pellejo, se cortan en pedazos, y se cuecen en una poca de agua, hasta que estén en consistencia de mermelada bien seca; se pone esta mermelada en el almíbar, y se concluye como la de grosellas.

788

Conserva de agraz.

Se cuece una libra de azúcar del mismo modo que para la conserva de violetas; cuando esté en su punto de cocción, se quita del fuego y se remueve por espacio de dos minutos, y después se junta con una mermelada de agraz, hecha del modo que sigue:

Se toma una libra de agraz bueno, se le quita el escobajol y se pone al fuego para que se cueza hasta que se ponga en punto de mermelada: se echa en un cedazo, donde se deslíe bien, hasta que no quede más que

el hollejo y los granillos: la mermelada, así colada, se pone al fuego para que se deseque y espese; y después se mezcla con el almíbar, removiéndola bien en el fuego hasta que el azúcar comience á blanquear en las paredes del perol: se echa en un molde de papel, y se concluye como la de violetas.

789

Conserva de malvavisco.

Se corta en menudos pedazos cerca de una libra de raíz de malvavisco, después de haberla raspado y lavado: se pone á cocer en un puchero con un cuartillo de agua, hasta que quede en consistencia de mermelada: se cuele en un cedazo con fuerte expresión: se vuelve á poner al fuego lo colado hasta que se ponga muy espeso: se cuece una libra de azúcar, dejándola en el mismo punto que para la conserva de grosellas, se junta este almíbar con la mermelada, y se meneá bien hasta que el almíbar comience á blanquear sobre las paredes del perol y se pone en molde de papel como las anteriores.

790

Conserva de uvas.

Para toda clase de dulces de uva, se prefiere la moscatel por lo regular, porque es la

mejor. Se toma, pues, una libra y media de uvas moscateles: se les quitan los escobajos, se ponen al fuego para que se abran: después se pasan por cedazo, deshaciéndolas hasta que no queden más que los hollejos y los granillos; lo colado se pone á cocer hasta que se deseque y quede en una mermelada espesa.

Se cuece separadamente una libra de azúcar del mismo modo que para la conserva de grosellas, y cuando esté en su punto de cocción se le echa la mermelada, y se concluye como se ha manifestado.

791

Conserva de naranjas.

Se pone una libra y tres cuartas de azúcar en un perol, con medio cuartillo de agua: se cuece sin espumarla, hasta que metiendo la espumadera en el almíbar, y soplando por los agujeros de ésta salgan unos hilos largos de azúcar: entonces se aparta del fuego, se deja enfriar, y cuando esté aún tibio, se tendrá pronto la cáscara de una naranja dulce, raspada muy fina, y se echará dentro del almíbar, removiéndola bien, hasta que comience á espesar.

Se pondrá la conserva en el molde de papel, como se ha dicho.

Lo mismo se hacen las conservas de limón y de naranjas agrias.

792

Conserva de café y de chocolate.

Se pone una libra de azúcar en un perol con un cuartillo de agua, se hace hervir y espumar, continuando la cocción hasta que metiendo la espumadera y soplando por sus agujeros salgan unos hilos cortos de azúcar; entonces se aparta del fuego y se deja enfriar un poco, se mezcla una onza de café tostado y molido, y cuando esté bien incorporado, se echa la conserva en un molde.

La conserva de chocolate se hace del mismo modo; con solo la diferencia, de que basta media onza de chocolate raspado muy fino, para el almíbar hecha con una libra de azúcar.

793

Modo de hacer la pasta para la orchata y leche de almendras.

Se toma una libra de almendras dulces, se escogen, se ponen á humedecer en agua caliente, se moudan de su pellejo, y se machacan bien poniendo una poca de agua para que no se hagan aceite.

Se añade media libra de azúcar molida, y se hace de todo una pasta que se deja secar, y se guarda para el uso; en la inteligencia de que puede durar más de seis meses.

Cuando se quiera usar de esta pasta se toman tres onzas para cada cuartillo y medio de agua, se deslie en ella y se cuele por una servilleta.

794

Confitero.—Arte del

Como la base de este arte consiste principalmente en los puntos que se dan al almíbar, empezaremos por la explicación de estos, para la mayor inteligencia por los artículos que siguen después. Estos puntos se llaman de jarabe, de bolilla, de flor, de flor fuerte ó de perlina, y de caramelo.

