





9
—
2736

81511.81813R - 10259

ARTE DE DESTILAR



AGUARDIENTES Y LICORES.

Obra extractada de los mejores autores que han escrito sobre esta materia. Contiene el método de destilar los aguardientes y el espíritu de vino; de componer los licores finos y superfinos de aromas, frutas y flores; de hacer los que se llaman ratafias, y de conservar las frutas en aguardiente,

CON UN APENDICE

en que se contiene el modo de componer todo género de sorbetes, quesos helados, y ponche.

MADRID 1824.

IMPRENTA DE D. M. DE BURGOS.

Se hallará en la librería de Cuesta frente á las Cobachuelas.

ART E

DE DESTILAR

AGUARDIENTES Y LICORES

Otra extracción de los mejores autores que han escrito sobre esta materia. Contiene el método de destilar los aguardientes y el espíritu de vino; de componer los licores finos y sencillos de aromas, frutas y flores; de hacer los que se llaman ratalias, y de conservar las frutas en aguardiente.

CON UN APÉNDICE

en que se contiene el modo de componer por todo género de sorbetes, queques helados, y ponches.

MADRID 1824.

IMPRESA DE D. M. DE BURGOS.

Se halla en la librería de Cuesta
frente a las Cochinas.

DON MIGUEL MODET,
Ministro del Consejo real, de
la Junta Apostólica, y Juez
privativo de Imprentas y Li-
brerías del reino, &c.

Concedo licencia á don Miguel de
Burgos, impresor en esta corte, para
que pueda imprimir la obra titulada
*Arte de destilar aguardientes y lico-
res*, la que de mi orden ha sido cen-
surada, y parece no contiene cosa
alguna que sea contraria á los dogmas
de nuestra sacrosanta Religion, bue-
nas costumbres y regalías del Rey
nuestro Señor (Dios le guarde), con
tal que la impresion se haga en buen
papel, y sin quitar ni poner cosa al-
guna á lo contenido en el original
que se halla presentado, el que an-
tes de publicarse se me presentará

con un ejemplar impreso para su co-
tejo: é igualmente entregará los sie-
te ejemplares prevenidos para dar-
les el destino que se halla mandado.
Debiendo contribuir con sesenta rea-
les para la Caja de Consolidacion,
conforme á la tarifa aneja del real
decreto de 5 de agosto de 1818;
y esta licencia se colocará en la
portada de la obra con arreglo á lo
prevenido en el capítulo 6º de la
real orden de 18 de octubre último.
Madrid 10 de noviembre de 1824.

Miguel Modet.

Por mandado de S. S.

José Ferrer,

Secretario.

ADVERTENCIA.

El arte de fabricar aguardientes y licores, que presentamos al público, no es una obra magistral escrita con toda la extension que pedia una materia tan interesante á la industria y comercio de España, en donde la cosecha de vinos es tan rica y abundante. Una obra de esta clase sería muy voluminosa, y para su inteligencia habria necesidad de adornarla con una porcion crecida de estampas, que aumentarían su coste extraordinariamente.

Estas consideraciones, que no pueden ser indiferentes ni para el redactor ni para los compradores, le han obligado á limitarse solo á extractar todo lo mas util y necesario

de las mejores obras que se han publicado en Francia sobre esta materia, procurando al mismo tiempo describir las operaciones con la exactitud y claridad indispensables para que los lectores menos instruidos puedan entenderlas y ejecutarlas con facilidad.

Ademas de la utilidad que pueden sacar de su lectura los fabricantes de *aguardientes y licores*, ya para mejorar sus establecimientos en cuanto á la comodidad y á la economía, ó ya para perfeccionar los productos de su industria, hallarán tambien los curiosos en esta obrita el modo de componer los licores llamados *ratafias*, y de conservar las frutas en aguardiente; cuyas operaciones son fáciles de ejecutar con perfeccion observando las reglas que se establecen.

Debemos advertir que aun cuan-

do las d6sis que se prescriben de cada ingrediente est6n arregladas conforme lo pide el licor 6 que pertenecen, puede sin embargo variarlas cada uno segun fuere su gusto, particularmente las del aguardiente y del azucar, para aumentar 6 disminuir la fuerza del licor y su sabor azucarado.

El que quiera igualmente componer menos cantidad de licor de la que se designa en cada receta, ha de tener presente la proporcion respectiva de los ingredientes; es decir que si se propone hacer un cuartillo deber6 arreglar 6 esta d6sis las de los aromas y demas simples que entran en el licor que le agrade, guardando una exacta proporcion; por cuyo medio lograr6 el resultado que desea.

Hemos a6adido un ap6ndice que contiene el modo de componer todo g6nero de sorbetes y quesos helados,

que puede ser muy util para las ciudades de provincia, en donde no se hacen con la delicadeza que en la capital; y hemos omitido el método de componer las bebidas comunes, porque es generalmente muy conocido.

Ultimamente, si los curiosos no lograsen por casualidad el resultado que se prometen en algunas de las operaciones que hemos descrito, es necesario que tengan presente antes de censurarnos, que muchas veces pende el acierto de ellas de la delicadeza y gusto de las personas que las ejecutan, mas bien que de la exactitud escrupulosa en las cantidades y en la combinacion de los ingredientes de que se componen.



ARTE DE DESTILAR
AGUARDIENTES Y LICORES.



CAPITULO I.

Descripcion de la fábrica de aguardientes, de sus principales oficinas, y de los utensilios para la destilacion.

El local destinado para la fábrica ha de ser espacioso. Es indispensable que tenga agua de pie con abundancia; una excelente cueva; un almacén grande; un terreno capaz para la destilacion; y tinglados ó almacenes para guardar la provision de leña ó de carbon de piedra, segun el combustible que se emplee.

Como la fábrica consume una cantidad considerable de agua, se ha de edificar si es posible al lado de algun

arroyo ó fuente abundante, y un poco mas baja que su nivel; porque entonces, por medio de cañones y de llaves ó canillas, se dirige el agua fácilmente á donde es necesario.

En las fábricas ya establecidas, que no pueden lograr esta economía, debe haber norias ó pozos abundantes, de los cuales se saca el agua con bombas, ú otro mecanismo movido por caballerías, y se conduce á un depósito construido expresamente á la altura conveniente, para que corra el agua directamente por los cañones. Para que no se interrumpa el trabajo de la fábrica, ha de ser tal la capacidad del depósito, que contenga toda el agua que pueda consumir en un dia, para cuyo fin se llena durante la noche.

La cueva, en cuya oficina se conservan los vinos acopiados en tiempo de la cosecha, que se han de quemar en todo el año, ha de ser desahogada, y ocupar el sitio destinado arriba á la destilacion: el termómetro de *Reaumur* no ha de pasar de la temperatura de diez grados á diez y

cuarto. La cueva ha de tener unos diez y seis pies de profundidad; la bóveda, por la clave, doce pies de altura, y encima de toda ella cuatro pies de tierra; su longitud será indefinida, y cuanto mas profunda será mejor. La entrada ha de mirar al Norte, y ha de estar en lo interior del edificio, con dos puertas, la una al principio de la escalera, y la otra al fin. Los respiraderos serán pequeños y los precisos para renovar el aire. Cuando el calor de la atmósfera sube á ocho ó diez grados se cierran muchos de ellos, y casi todos cuando pasa de este grado. En el invierno conviene abrirlos todos siempre que el frio exterior no baje á seis grados, pues en este caso deberán cerrarse.

La cueva ha de ser lo mas seca que se pueda, y ha de estar lejos del paso de carruages, porque el movimiento de estos hace temblar el vino en las tinajas, y se echa á perder.

La experiencia ha demostrado ya que el vino conservado en cubas construidas de mampostería, y en

Buenas cuevas, aumenta su vigor durante todo el año. Para esto se divide la cueva en dos partes; en la una se construyen las cubas de piedra labrada, ó de argamasa, y la otra se destina para el servicio de la fábrica.

Estas cubas de argamasa ó mampostería, que pueden llamarse eternas por su duracion, se construyen de figura cuadrada, que es la mas ventajosa y económica, porque cuando se hacen dos, tres ó mas, unidas unas con otras, se ahorra el material y los jornales de una, dos ó mas paredes intermedias. Se construyen de argamasa, que se compone de cal, arena y casquijo. La cal, que ha de ser recién sacada del horno, se apaga formando un círculo de arena y casquijo grueso proporcionado á la cantidad que haya de apagarse. Despues de apagada, y cuando está todavía muy caliente y bien desleida, se mezcla y muele perfectamente con el casquijo y la arena. Luego que está bien hecha la mezcla se emplea sin detencion. La proporcion de la cal ha de ser una quin-

ta parte mayor que en la mampostería comun, á menos que no sea la cal de una calidad superior: la arena ha de ser pura, y para esto se lava en agua corriente, la cual se lleva todas las partículas terrosas que contiene.

No se emplea en estas cubas la argamasa como en las cuevas y en los cimientos de los edificios: sino que se hacen cajas de tablas muy unidas unas con otras, y sostenidas con estacas ó puntales fuertes, formando la figura de la cuba.

Supongamos que se han de construir tres cubas seguidas en una misma línea, de ocho pies de ancho, y nueve ó diez de alto. Si se apoyan en uno de los ángulos de la cueva, basta que las paredes inmediatas tengan el grueso de doce ó quince pulgadas: las de separacion entre una y otra cuba quince pulgadas, y las de frente dos pies y cuatro pulgadas por la parte de abajo, que se reducen gradualmente á diez y ocho pulgadas en la superior. Toda la parte interior de la mampostería sube per-

pendicularmente, y la reduccion de veinte y ocho pulgadas á diez y ocho se hace por la parte exterior de las paredes de frente.

Antes de levantar estas paredes es necesario construir un macizo de mampostería ordinaria de treinta pulgadas de altura sobre el piso de la cueva, y extender encima una capa de argamasa de un pie de grueso, cuya elevacion facilita el servicio de la cuba cuando se saca el vino.

Esta capa de argamasa estará inclinada ácia la parte anterior de la cuba, para que salga el vino enteramente por la canilla colocada en la basa de la pared de frente. Sobre esta capa se levantan todas las paredes de la cuba.

La cristalización de estas ha de ser igual por todas partes; para lo cual se forman capas de argamasa de tres pulgadas de grueso, que se macizan con paletas forradas de hierro, conforme se van colocando, hasta completar el grueso de la pared. Durante las horas de comer se cubren las capas hechas con paja mo-

jada, si es grande el calor del dia; y la misma operacion se practica al dejar el trabajo al anocheecer. Al dia siguiente se quita la paja, y se pasa por toda la superficie de la obra una ligera capa de cal, que facilitará la union íntima del trabajo que quedó pendiente, con el que se ha de continuar. De este modo se pueden fabricar cuantas cubas se necesitan. Concluida la obra se cierran las ventanas de la cueva para conservar la frescura. La estacion mas apropiada para esta especie de construccion es al principio de la primavera, porque en los grandes calores se cristaliza mal la argamasa, y se evapora rápidamente el agua superabundante. Es necesario hacerlas de una capacidad racional, para que puedan contener una cantidad crecida sin faltar á la proporcion de las dimensiones.

La parte de la cueva en que se construyen las cubas estará debajo del almacén, y la otra debajo de la pieza del alambique.

Cada cuba ha de tener una ca-

nilla á tres pulgadas del fondo sobre el nivel de las heces, para que salga siempre por ella el vino claro; y mas abajo, al mismo nivel del suelo de la cuba, otra canilla para vaciar enteramente las heces ó soleiras, que se quemán separadamente.

En la parte de la cueva que cae delante de las cubas, y debajo de la pieza del alambique, se construye un pequeño depósito profundo y angosto, al cual se conduce por medio de cañones que se adaptan á las canillas de las cubas, el vino que se ha de destilar, y que se sube por medio de una bomba á la pieza del alambique.

El almacén en donde se guardan y conservan los aguardientes, desde que se fabrican hasta que se venden, se ha de establecer sobre la cueva, y ha de ser también embovedado: ha de tener las paredes gruesas para conservar en lo interior la mayor frescura posible, y no ha de recibir mas luz que por la puerta, que ha de mirar al norte. Si se abren una ó dos ventanas, para establecer alguna cor-

riente de aire cuando sea necesario, la una ha de estar al Norte, y la otra al Levante. Han de ser de muy pequeñas dimensiones, se han de abrir raras veces, y se han de cerrar con buenas cerraduras.

Los poinos ó codales en que se encajan las pipas ó toneles, se hacen de mampostería á lo largo de las paredes; pero á una distancia que pueda un hombre pasar por detras para registrarlos. Han de estar levantados del suelo dos pies y medio, para que si alguna pipa se sale sea facil colocar debajo una vasija para recoger el licor.

Es mejor todavía antes de construir los poinos, hacer á los dos lados del almacen un enlosado de piedras labradas, cuyas junturas estén bien unidas y embetunadas. Este enlosado tendrá seis pulgadas de elevacion sobre el piso del almacen, y de ancho dos pies mas que la longitud de las pipas. Encima de este enlosado se levantan los poinos, que tendrán un pie de alto solamente. Las piedras del enlosado se labran de

manera que formen una canal en medio que seguirá en toda la longitud, y el enlosado tendrá un declive de tres pulgadas de un extremo al otro, y al fin un pilon de piedra que se cubrirá con una tapa de madera. Por este medio se conocerá si se sale alguna pipa, sin que se pierda entretanto el líquido, como sucedería no teniendo esta precaucion.

Entre la pieza del alambique y el almacen habrá una comunicacion para que entren las pipas llenas de aguardiente.

Para un aparato solo, y para trabajar con desahogo, la pieza destinada al alambique ha de tener de cuarenta á cincuenta pies de largo, y de quince á veinte de ancha. Si se colocan dos alambiques basta un poco mas de longitud sin aumentar la anchura.

El horno y la caldera han de estar separados de lo restante del aparato por una pared, que estará oradada para la comunicacion necesaria, y de este modo se evitarán los incendios, que ocurren con frecuencia

cuando por negligencia de los operarios salta el chapitel.

Los tinglados ó almacenes para guardar el combustible han de ser grandes, y capaces de conservar el acopio del que se ha de consumir en el año. Delante de la fábrica convenirá que haya un patio ó corralon para que entren los carros que necesita la fábrica para su servicio, y los que lleven los vinos, y vayan á cargar aguardiente.

La vasija en que se colocan las sustancias que se han de destilar se llama *alambique*: es de cobre estañado por dentro, sin cuya circunstancia adquiriria el licor destilado un sabor acre, y sería ciertamente un verdadero veneno.

El *alambique* se compone de dos piezas: 1.^a la *cucúrbita*, y 2.^a el *chapitel*.

La *cucúrbita*, que tambien se llama *caldera*, es la parte inferior del alambique, en donde se echan las sustancias que se han de destilar, y su forma y tamaño varían segun la clase de aparato que se adopta. Por

lo general es un cono truncado de unas veinte y una pulgadas de altura perpendicular, y el diámetro del círculo de la basa tiene dos pies y tres pulgadas de longitud. El suelo es de una plancha de cobre de una línea de grueso con un borde de tres pulgadas de ancho clavado al rededor del cono con clavos de cobre remachados. Cuando la caldera es grande y difícil de manejar, como sucede en las fábricas, está fija á las paredes del horno, en cuyo caso, para limpiarla facilmente, y extraer la flema y residuos de la destilacion, tiene el suelo ligeramente inclinado hácia un lado, y en él un cañon lateral mas ó menos largo, que atravesandó la pared sale á la parte exterior del horno ó de la fábrica, en donde tiene una espita, que solo se abre cuando se descarga el alambique, ó cuando se lava. Ademas de este cañon tiene otro colocado en la parte superior de la *cucúrbita*, que sirve para cargar el alambique por medio de un embudo, y se cierra durante la destilacion con un tapon

de madera rodeado de estopas para que no se salgan los vapores. Casi al fin de la cucúrbita están colocadas tres ó cuatro asas de cobre clavadas con clavos de lo mismo remachados: las partes salientes de las asas están empotradas en la pared del horno, y sostienen la cucúrbita, que solo por estos puntos toca á la pared; de suerte que desde allí abajo el calor circula al rededor por todas partes: encima de las asas, y hasta el resto de su altura, está encajada exactamente en la pared. La parte superior se estrecha por un cuello clavado y remachado, cuya abertura tiene un pie de diámetro: la parte superior del cuello forma una especie de talon vuelto ácia abajo, y lo inferior está inclinado paralelamente á los lados del chapitel, para servirle de encaje, sobre dos pulgadas de altura. La abertura total del cuello es ordinariamente de seis á siete pulgadas, y las planchas de cobre que le forman son por lo comun mas gruesas que lo demas, porque esta parte es la que mas trabaja.

