

## PARTE CUARTA.

### CAPÍTULO PRIMERO.

#### VARIAS BEBIDAS.

*Fabricacion de licores, puesta al alcance de todos y arreglada para que cada cual pueda preparar en su casa lo que necesite.*

#### DEFINICION DEL LICOR.

Se llama *licor*, todo cuerpo líquido, espirituoso ó alcohólico destilado por alambique, ó preparado por confecion, ó bien fabricado de otra manera análoga.

En el comercio se conocen con el nombre de licores, las preparaciones compuestas de espíritu de vino (ó aguardiente anisado algunas veces), azúcar, agua, ó la esencia ó zumo y aroma extraido de ciertas sustancias.

#### DEFINICION DEL ALCOHOL Ó ESPÍRITU DE VINO.

Se llama *alcohol*, tanto en el comercio como entre los químicos, á un líquido diáfano, volátil, inflamable, más ligero que el agua; incoloro, de sabor acre y picante, cáldido y ardiente y de olor aromático agradable, que se obtiene por destilacion del vino y sus despojos, y de otros licores espirituosos, jugos y materias fermentadas, á lo cual debe la denominacion de espíritu de vino y de aguardiente.

Sin embargo, este líquido tiene distintos nombres segun su pureza, potencia y graduacion, y así se llaman aguardientes de fábrica y holanda de orujo, los proceden-

tes de la película de la uva, cascás y heces del vino, de la cerveza y otras frutas fermentadas. Los destilados y refinados con anís, se llaman anisados, y los que no tienen este requisito se denominan secos, lisos, holandas y flemas; de vino, sin son extraídos de este líquido; y aguardientes de industria los obtenidos por la destilación húmeda de las frutas, cañas, plantas, remolachas, patatas, trigo, cebada, arroz, tubérculos, etc., y toda clase de raíces feculentas fermentadas; considerándose *aguardientes* las destilaciones desde 1 hasta 29° *Cartier* (77° centesimales); holandas, desde 18 á 22° *Cartier* (46 y 59° centígrados); alcohol, desde 30 hasta 40° *Cartier* (79 y 96° centígrados de *Gaylussac*); y espíritus, los que desde dicho grado llegan hasta 44° *Beaumont* (100° de *Gaylussac*, que es el espíritu anhidro y puro).

#### COMPOSICION DEL LICOR.

Todos los licores tienen por base el alcohol, el azúcar y el agua, á los cuales se les añade esencias, colores y espíritus aromáticos ó tinturas, según la clase y nombre del licor que se quiera conseguir; de modo, que disuelta en agua la parte proporcional de azúcar y alcohol, queda hecho el licor, y luego se aromatiza y dá color con la esencia y tinte que le corresponda á la variedad que se quiera conseguir.

Las proporciones de agua, azúcar y alcohol que deben ponerse para los licores *en frío, sin destilación y sin fuego*, son:

#### PARA LICORES ORDINARIOS.

Alcohol de 36°, 4 litros (8 cuartillos).  
Azúcar de pilon  $\frac{1}{2}$  kilogramo (1 libra).  
Agua buena ó destilada, 10 litros (20 cuartillos).

#### PARA LICORES FINOS.

Alcohol de 36 á 40°, 4 litros (8 cuartillos).  
Azúcar pilon,  $\frac{3}{4}$  kilogramos (1  $\frac{1}{2}$  libras).  
Agua de fuente ó destilada, 10 litros (20 cuartillos).

#### PARA LICORES SUPERFINOS.

Alcohol de 38 á 40°, 4 litros (8 cuartillos).  
Azúcar de pilon ó cande, 1 kilogramo (2 libras).  
Agua buena ó destilada, 11 litros (22 cuartillos).

De modo que los licores son tanto mejor, cuanto más azúcar y alcohol tengan, y éstos que sean de los más puros y superior calidad.

La calidad del licor depende de las sustancias que se empleen y del cuidado y limpieza de su preparación, y por esto se dividen en los licores ordinarios, comunes, finos y superfinos. Además toman los siguientes nombres de: *licores, ratafias, cremas, elixires y aceites*.

Se llaman *licores*, en general, las preparaciones compuestas con el alcohol, azúcar, agua y aroma ó zumo de alguna fruta, flor, planta ó semilla.