Todos los almíbares, en general, que participan de una infusión ó de una decocción simple ó compuesta y de azúcar, necesitan clarificarse, porque su transparencia es una de sus perfecciones: para esto, cuando el almíbar está al fuego y cerca de hervir, se tienen preparadas en una vasija, claras de huevo, bien batidas, que se van echando en ella poco á poco, de cuando en cuando, en cortas cantidades, con una cuchara, mezclándola con

el almíbar. El calor coagula las claras, que recogen en sus poros ó celdillas los cuerpos fluctuantes en el líquido, y como son específicamente menos pesadas que éste, sobrenadan en el almíbar; finalmente, se añaden oportunamente el resto de las claras y unas cucharadas de agua fría en el paraje del hervor, y se tendrá de este modo una clarificación perfecta. Entonces se aparta el almíbar del fuego, y cuando cesa de hervir, para obtenerla muy clara, se cuele por un paño de lana, fijado sobre un cuadro ó bastidor armado de cuatro puntas. Casi siempre hay necesidad de volverla á colar por el mismo paño, para obtener un almíbar muy transparente.

El primer punto del almíbar es el que se conoce con el nombre de jarabe. Este se distingue cuando tomando una porción de él con una cuchara, y dejándola caer de lo alto sobre un plato, hace un hilo sin quebrarse, toca en la superficie del plato sin producir sonido y sin salpicar á ningún lado, que la última gota que se escapa de la cuchara parezca que se retira sobre sí misma, acompañada de un rabito. También se conoce que un almíbar está cocido en un punto de jarabe, en que la película es al principio sumamente delgada, como que entonces no es más que un principio de la incorporación íntima del agua con el azúcar; se continúa la evaporación de la humedad, la película parece más

consistente, y entonces está hecha la perfecta cocción del almíbar en punto de jarabe.

El punto de bolilla, es cuando se cuece el almíbar á más del grado de jarabe que queda dicho, y se conoce cuando se toma el almíbar con la cuchara y que forme una gota redonda al caer.

El punto de flor se conoce cuando arrojando el almíbar al aire, sacudiendo la espumadera, se convierte en hilos delgados como barbas de plumas.

El punto de flor fuerte ó perlina, es más subido que el anterior, y se conoce cuando echando el almíbar al aire ó soplándola por entre la espumadera, forma como una tela de araña.

El almíbar en punto de caramelo, que es el más subido, resulta lijamente tostado y rubio, y cuando se enfría, se endurece y queda quebradizo.

Hay otros varios puntos, pero que no son tan esenciales como los que preceden; los cuales varían en sus denominaciones, lo mismo que éstos, que nunca tienen nombres constantes.

No nos lisonjemos que este artículo quede completo; pero sí esperamos que será bastante para que puedan sacar de él un partido útil los aficionados diestros.

Los dulces se dividen en líquidos y sólidos: unos y otros tienen por objeto el hacer más

gratas al gusto ciertas sustancias, y poderlas conservar por mucho tiempo.

Los dulces que más comunmente se hacen son los de almíbar, jaleas, mermelados y secos.

Las jaleas son preparaciones que se hacen con azúcar y jugos mucilaginosos de ciertas frutas, que enfriándose, toman consistencia de un engrudo ó cola.

No todos los jugos de las frutas son propios para hacer jalea: es preciso que sean mucilaginosos, como los de peras, manzanas, agraz, membrillos, melocotones, grosellas, albaricoques, tejocotes, etc.

Para hacer jalea de grosella, se ponen en un perol quince libras de grosellas desgranadas, y doce libras de azúcar quebrantada: se pone el perol á la lumbre, y á medida que las grosellas sueltan su jugo, el azúcar se disuelve; se menea todo desde el principio con una espumadera, para que la materia no se pegue al fondo del perol, y se deja cocer á fuego manso, hasta que se haya evaporado la cuarta parte de la humedad, ó que poniendo á enfriar un poquito de dulce en un plato, se coagule y tome la consistencia de una cola. Entonces se pasa todo por un tamiz, sin exprimir la hez, se pone el líquido así colado en botes, ó en cajas redondas de madera, echándolo en ellas aún caliente, y estando frío y coagulado, queda hecha la jalea y se tapa.

Del mismo modo se procede para hacer la jalea de cerezas, y de todas las demás frutas mucilaginosas que sueltan su jugo tan fácilmente como las que quedan indicadas.

También se puede hacer la jalea de grosellas con el zumo solo extraído de la fruta, lo mismo que con la fruta entera; pero es más agradable hecha de esta última manera, porque conserva más el sabor de la fruta. Esta jalea, para decirse bien hecha, ha de presentar un color rojo bermejo, muy trasparente, trémula y de un sabor agri-dulce.