El chapitel ó sombrero tiene la forma de un cono truncado muy prolongado, cuya abertura es igual al cuello de la cucúrbita, á la cual se adapta, y sirve para recibir los vapores que produce el hervor del líquido, y transmitirlos á uno ó muchos cañones colocados al rededor que forman cuerpo con él, y tienen la figura de conos truncados, cuyo lado mas pequeño es el mas distante del chapitel. Estas piezas deben estar perfectamente estañadas, y sus dimensiones son poco mas ó menos las siguientes: el diámetro en la parte superior de unas diez y siete pulgadas; su altura total de un pie, sin comprender la embocadura, que es de unas dos pulgadas. En algunas partes su figura imita la de una pera vuelta ácia abajo, y no tiene canal ni interior ni exteriormente. Su pico ó cola es de veinte y siete pulgadas de longitud, su diámetro junto al chapitel de cuatro pulgadas, y de catorce ó quince líneas en el sitio en que el pico se une con el serpiente. La caída de este pico es de unas ocho

pulgadas en toda su longitud, y está clavado y soldado á la cabeza del chapitel con estaño y cinc. Sería muy útil que se aumentasen las aberturas del chapitel para que pudiesen recibir, y transmitir á los condensadores todos los vapores que salen de la caldera en el mismo espacio de tiempo que tardan en subir, sin que puedan acumularse, ni en la caldera ni el chapitel; pues en este caso retardan la ebullicion, y en el contrario la evaporacion es mas rápida, y los productos mas abundantes y de mejor calidad.

El *serpentin* ó condensador es la tercera pieza que compone el aparato destilatorio. Es un cañon largo girado en espiral, que forma á lo menos siete ú ocho vueltas en toda su altura, que es de tres pies y medio á cuatro, y por lo comun de estaño ó de cobre forjado, estañado y soldado por dentro. La abertura de los cañones se estrecha proporcionalmente cerca de dos líneas en cada vuelta; de forma que la abertura inferior ha de ser la mitad mas

pequeña que la superior. Las vueltas del serpentín se mantienen á una distancia igual por medio de tres pies derechos de hierro forjado armado de anillos, por los cuales pasan las vueltas del serpentín, que las fijan y sostienen. La punta del cañon del chapitel se adapta al orificio superior del serpentín, que está sumergido enteramente en una cuba llena de agua, que se llama *refrigeratorio*. El agua ha de estar siempre lo mas fria que sea posible, á cuyo fin en todas las fábricas bien establecidas, hay un depósito ú estanque de agua fria, que se introduce continuamente por un cañon en el suelo de la cuba, y por otro, colocado en lo mas alto de ella, sale el agua caliente. Se funda esto en que siendo el agua fria mucho mas pesada que la caliente, ocupa siempre el fondo de la cuba, y la caliente la parte superior, que sale por consiguiente con el impulso de la fria que entra por el fondo. La extremidad inferior del serpentín sale por junto al suelo de la cuba en que está metido.

Para recoger el licor destilado, que ha de estar frio al salir del serpentín, se emplea una vasija de madera de figura de una cubeta de collar, cerrada por encima con una tapa usual que tiene dos agujeros, el uno con un embudo para recibir el licor, y el otro para que salga el aire que despide el líquido, por cuyo medio se evapora menos. Esta vasija se llama *recipiente*, y para colocarla cómodamente debajo de la salida del serpentín, se hace un hoyo en la tierra con la profundidad suficiente, para que la salida del serpentín caiga inmediatamente encima del embudo.

Aunque no es posible dar una descripción completa y clara del horno, y como por otra parte se sabe ya en el día el modo de construirlos para economizar el combustible, y aprovechar todo el calórico, diremos sin embargo, que la parte destinada á sufrir el mayor grado de calor ha de construirse de ladrillos muy refractarios. La mejor argamasa para revocarle, y que debe

usarse en todos los casos en que se quiera tener un mal conductor del calórico, es una mezcla de partes iguales de casca y de arcilla. La casca, que es la corteza del noque despues de haber servido, impide que se abra la argamasa, y la presta una untuosidad que por la disecacion le comunica mucha firmeza.

Los hornos pueden construirse generalmente con esta argamasa, y los que se han de calentar mucho, como sucede con los destinados á la destilacion, se han de revestir exteriormente de una pared muy gruesa separada algunos dedos de la del horno. Esta pared se ha de construir con la argamasa de casca, por cuyo medio se pierde mucho menos calórico. Se han de construir de modo que se pueda cuando se quiera cerrar lo alto de la chimenea, á fin de amortiguar los efectos de la combustion, y de concentrar el calórico en lo interior del horno cuando sea necesario. Si la temperatura sube mucho, conviene principalmente arreglar la salida de la corriente de aire para impedir que

atraviase lo interior del horno con demasiada rapidez, lo que en ciertos casos aumenta el gasto del combustible, sin que resulte ninguna ventaja.

El gluten que se usa comunmente para tapar las junturas de las diferentes piezas que forman el aparato destilatorio, es la clara de huevo batida con cal viva en polvo, extendiéndola inmediatamente en tiras de papel ó de lienzo que se colocan en el alambique; pero para las fábricas grandes el mejor gluten es el que usan los ingleses, porque tiene la ventaja de poderse emplear repetidas veces, sin otro trabajo que humedecerle con agua, y amasarle de nuevo: por cuyo medio pasa prontamente del estado de una gran dureza al de gluten plástico.

Se toman tres partes medidas de creta (*carbonato calcáreo*), una parte de harina de trigo, una parte de sal blanca (*muriato de sosa*), y menos de una parte de agua. Se miden los ingredientes secos, se echan en una vasija, en donde se mezclan per-

fectamente antes de añadirles el agua. La *creta* sirve de basa á este gluten, la harina le dá tenacidad, y la sal (que contribuye á hacerle compacto y duro) le dispone al contrario á ablandarse cuando está seco, siempre que se le humedezca segunda vez. Si se desea aumentar su tenacidad se le añade un poco de harina, y si se quiere facilitar su desleimiento para servirse de él otras veces, se aumenta la dosis de sal.

Para hacer uso de él es preciso amasarle por algunos minutos entre las manos para formar piezas largas y cilíndricas, que se colocan en las junturas del alambique, y se reúnen los pedazos con los dedos mojados pasándolos por encima. Luego que se concluye la destilacion se moja el gluten de las junturas antes de quitar el chapitel para que salga con facilidad.

Si se emplea la fécula de las bellotas de encina en lugar de la harina de trigo, tiene el gluten mucha mas tenacidad, sin perder ninguna de sus propiedades.

CAPITULO II.

Eleccion de vinos para la destilacion.

Los vinos que se destinan á hacer aguardiente han de destilarse seis semanas ó dos meses despues de la fermentacion completa, sin esperar á que se aclaren, porque en este estado suministran mucho mas espíritu de vino (*alcool*) que al cabo de un año. El modo de hacer los vinos destinados al aguardiente, es muy diferente del que se emplea para sacar los que se han de beber.

1.º Los vinos mas abundantes en espíritu (*alcool*) son los mejores en cuanto al producto, pero no en quanto á la calidad.

2.º Los vinos tintos que tienen un sabor decidido de terruño se le comunican al aguardiente.

3.º Los vinos tintos producen aguardiente menos suave y menos agradable que los blancos.

4.º Unos y otros, cuando han fer-

mentado en mucha cantidad en la cuba, producen mas espíritu.)

5.º Aquellos, cuya fermentacion en la cuba ha continuado por mucho tiempo, están mas cargados de partes colorantes, y dan menos espíritu que los que han cocido menos tiempo en igualdad de circunstancias.

6.º Los vinos que antes de quemarlos se guardan en cubas destapadas durante mucho tiempo, ó se conservan en cuevas ó bodegas demasiado calientes, se hallan en el mismo caso.

7.º En los años lluviosos y frios los vinos suministran menos aguardiente, y este es de mejor calidad: en los años cálidos y secos son mas espirituosos, y el aguardiente que producen menos agradable.

8.º Si los vinos son suaves y melosos, conviene dilatarlos en suficiente cantidad de agua.

9.º Si después de la vendimia se juzga que el vino saldrá demasiado acuoso, se echa en la cuba una cantidad proporcionada de miel comun y pura, ó de azucar negra, para que

uniéndose estas partes aumenten las de la masa, y ayudadas por la fermentacion, formen mayor cantidad de espíritu.

10. Todo vino picado que tira á ácido, ó que lo está ya por la absorcion del aire atmosférico, dá mucho menos aguardiente segun el grado de acidez que tenga.

11. Finalmente los vinos tintos, cuando se han preparado bien, y se ha cuidado de su fermentacion, producen tanto espíritu como los blancos.

CAPITULO III.

De la destilacion del aguardiente comun, ó del comercio.

Como el tamaño de las calderas es diferente, no solo en algunas provincias, sino en las mismas fábricas establecidas, no puede fijarse el número de arrobas con que se han de cargar. Bastará prevenir por regla general, que deberán dejarse unas siete ú ocho pulgadas de vacío, porque

como durante la destilacion hierva el vino extraordinariamente, y ocupa mayor espacio, estando la caldera demasiado llena subirían hasta arriba los borbollones. Cuando la caldera está descubierta es facil conocer si está cargada lo suficiente; pero cuando está cubierta con el chapitel se mete por el tubo superior una cadenilla que entra hasta el suelo, y sacándola despues se conoce la altura del vino. Si no hay lo suficiente se añade mas por el mismo cañon, y si tiene en demasía se abre la espita del cañon inferior, por donde salen los residuos, y se saca lo conveniente hasta dejar la cantidad necesaria. Quanto mas nuevo es el vino, mayor espacio necesita entre la superficie y el cuello del alambique, porque contiene infinitamente mas aire que el vino añejo, y los borbollones son mas considerables.

Quanto mayor superficie tenga el líquido, tanto mas rápida será la destilacion, porque ésta se ejecutá por la evaporacion, la cual solo se verifica por las superficies. Si la desti-

lacion es larga saldrá el aguardiente con color, y adquirirá mal gusto.

En algunos países no tapan la caldera con el chapitel hasta que el vino comienza á hervir, y este método es defectuoso. Es cierto que hasta este momento es muy flemática la parte que se evapora, y se desprende una gran cantidad de aire; pero este aire y esta flema se llevan consigo mucho espíritu.

Luego que está cubierta la caldera se llena el horno de la leña mas combustible, menuda y seca para excitar prontamente un gran fuego. No haciéndolo así, ó moderándolo demasiado, pudiera no sacarse casi mas que flema, y la parte espirituosa se perdería indudablemente combinándose con el residuo que queda en la caldera.

Al momento que se pone el fuego debajo de la caldera, y aun antes, se adapta el cañon del chapitel al serpentín, y se enloda: se llena de agua fria la cuba en que está metido, y se coloca debajo el recipiente para recoger el aguardiente que

empieza á destilar. Es necesario avivar el fuego hasta que el vapor que sale del vino, y sube al chapitel comience á entrar en el serpentín, y esté próximo á correr. Se conoce esto aplicando la mano encima del nacimiento del serpentín; esto es, encima del sitio en que se reúne el cañón del chapitel. El calor que se experimenta en este sitio manifiesta que ha pasado ya una cierta cantidad de vapores.

Entonces, en lugar de leña menuda y seca se echa leña gruesa, de manera que se llene el horno, y haya bastante para sacar todo el aguardiente. Entre los pedazos de la leña se deja un vacío para que el horno tenga una corriente de aire capaz de mantener la combustion, y después se cierra la boca del horno. Luego que la leña se ha consumido, y reducido á brasa, se cierra la chimenea para retener debajo de la caldera y en el horno todo el calor. Es imposible prescribir la cantidad de leña que se ha de echar, porque depende en gran parte de su calidad y

su sequedad. El obrero acostumbrado á este trabajo no se equivoca nunca, ó muy raras veces, y aumenta ó disminuye la actividad del fuego por medio de la tapa de la chimenea, de la cual depende la mayor ó menor corriente de aire.

En los primeros momentos de la destilacion sale por el pico inferior del serpentín una gran cantidad de aire, despues de flema algo cargada de espíritu, y al fin aguardiente puro. Si el chorrillo que aparece es muy considerable, conviene disminuir el fuego, y si es demasiado pequeño deberá aumentarse, añadiendo mas leña, ó arreglando mejor la que ya tiene el horno. Advertiremos sin embargo, que el aguardiente es mejor cuanto mas fino es el chorro que sale. Cuando es grueso y turbio, no hay duda de que el vino, hirviendo demasiado, pasa de la caldera al serpentín, y es indispensable remediarlo al momento, porque de lo contrario se desprenderia el sombrero de la caldera por la fuerza de la expansion del aire y de los vapores,

y era muy facil exponerse al eminente riesgo de prender fuego á la fábrica, cuya desgracia ha sucedido varias veces. Por consiguiente en llegando aquel caso es preciso apresurarse á mojar abundantemente el sombrero, ó (lo que es mejor todavía) echar agua en la lumbre sin perder tiempo.

El primer aguardiente que sale, despues de la flema es de la calidad mas superior, y de cuando en cuando se examina, ya sea probándolo con el paladar, ó por medio de un areómetro, ó pesa-licor, instrumento que no hay necesidad de describir por ser muy conocido de todos.

Sin interrumpir la destilacion se pueden separar las diferentes clases de aguardiente que produce, mudando el recipiente luego que ha salido el mas fuerte, y empieza á correr el de segunda clase, que se recoge en otro distinto recipiente; y de este modo se procede hasta que sale el último cargado de flema, que se vuelve á quemar para no perder el espíritu que contiene.

Para asegurarse de que no queda ya ningun espíritu en el agua, que continúa destilando, se recibe un poco en un vaso, y se echa encima del sombrero de la caldera. Si en el parage en donde se evapora forma una pequeña llama azulada, es prueba de que todavía contiene espíritu, y si no la forma, es solo flema simple. También se prueba con el paladar el fluido que destila; y la impresion que causa en la lengua es tambien una regla muy segura para los inteligentes.

Cuando ya no sale ningun espíritu se abre la canilla del cañon inferior de la caldera, sale la flema y residuos que contiene, y se lava despues exactamente.

Si la parte superior de la caldera no tuviese el cañon para cargarla sería necesario despegar el sombrero para lavarla por dentro. El cañon superior, cuya abertura tiene por lo regular dos o tres pulgadas de diámetro, facilita esta operacion, metiendo por él un palo, á cuyo extremo se atan unos trapos, y estregan-

do las paredes interiores de la caldera por todos lados. Por este medio, y con el agua que se habrá echado nuevamente en la caldera, se desprende el sedimento y partes extrañas, que salen con el agua. Los fabricantes cuidadosos repiten esta operacion dos ó mas veces, renovando el agua hasta que sale enteramente clara, como se ha echado en la caldera. Los que todo lo hacen de prisa se contentan con sacar la flema y los residuos, y cargar al instante de vino la caldera, por cuya razon no es de extrañar que los aguardientes que destilan tengan mal gusto por lo general.

Una vez principiada la destilacion no debe interrumpirse hasta concluirla, aunque se trabaje durante la noche. En este caso es preciso prohibir á los operarios que acerquen ninguna luz al recipiente, ni debajo del serpentín, ó mas bien se les impide que puedan manejarlas con la mano, colocando de una manera invariable en las paredes de la fábrica los faroles necesarios que se

enciendan por medio de escaleras de mano ó en garruchas pendientes de una cuerda, cuyo extremo se encier-
ra abajo en una especie de caja he-
cha al intento, y cerrada con llave.

Segun la calidad de los vinos es
la cantidad que resulta de aguardien-
te de primera y de segunda clase,
y los fabricantes saben ya por la
práctica lo que producirán á corta
diferencia de cada clase las arrobas
de vino que carga la caldera. Por
consiguiente luego que han sacado
todo el superior que puede destilar,
le separan mudando el recipiente, y
succesivamente hacen lo mismo has-
ta el último que se destina á desti-
lar de nuevo, ya con el vino ó so-
lo, si se reúne suficiente cantidad
para cargar la caldera.

De la destilacion del espíritu de vino.

Es muy ventajoso á los fabrican-
tes convertir el aguardiente en espí-
ritu de vino, y á los compradores
tomar este con preferencia: 1.º por-
que se ocupan menos barriles: 2.º por-

que en un corto volúmen se contiene mayor valor: 3.º porque los gastos de conduccion son menos considerables; y 4.º porque el licor es mas fino, menos acre, y mucho mas puro.

La rectificacion exige un número de destilaciones proporcionado á la cantidad de flema que contiene el aguardiente; pero los fabricantes que desean la mayor perfeccion cargan la caldera de aguardiente prueba de Holanda, y la colocan en el baño de María.

Del baño de María.

Para destilar en el baño de María se introduce en la caldera otra de estaño ó de cobre estañado del mismo diámetro que la primera; pero de menor capacidad para que resulte un vacío entre las dos. Se le coloca el sombrero, y las tres piezas reunidas forman el alambique para destilar en baño de María.

Se llena de agua la caldera grande, se coloca encima el baño de María lleno de aguardiente hasta una

altura conveniente, y se cubre todo con el sombrero reunido al serpen-
 tin. Luego que el agua cuece, el ca-
 lor, que es entonces de veinte y cua-
 tro grados, hace volatilizar el espí-
 ritu que contiene el aguardiente. Su-
 be solo, ó casi solo, y produce un
 espíritu muy puro. Si el fluido con-
 tenido en el baño de María experi-
 mentase el mismo grado de calor que
 el agua de la caldera, subirian jun-
 tos el espíritu y la flema; pero la
 experiencia ha demostrado que el
 fluido circundante sufre mayor gra-
 do de calor que el circundado, de
 cualquiera naturaleza que sea. Con-
 siste en que el espíritu sube solo, ó
 casi solo, puesto que la flema no po-
 dria volatilizarse al grado del agua
 hirviendo que la rodea. El espíritu
 que se saca por este medio está me-
 nos cargado de aceite esencial de vi-
 no que el que produce la operacion
 de que vamos á hablar.

