

be egercer sobre ellas con una espumadera: se echan en seguida seis litros (tres azumbres) de aguardiente bueno y alguna droga odorífera, como canela, clavo de especia, vainilla, &c.

Esta preparacion se conserva en vasos cerrados que deben ser espuestos al sol.

Luego que las cerezas gordales están bien maduras, se hace pasar ó filtrar por una manga (5) la preparacion con aguardiente de la que se acaba de hablar; se echa en vasijas de vidrio de boca ancha y en seguida se llena estas vasijas de las cerezas gordales que se trata de conservar, las que, despues de bien tapadas, deben ser espuestas al sol hasta el momento de hacer uso de esta fruta (6).

Cuando se quiere preparar las ciruelas el procedimiento es un poco diferente del que precede.

Se toman las mejores ciruelas, conocidas por el nombre de *reina-claudia* (7); se punzan y se echan en una vasija ancha y profunda con agua fria; se hace calentar el agua, y á medida que las ciruelas se elevan sobre su superficie, se sacan con una espumadera y se sumergen en agua fria.

Se hace disolver dos libras de azúcar en tres libras de agua caliente, y cuando este jarabe se ha enfriado, se sumergen en él las ciruelas, las que se deja que se vayan empapando del azúcar á un calor suave, durante algun tiempo; pasado este, se sacan las ciruelas para concentrar un poco el jarabe en el fuego: entónces se vuelven á sumergir en él, procediendo como en la primera inmersión; se sacan de nuevo, y se da mas consistencia al jarabe y se vuelve á poner en él las ciruelas por última vez. Despues de estas operaciones, se introducen las ciruelas y el jarabe en vasijas de boca ancha, en las que se hecha un volúmen de aguardiente igual al de las ciruelas y el jarabe, debiéndose observar que, en este estado, solo se pueden conservar las ciruelas que no han perdido sus formas y que han permanecido enteras.

La descripcion de estos procedimientos es suficiente para poder servir de direccion á los que quieran preparar otras frutas por este método.

Cuando se reemplaza el azúcar con jarabes, el aguardiente que se emplea debe ser mas fuerte.

El alcohol disuelve y conserva el aroma de las plantas y de las frutas; basta para esto de ponerlas en infusion en este líquido, y de hacer pasar en seguida la infusion por un filtro.

No puedo dispensarme de prescribir aquí algunos métodos para componer licores alcoholicos, cuyo uso, siendo moderado, me parece apreciable para la conservacion de la salud de la gente campestre. Estoy persuadido que, para llegar á este fin, debo ocuparme ménos de dar á estas bebidas las cualidades que ecsige el lujo y el gusto usitado y delicado de la clase opulenta, que de aplicar á su fabricacion una economía rigorosa, procederes fáciles, y el uso de materias que toda madre de familia pueda tener á mano.

Para componer tres pintas (azumbre y medio) de ratafia, se toma dos cientos huesos de albaricoques; se rompen, separándoles el almendra, y se esponen al sol; se reducen á polvo en un mortero, y algunos dias despues, se ponen en una botella con dos pintas (un azumbre) de aguardiente bueno: se tapa la botella con mucho cuidado y se la espone al sol: veinte dias despues se filtra este licor y se mezcla con él la disolucion de una libra y media de azúcar en media pinta (un cuarto de azumbre) de agua, ó bien dos libras y media de buen jarabe: si con los huesos pulverizados se mezclan algunas almendras quebrantadas, el licor será mas odorífero.

Se hace tambien este ratafia con las almendras de los huesos de albaricoque solas; para este efecto, se sumergen las almendras en agua hirviendo para despojarlas de su película; en seguida se quebrantan en un mortero de mármol, ó de madera, con un poco de agua y de azúcar en términos de for-

mar una pasta, la que se introduce en una botella con aguardiente: se espone esta al sol, y pasados algunos dias, se filtra la disolucion y se mezcla con el jarabe conveniente.

Se puede igualmente emplear las almendras y los huesos de los priscos, quebrantados, para hacer buen ratafia.

La base de todos estos licores es el aguardiente y el azúcar; su diferencia proviene de la aroma y de las demas partes vegetales que se incorporan con aquellas sustancias.

Es útil y ventajoso de componer un primer licor que sirva de escipiente general, y en el cual se pongan las diferentes sustancias propias para lisongear el sabor y el olfato.

Para obtener este primer licor, se debe hacer disolver ocho libras de azúcar en tres veces su peso de agua; se hace hervir esta disolucion, se espuma, y cuando toda el azúcar está disuelta, se cuele este líquido por un lienzo que esté bien limpio y aseado, y se echa en un cántaro. En este estado, se mezcla con este licor diez pintas (cinco azumbres) de buen aguardiente; se tapa bien el cántaro y se coloca en un parage fresco para poder conservar este licor.