Para hacer la jalea de membrillos, se escogen éstos antes de su perfecta madurez: se limpian con un lienzo restregándolos un poco para quitarles el vello algodonoso que cubre su superficie: se parten en cuatro gajos, se les separan las pepitas, y se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua: después se cuele ésta con expresión de la pulpa, y se disuelve en ella el azúcar conveniente: se clarifica esta mezcla con algunas claras de huevos: se pone el líquido al fuego para que se evapore hasta que quede formada la jalea, la cual se conoce que está hecha, procediendo á la prueba en un plato, como se prescribe arriba para la de grosellas.

Del mismo modo se hace la jalea de manzanas, de peras, etc., se aromatiza esta última con una onza de agua de canela, que se añade á lo último, después de cocida.

Para hacer la mermelada de albaricoques,

se escogen albaricoques muy maduros; se cortan en dos mitades, se separan los huesos, se pesan quince libras de esta fruta. Por otra parte, y separadamente se pone á cocer en agua azúcar para hacer almíbar, cuando este almíbar está en el punto de flor, se le echan los albaricoques, y se deja cocer todo hasta que la mermelada haya adquirido la consistencia conveniente, que se conoce echando á enfriar un poco en un plato; entonces se echan dentro las almendras de los huesos de los mismos albaricoques, mondadas de su pellejo; se echa en botes, así caliente, y no se tapa hasta que se haya enfriado.

Se hacen dulces secos de tantas frutas, que sería difícil poderlos expresar todos. Los más comunes son los de cortezas de cidra, de limones, de naranjas, de ciruelas, de peras, de cerezas, de albaricoques, de almendras, de nueces, etc.

Se preparan para dulces secos las frutas enteras ó cortadas en pedazos, y ciertas raíces y cortezas. Estas sustancias deben quedar tan penetradas del almíbar, que estando secas queden casi quebradizas. No se observa ninguna proporción determinada entre las dosis del azúcar y demás ingredientes; basta privarlas de toda humedad por medio del almíbar cocido en un punto de flor, para que la azúcar que penetre las sustancias, quede seca y privada ella misma de

toda humedad. Se toman, por ejemplo, los tallos de angélica y se cortan como conviene, se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua, para quitarles parte de su sabor; se sacan los tallos con una espumadera, y se ponen á escurrir en un tamiz ó cedazo de cerda. Separadamente se hace el albímar en punto de flor fuerte, dicho arriba, se echan en ella los tallos de la angélica, y se hace cocer todo junto, hasta que los tallos hayan perdido enteramente su humedad, lo cual se conoce por la consistencia que adquieren cociéndose en el albímar. Se sacan entonces con una espumadera, y se ponen á enfriar y á escurrir sobre platos ó fuentes de loza: cuando se ha enfriado bastante, se ponen en botes ó tarros, para conservarlos en un lugar caliente y seco, á fin de que no se pongan revenidos con la humedad del aire.

Del mismo modo se hacen todos los dulces secos, con la sola diferencia de que no se han de cocer antes las sustancias que no tengan sabor áspero y muy fuerte. También debe advertirse que las frutas blandas y succulentas se han de pasar muchas veces por el almíbar, porque son más difíciles de penetrar, esto es, cociéndolas en el almíbar un poco cada veinticuatro horas por tres días seguidos,

Los dulces bañados y garapiñados, las pastillas y las figuras hechas con azúcar, son también pertenecientes al arte del confitero. Se

hacen dulces bañados de tantas especies que no sería fácil expresarlos todos. Se bañan las frambuesas, las pepitas de melón, los alfónsigos, las avellanas, las almendras de varias frutas, las almendras dulces, propiamente dichas, peladas antes en agua tibia, las mismas almendras, á las cuales se les ha dejado el pellejo, etc., etc.

El modo de bañar con almíbar cualquiera de estas sustancias es uno mismo para todas. Creo, pues, que señalando aquí el método de bañar las almendras, se tendrá la competente instrucción para hacer los demás que se quiera.

Se pone á hervir en un perol grande, almíbar clarificado hasta que esté en un punto de flor bastante subido. Se tendrá un barril ó cubeta abierto por sus dos fondos, y en la parte superior de éste ó sea en la boca de arriba, se colocará una vasija de cobre de un tamaño proporcionado á que llene exactamente y tape todo el círculo de la boca del barril; en dicha vasija se echa la cantidad de almendras que pueda contener y se pone después debajo de esta vasija dentro del barril un brasero de lumbre capaz de comunicar á las almendras un calor suave.

Entonces se echa el almíbar con una cuchara en cantidad suficiente sobre las almendras, teniendo cuidado de menearlas continuamente con una espátula ó cucharón de palo para que no se peguen unas á otras.

De este modo se les dan repetidos baños de almíbar, siguiendo el mismo método hasta que hayan adquirido el grueso que se quiera.