El método mas usado en las fábric-
 cas consiste en destilar los aguardien-
 tes de prueba de Holanda en los
 alambiques que han servido para las

primeras destilaciones, y la única diferencia en el trabajo consiste en moderar exactamente el fuego, para que el espíritu suba poco á poco, y corra en un chorrillo muy delgado. En este caso es preciso que el obrero cuide de que el agua de la cuba esté siempre muy fria. Sin estas dos precauciones esenciales el espíritu subiria con rapidez, despegaria algunas veces el sombrero de la caldera, y ocasionaria un incendio que sería casi imposible de apagar. Por consiguiente esta operacion es siempre muy larga, y pide mas vigilancia y tiempo.

Es facil de conocer cuán inferior es este segundo método al anterior. En el primero sube menos aceite esencial de vino, que es un aceite acre y mordaz, cuyas malas cualidades comunica al espíritu. Además la materia del fuego penetra mas el cobre de la caldera, sobre la cual obra directamente, que cuando el baño de María está metido en el agua de la caldera.

Este medio facil de sacar un es-

espíritu de vino casi puro, y del grado que se desea, ha merecido la aprobacion de todas las naciones; pero Mr. Adam le ha perfeccionado infinito, porque ha conseguido destilar desde luego aguardiente ó espíritu de vino de un grado determinado. No es posible describir en esta obra con exactitud la operacion por los pormenores que contiene; pero los curiosos pueden leer la memoria publicada por Mr. Duportal en los *Anales de química* tom. LXXVIII, pág. 178. No solamente tiene esta operacion toda la ventaja de ser mucho mas económica que la antigua, sino tambien, que cuando se aplica á la extraccion de aguardientes, de granos y de casca, sus productos son de superior calidad.

Para asegurarse de la pureza del espíritu expondremos los medios que se emplean, los cuales se deben conocer, aunque algunos no sean suficientes.

1.º Se pone un poco de pólvora en una cuchara de plata, se echa encima cierta cantidad de espíritu de

vino, y se prende fuego. Si la pólvora no se inflama es señal de que la flema abunda con exceso. Esta prueba es condicional, porque si se pone poca pólvora y mucho espíritu de vino la menor flema no impide la inflamacion de la pólvora. Si al contrario, se pone mucha pólvora y poco espíritu de vino, como esta corta cantidad no suministra bastante flema para humedecer la pólvora, arde con prontitud.

2º Se empapa un lienzo en espíritu de vino, se le prende fuego, y si arde es prueba de que el espíritu está bien desflemado. Este medio es preferible al anterior.

3º La mejor operacion consiste en echar el espíritu de vino que se ha de examinar sobre álcali fijo: si el espíritu embebe solamente el álcali, es una prueba de que es puro; pero si disuelve esta sal, es indudable que contiene agua.

De la destilacion de las cascás.

Antes de hablar del modo de sa-

car de ellas el espíritu, es necesario conocer las preparaciones de estas cascas; y aunque varían en casi todos los territorios nos limitaremos á dos principales.

Después de haber sacado del lagar el vino que haya producido la vendimia, se divide la masa sólida que ha quedado, por medio de palas y palos armados de ganchos, en el suelo mismo del lagar; y se desmenuza y separa todo cuanto es posible. Separada de este modo la casca se echa en vasijas grandes de madera para que fermente, ó en las cubas en que ha cocido el vino. Queda inherente á esta casca una porción azucarada, que la prensa no ha quitado enteramente á los racimos del fruto. Se echan algunos cubos de agua á la casca, se humedece toda la masa, poco á poco se establece la fermentación, el calor se aumenta, y este aumento decide la cantidad de agua que se ha de añadir cada día, para que la fermentación, de vinosa que es, no pase á aceda. No se ha de inundar de agua la cas-

ca, porque la superabundancia dividiria demasiado la materia azucarada, y faltando la proporcion entre ella y el agua se manifestaria muy pronto la putrefaccion. Durante el tiempo de la fermentacion se tapa exactamente la vasija, con el objeto de retener el *gas ácido carbónico*, y el principio inflamable, *oxígeno ó azoe*. Contribuyen esencialmente uno y otro á poner en movimiento la parte azucarada, que es la verdadera basa del *alcohol*. En este caso no son de temer los efectos de la expansion de los vapores, como en la fermentacion tumultuosa del vino. El grado de calor y olor de la masa indican el último periodo de la fermentacion, y este término es el que se aprovecha con razon para echar la casca en el alambique.

Casi no es posible fijar el agua que se necesita para esta operacion, ni el tiempo que ha de durar la fermentacion, porque depende de la cantidad de casca, de su calidad, del calor de la estacion, y aun del espacio vacío entre la tapa de la cu-

ba y la casca. Si este espacio es proporcionado, la fermentacion será mas pronta, mejor sostenida y mas completa; en una palabra, se formará mas *alcohol*. Será muy util buscar un medio para no quitar la tapa de la cuba, cuando se eche el agua en la casca, y algunos usan de un rallo de regadera colocado al extremo de un cañon de hoja de lata, que se introduce por un agujero proporcionado, abierto en la tapa, y con el cual se distribuye el agua sobre toda la superficie de la casca, moviéndole al mismo tiempo en todas direcciones. La cuba tiene tambien á un lado una ventanilla, por encima de la casca, para meter el brazo, y juzgar por el calor el grado en que se halla: la ventanilla se cierra inmediatamente, y así no sale sino una corta cantidad de gas.

El segundo método es mas sencillo; pero produce menos aguardiente y de mal sabor. Consiste en hacer un hoyo en la tierra, colocar allí la casca, y cubrirle con tierra. Se mete de tiempo en tiempo el bra-

zo en el hoyo, para examinar el estado en que se halla la fermentacion, y cuando ha llegado al último periodo, se saca la casca, y se pone en el alambique con la suficiente cantidad de agua.

Estos dos métodos son defectuosos; porque es imposible que los aguardientes que se saquen no tengan muy mal sabor. Poniendo en práctica el método siguiente, que ha enseñado la experiencia, es indudable que se logra un aguardiente tan suave como el comun que se saca del vino.

Despues de haber desmenuzado la casca se pone á fermentar, segun se ha dicho en el primer método. Luego que la fermentacion es completa se saca el agua vinosa de la cuba, como se haría relativamente con el vino nuevo, y se echa en los toneles: se prensa la casca en el lagar, se mezcla este segundo producto con el primero, se procede del mismo modo que con el vino comun, y se tapa el tonel cuando es tiempo: se deja reposar y aclarar duran-

te el invierno, se trasiega despues, se filtra y se destila, y el aguardiente que produzca será suave.

En las provincias en donde el vino es abundante y barato, y la leña cara, se logra poca ó ninguna utilidad en destilar el vino de las cascás; porque el precio de los aguardientes está en proporcion del de la materia primera: pero en las provincias distantes de las fábricas grandes, y en donde es escaso el vino, y la leña abundante, produce realmente alguna utilidad la destilacion de las cascás.

Si en estos países queda algun mal sabor al aguardiente de cascás, y está barata la leña, se le añade una tercera parte de agua de fuente, se carga la caldera, se tapa la comunicacion del chapitel con el serpentín, y por espacio de quince ó diez y ocho horas se mantendrá debajo de la caldera un fuego muy moderado, á fin de comunicar al líquido solamente un calor de cincuenta á sesenta grados. Esta digestion produce el mejor efecto para la destilacion del vino, cuyo espíritu se destina á los licores.

Se ha experimentado que la parte azucarada formaba el espíritu, y según este principio, admitido de todos los químicos y de todos los físicos, es fácil de inferir que el arte puede enriquecer estos aguardientes, y suministrarles mas espíritu. No ha de añadirse azúcar, porque es muy cara, ni melaza ó arrope de azúcar, porque aumenta las malas cualidades del aguardiente, aunque produzca mayor cantidad. La miel comun es la sustancia que ha producido siempre mejor efecto. A una cantidad de casca que haya producido doce á trece arrobas de vino se le añade una libra de miel, y nada se arriesga en doblar la dosis. Antes de echar la primera agua sobre la casca, se deslie la miel en el agua, que ha de quedar fluida, y después de haberla distribuido se revuelven de arriba abajo las cascass para que el agua de miel la moje toda ligeramente. La fermentacion no tardará en aparecer, y se sostendrá viva y bien mantenida hasta su último periodo.

De la destilacion de las soleras.

Las soleras son vinosas, tenaces, y aunque se las preñe jamas sueltan el vino que contienen. Para sacarle es necesario ponerlas por algun tiempo en una estufa, y luego que están calientes se meten en un lienzo, y se prensan. Entonces sale el vino que se destila, ó sirve para hacer vinagre, y de las heces que resultan de esta operacion se sacan las cenizas graveladas por medio de la calcinacion.

En otras partes colocan en la estufa grandes vasijas de madera, en las cuales echan las soleras, que á proporcion que se calientan sueltan la parte vinosa, y la sacan por medio de la canilla que tiene la vasija junto al suelo.

El mejor método es el echar las soleras en agua caliente, agitarlas y revolverlas bien para separarlas. Se destilan despues, y producen un aguardiente que, aunque de calidad inferior, no es nunca tan malo como el que se saca por los métodos

conocidos. La experiencia ha demostrado, que el aguardiente que producen las soleras y las cascás contiene mucho mas aceite de vino que el vino mismo, guardada proporcion.

Para evitar el mal sabor, y la acritud que sacan los aguardientes de cascás y de suelos, se han inventado varios medios. En algunas partes ponen en el fondo de la cucúrbita una capa de guijarros, y encima otra de arena para impedir que se quemén las cascás con el contacto inmediato de la caldera. En otras partes colocan con el mismo fin una rejilla de hierro sostenida en cuatro pies de lo mismo, y levantada del suelo unas cinco ó seis pulgadas; pero estos medios no bastan para evitar el gusto empireumático que saca el aguardiente y sus calidades mortíferas. Para conseguirlo se mete en la cuba, en donde fermenta la cascá, una cestita pequeña llena de piedras calizas ó de creta, las cuales absorven el ácido acético que se forma durante la fermentacion.

Se escoge la piedra que haga efer-

vescencia con el vinagre, y se desecha la que no tiene esta calidad: en caso necesario se emplean los residuos pétreos de la cal apagada. Se parte en pedazos menores que una nuez si la piedra es dura y compacta, y del tamaño de una manzana si es blanda y gredosa. Se llena una cesta de mimbres hecha en forma abovedada de veinte pulgadas de diámetro y diez de profundidad, cuidando de poner encima los pedazos mayores para que contenga la mayor cantidad posible. Llena la cesta de este modo se cuelga en medio de la cuba, y si esta es grande se colocan dos, tres ó mas segun su capacidad. La distancia de una á otra ha de ser de dos pies, y esta dimension indica el número de las que se han de colocar. Las cuerdas que las sostienen dentro del líquido se atan á unos palos que atraviesan la cuba, y sostienen la tapa, que se le pone para concentrar el calor necesario á la fermentacion. Estas piedras calizas se han de renovar á lo menos una vez cada semana.

Algunos fabricantes, así en el vino que se saca de las cascás, como en el de la uva cuando se ha vuelto agrio, echan la cal despues de fermentado, y antes de destilarle: me-
nean perfectamente la mezcla, la de-
jan reposar, la decantan despues, la
filtran, y la ponen en el alambique.
Si la dosis de cal no es bastante gran-
de el efecto es incompleto, y nin-
gun inconveniente resultará aunque
sea excesiva.

*Destilacion de los aguardientes de
granos.*

Todos los licores que se sacan de
la fermentacion de granos ú otras sus-
tancias farináceas producen por la
destilacion un aguardiente muy ape-
tecido en todos los paises en que no
prosperan los viñedos, y donde por
consiguiente la carestía del vino ha-
ce que este licor sea superior á las
facultades del pueblo.

Para sacar el aguardiente de gra-
nos es necesario primero excitar el tri-
go, centeno, avena, &c., á la ger-
minacion, echándolo durante media

hora en agua tibia. Se sacan despues, y en un cuarto, cuya temperatura esté á los doce grados de Reaumur, se extiende en esteras de paja, de modo que solo alce unos cuatro dedos. Se riega con agua pura, se vuelve frecuentemente, y se repiten estas operaciones hasta que el grano germine, sin dejar despues de revolverlo de cuando en cuando para evitar un grado excesivo de calor, y para que le dé el aire. Luego que el germen ha salido unas seis líneas, se coloca el grano en un horno construido expresamente para secarlo, en cuya operacion se procura que se sequen completamente todos los gérmenes: se criba al instante en una criba de hierro, para separar el polvo, y desprender los gérmenes secos. Se muele despues groseramente, se echa en doble cantidad de agua caliente, se revuelve todo, se le añade una porcion de heces de vino, de levadura ó de miel, y despues de formar la basa, se deja fermentar hasta que adquiera la mezcla un olor vinoso; y se procede á la destila-

cion del mismo modo que con el vino ó con las cascas.

CAPITULO IV.

De los licores en general.

Se llaman licores las preparaciones compuestas con aguardiente ó espíritu de vino, aguardiente comun, azucar, y el aroma ó zumo extraido de ciertas sustancias. Estas composiciones que se sacan por destilacion ó por infusion, se usan interiormente, y han de halagar el olfato, la vista y el paladar. Las primeras se llaman *licores*, y las segundas *ratafias*.

Los licores destilados tienen la ventaja de cargarse de toda la parte aromática de las sustancias de que se componen, libres del aceite esencial, que les comunica acritud y enturbia su diafanidad. Cuando sirve de disolvente un licor espirituoso, es siempre mejor la destilacion en baño de María, y nunca á lumbre desnuda, porque aunque en este caso se

procure conducir el fuego con la mayor precaucion, puede pasar de un instante á otro del grado mas moderado al mas violento, de lo cual resultan algunos peligros, y no es el menor de ellos comunicar al licor un sabor empireumático.

Trataremos solamente de los licores finos; porque sabiendo componer estos con perfeccion y delicadeza, es muy facil componer los entrefinos ó comunes, pues no se diferencian en otra cosa, que en emplear en su composicion aguardiente menos concentrado, y echarles mas agua y menos azucar.

Los licores finos se han de componer con ingredientes escogidos cuidadosamente, para no dejar nada que desear al paladar y al olfato.

La calidad de los licores depende muchas veces del agua, y por lo mismo no debe emplearse nunca la de pozos, que es siempre cruda y pesada, sino la de fuente muy pura, y sin sabor extraño, ó la de rio despues de destilada. Cuando se trabaja en grande bastará filtrarla; pe-

ro sin embargo, ciertos licores superfinos como el agua de la costa, el agua divina, &c., &c. son mucho mas exquisitos si se preparan con agua destilada.

Debe desaprobarse generalmente la costumbre de algunos destiladores, de aromatizar los licores con aceites esenciales, porque este medio solo es bueno cuando se mezclan y destilan despues con el espíritu de vino, que siendo mas ligero no se lleva consigo sino la parte mas fragante de la esencia, dejando lo restante en el fondo del baño de María. Disuelta así la esencia comunica entonces al licor un sabor suave; al paso que el aceite esencial, cuando no ha sufrido esta operacion, le da una acritud insoportable, que deja una sensacion durable é importuna de calor y de corrosion en el estómago, la garganta y la boca; y aun algunas veces hasta en la piel, y en las vias urinarias de los que han bebido semejantes licores.

El fabricante debe estudiar el gusto de los habitantes de la provin-

cia en donde se establezca, porque en algunos países agradan los licores muy fuertes y espirituosos, y en otros solo se usan los mas crasos y azucarados.

Despues que por la destilacion se ha sacado el producto que se desea, y despues de haber desleido aparte el azucar en agua, se forma la mezcla para componer los licores, de los cuales se tiñen aquellos que se juzga á propósito por los métodos siguientes:

Modo de teñir los licores.

Amarillo.

Se pone á la lumbre en un cazo una corta cantidad de azucar con muy poca agua, y se deslie meneándola, y dejándola cocer hasta que llegue al punto de caramelo, y tome el color amarillo: se retira añadiéndola un poco mas de agua, meneándola siempre con la espátula, y se conserva con un poco de espíri-

tu de vino. Para teñir el licor se echa la cantidad necesaria de este color, segun el matriz que se desea.

Tambien se puede emplear el azafran, poniéndole en infusion en espíritu de vino, y es muy bueno principalmente en los licores en que entra esta sustancia.

Violado.

Se pulveriza en un mortero tornasol en polvo, se le echa agua hirviendo, se menea bien, se deja enfriar y reposar, y se decanta el agua. Se echa al licor la cantidad proporcionada para el efecto.

Encarnado de diferentes matices.

Se toman siete dracmas de cochinilla; treinta y seis granos de alumbre glacial, y despues de reducir ambas sustancias á polvo muy fino se echan en una libra de agua hirviendo; se menea bien con la mano del mortero, se deja enfriar la mezcla, y se tiñe con ella el licor, que se

filtra despues. De este modo se logra un hermoso encarnado carmesí; y esta cantidad basta para teñir diez y seis cuartillos de licor.