Cuando se quiere hacer uso de esta preparacion, se pone en una vasija á propósito la porcion que se quiere emplear, y se le comunica un ligero calor, añadiéndole las aromas que le son destinadas.

Si se trata de componer un licor de flores de naranjas, se ponen en infusion en la preparacion que precede los pétalos de estas flores, y luego se filtra en papel de estraza: el peso de las flores debe ser la octava parte del azúcar que se ha empleado.

Si se trata de comunicar al licor el aroma de la azamboa, de la bergamota, la naranja, ó el limon, se raspa la superficie de estos frutos con pedazos de azúcar, los que se impregnan del aceite volátil contenido en las pequeñas vejigas que se hallan debajo de la epidermis, y esta azúcar, cargada de aroma, se hace disolver en el licor. La vainilla, la canela, y el cla-

vo de especia pueden ser empleados del mismo modo.

Estos licores se componen tambien con los jugos bien purificados de las frutas: daré por ejemplo el ratafia conocido por el nombre de *las cuatro frutas*.

Despues de haber exprimido el jugo de diez libras de cerezas, de otro tanto de grosellas, de cinco libras de fram-buesas, y de cinco libras de merisas, se cuele todo por espresion, y se añade por cada pinta (medio azumbre) de jugo, una libra de aguardiente bueno; se deja reposar el todo durante veinte y cuatro horas. Pasado este tiempo se filtra la mezcla y se hace disolver en ella ocho onzas de azúcar por cada pinta (cada medio azumbre). Se deja que pasen seis semanas, y despues se filtra de nuevo el licor, el cual se puede aromatizar muy agradablemente añadiéndole algunos claveles encarnados, ó un poco de canela, ó clavo de especia, ó coriandro quebrantado, ó algunas almendras amargas.

El alcohol puede tambien preservar de la putrefaccion todas las sustancias animales: por este medio es como se conservan todas las preparaciones anatómicas y algunos animales enteros. La conservacion no es perfecta que en cuanto se emplea el alcohol mas puro del comercio: si el principio acuoso predomina en este licor, estraer y disuelve partes animales que no tardan en corromperse. Se debe tener la mayor escrupulosidad en que queden cerrados bien herméticamente los vasos en donde se depositen estas sustancias, afin de que no llegue á evaporarse el alcohol.

El alcohol empleado de otra manera conserva perfectamente los animales pequeños; los ensayos que he hecho con pájaros me han convencido enteramente de esta verdad. Cuelgo los pájaros por el pico, y les ato el ano con un hilo: por medio de un pequeño embudo, que adapto á su garganta, les lleno el vientre y los intestinos de alcohol puro; luego que se evapora introduzco nueva porcion, continuando así hasta que las carnes del pájaro se hallen desecadas y que queden tan secas

como la yesca: entónces se puede conservar el animal con todas sus formas, sin recelo de alteracion alguna.

2º El segundo medio de conservacion, de que trataré en este artículo, consiste en combinar los cuerpos con sustancias que formen de ellos compuestos indestructibles.

El ejemplo mas maravilloso que puedo dar de la aplicacion de este procedimiento es el que presenta la transformacion de los cueros en pieles: aquí el curtiente de los vegetales se combina con la gelatina que forma casi la totalidad de los cueros, y de esta combinacion resulta un cuerpo duro, indestructible que conserva las formas primitivas del cuero con un aumento de peso.

3º En fin, impregnando las sustancias animales de sales inalterables al aire, y que penetren su tegido, se les preserva de toda descomposicion.

La salazon de carnes y de pescados es el método de conservacion mas generalmente seguido, y el mas apreciable: este procedimiento produce un comercio inmenso entre las naciones, y asegura el abastecimiento de viveres en muchas circunstancias en las que faltarian á no ser por este medio.

La Irlanda ha sido la cuna de las buenas salazones, y el comercio que se hace allí de carnes saladas es aun muy dilatado, á pesar de que la Dinamarca y otras naciones hayan adoptado los mismos procedimientos. Describiré sucintamente el que practican en aquella parte de la Inglaterra (*).

No destinan para la salazon sino los bueyes que están gordos y que tienen de cinco á siete años de edad; ántes ó despues de este tiempo, la carne tiene demasiado poca consistencia, ó demasiada dureza.

Quando el buey viene de léjos, no lo matan hasta dos dias

(*) Se hallarán mas largos detalles en la obra de Mr. Martfelt, traducida del Danes por Mr. Bruun-Neergaard.

despues de su llegada; en este intervalo no le dan mas que agua.