Algunos confiteros mezclan almidón en el último baño de esta clase de dulces, y otros lo mezclan con el almíbar para aumentar su ganancia, y en verdad que hacen mal, porque desacreditan su casa y ninguna persona de gusto delicado les comprará dos veces un mismo género hecho con este que se puede llamar fraude.

La operación que queda descrita es común á los dulces secos bañados lisos, y á los *perlados* que quedan erizados de puntas, escabrosos y desiguales.

Estos baños se dan lisos, poniendo las sustancias que se han de bañar en un perol, donde se agitan ó menean mucho en todos sentidos, añadiendo algunas gotas de almíbar frío, que los confiteros llaman *almíbar de bañar*. Estas confituras, estando con su baño liso, no tienen necesidad de más operación que la de secarse. Para este efecto se llevan á la estufa, que es una especie de armario guarnecido de chapas de hierro y cuyas paredes están vestidas de varillas también de hierro, sobre las cuales se colocan cedacitos ó tamices que contienen los dulces; en medio de la estufa hay un brasero de hierro lleno de lumbre.

Para hacer las confituras ó confites *perlados* se procede hasta la mitad de la ope-

ración como queda dicho para hacer los bañados lisos; pero cuando han adquirido en la primera vasija la mitad del grueso que se les quiere dar, se ponen en otra colgada del techo por medio de un cordel atado á sus asas que estarán diametralmente opuestas, y por medio de otra asa colocada en su parte anterior se hacen saltar los dulces en la vasija, con un considerable balanceo que se les da; se añade almíbar de cuando en cuando, teniendo debajo de la vasija un brasero con lumbre.

Los diferentes movimientos que reciben con esta manipulación les labran las puntitas con que resultan erizados. Después de esta operación se llevan á la estufa como los bañados lisos.

El azúcar que queda en las vasijas ó peroles, se emplea en hacer los dulces secos comunes.

La buena calidad de los dulces secos bañados consiste en que estén recién hechos, que el almíbar sea puro, sin mezcla alguna de almidón, que sean duros y tan blancos por dentro como por fuera, y en fin, que las frutas, granos, pepitas, almendras y demás sustancias de que se hagan, sean frescas.

Al almíbar para hacer almendras garapiñadas debe dársele punto de flor fuerte, y se hacen poniendo en un perol grande las almendras sin pelar; en el almíbar así preparado se agitan con violencia con un eucha-

rón de palo hasta que el almíbar se haya pegado enteramente á las almendras y que hayan adquirido un color moreno. Esta operación exige para hacerse bien, fuego moderado.

Las pastillas se componen de azúcar de Holanda en polvo y un poco de mucilago de goma tragacanto para hacer una masa con ella, que se aromatiza con toda especie de olores. Se corta después esta masa con unos sacabocados de hoja de lata para darle las diferentes formas que se quiera.

Compuesta la masa como queda dicho se extiende con un cuchillo de madera sobre una mesa firme, y cuando la masa tenga el grueso de media línea se cortan las pastillas con diferentes sacabocados. También se imprime sobre cada una de ellas, mientras están aún frescas y blandas, diferentes figuras por medio de moldes de madera, y luego se llevan á la estufa. Igualmente se les dan las figuras relativas al gusto y al olor que tienen, por ejemplo, las pastillas que saben y huelen á café, deben tener el color y la figura de unos granos de café tostado.

Se aromatizan las pastillas con diferentes sustancias, lo mismo que con las frutas de corteza y demás sustancias secas.

Para dar á las pastillas el olor de las frutas de corteza, se toma una de éstas, como por ejemplo un limón, se le raspa la primera corteza, frotándola con fuerza con un te-

rrón de azúcar, se hace secar ésta y se reduce á polvo para componer la masa que queda descrita. Lo mismo se procede para hacer las pastillas de naranja, de bergamota, de lima, etc.

Para hacer pastillas de olor con sustancias aromáticas secas, como la canela, el clavo, la vainilla, el café, etc., se muele muy fina cada una de estas sustancias en polvo y se mezclan en suficiente cantidad con el azúcar.

Las pastillas transparentes ó caramelos se hacen del mejor almíbar clarificado, que se cuece hasta ponerlo en punto de caramelo. Cuando está ya en este punto se pasa á un cacillo ó cucharón de cobre que tenga un pico largo; por éste se vierte de distancia en distancia y gota á gota sobre una piedra de mármol para formar muchas pastillas redondas tan grandes como un real de plata, ó menores si se quiere. Al caer el almíbar se enfría, se coagula, y queda trasparente y muy sólido. Luego se levantan estas pastillas de encima de la piedra y se llevan á secar á la estufa.