Se saca un rosa hermoso echando en la receta anterior solo tres dracmas de cochinilla, cuya cantidad se aumenta ó disminuye, segun el gusto de cada uno, para sacar el color de vino, el encarnado vivo de la granada, &c., &c.

Cuando se ha de teñir una gran cantidad de licor se procede de esta manera:

Se pulverizan cuatro onzas de cochinilla, y se ponen á cocer con tres cuartillos de agua en una vasija vidriada. Se le dan algunos hervores, y se le añaden cuatro dracmas de alumbre glacial en polvo, y otro tanto de cremor de tártaro. Despues que da dos ó tres hervores, se aparta de la lumbre, se deja enfriar, y se echa en una vasija destinada particularmente á este objeto. Para impedir que se eche á perder se le añade igual cantidad de espíritu de vino.

Todos los licores teñidos ó sin teñir se han de filtrar ó colar del modo siguiente:

Modo de filtrar los licores.

Se mandan hacer á un sombrerero mangas de castor, sin mezcla alguna de lana, porque la parte aceitosa de ella comunicaria al licor un olor muy desagradable. Han de tener la figura de un cono, y serán del tamaño que se quiera sin mas abertura que la de la base. Estas mangas entran ajustadamente en unos embudos de hoja de lata, hechos á propósito, los cuales tienen cuatro clavos colocados en la parte exterior de la boca, y á igual distancia, de donde se cuelgan por medio de unos bramantes. Despues que se coloca en ellos la manga, y se echa el licor se cierran herméticamente, para que el aroma y el espíritu no se evaporen, y se colocan encima de una botella grande de vidrio, en la cual entra la punta del cono de modo que no deje ningun vacío, para

que pueda permanecer filtrando muchos dias sobre la botella , sin temor de que el licor se evapore.

Algunos lo filtran por papel de estraza ; pero este medio es muy largo , y tiene infinitos inconvenientes , porque el papel se abre con frecuencia en medio de la operacion , y es necesario principiarla de nuevo ; porque es muy esponjoso , y embebe cierta cantidad de licor , que se pierde sin remedio ; y finalmente , porque se rebaja infinito la calidad del licor con este método , que á lo mas podrá convenir para el que tiene una corta cantidad que filtrar.

Modo de colar los licores.

Se escoge cola de pescado la mas blanca y trasparente que sea posible : se rompe con un martillo , y las cáscaras que saltan se cortan con unas tijeras en pedazos muy pequeños , y se derrite en suficiente cantidad de vino blanco. Se echa despues en un baso , y se bate muy bien con unos mimbres , añadiendo de cuando en

cuando un poco de vino, y se continúa hasta que la cola haga mucha espuma, y quede líquida como un almibar claro. De este modo se conserva en botellas.

Para usarla se moja en ella una esponja ó un pincel, y se empapa lo interior de la manga. El embudo, lleno ya de licor, y bien cerrado, se mete en un aro de hierro, fijo en la pared, como á una vara de altura, de modo que se coloque debajo de la punta del embudo, y se saque cuando sea necesario, una vasija vidriada de barro ó de loza, en donde se recibe la primera porcion que pasa, hasta que ya sale el licor claro y limpio. Entonces se quita con mucho tiento el embudo, y se pone sobre la botella que ha de recoger el licor clarificado del modo que se ha dicho: se añade de tiempo en tiempo, y se mudan las botellas conforme se van llenando.

De este modo se clarifica perfectamente el licor, sin que se evapore el espíritu.

Los licoristas que preparan una

gran porcion de licores los aclaran en toneles con cola de pescado preparada del modo que se ha dicho.

A cada tonel de cien azumbres le echan por medio de un embudo cola preparada, despues de haberla desleido en un poco del mismo licor: agitan bien la mezcla con un palo hendido, ó un manojo de mimbres, y cerrando luego el tonel le hacen un agujero pequeño al lado del tapon, y colocan en él una paja. Al cabo de quince dias está clarificado el licor, y se puede embotellar.

El primer método es mejor que el segundo, particularmente para los licores blancos, porque están expuestos á teñirse y mancharse con la madera de los toneles.

Los licores no adquieren toda su perfeccion hasta que son añejos, porque no habiendo tenido tiempo suficiente de unirse y mezclarse bien los ingredientes de que se componen, sobresale demasiado el *alcohol*, y son ásperos y desagradables al paladar. Algunas personas creen que pueden comunicarse á los licores re-

cien hechos las mismas propiedades que tienen los añejos, metiendo las botellas por algunos dias en nieve quebrantada, ó en agua de pozo, ó pasándolos repentinamente del agua tibia al agua muy fria; pero solo el tiempo es el que puede dar al licor todas las buenas cualidades que ha de tener.

Estas son las operaciones generales que se han de ejecutar en la composicion de los licores; pero la mayor dificultad consiste en las proporciones y combinacion de las sustancias mas propias para halagar deliciosamente el paladar, la vista y el olfato.

Sin una delicadeza exquisita y ejercitada de estos órganos, no conocerá el artista si el licor que ha compuesto tiene el grado conveniente de fragancia, la diafanidad necesaria, y el sabor agradable que desea.

Algunos licoristas, estimulados solo por el interes de una ganancia muy mal entendida, echan despues de la destilacion una gran cantidad de flema para acrecentar el producto; pero aunque el aguardiente que

hayan empleado sea de la calidad mas exquisita, y aunque aumenten notablemente la d6sis de azucar, jamas podr3n sacar un licor soportable, sino de mal sabor, y muy da6ioso 3 la salud.

Composicion de licores.

Kirs-vaser.

Se toman guindas agrias 6 silvestres bien negras y maduras; se les quitan los palos, se llena de esta fruta una cuba de mediana cabida, y se cubre con cenizas mojadas, 6 con una argamasa muy espesa. De este modo se forma una costra que mantiene la parte espirituosa de la fruta en estado de fermentacion, 6 impide que se exhale los vapores, como sucederia sin esta precaucion. Al cabo de un mes 6 seis semanas, se quita la costra, y se saca una porcion de guindas para destilarlas.

Para esto, despues de haber puesto en la cuc6rbita la rejilla de que

hemos hablado, se llena hasta las dos terceras partes del zumo y la pulpa de las guindas: se coloca en el aparato y se enciende el horno con precaucion y gradualmente hasta que sale un chorrito muy pequeño. Se saca un licor muy claro y cesa la operacion al punto que se advierte que va á pasar la flema. Este producto, que no tiene sabor ni fuerza, se pone en un tonel pequeño, se le echa la casca y se continúa de este modo la destilacion hasta que se concluye toda la cantidad que se ha puesto á fermentar.

Se rectifica en seguida este kirs-vaser en el baño de María, y en esta segunda destilacion ha de tener veinte y dos ó veinte y tres grados del pesa-licor.

Este licor aleman se mejora mucho añejándose, es favorable á la digestion, y muy de moda en el dia.

Licor suave.

Aguardiente bueno, cuatro azumbres: clavillo, dos dracmas: macis,

una dracma: agua destilada de rio ó de fuente, azumbre y media: agua doble de flor de naranja, una libra: agua doble de rosas, una libra: espíritu de jazmin, media onza: espíritu de ambar, cuatro gotas: y azucar refinado, seis libras y cuarteron.

Se destila en el baño de María el aguardiente, el clavillo y el macis, para sacar unas dos azumbres y media de licor: se deslie bien el azucar en el agua destilada, y se le añade despues la de flor de naranja y la de rosas, se mezcla con el producto destilado, añadiendo el espíritu de jazmin y el de ambar. Se filtra el licor por la manga y se guarda en botellas perfectamente tapadas.

Este licor tiene un sabor y una fragancia muy agradables.

Licor del ramillete.

Aguardiente refinado, tres azumbres: macis, ó macio, una dracma: agua destilada, azumbre y media: espíritu de jazmin, seis dracmas: es-

píritu de flor de naranja, media onza: espíritu de rosas, media onza: espíritu de reseda, media onza: espíritu de vainilla, dos dracmas: azúcar de pilon quebrantada, cinco libras.

Se destila en el baño de María el aguardiente y el macis para sacar unos siete cuartillos de licor, se deslie el azúcar en el agua y se mezclan todos los espíritus, con los cuales se compone el licor del ramillete, que se filtra y conserva como el anterior.

Licor de las cuatro flores.

Aguardiente bueno, tres azumbres: agua destilada, dos azumbres: espíritu de rosas, ocho onzas: espíritu de flor de naranja, ocho onzas: espíritu de jazmin, tres onzas: espíritu de reseda, dos onzas: azúcar superior, cinco libras.

Se rectifica el aguardiente en el baño de María, y en todo lo demas se procede como en el licor antecedente.

Anisete de Burdeos.

Aguardiente, cuatro azumbres: anís verde, seis onzas: anís seco, cuatro onzas: cilantro, una onza: hinojo, una onza: agua destilada, dos azumbres: y azucar, seis libras y cuarteron.

Se quebrantan las semillas y se echan con el aguardiente en el baño de María para sacar unas dos azumbres de licor, teniendo cuidado de no dejar pasar la flema, que le pondria lechoso, y debilitaría su calidad. Se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra y embotella como los anteriores.

Aguardiente de andaya.

Aguardiente, seis azumbres: anís seco quebrantado, dos onzas: cilantro quebrantado, dos onzas: cáscaras de seis naranjas: Iris de Florencia en polvo, cuatro onzas: agua destilada, tres azumbres; y azucar refinado, cinco libras.

Se destilan en el baño de María las cinco primeras sustancias para sacar unos trece cuartillos de licor: se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra.

Las cáscaras de naranja se han de cortar de modo que se saque la superficie exterior, con nada, ó muy poco, de la parte blanca que tiene interiormente. De este modo se han de emplear tambien las de limon; toronja, &c.; cuya advertencia se tendrá presente en lo succesivo en los licores en que hayan de emplearse.

Agua de la costa.

Aguardiente, tres azumbres: canela superior quebrantada, cuatro onzas: cáscaras de dos toronjas: dátiles, cuatro onzas: higos grandes, cuatro onzas.

Se ponen estas sustancias en infusion por espacio de seis dias en el aguardiente, y despues se destilan para sacar unos seis cuartillos de licor.

Se deslien cuatro libras y media de azucar refinado en seis cuartillos

de agua destilada, se forma la mezcla y se filtra.

Agua de toronja.

Aguardiente, tres azumbres: cáscaras de ocho toronjas: cáscaras de dos limones: agua destilada, seis cuartillos; y azúcar refinado, cuatro libras.

Se destilan en el baño de María las cáscaras de toronja y de limon con el aguardiente para sacar unos seis cuartillos de licor; se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla y se filtra.

Agua de clavillo.

Aguardiente, tres azumbres: clavillo quebrantado, tres onzas: agua destilada, seis cuartillos: y azúcar, cuatro libras.

Se ejecutan las mismas operaciones que en el anterior.

Agua de Malta.

Aguardiente, tres azumbres: cáscaras de doce naranjas finas: agua de flor de naranja, dos cuartillos: agua destilada, una azumbre: azúcar quebrantado, cuatro libras.

Se ponen en infusión las cáscaras de naranja en el aguardiente durante dos días, y después se destila: se deslie el azúcar en el agua, se le añade la de flor de naranja, se hace inmediatamente la mezcla y se filtra.

Agua de noyó.

Aguardiente, seis azumbres: almendras de albaricoque, dos libras: almendras de alvérchigos y de guindas agrias, una libra: agua destilada, tres azumbres: agua de flor de naranja, una libra; y azúcar quebrantada, ocho libras.

Se ponen las almendras en agua durante veinte y cuatro horas para que se afloje la piel, y se pueda quitar con facilidad, y sin que pier-

dan nada de su sabor; lo que sucederia si se pusieran en agua caliente. Se pelan y se ponen en infusion en el aguardiente por ocho dias, y despues se procede á la destilacion.

Luego que se ha desleido perfectamente el azucar en el agua destilada, se añade la de flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.

Algunos fabricantes no pelan las almendras: pero destilándolas de este modo comunican al licor un sabor acre y desagradable.

Agua de té.

Aguardiente, três azumbres: té imperial, una onza: agua destilada, seis cuartillos: azucar quebrantado, cuatro libras y media.

Se pone el té en el aguardiente durante ocho dias, y se destila para sacar unos seis cuartillos de licor. Se deslie el azucar en el agua, se hace la mezcla y se filtra.

Algunos destiladores hacen el agua de té por infusion, en cuyo caso se necesita mucho menos té: pe-

ro el licor sale entonces amarillo en vez de salir blanco, y no es tan agradable ni á la vista ni al paladar.

Agua divina.

Aguardiente bueno, diez cuartillos: cáscaras de cuatro limones y de cuatro bergamotas: torongil fresco, dos onzas: agua destilada, una azumbre: agua de flor de naranja, dos cuartillos: y azucar refinado y quebrantado, cuatro libras.

Se destilan las cuatro primeras sustancias en el baño de María y á chorro muy pequeño para sacar unos seis cuartillos de licor. Se deslie perfectamente el azucar en el agua destilada, se le añade la de flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.

Agua arzobispal.

Aguardiente, dos azumbres: cáscaras de cuatro toronjas: melisa fresca, dos onzas: macis, una dracma: agua destilada, una azumbre: agua de flor de naranja, una libra: espíritu

de jazmín, una onza: azúcar quebrantado, tres libras.

Se destilan las cuatro primeras sustancias, y se saca como una azumbre de licor: se deslie el azúcar en el agua, se le añade despues la de flor de naranja, y el espíritu de jazmín, se hace la mezcla, y se filtra.

Agua de apio.

Aguardiente, dos azumbres: simiente de apio, una onza: agua de rio, una azumbre: azúcar, dos libras y media.

Se destila el aguardiente con la simiente de apio, y se saca como una azumbre de licor: se deslie el azúcar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra.

Todos los licores de simiente se hacen de este modo, guardando las mismas proporciones.

Agua de clavel.

Aguardiente, cuatro azumbres: claveles encarnados escogidos, dos

libras: clavillo quebrantado, dos dracmas: agua destilada, dos azumbres: azucar, seis libras.

Se ponen las hojas de los claveles en el aguardiente despues de haberlas escogido y quitado la parte que no tiene color, se añade el clavillo, y se deja todo en infusion durante seis dias, al cabo de los cuales se procede á la destilacion para sacar unas dos azumbres de licor.

Se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, se tiñe el licor de encarnado, y se filtra.

Agua de las cuatro semillas.

Aguardiente bueno, tres azumbres: simiente de apio, una onza: simiente de angélica, dos onzas: simiente de cilantro, dos onzas: simiente de hinojo, una onza: agua destilada, seis cuartillos: azucar quebrantado, cuatro libras.

Se quebrantan las simientes, y despues de tenerlas durante cuatro dias en infusion en el aguardiente, se procede á la destilacion para sacar

unos siete cuartillos de licor. Se deslie el azucar en el agua, se hace la mezcla, y se filtra.

Marrasquino de Zara.

Guindas agrias buenas, sesenta y cinco libras: hojas de guindo, cinco libras: aguardiente fino, diez azumbres: kirs-vaser, diez cuartillos: espíritu de rosa, seis onzas: espíritu de flor de naranja, seis onzas: espíritu de jazmin, onza y media: azucar refinado, diez y ocho libras.

Se quitan los palos y huesos á las guindas, se ponen en infusion en el aguardiente en una vasija, que se ha de tapar herméticamente, y se dejan así por dos ó tres dias: despues se procede á la destilacion para sacar unas siete ó siete y media azumbres de licor, segun la fuerza del aguardiente que se haya empleado.

Se destilan despues las hojas de guindo en suficiente cantidad de agua para que salgan de siete y media á ocho azumbres, se deslie en ella el azucar quebrantado, se forma la mez-

ela con los licores espirituosos que quedan expresados, y se filtra.

El espíritu de jazmin ha de ser fresco, porque si es añejo estará rancio, y comunicará al licor un sabor muy acre.

Cinamomo.

Aguardiente, cuatro azumbres: canela fina, tres onzas: cáscaras de dos toronjas: cáscaras de una naranja: agua destilada, dos azumbres: azucar quebrantado, seis libras.

Se quebranta la canela, y se pone en infusion en el aguardiente con las cáscaras por espacio de seis dias en un parage caliente, y despues se destila.

Se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, que se tiñe de un color encarnado hermoso, y despues se filtra.

Pérsico.

Aguardiente, tres azumbres: almendras de albaricoque, dos libras: canela fina quebrantada, una onza:

agua destilada, una azumbre: agua de flor de naranja, un cuartillo: azuca refinado, cinco libras.

Se pelan las almendras del modo que se ha dicho, se quebrantan, y se echan en el alambique con el aguardiente y la canela; y se pone á destilar; se deslie el azucar en el agua, se le añade la de flor de naranja, se hace la mezcla, y se filtra.

Vespetro.

Simiente de angélica, cuatro dracmas: alcaravea, cuatro dracmas: cilantro, cuatro dracmas: hinojo, cuatro dracmas: cáscaras de dos limones: cáscaras de dos naranjas: aguardiente, diez cuartillos: agua destilada, una azumbre: azucar quebrantado, tres y media libras.

Se ponen en infusion las siete primeras sustancias en el aguardiente durante cuatro ó cinco dias en una vasija bien tapada: se destila despues, se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra.