Afin de que toda la sangre le sea bien estraida, debe ser bien sangrado, y á pesar de esta precaucion se ven obligados, quando lo destrozan, de limpiar y de separar con escrupulosidad la sangre que queda adherente á la carne.

El buey no es destrozado hasta un dia despues de muerto, y se extrae con todo cuidado el tuetano de los huesos.

La sal que se emplea debe ser la mas pura, la mas fina, y la mas pesada; la sal menuda de Portugal está tenuta por la mejor.

La proporcion en volúmen de la sal con el de la carne es de veinte y dos por ciento. Sino se emplea mas que sal portuguesa, la proporcion es de dos de sal y siete y medio de carne. La proporcion en peso es en general de uno de sal y seis de carne.

Para hacer que la sal se introduzca bien en la carne, los saladores tienen un dedil, ó guante herrado, compuesto de dos ó tres cuadrados de cuero de suela, afianzados con clavos muy espesos y remachados por la parte interior; una correjuela de cuero sirve á mantenerles el guante en la mano á modo de una brusa de caballeriza. Con estos guantes hacen que se introduzca la sal, y esprimen la sangre y los jugos de que puede hallarse impregnada la carne. Cada pedazo de carne pasa sucesivamente por las manos de una serie de saladores, todos los cuales ejecutan la misma operacion, y quando llega al último, que es el mas diestro y el mas inteligente, este ecsamina si la carne tiene algun defecto, y si alguna vena no ha sido abierta; y últimamente corrige lo que pueda haber de defectuoso; abre las venas que no han sido abiertas; hace que se introduzca la sal, y echa en el tonel los pedazos que están ya salados.

La carne queda en el tonel descubierta y al aire durante ocho ó diez dias; en este tiempo la sal la penetra y se

resuelve en salmuera, y luego la sacan para *embarrilarla*.

Para embarrilar la carne, la toman en el tonel, y echan la salmuera en una cubeta: entónces empiezan por formar una capa de sal portuguesa del espesor de un dedo en el fondo del tonel, y la cubren con una capa de carne, cuidando de que quede bien asentada y cuanto sea posible para que no quede vacío alguno: sobre esta capa de carne ponen otra de sal; sobre esta otra de carne, y así sucesivamente hasta llenar el tonel. Se debe cuidar de poner en el fondo del tonel los pedazos de carne de inferior calidad, en el medio los de calidad mediana, y los mejores deben ocupar la parte superior.

Hallándose la carne colocada por este orden, la prensan con un peso de cincuenta libras, y algun tiempo despues cierran los toneles.

Cerrados los toneles, se hace un agujero en uno de sus fondos por el cual se sopla con fuerza para poder tener una seguridad de que el tonel no tiene abertura alguna; si, soplando, no sale aire, se tapa el agujero, y en el caso contrario se tapa la rehendija por donde sale el aire.

Estando el tonel bien acondicionado, se abre el agujero por donde se le debe llenar de salmuera; se echa por él toda la que se necesita para que lo contenido en el tonel se sature de ella y que quede cubierto: cuanto ménos salmuera embebe la carne, tanto mejor se conserva.

Despues de quince dias, se ecsamina si el tonel está bien lleno de salmuera, y se le echa hasta que no pueda recibir mas; luego se sopla para asegurarse de que el tonel no se sale; con lo que está terminada la operacion.

Las lenguas se salan en toneles á parte.

El modo de salar los puercos solo difiere del que acabo de describir tocante á la salazon de los bueyes, en que se frota ménos el tocino.

El arte de *curar al humo* la carne de buey ha llegado en Hamburgo á tal grado de perfeccion, que las demas naciones

no han podido igualarlo, por manera que la *carne ahumada de Hamburgo* goza en todas partes de la primera reputacion.

Destinan para esta operacion los bueyes mas gordos de la Jutlandia y de Holstein, prefiriendo siempre los de mediana edad.

Salan la carne con sal inglesa. Las sales mas fuertes, como son las de Portugal, privan á la carne de su sabor natural; ademas de esto, como la fumigacion formà un segundo preservativo de la putrefaccion, no se necesita usar de los mismos cuidados en la salazon.

Para conservar, quanto es posible, á la carne un color rojizo, la polvorean con cierta porcion de salitre, y la dejan ocho dias en este estado ántes de fumigarla.