Los licores se obtienen por destilación y deben ser gratos á la vista, al olfato y al paladar.

Las *ratafias* son producto de frutos vegetales fermentados ó macerados, puestos en infusión en alcohol ó en líquidos espirituosos, por cuyo medio se extrae la fragancia, aroma, sabor y color de los ingredientes sometidos á la acción de los líquidos alcohólicos ó aguardientes en que se ponen á macerar, en digestión ó infusión.

Las *cremas, aceites ó elixires*, no son otra cosa que los mismos licores sobrecargados del azúcar que corresponda á la clase de superfinos.

La propiedad y ventaja de los licores preparados sin destilación y sin fuego, es que se pueden elaborar inmediatamente pocos momentos antes de consumirlos, sin más utensilios que un barreño vidriado, una botella grande ó bombona, un embudo, un filtro de papel ó manga de muleton blanco y varias botellas pequeñas adonde colocar luego el licor bien tapado para consumirlo ó conservarlo.

Los licores llamados de *damas*, reciben este nombre, porque son más suaves y gratos que los comunes para ca-

*ballero*, conteniendo mayor cantidad de azúcar y aroma que éstos.

PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMARSE.

El alcohol que se emplee para la fabricacion de licores en frio, debe ser procedente de vino y nunca de casca ó hecés ni de industria, sin que tenga mal olor, sabor ó acidez.

El agua debe ser destilada para privarla de las sales ó ácidos que tenga, y á falta de ésta, debe emplearse agua de lluvia, de fuente ó agua dulce de la más fina y pura posible para que no altere la propiedad de las sustancias empleadas en el licor y contribuya á su finura, diafanidad y gratitud.

El azúcar debe ser blanco cristalizado para los licores diáfanos, finos y superfinos. El azúcar cande es para los licores teñidos, extrafinos y ratafias. Para los inferiores, se puede utilizar la miel, el azúcar inferior y hasta la melaza despues de bien clarificada y espumada.

En todas las preparaciones no debe echarse el azúcar hasta las conclusiones de éstas, porque absorberia el alcohol, y entónces la disolucion de sustancias y la extraccion de aromas se haria más difícil y trabajosa y el dulce de la propia azúcar sería ménos y más áspero.

La maceracion de sustancias vegetales, como las flores y cogollos en general, y en particular las flores de azahar, la corteza de limon y naranja, si se tienen en maceracion ó digestion por más tiempo que lo necesario, se alteran con facilidad y vuelven amargas; y por esto es preferible que no lleguen á su punto con mucho, á que se pasen un poco.

Tampoco deben exponerse las sustancias en maceracion con el objeto de extraerles su aroma ó su color, al sol ni en donde esté la temperatura fria, á no ser cuerpos resistentes en vasijas bien tapadas, como las raíces, ciruelas, almendras, cerezas, grosellas, etc., ménos las fresas y moras.

COLOR PARA LOS LICORES.

El color en los licores, es indispensable para hacerlos más agradables á la vista; pero en nada contribuye á su mejoramiento, más bien es al contrario; porque debilita la fuerza de las esencias, son cuerpos extraños y gérmenes de descomposicion; sin embargo, como en este mundo vivimos y nos alimentamos de caprichos, un licor que no tenga su color agradable, desilusiona anticipadamente al bebedor y éste al engullirlo se le figura de clase muy ordinaria. El color es la fantasía que excita al comerciante y al consumidor.

TINTA ENCARNADA PARA TEÑIR LOS LICORES.

Se toman:

Catorce gramos ( $\frac{1}{2}$  onza) cochinilla roja americana del comercio.

Tres y medio gramos (2 adarmes) de alumbre (gebe).

Doce centilitros (1 copa) de alcohol.

Seis centilitros ( $\frac{1}{2}$  copa) de agua.

La cochinilla americana y el gebe se hacen polvo fino. El polvo de cochinilla, se hace que hierva á fuego en el agua hasta que se quede en la mitad. En seguida se le pone el polvo de gebe y deja que dé otro hervor y se retira del fuego, y cuando esté completamente frio se le añade el alcohol, se le revuelve bien y tapa dejándolo en reposo luégo. Despues de claro el tinte por el reposo, se saca por decantacion sin que se enturbie; y si se tiene prisa y no quiere aguardarse al reposo natural, se filtra para clarificarlo y queda concluido el tinte para teñir los licores.

