

LAS FRUTAS DE SEPTIEMBRE, para hacer excelentes mermeladas

Sol en conserva... He aquí lo que representan las mermeladas para los niños. ¿Hay acaso algo mejor y más exquisito que las preparadas en casa, tan apetecibles, disimuladas entre la pasta ligera de los bizcochos tan sabrosos, bajo la corteza dorada de una torta o artísticamente colocados sobre la cima de un pastel? Son la compañía indispensable a los buñuelos, a las galletas y ¡que sé yo a cuántas cosas más!... Daos prisa y empezad ahora a preparar las mermeladas.



Confitura de melocotones

Pelad los melocotones, quitadles el hueso y cortarlos. Por cada kilo de fruta se necesita 800 gramos de azúcar y un vaso de agua. Verted el agua en un recipiente con el azúcar, ponedla a un fuego suave y dejar hervir el jarabe por espacio de un cuarto de hora aproximadamente; echad las frutas y dejarlas hervir algunos instantes y retirarlas después con la ayuda de una espumadera, ponedlas en una fuente de barro y dejar que se reduzca el jarabe teniéndolo por espacio de quince minutos a un fuego lento.

A la segunda cocción de los melocotones, podéis añadir al jarabe un poco de kirch o vainilla.

Otra receta

Cuatro kilos de melocotones sin hueso, cuatro kilos de azúcar, dos vasos de agua. Dividir los melocotones en dos trozos, peladlos y metedlos en el cazo de la confitura con agua y azúcar. Hervirlo a fuego vivo, y cuando los melocotones estén transparentes, meterlos en los tarros de conserva.

Confitura de peras pasadas

Pelar las peras, sacar el corazón y cortarlas en cuatro pedazos; meterlas en el cazo después de haberlas pesado, dejarlas macerar por espacio de dos días con 3/4 de libra de azúcar por un lado, con el fin de sacarlas el hueso; pecon cuidado, meterlo en los tarros de conserva y taparlo bien al día siguiente.

Carne de membrillo

Dos kilos de membrillos muy maduros, dos kilos de azúcar, aproximadamente; sin pelar los membrillos, echarlos en agua hirviendo y dejarlos cocer hasta que estén tiernos. Pelarlos, cortarlos en trozos y aplastarlos al través de un tamiz. Pesar la pasta obtenida, añadir tres cuartos de libra de azúcar por libra de mermelada y hacerlo recocer tres cuartos de hora, removiéndolo con una espátula de madera para que no se pegue al fondo. Una vez en su punto, echarlo en moldes de hoja de lata y sacarlo de los moldes al día siguiente, para guardarlo en cajas de conservas (hoja de lata). El membrillo puede conservarse perfectamente.



Mermelada de higos frescos

Dos kilos de higos, dos kilos de azúcar, cuatro vasos de agua y tres clavos de especia.

Quitar a los higos el rabo. Formad un jarabe con el azúcar y el agua, y en cuanto empiece a hervir, echad al preparado los higos, la canela y los clavos de especia y dejarlo hervir hasta que el jarabe se ponga muy espeso. Meterlo en los tarros de conserva y cubrirlos inmediatamente.

Confitura de nísolas y de higos

Meter en un cazo una cantidad igual de nísolas y de higos, cubrirlos de agua. Dejarlos hervir sobre un fuego, no muy fuerte, hasta que los frutos se aplasten fácilmente; pasarlos por un tamiz haciendo uso de una mano de mortero muy limpia y sin ningún olor; añadir media libra de azúcar por libra de puré, echarlo todo en un cazo, dejarlo hervir (33° al peso jarabe), echarlo en los tarros de conserva y taparlos bien.



Confitura de peras enteras

Peladlas; deben estar bien maduras, no muy grandes y de forma regular; cortarlas los rabos, echarlas una a una en agua acidulada de jugo de limón; meterlas a continuación en un cazo, con un peso igual de azúcar y un litro de agua por cada dos kilogramos de azúcar; dejarlo hervir suavemente hasta que las peras estén transparentes, escurrirlas, meterlas en tarros de conserva, cubrir las con una materia celulosa cualquiera, y si el jarabe estuviera demasiado líquido, sacar las peras y dejarlo hervir hasta que haya espesado lo que juzguis conveniente (38° peso jarabe aproximadamente).



Peras y manzanas

Tomar peras y manzanas en igual cantidad y tres cuartos de libra de azúcar por cada libra de fruta; en una bolsita de muselina echar los corazones y las pepitas, meterlo todo al fuego, en un cazo, y dejarlo hervir que el jarabe, espeso, cuaje sobre un plato.