Escubac.

Aguardiente, tres azumbres: azafran oriental, una onza: cáscaras de dos naranjas y de dos limones: macis, treinta y seis granos: agua destilada, seis cuartillos: azucar, cinco libras.

Se ponen en infusion en el aguardiente las cinco primeras sustancias durante ocho dias, en una vasija bien tapada y despues se destila. Se deslie el azucar en el agua, se hace la mezcla, y se filtra.

De este modo sale el licor blanco y muy claro; pero si se quiere teñir de amarillo, como hacen algunos fabricantes, se echa la tintura de azafran necesaria en el agua, despues de haber desleido el azucar, poniéndolo á la lumbre: luego se mezcla y filtra el licor.

Rosoli.

Rosas moscadas, ocho onzas: flores de naranja, cinco onzas: canela quebrantada, tres dracmas: clavillo

quebrantado, una dracma: agua de fuente, tres azumbres: espíritu de vino, seis cuartillos: espíritu de jazmin; dos onzas: azúcar refinado, seis libras.

Se destilan en el baño de María con el agua las cuatro primeras sustancias, para sacar unos seis cuartillos de licor, en el cual se deslie perfectamente el azúcar: se le añade despues el espíritu de vino y el de jazmin, se tiñe de color encarnado carmesí, y se filtra.

Perfecto amor.

Aguardiente, tres azumbres: cáscaras de toronja, dos onzas: cáscaras de limon, cuatro onzas: clavillo, una dracma: agua destilada, seis cuartillos: azúcar quebrantado, cinco libras.

Se ponen los primeros ingredientes á destilar para sacar unas dos azumbres de licor: se deslie el azúcar en el agua, poniéndola á la lumbre; y luego que está fria se hace la mezcla, se tiñe de encarnado con la cochinilla, y se filtra.

Pectoral.

Aguardiente, diez cuartillos: cáscaras de seis naranjas agrias: canela fina quebrantada, dos dracmas: macis, una dracma: agua destilada, seis cuartillos: azucar, tres libras y cuarteron.

Se ponen en infusion en el aguardiente las cáscaras de naranja, la canela y el macis por espacio de ocho dias; y se filtra despues para sacar seis cuartillos de licor: se deslie el azucar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra.

Naranja fina.

Aguardiente, tres azumbres: cáscaras de naranja, media onza: agua destilada, seis cuartillos: agua de flor de naranja, una libra: azucar refinado, cuatro libras y media.

Se ponen en infusion las cáscaras de naranja en el aguardiente durante quatro ó cinco dias, se destila despues para sacar unos seis cuarti-

llos de licor: se deslie el azucar en el agua, se le añade la de flor de naranja, se forma la mezcla y se filtra.



Licores llamados cremas.

Los licores que llaman cremas han de ser mas crasos que los anteriores, porque se les echa mas azucar, la cual se pone á calentar hasta que vaya á cocer. Los que llaman aceites deben tener una consistencia parecida á la del aceite de oliva, cuya propiedad se logra del mismo modo.

Crema de mirto.

Aguardiente, seis azumbres: flores de mirto, una libra: hojas de albérechigo, catorce onzas: una nuez moscada; agua destilada, tres azumbres: azucar, nueve libras.

Se ponen en una vasija las hojas de albérechigo, las flores de mirto y la nuez moscada quebrantada:

se echa encima el aguardiente, y despues de dejarlo todo en infusion en sitio caliente durante quince dias, se destila en el baño de María, para sacar unas tres azumbres de licor.

Se deslie el azucar en el agua puesta á la lumbre, y cuando está ya á punto de cocer, se forma la mezcla, se filtra y se guarda en botellas.

A falta de flores de mirto se pueden emplear las hojas; pero el licor no es bueno hasta los dos ó tres años.

Crema de vainilla.

Espíritu de vino, seis cuartillos: vainilla, seis dracmas: ámbar, un grano: agua destilada, seis cuartillos: azucar, cinco libras y cuarteron.

Se corta en pedazos pequeños la vainilla, y se pone con el ámbar en infusion en el espíritu de vino durante quince dias: se deslie el azucar en el agua á la lumbre, se forma la mezcla, se tiñe con la cochinilla y se filtra.

Algunos destilan la vainilla con el guardiente comun; pero como

aquella es un cuerpo grueso y pesado, no suministra ningun producto volátil, y el aguardiente pasa solo, dejando en el fondo del alambique la vainalla lo mismo que se ha echado.

Para componer una buena crema de vainilla, se emplea espíritu de vainilla, que se saca poniendo en infusion en espíritu de vino la almendra cortada en pedazos muy pequeños. Se le añaden algunas gotas de espíritu de ámbar, el azucar desleido, se tiñe y se filtra.

Al que no le guste el ámbar puede suprimirle.

Crema de agenjo.

Aguardiente, cuatro azumbres: cogollós de agenjo frescos, una libra: cáscaras de cuatro limones ó naranjas: agua destilada, dos azumbres: azucar, siete libras.

Se destila el aguardiente con el agenjo, y las cáscaras para sacar unas dos azumbres de licor: se deslie el azucar del modo que se ha dicho: se forma la mezcla, y se filtra.

Crema de Moca.

Café de moca, una libra : cáscaras de dos naranjas: aguardiente refinado, cuatro azumbres: agua destilada, dos azumbres: azúcar refinado, seis libras y media.

Se tuesta el café hasta que tenga solamente un hermoso color de canela, porque si está demasiado tostado se altera el aceite esencial, y perjudica al licor. Se pulveriza en un molino de café, y se pone en infusión en el aguardiente durante dos días.

Se quebranta el azúcar, y se deslie á la lumbre en el agua destilada, se forma la mezcla, y se filtra.

Crema de cacao.

Cacao, cuatro libras: canela fina quebrantada, cuatro dracmas: aguardiente refinado, tres azumbres: espíritu de vainilla, tres dracmas: agua destilada, seis cuartillos: azúcar, cinco libras.

Se toma cacao de Caracas de la mejor calidad; se tuesta como para fabricar el chocolate, y se quebranta en un mortero de marmol: se pone á destilar con el aguardiente y la canela para sacar unos seis cuartillos y medio de licor.

Se deslie el azucar en el agua á la lumbre, y luego que se ha enfriado se le echa el espíritu de vainilla, se forma la mezcla, y se filtra.

Crema de laurel.

Aguardiente, cuatro azumbres: hojas y flores de mirto, doce onzas: hojas de laurel, doce onzas: una nuez moseada quebrantada: clavillo, una dracma: agua destilada, dos azumbres: azucar quebrantado, seis libras y media.

Crema de barbadas.

Aguardiente, tres azumbres: cáscaras de seis toronjas escogidas: canela fina, cuatro dracmas: macis, cuatro dracmas: agua destilada, cinco

cuartillos: agua de flor de naranja, una libra: azucar refinado, cinco libras y media.

Se ponen las cáscaras, la canela y el macis en infusion durante ocho dias en el aguardiente, y en una vasija muy tapada: despues se destila todo para sacar unos seis cuartillos de licor.

Se deslie al fuego el azucar en el agua destilada; se deja enfriar, se le añade el agua de flor de naranja, se forma la mezcla, y se filtra.

Crema de rosas.

Aguardiente, dos azumbres: hojas de rosa escogidas, seis libras: agua destilada, tres cuartillos; agua doble de rosas, una libra: azucar, libra y media.

Se destilan las hojas de rosa en el aguardiente para sacar unos ocho cuartillos y medio de licor: se deslie á la lumbre el azucar en el agua destilada; se deja enfriar, y se le añade la de rosas: se forma la mezcla, se tiñe con la cochinilla de un ma-

tiz propio, y se filtrá el licor.

Se puede desleir el azucar en frio, empleando el agua de rosas en vez de la comun, y se logra un licor aromático muy agradable.

Crema de jazmin.

Espíritu de vino, una azumbre: espíritu doble de jazmin, cuatro onzas: agua de flor de naranja, dos onzas: agua destilada, cinco cuartillos: azucar de pilón, tres libras y media.

Se deslie el azucar á la lumbre en el agua destilada, y luego que está fria, se hace la mezcla, y se filtra.

Crema de cinco frutas.

Aguardiente, cuatro azumbres: cáscaras de cuatro toronjas: cáscaras de cinco naranjas: cáscaras de cuatro limones: cáscaras de cuatro bergamotas: cáscaras de naranjas silvestres: agua destilada, dos azumbres: azucar, siete libras.

Se ponen en infusion por espacio

de ocho días las cáscaras en el aguardiente, y despues se destilan para sacar unas dos azumbres de licor. Se deslie á la lumbre el azucar en el agua, se hace la mezcla, y se filtra.

Crema de menta.

Aguardiente, cuatro azumbres: menta reciente, libra y media: cáscaras de seis limones: agua destilada, dos azumbres: esencia de menta, dos dracmas: azucar, siete libras.

Se destilan con el aguardiente la menta, y las cáscaras para sacar mas de dos azumbres de licor, en el cual se disuelve la esencia de menta. Esta ha de ser precisamente pura; se conoce si está falsificada, si un momento despues de haber puesto unas gotas en la lengua, no se siente en ella una gran frescura.

Se deslie el azucar con el agua á la lumbre, se deja enfriar, se hace la mezcla, y se filtra.

Crema de kirs-vaser.

Kirs-vaser añejo, tres azumbres: agua doble de flor de naranja, ocho

onzas: agua destilada, seis cuartillos:
azucar, cinco libras.

Se destila el kirs-vaser para sacar unas dos azumbres de licor, despues se le añade el agua de flor de naranja. Se deslie el azucar en el agua á la lumbre, se deja enfriar, se hace la mezcla, y se filtra.

Este es uno de los licores mas agradables.

Crema virginal.

Aguardiente, dos azumbres: flores de naranjas escogidas, seis onzas: rosas moscadas, seis onzas: agua destilada, una azumbre: espíritu de reseda, dos onzas: azucar de pilon, cuatro libras y media.

Se destilan las flores de naranja y las rosas en el aguardiente para sacar como una azumbre de licor. Se deslie á la lumbre el azucar en el agua destilada, despues que está fria se le añade el espíritu de reseda, se hace la mezcla, y se filtra.

Aceite de Venus.

Aguardiente, cuatro azumbres:

alcaravea, dos onzas: chiribias tudescas, dos onzas: anís, dos onzas: macís, tres dracmas: cáscaras de dos naranjas: agua destilada, dos azumbres: azúcar, siete libras.

Se ponen en infusion por espacio de cuatro ó cinco dias las sementes y las cáscaras en el aguardiente, y despues se destila para sacar unas dos azumbres de licor. Se deslie el azúcar en el agua á la lumbre, se deja enfriar, se forma la mezcla, se tiñe de amarillo, y se filtra.

Crema de Mirto.

Aguardiente, seis azumbres: hojas de albérchigo, cuatro onzas: una nuez moscada quebrantada: flores de mirto, una libra: agua destilada, tres azumbres: azúcar, diez libras.

Se destilan en el aguardiente las hojas de albérchigo, la nuez moscada, y el aguardiente para sacar unas tres azumbres de licor, en el cual se ponen en infusion las flores de mirto por espacio de cuatro dias. Al cabo de este tiempo se deslie el azúcar

á la lumbre en el agua destilada, y al punto que va á cocer se retira, y se deja enfriar. Se forma la mezcla, se tiñe de amarillo, y se filtra.

En las dos recetas anteriores se advertirá que los aceites se hacen como las cremas, con la única diferencia de que á estos se les aumenta una libra mas de azucar. Teniendo presente esta regla es facil componer aceites y cremas de todos los licores expresados, con las dosis indicadas de los demas ingredientes; por cuya razon es inútil poner mas.

XX

De los licores por infusion, ó ratafias.

Las ratafias son licores preparados por infusion, para cuya composicion se saca la fragancia, las cualidades y el color de cualquiera fruta, esprimiendo el zumo de ella en el aguardiente, que la disuelve y se carga de todos sus principios.

El zumo de la mayor parte de las frutas es muy acuoso y ocupa el lugar del agua en la composicion de las ratafias; pero hay algunas que disminuyen tan sensiblemente la fuerza del disolvente, que es preciso emplear el aguardiente muy rectificado para comunicar á la ratafia las qualidades que debe tener.

Cuando son simientes, &c. quebrantadas las que se emplean en la composicion, entonces se usa el agua, tanto para facilitar la disolucion del azucar, como porque las sustancias no han podido debilitar el espíritu disolvente.

Los ingredientes se ponen en infusion por mas ó menos dias, segun su naturaleza; pero debemos advertir que no han de estar por mucho tiempo; porque el aguardiente cargándose entonces de una porcion del amargo, que contienen la mayor parte de las sustancias, comunicaria al licor demasiada acritud. Para evitar este inconveniente hemos fijado poco mas ó menos el término de cada infusion.

Despues de hecho se decanta el licor para separarle del poso que ha formado: se le añade luego el azucar y los demas ingredientes, y muchas veces se filtra inmediatamente. Pero cuando la infuson ha sido prolongada es necesario esperar á que se forme el poso: y los que filtran al instante el licor experimentan el efecto contrario que se proponen. Es verdad que se saca un licor muy claro en la apariencia, especialmente si la manga está embebida de cola de pescado: pero tambien es cierto que no tarda mucho en formar poso, porque la porcion mucosa de las sustancias no estaba suficientemente libre cuando se ha filtrado. Si se fabrica una cantidad considerable de ratafia se puede colar segun el método que hemos indicado.

Ratafia de Grenoble.

Zumo de guindas, quince azumbres, aguardiente refinado, doce azumbres: canela, seis dracmas: clavillo, dos dracmas: hojas de guindas, dos libras: azucar quebrantado,

catorce libras. Se toma la cantidad suficiente de guindas agrias; se les quitan los palos, se despachurran en un coladero de mimbre, estrujándolas fuertemente con una espumadera para que pase toda la pulpa, de manera que no queden en el coladero mas que los huesos, los cuales se quebrantan. Se reune todo y se pone en una vasija á lumbre mansa, meneándolo con le espátula hasta que haya dado un hervor, y entonces se echa en una vasija vidriada ó de loza, hasta que se enfrie. Se mete despues en la prensa para sacar el zumo, del cual se toman quince azumbres, se deslie en el azucar, y se echa en un tonel pequeño.

Se destila suficiente cantidad de aguardiente con la canela, el clavillo y las hojas de guindas para sacar doce azumbres, que se echan en el tonel con la decoccion de la fruta: se deja reposar, y luego que está bien claro se saca, se cuela, y á los diez dias se puede embotellar, tapándolo exactamente.

Con este método se saca una ra-

tafia de primera clase, que quanto mas añeja es mas exquisita.

Observacion importante.

Por esta receta de ratafia preparada al fuego no se ha de inferir que se hacen las demas del mismo modo; pues esta y la de flor de naranja son las únicas que se preparan de la manera indicada.

Como el zumo de las guindas agrias es extremadamente acuoso, conviene hacer evaporar una parte de él, y como esta fruta no tiene ademas fragancia ni parenquima, no puede el fuego alterar de ningun modo su calidad.

La flor de naranja que no haya sufrido esta preparacion, comunicaria á la ratafia una acritud insoporable, que le quita la accion del fuego: pero no sucederia lo mismo si se emplease este método con los albarchigos, los albaricoques &c. &c. porque no resultaria sino un licor detestable, por el mal sabor que comunicaria el fuego al parenquima de estas frutas.

Ratafia de Grenoble sin fuego.

Luego que las guindas estan separadas de los huesos y se han quebrantado estos, se exprime el zumo en la prensa y se deslie en él el azucar del modo que se ha dicho. Se rectifica el aguardiente, añadiéndole dos libras de almendras de guindas ó de albaricoques para dar sabor al licor.

Ratafia de cuatro frutas.

Guindas bien maduras, treinta libras: frambuesas, ocho libras: grosellas, quince libras: casis, seis libras.

Se quitan los palos á las guindas, y reuniendo las demas frutas se exprime el zumo en la prensa: se mide despues y se deslien en él tres onzas de azucar para cada cuartillo de licor.

Se rectifica tanta cantidad de aguardiente como hay de zumo de las frutas, añadiendo una dracma de

macis y dos de clavillo, se hace la mezcla, se deja reposar el licor, se decanta, se embotella, y se tapa bien.

Ratafia de frambuesas.

Zumo de frambuesas, dos azumbres: zumo de guindas agrias, media azumbre: aguardiente rectificado, cuatro azumbres: azucar, cuatro libras.

Se deslie el azucar en el zumo de las frutas, se le añade despues el aguardiente, y se deja reposar la mezcla. Luego que está el licor perfectamente claro se decanta, y conserva en botellas bien tapadas.

Si se emplea aguardiente de menos fuerza se le echarán solo seis cuartillos de zumo de las frutas.

Ratafia de casis.

Aguardiente de veinte y dos grados, tres azumbres: casis, dos libras: guindas agrias, una libra: hojas de casis, ocho onzas: canela ó

clavilo, una dracma: agua de fuente, seis cuartillos: azucar quebrantado, tres libras.

Se despachurran las frutas, se mánjan las hojas de cásis, y se quebranta la canela: despues se échan en infusion en el aguardiente todas estas sustancias por espacio de tres semanas.

Se deslie el azucar en el agua, se decanta el licor, y despues que se hace la mezcla, se filtra y se embotella.