Algunos lo preparan de otro modo más rápido, económico y fácil, porque no hacen otra cosa que disolver 3 gramos de fuchsina roja (polvos de grosella) en una copa de alcohol, que se consigue instantáneamente y queda hecho el tinte; pero como la fuchsina es una sustancia tóxica arsenical, condenamos este modo de teñir los licores.

FÓRMULA PARA PREPARACION DE LICOR ROSA,

*blanco y de color.*

Dos kilos (4 libras) azúcar de pilon.

Tres litros (6 cuartillos) alcohol de 36°.

Cinco litros (10 cuartillos) agua buena.

Dos gramos esencia de rosa.

Primeramente se disuelve el azúcar en el agua dicha (1), y mientras esto tiene lugar, la esencia de rosas se disuelve y echa en el frasco donde esté el alcohol y deja bien tapado.

En cuanto el azúcar esté bien disuelto en el agua, se le añade el alcohol y esencia, se le revuelve bien y queda hecho el licor rosa blanca. Se le deja bien tapado y en reposo por 24 horas, pasadas las cuales puede ya beberse si está claro, y si no lo está ha de filtrarse por un papel filtro puesto sobre un embudo ó por una manga de muleton blanco. Esta es la rosa blanca; pero si se quiere la rosa de color, se le añaden tantas gotas del tinte rojo que anteriormente explicamos, como necesite para que tenga el licor dicho un buen color de rosa, y en seguida se filtra, embotella y bebe, advirtiéndole que cuanto más tiempo tenga y añejo sea este licor, más grato, suave y bueno se hallará, porque entónces todos sus componentes habrán formado un solo cuerpo, unidos por el tiempo y el reposo.

FÓRMULA PARA HACER NOYÓ.

Alcohol de vino, un litro (2 cuartillos).

Agua de fuente ó lluvia, 2 litros (4 id.).

Almendras amargas, 6 docenas.

Azúcar cristalizado en pilon, un kilogramo (2 libras).

Las almendras hechas pedacitos con un cuchillo y nunca machacadas, se ponen en el alcohol á macerar, y se dejan así 48 horas.

Por otra parte, se disuelve el azúcar formulado en el

(1) Si la disolución del azúcar se hace á fuego hirviéndola con el agua formulada; es decir, se hace jarabe, tanto en este como en los demás licores, da mejor resultado, fragancia y gratitud.

agua dicha, que se consigue bien en 12 horas en invierno y en 6 en verano. Pasado este tiempo y disuelto el azúcar, se incorpora esta agua dulce al macerato de almendras y alcohol, que despues de bien mezclados se filtra y embotella, y queda concluido y en disposicion de beberlo.

Si se le quiere poner un poquito color de oro ó paja, se consigue con azúcar tostado al caramelo y disuelto en agua hirviendo, del que se le añade tanto como necesite.

LICORES POR DESTILACION Á FUEGO.

COÑAC.

El coñac es un aguardiente francés de color de oro pálido que se fabrica en la vecina República, en donde goza de gran fama. Tiene un gusto ligeramente ácido, si es natural y bueno. Por lo que el papel de tornasol no se altera en el coñac puro, y sí se enrojece algo en el falsificado.

Diez litros (ó 10 arrobas de aguardiente sin anís y procedente de vino con 22°).

Un kilo (ó 1 arroba de azúcar terciado, ó sea dorado Habana, no peninsular).

Un litro (ó 1 arroba de agua).

Primeramente se pone el agua en un perol ó en una caldera y allí se echa el azúcar, préndesele fuego y hierve hasta tomar color y sabor de caramelo. Conseguido esto, pónesele igual cantidad de agua y dilúyese á fuego lento, y en seguida que esté disuelto, se incorpora al aguardiente que ya estará en el alambique, y por destilacion se sacará el aguardiente de coñac, que deberá ser de 22 ó más grados toda la destilacion, más una décima parte de aguardiente de coñac, natural, de Francia. Más adelante damos otra fórmula.

ROM DE JAMÁICA.

El rom ordinario no es otra cosa que el aguardiente de caña de azúcar americano.

Azúcar terciado ó melaza de caña, 1 kilogramo.

Aguardiente seco, 8 litros.