Las materias que sirven para teñir el azúcar son la cochinilla para el rojo, el añil para el azul y el azafrán para el amarillo. Algunos confiteros ignorantes se valen de la goma guta para procurar al azúcar este último color, pero como esta sustancia es un purgante gástrico de los más violentos,

se debe proibir su uso en las confiterías como todos los demás ingredientes malsanos. Los demás colores con que se quiera teñir el azúcar para hacer pastillas ú otras obras de dulce, se forman de los mismos tres que quedan expuestos, mezclándolos en más ó menos dosis para formar diferencias graduales más ó menos subidas. Los dulces se tiñen algunas veces interior y exteriormente, y otras sólo en su superficie.

La masa de las pastillas, se tiñe desliendo en una corta cantidad de agua uno ó más de los colores de que hemos hablado, y molliéndolos con la masa hasta que todo haya adquirido un color distribuido por igual.

Las figuras de azúcar se hacen todas con la misma masa con que se hacen las pastillas, mezclándola con un poco de almidón.

Cada una de las partes de una figura se hace separadamente en moldes de madera, destinado á este uso: después de vaciados, se juntan mojado un poco los dos extremos que han de juntarse, á menos que el confitero sea bastante inteligente y diestro para modelar á mano las figuras sin recurrir al medio de vaciarlas en los moldes, que es como se hace más comunmente.

Se pintan las figuras y las flores con un pincel con los colores que quedan expuestos, y con los que sirven para pintar en miniatura; pero en cuanto á estos últimos, es menester discernir los que pueden ser per-

judiciales á la salud, y no emplearlos nunca; porque algunos golosos, y especialmente las mujeres y los niños, suelen comer tales figuras, que regularmente se hacen sólo para adornos de ramilletes, y comiéndolas pueden ocasionar perjuicios irreparables.

También insistimos en recomendar á los confiteros que no empleen ninguna harina, almidón, ni otros ingredientes semejantes, en los dulces secos bañados, perlados, ni garapiñados, ni que usen de miel en lugar de azúcar para hacer dulces secos, líquidos, jaleas, etc., porque semejantes adulteraciones defraudan del todo su mérito al género que despachan, con descrédito de sus mismas casas, y por consiguiente con menoscabo de sus propios intereses. Un confitero inteligente y de probidad, que lejos de adulterar sus dulces se esmere en hacerlos según arte, proporcionando el azúcar más pura, y escogiendo con cuidado los más exquisitos ingredientes que encuentre, hallará siempre más ventaja en el despacho y en la concurrencia de compradores, que el que sordo á estas advertencias, determine por una desmedida avaricia, contentarse con la mezquina ganancia de una estafa, que tal vez puede arruinarle.

795

Modo de corregir los dulces que se hayan azucarado.

Cuando se guardan los dulces mucho tiempo se azucarán y entonces son desagradables: para volverlos á su estado natural, se les echa un poco de agua tibia: se ponen al fuego en una vasija conveniente al baño de maría; de este modo el azúcar se derrite y se combina de nuevo con la sustancia de la fruta, y el dulce queda bueno; pero debe comerse el mismo día, pues pasadas veinticuatro horas se fermenta y se echa á perder; por consecuencia, no se deben corregir ni tocar estos dulces, sino á medida que se quieran gastar.

796

Jamones de Maguncia.

Se deben salar con salitre solo, y prensarlos entre dos táblas, envueltos en un lienzo por ocho días. Luego empaparlos en espíritu de vino, en el cual se hayan puesto á macerar semillas de nebrina machacadas, y luego se ponen á curar al humo, si puede ser de palo de nebrina.

797

Otro método.

Luego que se separan los jamones del animal, se ponen en el suelo, se les carga una tabla encima con bastantes piedras, y se deja así por veinticuatro horas. Después se salan bien, se envuelven en heno y se van metiendo en una barrica, poniendo una capa de tierra y otra de jamones; dos días después se sacan y se lavan. Hecho esto se pone á hervir borra de vino, ó vino con salvia, romero, hisopo, mejorana, tomillo y laurel. Este cocimiento se echa tibio sobre los jamones, que estarán en otra barrica, la cual se tapaná bien, y así se dejarán por dos días. Pasado este tiempo, se sacarán los jamones, se colgarán en la chimenea y se ahumarán dos veces al día, por espacio de cinco ó seis; con bayas de nebrina.

798

Otro método.

Salados los jamones, y guardados cinco ó seis días en su sal, se pondrán entre limaduras de hierro por espacio de diez días; después se lavan en vino tinto, y se ahuman como queda dicho.