Ratafia de moras.

Aguardiente de veinte y dos grados, cuatro azumbres: moras, tres libras: grosellas encarnadas, ocho onzas: frambuesas, ocho onzas: macis, treinta y seis granos: agua de fuente, dos cuartillos: azucar quebrantado, tres libras y media.

Se desgranán las grosellas, y despachurrándolas con las demas frutas, se ponen con el macis en infusion en el aguardiente durante quince días. Al cabo de este tiempo se deslie el azucar en el agua, se decanta el licor, se hace la mezcla y se filtra.

Ratafia de membrillo.

Zumo de membrillo, seis cuartillos: aguardiente, trece azumbres: clavillo quebrantado, dos dracmas: canela quebrantada, una dracma: azucar quebrantada, tres libras.

Se destila el aguardiente con el clavillo y la canela, se ralla suficiente número de membrillos en una vasija en donde se dejan las ralladuras hasta el día siguiente, á fin de que experimenten un ligero movimiento de fermentacion.

Se meten en un lienzo muy tupido y se prensan para extraer el zumo: se reunen los dos líquidos, y al cabo de tres semanas se decanta, se deslie el azucar, y se filtra.

Ratafia de grosellas.

Zumo de grosellas, una azumbre: aguardiente, dos azumbres: canela quebrantada, una dracma: clavillo, una dracma: azucar quebrantada dos libras.

Se desgranán las grosellas y se prensan para sacar el zumo: se rectifica el aguardiente con la canela y clavillo, se reúnen los dos líquidos, se dejan reposar durante un mes, se decanta después la mezcla, se deslie en ella el azúcar y se filtra.

Ratafia de albrchigos.

Zumo de albrchigos, dos azumbres: aguardiente, cuatro azumbres: azúcar quebrantado, cuatro libras.

Se escogen los albrchigos mas hermosos y maduros, y sobre todo mas sanos, se les quitan los huesos, se meten en un lienzo y se prensan para extraer el zumo. Se rectifica el aguardiente, se reúne el zumo de los albrchigos, se deja reposar la mezcla durante seis semanas, se decanta después, se deslie en ella el azúcar y se filtra.

Quando no se rectifica el aguardiente se le echa solo una azumbre de zumo en las cuatro azumbres de aguardiente.

Ratafia de las siete simientes.

Simiente de angélica, seis dracmas: de alcarabea, seis dracmas: de hinojo, seis dracmas: de aneto ó eneldo, seis dracmas: de anís, seis dracmas: de comino, seis dracmas: de cilantro, seis dracmas: aguardiente, tres azumbres: agua destilada, dos cuartillos: azucar quebrantado, tres libras.

Se quebrantan las simientes y se echan en infusion durante un mes en el aguardiente. Al cabo de este tiempo se derrite el azucar en el agua, se reune á la infusion, y despues se filtra el licor.

Ratafia de nuez.

Nueces verdes, cuatro libras: canela, dos dracmas: macis, una dracma: aguardiente de veinte y dos grados, cuatro azumbres: agua destilada, una azumbre: azucar, cuatro libras.

Se escogen nueces que estén ya

bastante gruesas: pero poco formadas para que pase un alfiler facilmente de un lado á otro: se machacan en un mortero de marmol y se echan en infusion con los aromas en el aguardiente durante seis semanas: despues se pasa todo por un cedazo, que se coloca encima de la vasija en donde cae el licor. Se deslie el azucar en el agua, se hace la mezcla; se deja reposar unos dos meses, y se decanta y embotella.

En un caso muy urgente, en vez de dejar reposar el licor, se puede filtrar untando ligeramente la manga con cola de pescado.

Ratafia de nueces verdes.

Aguardiente, cuatro azumbres: ciento cincuenta nueces verdes: nuez moscada, una dracma: clavillo, una dracma: azucar, cuatro libras.

Se escogen las nueces como en la receta anterior, se machacan del mismo modo, y se ponen en infusion en el aguardiente por dos meses; se pasa luego por un cedazo, se deslie en

este líquido el azúcar, se deja reposar durante tres meses; y despues se decanta y embotella.

Ratafia de angélica.

Aguardiente, tres azumbres: simiente de angélica, dos onzas: raiz de angélica, dos onzas: clavillo, una dracma: macis, una dracma: agua destilada, dos cuartillos: azúcar, tres libras.

Se escoge la raiz de angélica fresca, y bien granada; se le quita la tierra que tiene pegada, y despues de haberla lavado y enjugado bien, se corta en rebanadas, y se ponen en infusion con la simiente quebrantada y los aromas durante tres semanas en el aguardiente: se cuele el licor por un ramiz, y luego que se ha desleido el azúcar en el agua, se forma la mezcla, y se filtra.

Ratafia de flor de naranja.

Flores de naranja frescas, libra y media: aguardiente, cuatro azumbres: azúcar, cuatro libras.

Se deslie el azucar en suficiente cantidad de agua, se echan en ella las flores mondadas, y despues de darla un hervor se aparta de la lumbre, se deja enfriar, y se echa en una vasija con el aguardiente: se tapa herméticamente, se deja en infusion durante quince ó veinte dias, y despues se filtra.

Cuando esta ratafia no se prepara á la lumbre tiene un sabor acre y desagradable.

Ratafia de clavel.

Pétalos de claveles encarnados, dos libras: aguardiente, tres azumbres: clavillo, una dracma: agua destilada, dos cuartillos: azucar, tres libras.

Se escogen claveles pequeños sencillos de un encarnado subido que tire á negro, se escogen los pétalos quitándoles la parte que no tiene color, se ponen en infusion en el aguardiente durante dos meses, y se exprimen despues pasando el licor por un lienzo limpio. Se deslie el azucar

en el agua, se forma la mezcla, en la cual se puede echar un poco de cochinilla para que el color sea mas subido, se filtra, y se embotella.

Ratafia de noyó.

Aguardiente, dos azumbres: almendras de albérchigo ó abridor, una libra y cuarteron: canela ó clavillo, una dracma: agua destilada, una libra: azucar, dos libras.

Se quita la piel á las almendras, que han de ser frescas, se quebrantan, y se echan en infusion con la canela en el aguardiente durante cuatro meses. Se pasa despues el licor por un tamiz, se deslie el azucar en el agua, se hace la mezcla, y se filtra.

Ratafia de granada.

Zumo de granada, seis cuartillos: aguardiente, tres azumbres: canela, dos dracmas: azucar, cinco libras.

Se escoge suficiente cantidad de granadas sanas y bien maduras, se sacan los granos, y se exprime el zumo: se rectifica el aguardiente en el

baño de María, añadiéndole la canela, se deslie el azúcar en el zumo de granadas, se reunen ambos líquidos, y al cabo de un mes se decanta el licor. Si no está bastante claro se filtra.

Ratafia de nebrina.

Aguardiente, dos azumbres: nebrinas ó bayas de enebro, doce onzas: anís, una dracma: cilantro, una dracma: canela, una dracma: clavillo, una dracma: agua destilada, una libra: azúcar, dos libras.

Se quebrantan las simientes y los aromas, y se echan en infusion en el aguardiente durante tres semanas: se pasa el licor por un tamíz, se le añade el azúcar desleido en el agua, y se filtra.

CAPITULO V.

Frutas en aguardiente.

En la composicion de las ratafias hemos explicado el modo de exprimir el zumo de las frutas, y ponerle en infusion en el aguardiente; y ahora enseñaremos á conservarlas en el mismo disolvente.

Ejecutando las operaciones que vamos á indicar son muy pocas las frutas que no se puedan conservar en este licor espirituoso.

Melocotones en aguardiente.

Se escogen treinta melocotones hermosos, bien sanos, y que no hayan todavía llegado á su perfecta madurez; pero que estén muy cerca de ella: se les quita la pelusilla restregándolos con un cepillo ó con un lienzo limpio: se pican despues por todos lados hasta el hueso con un

alfiler gordo. Se deslien tres libras de azucar en suficiente cantidad de agua, y se pone á cocer hasta que adquie-
ra la consistencia de almibar, y en-
tonces se echan los melocotones, y
revolviéndolos continuamente se de-
jan cocer hasta que se ablanden un
poco, y cedan á la presion de los
dedos. Se sacan y colocan en frascos
de boca ancha, se aparta el almibar,
y luego que está frio se echan las dos
terceras partes de su peso de aguar-
diente de veinte y cinco grados. Se
menea bien la mezcla, se pasa por
la manga, sin darla con cola de pes-
cado, varias veces hasta que salga cla-
ro. Se echa este licor en los frascos
de los melocotones hasta cubrirlos,
se tapa bien al frasco con un tapon
de corcho, y encima un pergamino
mojado que se ata al rededor del cue-
llo con un cordel.

*Melocotones en aguardiente al estilo
de París.*

Se toma la cantidad de meloco-
tones que se haya de guardar esco-
giéndolos, limpiándolos y picándolos

como los anteriores. Conforme se ejecuta esta operacion se van metiendo en agua fria, y despues que están todos en ella, se pone á lumbre mansa, teniendo cuidado de mantener el agua á punto de cocer hasta que se ablanden. Para esto se sacan de cuando en cuando con la espumadera, y conforme se van reblandeciendo, lo cual se advierte apretándolos entre los dedos, se echan en agua fria, por cuyo medio se evita que se abran. Se vierte esta agua, y se les muda otra fria por dos veces en el espacio de un cuarto de hora. Se dejan escurrir, y se colocan en frascos de boca ancha.

Se toma la cantidad suficiente de azucar clarificado y cocido en punto de almibar, se le echa igual cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados, se mezcla bien, y como siempre queda el licor un poco turbio se deja reposar el tiempo suficiente para que se aclare, ó si es urgente se filtra, y se echa en los frascos en donde se han colocado los melocotones, tapándolos como se ha dicho.

Los destiladores de París que hacen esta operacion en cantidades grandes, despues de formar la mezcla del almibar y el aguardiente las colocan en cubas de bastante capacidad, en donde se clarifica, y conforme ponen las frutas preparadas en los frascos, echan la cantidad suficiente de licor, y al cabo de dos meses están buenas para comer.

Albaricoques en aguardiente.

Se escogen albaricoques que sean firmes y amarillos sin estar perfectamente maduros, se pican, se ponen en agua fria, despues á la lumbre, y se mantiene el agua caliente hasta que se ablandan. Se retiran y se les muda el agua en la misma forma que se ha hecho con los melocotones.

Se forma el almibar, se echan en él los albaricoques, y despues de darles algunos hervores se dejan allí hasta el dia siguiente. Por la mañana se cuece el almibar, y luego que está mas espeso se echan los alba

ricoques y se les dá un hervor: se sacan despues, se dejan escurrir y se ponen en frascos de boca ancha.

Se le añade al almibar dos terceras partes de su cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados: se menea bien la mezcla, se pasa por la manga, se echa en los frascos en que están los albaricoques, y se tapan del modo que se ha dicho.

Ciruelas claudias en aguardiente.

Se toman doce libras de ciruelas bastante gruesas sin que estén maduras ni amarillas: se les corta la mitad del palo, se pican y ponen en agua á la lumbre, cuidando de que el agua suba tres ó cuatro dedos encima de ellas.

Se menean de cuando en cuando con la espumadera, y luego que está el agua tan caliente que no pueda meterse en ella el dedo, se aparta de la lumbre, se echa un puñado de sal, ó un vaso de vinagre con un puñado de espinacas, se tapa y se deja enfriar.

El día siguiente se ponen á lumbre mansa por espacio de dos ó tres horas, meneándolas de cuando en cuando con la espumadera y cuidando de mantener el agua tan caliente como se ha dicho. Luego que las ciruelas están perfectamente verdes se aumenta la lumbre, y cuando suben encima del agua se apartan, porque ya están suficientemente blandas, como se echa de ver apretándolas con los dedos.

Se les quita el agua caliente y se les pone fria, se forma el almibar con cuatro libras de azucar y suficiente cantidad de agua, y se echan en él.

El día siguiente se quitan y se escurren, se cuece el almibar, y luego que está mas espeso se le echan y se les dá un buen hervor.

Al otro día se repite la misma operacion, y al siguiente se escurren y se colocan en frascos. Se añade al almibar las dos terceras partes de su cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados, se mezcla perfectamente, se filtra, se echa en los frascos y se tapan como se ha dicho.

Mirabeles en aguardiente.

Se escogen doce libras de buenos mirabeles amarillos sin estar maduros, se pican, se ponen en agua fria y despues á la lumbre. Se hace cocer el agua, y cuando suben encima se sacan con la espumadera y se echan en agua fria.

Se cuecen tres libras de azucar en suficiente cantidad de agua hasta que forme almibar, en el cual se echan los mirabeles y se les da un hervor. Esta operacion se repite dos dias seguidos, y el tercero se dejan escurrir y se colocan en los frascos.

Se cuece mas el almibar para que se espese, y luego que está frio se le añaden las dos terceras partes de su cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados, se mezcla bien, se pasa por la manga, se echa en los frascos, y se tapan perfectamente.

Peras mantecosas en aguardiente.

Se escogen peras mantecosas de las

mejores, que no estén muy maduras, y se ponen á la lumbre en suficiente cantidad de agua, que no ha de llegar á cocer. Luego que las peras se han reblandecido y ceden á la presion de los dedos, se sacan y ponen en agua fria. Se pelan, se pican con un alfiler, se les muda otra agua, en la cual se echa un poco de alumbre, y se cuecen á lumbre fuerte. Estarán suficientemente blandas cuando se pase un alfiler por en medio sin ninguna resistencia. Se sacan entonces con cuidado, por medio de la espumadera, y se meten de nuevo en agua fria.

Se cuece el azucar hasta que esté en punto de almibar: se echa cociendo encima de las peras y se dejan así hasta el dia siguiente, que se sacan y escurren. Se cuece mas el almibar para que se espese; se echan en él las peras, y se les dá un ligero hervor, al otro dia se repite la misma operacion, se escurren, y se colocan en los frascos.

Se dan algunos hervores al almibar, se deja enfriar, y despues se le

echan las dos terceras partes de su cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados, se forma bien la mezcla, se filtra y se echa en los frascos, que se tapan bien.

Del mismo modo se preparan las cermeñas y otras castas de peras.

Nueces blancas en aguardiente.

Se escogen nueces de la mejor especie, que las atraviese un alfiler con facilidad; se pelan hasta que quedan en la carne blanca, y se van metiendo en agua fria. Se cuecen despues en agua, en la cual se hecha un poco de alumbre, ó el zumo de un limon para que conserven su blancura; y luego que están bastante reblandecidas se vuelven á meter en agua fria.

Se cuece suficiente cantidad de azúcar hasta el punto de almibar, y se echa tibio sobre las nueces, cuya operacion se repite por tres dias seguidos. El cuarto se cuece mas el almibar, se echa sobre las nueces, y se conservan en él hasta el dia si-

guiente que se escurren y colocan en frascos.

Se añade al almibar las dos terceras partes de su cantidad de aguardiente de veinte y cinco grados, se filtra despues de bien incorporada la mezcla, se llenan los frascos, y se tapan bien.

Naranjas en aguardiente.

Se escogen naranjas finas de Portugal, se limpian con curiosidad, y despues de haberlas picado por enmedio se meten en agua fria, se ponen á la lumbre para reblandecerlas, y se vuelven á echar con nueva agua fria.

Se hace el almibar, y cuando está muy caliente se echan las naranjas, y se les da un buen hervor. Esta operacion se repite dos dias seguidos, y al tercero se escurren y ponen en frascos.

Se forma la mezcla del almibar y el aguardiente, y se hacen las mismas operaciones que en las recetas anteriores.

Guindas en aguardiente.

Se escogen guindas garrafales de palo corto, y de las mejores, que sean frescas y sanas. Se les corta la mitad del palo, y se echan en agua fria, de la cual se sacan y colocan en frascos llenos de aguardiente de la mejor calidad. En cada frasco se pone una muñeca de lienzo con un poco de canela quebrantada, y una docena de clavos de especia. Se tapan los frascos herméticamente con un tapon de corcho y pergamino, y se dejan así por espacio de un mes. Al cabo de este tiempo se separan las guindas del aguardiente, el cual se mide, y á cada cuartillo se le echan cinco onzas de azucar quebrantado, que se deslie perfectamente. Se pasa despues por la manga, se echa en los frascos de las guindas, y se tapan bien. Al cabo de dos meses se pueden ya comer.

Los licoristas que preparan grandes cantidades pueden hacer una ratafia de guindas muy esquisita. Lue-

go que han estado en infusion durante un mes en el aguardiente, reemplazan este licor con buena ratafia de Grenoble, y el aguardiente le emplean en hacer licores comunes.

Del mismo modo se preparan las frambuesas, grosellas, &c., &c.

Las raices secas, que tienen el sabor muy azucarado, se meten simplemente en el aguardiente.

Observacion importante.