Los hogares se forman en los sótanos, y queman en ellos pedazos de roble muy secos; dos chimeneas conducen el humo del combustible al cuarto piso, y lo introducen en una estancia por dos aberturas opuestas; la capacidad de esta estancia está calculada y arreglada segun la cantidad de carne que se quiere ahumar; pero la elevacion del techo sobre el suelo es solo de cinco piés y medio. Encima de esta estancia hay otra, construida de madera, en la cual entra el humo por un agujero hecho en el techo de la primera, y de donde se escapa por aberturas hechas en los costados.

Los pedazos de carne son suspendidos en la primera estancia á medio pié de distancia uno de otro; el fuego se mantiene durante un mes noche y dia, y algunas veces seis semanas, segun la magnitud de los pedazos.

En la segunda estancia son colocadas las morcillas, y las dejan allí de ocho á diez meses las mas gruesas.

Con este procedimiento combinan dos medios de conservacion: el primero es la salazon, y el segundo el ácido pirolefioso que se produce por la combustion y que constituye casi la totalidad del humo: este ácido se introduce en las carnes, y puede, él solo, preservarlas de la putrefaccion, como lo he experimentado muchas veces; pero, quando lo emplean solo, las

carnes se contraen y toman un color negro y desagradable.

Las sustancias animales, sumergidas en un ácido débil, ó en agua acidulada por un ácido fuerte, tal como el sulfúrico, pueden ser preservadas mucho tiempo de la putrefaccion; pero este proceder no puede ser aplicado á las que deben servir de alimento.

La sal marina (hidroclorato de sosa) puede ser reemplazada por otras sales; pero, además de que estas serian muy costosas, presentan, ó peligro para la salud, ó un sabor mas ó menos desagradable que se comunica á la carne y no se le puede separar enteramente.

La manteca es un alimento muy apreciable y de mucho recurso para los habitantes del campo: pero en los países, en donde la estension y la abundancia de pastos permiten de criar mucho ganado, es imposible de poder consumir, estando fresca, toda la manteca que se prepara, y como, además de esto, la fabricacion de esta sustancia no es igual en todas las estaciones del año, es preciso tener un medio de poderla conservar sin alteracion, y este consiste en salarla.

La eleccion de la sal propia para la salazon de la manteca no es indiferente, así como sucede cuando se trata de salar las carnes. No se debe emplear sino aquella sal que, por medio de una larga esposicion al aire en las orillas de la marisma, ha perdido todas las sales deliquescentes con las cuales se hallaba mezclada; en este caso, la sal es mas seca y mas pura; atrae poco la humedad del aire atmosférico, y no tiene la acritud ni la amargura que caracterizan las sales recientemente estraidas de las aguas saladas por evaporacion.

Pero sea cual fuere la sal que se emplee es prudente y útil de emblanquecerla y de purificarla por el procedimiento usado en nuestras cocinas; se hace secar en el horno, y se pulveriza despues en un mortero de piedra ó de madera.

No resta mas que amasar la manteca con la sal y repartirla en ella por igual; en seguida se llenan de esta manteca

tarros de barro bien lavados y muy secos: si, siete ú ocho dias despues, se ve que la manteca se ha desprendido y separado de las paredes de los tarros, y que se ha aglomerado en medio, se prepara una fuerte salmuera, saturando agua caliente de sal purificada, y luego que se ha enfriado, se echa poco á poco sobre la manteca hasta que esté bien cubierta. Se llevan estos tarros de manteca salada á un parage fresco para, desde allí, hacerlos luego circular en el comercio, y para el consumo local.

Se puede tambien preservar la manteca de toda alteracion durante mucho tiempo, haciéndola derretir en un tarro á un muy suave calor; en este caso, se forma en su superficie una capa de queso que se separa con cuidado con una espumadera, y cuando ya no se forma mas, se aparta del fuego y se deja coagular.

Cuando se quiere conservar los jugos de las frutas y formar con ellos alimentos tan sanos como agradables para todos los tiempos del año, se emplea el azúcar en lugar de la sal; el azúcar tiene sobre la sal la doble ventaja de corregir el ácidéz de algunas frutas y de incorporarse mucho mejor con ellas. El azúcar aumenta la calidad de los jugos, miéntras que las sales, que no podrian ser estraidas de ellos, impedirian que pudiesen servir de alimento.

Las preparaciones que se hacen por este medio son las jaleas y los jarabes: las primeras son mas concentradas y sirven de alimento; los segundos pueden ser fácilmente desleidos en el agua y se usan generalmente para bebidas.

Despues de haber exprimido los jugos se deben clarificar; se filtran y se les hecha la dosis conveniente de azúcar, lo que se efectua en algunos por peso igual; en seguida se hace evaporar á un calor suave, hasta que tenga la consistencia que se requiere, y se concluye la operacion por la clarificacion del jarabe, la que lo pone mas transparente y lo hace mas agradable á la vista.