Hay muchas personas que para el consumo de sus casas preparan por sí mismas las guindas en aguardiente. Siguiendo una preocupacion que domina generalmente, exponen al sol los frascos por espacio de tres ó cuatro meses en la firme persuasion de que el calor aumenta la fuerza de la ratafia, y para darle mas libre acceso no tapan los frascos, ó si lo hacen es superficialmente. Sucede de este modo todo lo contrario que esperaban, porque la accion del sol hace evaporar la parte espirituosa del licor, y disminuye al mismo tiempo

su cantidad. Aunque se añade á los frascos nuevo aguardiente, siempre resulta el mismo defecto; y despues de mucho cuidado y de una pérdida de licor considerable sacan una ratafia de ínfima calidad, pues componiéndose solamente de flema, no tiene sabor ni fragancia; cuyos inconvenientes se remedian observando el método que dejamos establecido.

La mezcla del almibar con el aguardiente ha de hacerse echando este en cortas porciones, y meneándolo despues perfectamente, porque si se echase de una vez toda la cantidad no se incorporaria bien con el azucar del almibar.

Modo de conservar en aguardiente las frutas del almibar.

Para poner en aguardiente las frutas del almibar, se sacan y escurren; y despues de haberlas colocado en frascos se echa encima aguardiente de veinte y dos grados, el cual penetra en los poros de las frutas, y se incorpora con el azucar. De este

modo se forma un compuesto muy agradable; y las frutas conservadas en él pueden comerse al cabo de tres ó cuatro meses.

CAPITULO VI.

Vinos por imitacion.

Todas las frutas que constan de los mismos principios que la uva, pueden producir vino; pero como se hallan en una proporcion muy variada, los vinos que se fabriquen con diferentes sustancias vegetales varían á proporcion; y este defecto, que se observará tal vez con alguna frecuencia, habrá que suplirle con la adición de los mismos principios sacados de otras sustancias. La mayor parte de las frutas abundan en flema, y tienen muy corta cantidad de espíritu y de azucar; pero al mismo tiempo contienen mucho aceite esencial. En los años muy calurosos tienen mayor cantidad que cuando el

verano ha sido frio y lluvioso: circunstancias muy importantes, y á las cuales conviene atender, tanto para la manipulacion como para la eleccion de las frutas.

Por consiguiente, cuando se emplean frutas muy abundantes de flema y de ácido, y poco provistas de espíritu y de azucar, será necesario suplir este defecto con una adicion de espíritu de vino y de azucar á fin de poner los vinos que produzcan en el grado de los vinos comunes.

Segun estas observaciones pondremos algunos ejemplos del método que se ha de seguir para hacer excelentes vinos por imitacion del de uva; advirtiendole sin embargo que no ha de atenerse el fabricante tan servilmente á la dosis que vamos á prescribir, que no pueda y deba variar lo conveniente segun lo exija el caso.

Vino de melocotones.

Se toman cien libras de meloco-

tones, eligiéndolos de la especie mas vinosa, y que estén perfectamente maduros y sanos. Se les quita primero la pelusilla estregándolos con un cepillo ó con un lienzo áspero y limpio: se les quitan los huesos, se estruja bien la carne, se pone á fermentar en tinajas proporcionadas á la cantidad del líquido, ó en cubas á proposito, se cubre con un lienzo, y se coloca en un parage templado hasta que haya fermentado bien, lo cual se verifica al cabo de quince dias ó tres semanas, segun la temperatura de la estacion. Cuando el licor, que está cubierto de una costra formada en la superficie, aparece claro y esparce un olor fuerte y vinoso, cuyas señales manifiestan que ha cesado enteramente la fermentacion, se pasa todo por un lienzo limpio de tejido claro, y se le añaden dos libras de espíritu de vino bien rectificado, y cuatro libras de azucar molido, mas ó menos de uno y otro, segun la fuerza y el sabor del vino. Este es precisamente el caso en que no se puede pres-

cribir una d6sis exacta. Luego que se ha hecho la mezcla se echa en un tonel 6 tinaja, se tapa bien, se coloca en la cueva, y al cabo de un a6o se embotella. Si se acierta con el verdadero grado de proporcion en los ingredientes, se logra un vino admirable por su sabor y fragancia.

Vino de albaricoques.

Siguiendo el mismo m6todo se puede hacer buen vino de albaricoques; y como esta fruta tiene menos 6cido y mas azucar que el melocoton, es preciso no olvidar esta circunstancia cuando haya de a6adirse el esp6ritu de vino y el azucar.

Vino de guindas.

Se escoge suficiente cantidad de guindas perfectamente maduras y muy sanas; se les quitan todos los palos, se despachurran y se exprime el zumo hasta unos cien cuartillos, y se ponen 6 fermentar en un parage templado, cuya operacion se con-

cluye en menos de quince días, si la estacion es calurosa; y se conoce que ha llegado á su punto en la claridad del licor. Entonces se le añaden tres libras de espíritu de vino rectificado y seis libras de azucar, se echa en un barril, se coloca en la cueva, se deja allí durante un año, y despues se embotella.

Vino de frambuesas.

La preparacion del vino de frambuesas es algo diferente de los anteriores. Para hacerlo bien se llena una tinaja de frambuesas sanas y perfectamente maduras que se cubren de buen aguardiente. Se tapan y dejan en infusion durante dos meses, al cabo de los cuales se decanta el licor que esté ya bien claro. Se estrujan las frambuesas esprimiéndolas en un lienzo algo tupido, se añade este zumo al licor que se ha sacado antes por inclinacion, se le echa el azucar á razon de tres onzas por cada cuartillo, y si el vino sale flojo se refuerza añadiéndole algunos vasos de es-

píritu de vino rectificado. Despues que esté en el punto conveniente se mete en vasijas bien tapadas por espacio de dos meses, y despues se embotella si está bien claro.

Vino de grosellas.

Se toman dos partes de grosellas desgranadas y bien maduras y una parte de frambuesas, en cantidad suficiente para sacar unas cien libras de zumo. Se ponen á fermentar en la forma que hemos dicho arriba: luego que se ha concluido la fermentacion, lo cual se conocerá en las señales indicadas, se añaden tres libras de espíritu de vino rectificado y seis libras de azucar mas ó menos, segun lo exija la calidad del vino: se echa todo en un barril, se coloca en la cueva por un año, y despues se embotella.

Vino de naranja y de limon.

El que haya comprendido bien la teoría de las operaciones que he-

mos explicado, podrá hacer vinos de todas clases, con diferentes especies de frutas, sin escluir la naranja y el limon. Aunque estas últimas son las menos convenientes, porque tienen esceso de ácido y falta de espíritu, se corrigen estos defectos añadiendo mayor cantidad de espíritu de vino y de azucar, y poniendo la cáscara que sea suficiente para comunicar al vino una fragancia proporcionada y agradable.



APÉNDICE.

Modo de hacer los sorbetes y quesos helados.

Los sorbetes se componen del zumo de varios vegetales preparados, y congelados por medio del hielo machacado, y mezclado con sal, y á falta de ella con nitro ó sosa.

Para esto es necesario tener garapiñeras de estaño, ó de hoja de lata; pero debe preferirse siempre las primeras, porque trabándose en ellas con menos rapidez las bebidas, dan tiempo suficiente para revolver la composición, y para que adquiere de este modo la suavidad, que no se puede lograr en las garapiñeras de hoja de lata, que son mucho mas delgadas. Tienen tambien el inconveniente de que, ademas de formar el

licor junto á las paredes pedazos de hielo muy gruesos, que es preciso romper con una cuchara ó espumadera, se alteran las bebidas á causa de la parte salina combinada con el hielo, y es forzoso aumentarles la cantidad del azucar, sin que por eso adquieran jamas la suavidad agradable que deben tener.

Despues que las garapiñeras están llenas del zumo de las frutas propias de la estacion, se colocan en un cubo de divisiones ó sin ellas, y á un dedo de distancia una de otra. Se tiene preparado el hielo machacado y salado, y se echa al momento en el cubo al rededor de cada garapiñera, hasta que se cubran bien por todas partes. Cuando los helados quieran hacerse con mas prontitud se le echa al hielo mayor cantidad de sal.

Se agitan las garapiñeras, dándoles vueltas al rededor, y de tiempo en tiempo se menean las bebidas con una espumadera de hoja de lata, ó con una cuchara, para disolver los pedazos de hielo que se forman; pues las bebidas heladas de este modo tienen

generalmente un sabor insípido y desagradable.

Después que se han removido bien las garapiñeras, se han meneado las bebidas, y están suficientemente he-ladas, se cubren las garapiñeras de hielo y sal machacada, y no se sa-can hasta el momento de servir los sorbetes.

Para esto se colocan en forma pi-ramidal en vasos pequeños de cris-tal, ó en copas á propósito. Se pue-den servir igualmente en quesos he-lados, para lo cual se meten en mol-des de hoja de lata redondos, ó de otra figura, y con divisiones sobre-puestas para evitar que se mezclen los helados de diferentes colores, cuando se echan en un mismo mol-de. En este caso se llena bien cada division del helado correspondiente, y se golpea ligeramente el molde por intervalos. Luego que se tiene se-guridad de que no ha quedado nin-gun hueco entre los diferentes helados, y las hojas de lata que forman las divisiones, se sacan estas, se cier-ran los moldes herméticamente con

su tapa, y se dejan en el hielo salado, hasta que se van á servir. Entonces se sacan, y para que se desprendan enteros, y con facilidad, se meten los moldes por un momento en agua caliente sin cocer; se enjugan, se levanta la tapa, y volcando el molde por aquel lado sobre un plato de loza, se levanta con prontitud, y el queso queda entero. En vez de meter el molde en agua caliente, se puede enjugar, luego que se saca del hielo, con un paño ó rodilla bien caliente, y se logra el mismo efecto.

Para dar á los sorbetes la figura de diferentes frutas, se mandan hacer moldes que imiten en la forma las que se quieran presentar. Se han de abrir en dos partes por medio de un gozne, han de tener en la superior un agujero para echar la bebida, y se han de tapar herméticamente las junturas con un betun compuesto del modo siguiente:

Cera amarilla, ocho onzas: manteca de puerco fresca, cinco onzas: pez resina, cuatro onzas.

Se derrite primero la cera, despues se le añade la manteca de puerco, y la pez resina; y se menea bien hasta que todo se haya incorporado perfectamente. Cuando está ya casi frio se echa encima de una mesa limpia, humedecida antes con agua, en donde se amasa, y despues se guarda para emplearlo como se ha dicho.

Luego que se han embetunado las juntas de los moldes, se colocan en el cubo lleno de hielo y sal, y se menean con una cuchara ó espátula durante media hora, ó tres cuartos de hora, hasta que esté bien congelado el licor que contienen; lo cual se conoce en que el molde empieza á abrirse. Se saca el helado, y para darle el color de la fruta que imita, se emplea un pincel mojado en las composiciones que indicaremos en las recetas sucesivas.

Sorbetes de crema ó nata de la leche.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: cáscaras de un limon: azucar, doce onzas.

Se pone todo en un cazo á cocer hasta que empiece á espesarse, meneándolo siempre con una cuchara. Se retira entonces de la lumbre, se pasa por un lienzo, se deja enfriar: y se echa despues en la garipiñera para helarlo.

Es preciso advertir que cuando se hacen helados en que se mezclan la leche y la crema, la primera ha de ser ordeñada por la mañana, y la segunda formada durante la noche anterior, sin cuya precaucion se cuajaría la leche.

Sorbete de almendra.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: almendras dulces, media libra: almendras amargas, cuatro onzas: agua de flor de naranja, dos onzas: azucar, doce onzas.

Se pelan las almendras, y se machacan en almirez de piedra, echando de cuando en cuando algunas gotas de agua. Luego que están bien machacadas se les añade el agua de flor de naranja con la mitad de la

leche, y se pasa todo por un lienzo esprimiéndolo con fuerza. Se echa el resto de la leche y la nata en un perol y se pone á la lumbre, meneándolo con una cuchara hasta que se espese bastante: se le añade entonces la leche de almendras, y despues de dar un solo hervor, se aparta y se echa en una vasija para helarlo despues que se haya enfriado.

Sorbete de vainilla.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: vainilla, media onza: azucar, doce onzas.

Se abre la vainilla y se corta en pedacitos: se machaca con un poco de azucar en almirez de piedra hasta que se pulverice. Entonces se echa en un cazo con la leche, la nata y el azucar, y se pone á cocer hasta que se espese un poco: se pasa por un lienzo, y luego que está frio se pone á helar.

Sorbete de café.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: café de moca, cin-

co onzas: azucar, doce onzas.

Se tuesta el café, y luego que ha adquirido un hermoso color de canela se muele. Se pone á la lumbre en un cazo la leche, la crema y el azucar, meneándolo siempre hasta que se espese; y entonces se le añade el café molido, se incorpora bien y se retira. Despues que está frio se pasa por un lienzo y se pone á helar.

Sorbete de chocolate.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: chocolate raspado ó rallado, seis onzas: azucar, media libra.

Se pone todo á la lumbre en un cazo, meneándolo sin cesar, y luego que ha cocido y espesado bastante, se echa en una vasija de loza, en donde se deja enfriar para helarlo despues.

Sorbete de pistachos.

Leche, cuartillo y medio: crema, medio cuartillo: pistachos, seis onzas: raspaduras de la cáscara de un limon: azucar, doce onzas.

- Se escalfan los pistachos, y despues de haberles quitado la pelícu-
 la, se machacan en almirez de pie-
 dra, añadiéndoles por intérvalos un
 poco de leche para impedir que se
 conviertan en aceite. Luego que es-
 tán reducidos á pasta muy fina se
 deslien con la mitad de la leche y se
 pasan por un lienzo esprimiéndolos
 con fuerza. Se pone á la lumbre en
 un cazo el resto de la leche con la
 crema, las raspaduras de la cáscara
 de limon y el azucar, meneándolo
 hasta que adquiera la consistencia su-
 ficiente. Entonces se añade la leche
 de pistachos, y despues de dar un
 hervor se pasa por un tamiz. Luego
 que está frio se le echa un poco de
 cocimiento de espinacas muy carga-
 do, para dar al sorbete el color ver-
 de que tienen los pistachos. Despues
 se pone á helar.

Sorbete de céfiro.

Leche, cuartillo y medio: crema,
 medio cuartillo: agua doble de flor
 de naranja, dos cucharadas: raspadu-
 ras de la corteza de un limon: las

de una naranja: vainilla, una cáscara: azucar doce onzas.

Se corta en pedacitos la vainilla, se mezcla con los demas ingredientes y se cuece todo junto meneándolo sin cesar hasta que esté bastante espeso: Se cuela despues que está frio, y se pone á helar.

Sorbete de naranja.

Veinte naranjas: raspaduras de las cortezas de cuatro naranjas: azucar, media libra.

Se escogen naranjas de las mas finas y bien maduras: se mondan y parten en pedazos para quitarles las pipas: se majan en almirez de piedra con las raspaduras; se meten en un lienzo limpio y se prensan. Luego que se les ha extraido todo el zumo, se mezcla éste con el azucar, que se habrá desleido bien en un cuartillo de agua, y se pone á helar.

De este sorbete se forman quesos ó se presentan en figura de la misma fruta, por medio de los moldes de que hemos hablado, y segun el método prescrito. Se le dá el color cor-

respondiente pasando ligeramente por encima un pincel mojado en un cocimiento fuerte de azafran, mezclándolo con un poco de carmin.

Sorbete de limon.

Se hace del mismo modo que el anterior, y se imita la fruta por medio de moldes, y dándole color con solo el amarillo del azafran poco cargado.

Sorbete de albaricoque.

Treinta albaricoques: azucar, media libra.

Se escogen buenos albaricoques y bien maduros: se les quita el hueso, y despues de cortarlos en pedazos se ponen en un cazo á la lumbre con un cuartillo de agua. Se les dá un hervor y se cuelan por un tamiz, haciendo pasar toda la pulpa, á la cual se reune el azucar, que se habrá desleido en agua á la lumbre, y despues de incorporarlo bien se deja enfriar y se pone á helar.

Si se quiere imitar la fruta en moldes á proposito, se les puede po-

ner en medio de cada uno una almendra, y se pintan con amarillo y carmin.

Sorbete de melocoton.

Se hace del mismo modo que el anterior añadiéndole un poco mas de azucar.

Sorbete de manzana.

Veinte manzanas de reina, dos limones, azucar doce onzas.

Se escogen las manzanas mejores y mas maduras, se cortan en rajadas para quitarles el corazon: se machacan y se ponen en un cazo á la lumbre con un cuartillo de agua, y se cuecen hasta que estén como masa. Entonces se cuele ésta por un tamiz estrujándola bien para que pase toda la pulpa, á la cual se añade el azucar, ya sea molido, ó en almibar: se incorpora bien, y luego que está frio se pone á helar.

Si se coloca en moldes, que imiten á la fruta, se pintan con amarillo de azafran y cocimiento de espina-

cas, y para el encarnado se usa el carmin.

Sorbete de pera.

Treinta peras mantecosas: tres limones: azucar, media libra.

Se escogen buenas peras casi maduras, se mondan y se parten para quitarles el corazon: se ponen á cocer en suficiente cantidad de agua para reducir las á pasta: se exprime la pulpa por un tamiz espeso, y despues de haber añadido el zumo de los limones y el azucar desleido en agua, se mezcla bien, y luego que está frio se pone á helar.

El color de esta fruta se imita con el cocimiento de espinacas.

Sorbete de fresa.

Fresas, dos libras y media: grosellas encarnadas, media libra: agua, un cuartillo: azucar, una libra.

Se despachurren las fresas y las grosellas en un tamiz para que pase la pulpa y queden encima los granillos de las simiente. Se echa despues agua sobre las heces que se aprietan

y revuelven bien, y el líquido que pasa se reúne al anterior. Se deslíe el azúcar á la lumbre en un poco de agua, se reúne todo, se incorpora bien, y despues que está frio se pone á helar.

Sorbete de grosella.

Grosellas, dos libras y media: guindas, una libra: agua, cuartillo y medio: azúcar, una libra.

Se escogen grosellas bien maduras, y se desgranán: se quitan los palos y los huesos á las guindas; y ambas frutas se pasan por un tamiz para sacar la pulpa: se echa el agua sobre las heces estrujándolas, y revolviéndolas un poco, y despues que se ha desleído el azúcar á la lumbre en un poco de agua, se mezcla todo bien; y luego que está frio se pone á helar.

Sorbete de guinda.

Guindas, cuatro libras: grosellas, cuatro onzas: agua, un cuartillo: azúcar, una libra.

Se hace del mismo modo que el anterior.

Sorbete de frambuesas.

Frambuesas, dos libras: fresas, cuatro onzas: grosellas, cuatro onzas: guindas, cuatro onzas: agua, cuartillo y medio: azucar, una libra.

Se escogen todas estas frutas bien maduras y sanas, se estrujan para sacar la pulpa del modo que se ha dicho; se deslie el azucar en el agua á la lumbre; se mezcla todo perfectamente, y se pone á helar.

Sorbete de agraz.

Agraz desgranado, dos libras: cuatro limones: agua, dos cuartillos: azucar, una libra.

Se machaca bien el agraz en un almirez de piedra, se le añade el agua, y se pasa por un lienzo esprimiéndolo bien: se prensan las heces, y reuniendo este producto con el primero, se les añade el azucar desleido en el agua, y el zumo de los limones, y se pone á helar.

Sorbete de bérberis.

Bérberis ó agracejo, libra y media: agua, tres cuartillos: azucar, libra y cuarteron.

Se desgrana el bérberis, que ha de estar muy maduro: se pone á la lumbre con el agua y el azucar, y se le dan algunos hervores para que se abra; se echa despues en una basija de loza, y cuando está frio se pasa por un lienzo tupido, y se pone á helar.

Sorbete de granada.

Doce granadas: zumo de grosellas, cuatro onzas: agua, una azumbre: azucar, libra y cuarteron.

Se escogen granadas bien maduras, y que tengan los granos muy encarnados: se muelen en un almirez de piedra, añadiendo el zumo de grosellas, y el azucar en polvo. Luego que está todo bien machacado y mezclado se echa el agua, sin dejar de revolver la mezcla; se pasa despues por un lienzo, exprimiéndolo con fuerza, y se pone á helar.

Sorbete de tuberosa.

Tuberosa, doce onzas: agua, una azumbre: azucar, doce onzas.

Se quitan las hojas de la tuberosa, y se meten las flores en una vasija, que se tapa bien. Se deslie el azucar á la lumbre en el agua, sin que llegue á cocer; se aparta, y quando está ya tibia, se echa encima de las flores, y se dejan en infusion durante quatro horas, revolviéndolo de quando en quando: se pasa despues por un lienzo tupido, y se pone á helar.

Sorbete de jazmin.

Jazmines, seis onzas: agua, una azumbre: azucar, doce onzas.

Se hace del mismo modo que el anterior.

Sorbete de violeta.

Flores de violeta, media libra: Iris de Florencia en polvo, una onza: agua, una azumbre: azucar, doce onzas.

Se majan las violetas en un almi-

rez de piedra y se ponen en una vasija con el Iris de Florencia. Se deslie el azucar á la lumbre en el agua, y cuando está cociendo se echa sobre las flores, cuidando de tapar la vasija herméticamente. Se dejan en infusion durante cuatro horas, y despues de pasarlo por un lienzo se pone á helar.

Sorbete de té.

Se hace del mismo modo que el anterior, poniendo media onza de té para las demas cantidades expresadas.

Sorbete de flor de naranja.

Flores de naranja, media libra: agua, una azumbre: azucar doce onzas.

Se deslie el azucar en el agua, y cuando está cociendo se echa encima de las flores de naranja, que se habrán puesto en una vasija de loza, y se tapa bien. Se deja en infusion por espacio de seis horas, se cuela despues, y se pone á helar.

Sorbete de junquillo.

Flores de junquillo, media libra:
 agua, una azumbre: azucar, doce
 onzas.

Se hace del mismo modo que el
 anterior.

Sorbete de rosas moscadas.

Rosas moscadas, doce onzas:
 agua, una azumbre: azucar, doce
 onzas.

Se hace del mismo modo que el
 anterior.

Sorbete de clavel.

Se escogen claveles de un color
 encarnado hermoso: se deshojan y se
 les quita la parte blanca; se meten
 en una vasija de loza y se echa enci-
 ma el azucar desleido en el agua
 cuando está cociendo. Despues que
 está en infusion cuatro horas se cue-
 la y se pone á helar.

En el invierno se pueden hacer
 sorbetes con diferentes aguas y aro-
 mas: pero nunca son tan agradables
 como los que se hacen con las mis-

mas frutas y flores en su propia estacion.

Sorbete de marrasquino.

Leche, una azumbre: crema, un cuartillo: seis claras de huevo: marrasquino de Zara, un cuartillo: azucar, una libra.

Se pone la leche, que ha de ser ordeñada por la mañana, con la crema y el azucar quebrantado en un perol á la lumbre, se menea sin cesar con una cuchara hasta que dé un par de hervores; y se cuela despues por un cedazo de cerda. Se baten las claras de huevo, y cuando ya están hechas espuma, se les va echando la leche sin dejar de batirlo todo hasta que se haya incorporado bien: se le añade el marrasquino y se pone á helar.

Otro sorbete de marrasquino.

Ocho limones: agua, tres cuartillos: marrasquino de Zara, un cuartillo: seis claras de huevo: azucar, media libra.

Se quita la cáscara amarilla de

los limones, cortándola lo mas delgado que se pueda, y se echa en el agua, en donde se deja durante dos horas para que la comunique sabor. Se cortan en seguida los limones por enmedio y se exprime el zumo, que se reune al agua, con el azucar quebrantado. Se menea todo con una cuchara, y luego que está bien desleido el azucar se pasa por un lienzo; y se concluye la operacion del mismo modo que la antecedente.

Siguiendo este método se pueden hacer sobetes de cualquiera clase de licor, empleando las mismas cantidades y clases de ingredientes que hemos puesto para el de marrasquino.

Sorbete de vino de Málaga.

Seis limones: agua, media azumbre: vino de Málaga, media azumbre: cuatro claras de huevo: azucar, media libra.

Se hace del mismo modo que los anteriores, y con toda especie de vinos generosos.

Modo de hacer ponche.

Se toma un buen limon, se restrega la cáscara contra un pedazo de azucar de pilon del peso de media libra, se echa sobre el azucar impregnado un poco de aceite esencial de limon, y cerca de medio cuartillo de una infusion fuerte de té verde con una cantidad proporcionada de jarave de culantrillo; se exprime el zumo de dos limones quitándoles antes las pepitas, y se echa sobre todo media azumbre de aguardiente superior; se le dá fuego, se agita la llama con el cacillo del ponche y cuando el licor se haya reducido á dos terceras partes se apaga la llama soplandola, y se sirve el ponche caliente en vasos.

El ponche de vino tinto, de blanco y de rom se hace del mismo modo, á excepcion de que uno de estos licores suple por el aguardiente, y que el ponche de vino no se puede quemar, pero se sirve caliente como todos los demas ponches.

Ponche de huevos.

En Alemania se aprecia mucho el ponche con huevos, y se hace de la manera siguiente: se echa en un vaso de ponche uno pequeño de jarave de ponche y la yema de un huevo, se bate todo esto junto con una cuchara, y se llena despues el vaso de agua hirviendo revolviéndolo un poco: esta clase de ponche es muy agradable y excelente en el invierno.

INDICE.

CAPITULO I.

Descripcion de la fábrica de aguardientes, de sus principales oficinas, y de los utensilios para la destilacion. pág. 1

CAPITULO II.

Eleccion de vinos para la destilacion. 21

CAPITULO III.

De la destilacion del aguardiente comun, ó del comercio. 23

De la destilacion del espíritu de vino. 31

Del baño de María. 32

De la destilacion de las cascas. 36

<i>De la destilacion de las so-</i> <i>leras.</i>	43
<i>De la destilacion de los</i> <i>aguardientes de granos. .</i>	46

CAPITULO IV.

<i>De los licores en general. .</i>	48
<i>Modo de teñir los licores. .</i>	51
<i>Modo de filtrar los licores. .</i>	54
<i>Modo de colar los licores. .</i>	55
<i>Composicion de licores.—Kirs-</i> <i>vaser.</i>	59
<i>Licor suave.</i>	60
<i>— De ramillete.</i>	61
<i>— De las cuatro flores. . . .</i>	62
<i>Anisete de Burdeos.</i>	63
<i>Aguardiente de andaya. . .</i>	id.
<i>Agua de la costa.</i>	64
<i>— De toronja.</i>	65
<i>— De clavillo.</i>	id.
<i>— De Malta.</i>	66
<i>— De noyó.</i>	id.
<i>— De té.</i>	67
<i>— Divina.</i>	68
<i>— Arzobispal.</i>	id.
<i>— De apio.</i>	69
<i>— De clavel.</i>	id.

— De las cuatro semillas.	70
Marrasquino de Zara.	71
Cinamomo.	72
Pérsico.	id.
Vespetro.	73
Escubac.	74
Rosoli.	id.
Perfecto amor.	75
Pectoral.	76
Naranja fina.	id.

Licores llamados cremas.

Crema de mirto.	77
— De vainilla.	78
— De agenjo.	79
— De moca.	80
— De cacao.	id.
— De laurel.	81
— De barbadas.	id.
— De rosas.	82
— De jazmin.	83
— De cinco frutas.	id.
— De menta.	84
— De Kirs-vaser.	id.
— Virginal.	85
— Aceite de Venus.	id.
— Otra de mirto.	86
De los licores por infusion ó ratafias.	87

<i>Ratafia de Grenoble.</i>	89
<i>Observacion importante.</i>	91
<i>Ratafia de Grenoble sin fuego</i>	92
— <i>De cuatro frutas.</i>	id.
— <i>De frambuesas.</i>	93
— <i>De casis.</i>	id.
— <i>De moras.</i>	94
— <i>De membrillo.</i>	95
— <i>De grosellas.</i>	id.
— <i>De albérchigos</i>	96
— <i>De las siete simientes.</i>	97
— <i>De nuez.</i>	id.
— <i>De nueces verdes.</i>	98
— <i>De angélica.</i>	99
— <i>De flor de naranja.</i>	id.
— <i>De clavel.</i>	100
— <i>De noyó.</i>	101
— <i>De granada.</i>	id.
— <i>De nebrina.</i>	102

CAPITULO V.

<i>Frutas en aguardiente.</i>	103
<i>Melocotones.</i>	104
— <i>Al estilo de París.</i>	105
<i>Albaricoques.</i>	106
<i>Ciruelas claudias.</i>	107
<i>Mirabeles.</i>	109

<i>Peras mantecosas.</i>	id.
<i>Nueces blancas.</i>	111
<i>Naranjas.</i>	112
<i>Guindas.</i>	113
<i>Observacion importante.</i>	114
<i>Modo de conservar en aguardiente las frutas del almibar.</i>	115

CAPITULO VI.

<i>Vinos por imitacion.</i>	116
<i>Vino de Melocotones.</i>	117
— <i>De albaricoques.</i>	119
— <i>De guindas.</i>	id.
— <i>De frambuesas.</i>	120
— <i>De grosellas.</i>	121
— <i>De naranja y limon.</i>	id.

APÉNDICE.

<i>Modo de hacer los sorbetes y quesos helados.</i>	123
<i>Sorbetes de crema ó nata de la leche.</i>	127
— <i>De almendra.</i>	128
— <i>De vainilla.</i>	129
— <i>De café.</i>	id.

— De chocolate.	130
— De pistachos.	id.
— De céfiro.	131
— De naranja.	132
— De limon.	133
— De albaricoque.	id.
— De melocoton.	134
— De manzana.	id.
— De pera.	135
— De fresa.	id.
— De grosella.	136
— De guinda.	id.
— De frambuesas.	137
— De agraz.	id.
— De bérberis.	138.
— De granada.	id.
— De tuberosa.	239
— De jazmin.	id.
— De violeta.	id.
— De té.	140
— De naranja.	id.
— De junquillo.	141
— De rosas moscadas.	id.
— De clavel.	id.
— De marrasquino.	142
— Otro.	id.
— De vino de Málaga.	143
Modo de hacer ponche.	144

En la misma librería se hallará un gran surtido de Comedias y Tragedias antiguas y modernas, Saynetes y Entremeses, y los libros siguientes:

Oficio de la Virgen en castellano, por don Juan Crisóstomo Piquer.

Meditaciones sobre los Novísimos por el P. Pinamonte, 1 tomo en 12.^o

Catecismo de Ricalda de letra gruesa con oraciones para Confesar y Comulgar, y el ofrecimiento del Rosario, 1 tomo en 8.^o

○ Sentimientos, afectos y conversion de un alma á Dios sobre el Salmo *Miserere*, 1 tomo en 8.^o

Formulario Médico - Quirúrgico, por don José Eguia, 2 tomos en 8.^o

Embriología sagrada, 1 tomo en 4.^o

Instrucción cristiana sobre el Sacramento del Matrimonio, 1 tomo en 8.^o

Sermones de Bordalue, 16 tomos en 4.^o

Espíritu del Telémaco, 1. tomo en 8.^o

Rus, Guia Veterinaria, 4 tomos en 8.^o

Virrey, de cirujía, 5 tomos en 4.^o

Heno, teología dogmática, 6 tomos en 4.^o

Triduo sacro, 1 tomo en 8.^o

Fr. Luis de Leon, Cantares de Salomon en castellano, 1 tomo en 4.^o

Id., Nombres de Cristo, 1 tomo en 4.^o mayor.

Vida de S. Antonio Abad, 1 tomo
en 4.º

Oracion sobre las virtudes de N. S. Je-
sucristo, 1 tomo en 8.º

Guia de caminos, 1 tomo en 12.º

Pablo y Virginia, con láminas, 1 to-
mo en 8.º

Noches lúgubres de Cadalso, 1 tomo
en 16.º

Nuevo estilo de cartas, 1 tomo en 8.º

Gramática lacónica, 1 tomo en 8.º

El Evangelio Meditado, 12 tomos en 8.º

Sampil, tratado de colmenas, 1 to-
mo en 8.º

Alejo, ó la Casita, 4 tomos en 12.º

La Amelia, 1 tomo en 12.º

Calatayud, doctrinas y sermones, 8
tomos en 4.º

Sueños de Quevedo, 1 tomo en 8.º

Aventuras de Gil Blas, 6 tomos en 12.º

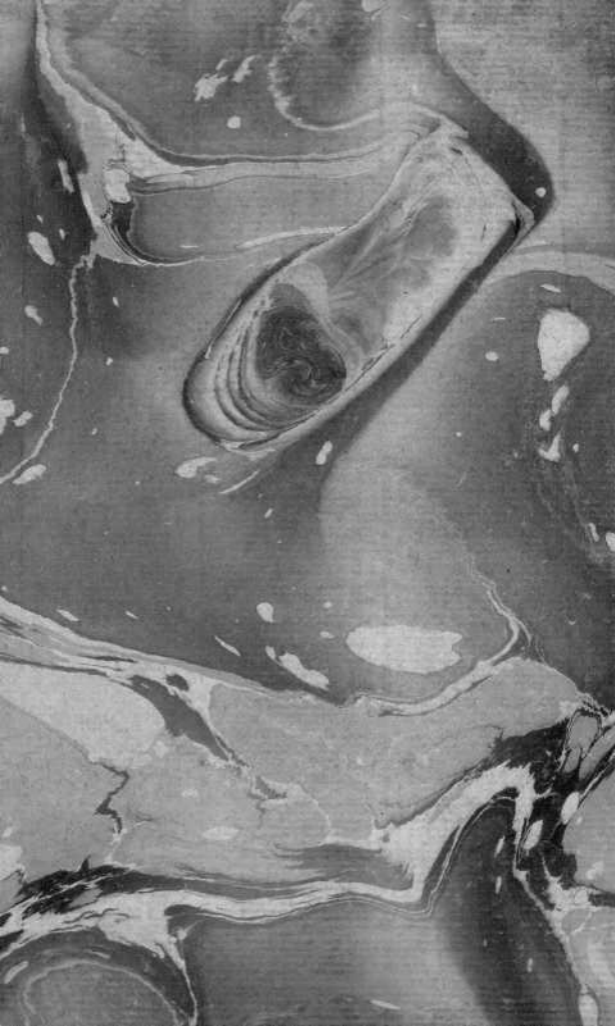
La Muger feliz, 3 tomos en 8.º

El Donado Hablador, 2 tomos en 8.º

Pausa en la misa, 1 tomo en 8.º mayor.









DE
A
DI

8



ARTE
DE
DESTILAR
AGUAS
AROMATICAS



81813

