

Agua, 6 litros.

Sal comun, $\frac{1}{4}$ kilogramo.

La sal se disuelve en el agua y luego se pone en el alambique el agua salada, el aguardiente y el azúcar dorado, y en seguida se le da fuego y hace la destilacion, que vuelve á rectificarse si hubiere necesidad, á fin de que la destilacion en general, ó sea el rom, quede de 25 á 30°.

Destilado que sea primera y segunda vez el rom, se le pone azúcar tostado en seco, y disuelto en un poquito de agua caliente para que le dé color de rom. Hecho esto, se le pone aroma de *rom de la Jamaica*, y si no la hubiere, se le mezclará 1 litro de verdadero rom de Jamaica para que le comunique su gusto y bouquet.

ANISETE DE BURDEOS.

Anís, 5 kilogramos.

Anís estrellado, 3 id.

Hinojo, 1 id.

Cilantro, $\frac{1}{4}$ id.

Alcohol 36°, 272 litros.

Agua buena, 136 id.

Azúcar refinado, 80 kilogramos.

Todas las semillas é hinojo se echan en el alcohol y se tienen en infusion bien tapadas tres ó cuatro dias, trascurridos los cuales se echan el alcohol y las semillas dichas que componen el macerato ó tintura, en el alambique y se destilan á fuego indirecto. Hecho esto, se deslíe el azúcar dicho en el agua formulada, despues se añade este jarabe ó agua dulce al producto de la destilacion de semillas y alcohol, se mezcla bien, se filtra luego y se embotella para la venta.

CURAÇAO.

Cortezas de naranjas ágrías, 12.

Canela fina en polvo, 3 adarmes (5 gramos).

Azúcar blanco refinado, 3 libras (1,380 kilogramos).

Aguardiente seco de 26°, 18 cuartillos (9 litros).

Agua de fuente ó lluvia, 12 id. (6 litros).

Nuez moscada 3 adarmes (5 gramos).

Se ponen en infusion en el alcohol las cortezas de naranjas, la canela y la nuez moscada, y así se tienen ocho ó diez dias; pasados éstos, se echa la infusion en el alambique y se destila á fuego indirecto.

Luego, y por separado, se deslíe el azúcar en el agua formulada, se hace la mezcla en frio de este jarabe con el liquido destilado, se filtra todo por la manga de muleton, y se embotella para conservarlo ó consumirlo.

MARRASQUINO.

El marrasquino es uno de los licores más delicados y gratos, dulce, fragante y sin color alguno. Por su bondad, finura y gratitud es el segundo licor de damas despues de la *rosa* y el primero para caballeros mezclándolo con el *rom*; lo mismo lo consume la señorita que el más anciano señor, el rico opulento que el humilde artesano, tanto en el ordinario *café* y reunion familiar, como en el más espléndido banquete de etiqueta; es dulce y aromático, suave y glutinoso y se consigue con

Guindas, 18 kilos (36 libras).

Hojas de rosas, 345 gramos (12 onzas).

Malva rosa, 345 id. (12 onzas).

Hierba luisa, 86 id. (3 onzas).

Flores de azahar, 86 id. (3 onzas).

Raíz lirio Florencia, 58 id. (2 onzas).

Anís comun, 86 id. (3 onzas.)

Anís estrellado, 86 id. (3 onzas).

Canela fina en polvo, 10 id. (3 dracmas).

Nuez moscada, 10 id. (3 dracmas).

Esencia de jazmin, 24 gotas.

Agua de fuente, 7 $\frac{1}{2}$ litros (15 cuartillos).

Alcohol de 36°, 36,30 litros (72 id.).

Azúcar blanco refinado, 8,28 kilogramos (18 libras).

Macháquense las guindas, las hojas de rosa, la hierba luisa, las flores de azahar, la raíz de lirio de Florencia, el anís verde y estrellado y la nuez moscada, reduciendo á polvo la canela tambien, echando luego todo en el alcohol

para que dichos ingredientes estén en infusión por tres ó cuatro días. Trascorridos éstos se pone todo en el alambique y se destila á fuego indirecto.

Luégo de concluida la destilación, y en frío, se deslíe el azúcar en el agua formulada y se pone al fuego hasta que dé un hervor, y entónces se aparta de la lumbre, y cuando se halle frío se incorpora dicho jarabe al licor destilado ó producto de la destilación, añadiéndole en seguida un cuartillo de agua doble de flor de azahar y la esencia de jazmin.

Efectuada que esté la incorporación de todos los componentes del marrasquino, se filtra por la manga tantas veces como necesite hasta que el líquido quede completamente claro, diáfano y trasparente.

FÓRMULA PARA HACER POR DESTILACION

crema de ajénjos.

Alcohol de 36°, 4 litros (8 cuartillos).

Cortezas de limon, 3.

Cogollos de ajénjos, 230 gramos ($\frac{1}{2}$ libra).

Azúcar blanco, 690 gramos (1 $\frac{1}{2}$ libra).

Las cortezas de limon, los ajénjos y el alcohol, se echan en un alambique de fuego indirecto, y si no hubiere éste, se pondrán en alambique montado al baño de María. En seguida se le prende fuego á la hornilla y se hace la destilación hasta obtener dos litros de licor, ó sea la mitad próximamente del alcohol empleado.

Miéntas dura la destilación del licor referido, y aparte en otra vasija limpia y vidriada, se deslíe con agua buena caliente y en la cantidad de seis litros de ésta, el azúcar formulado, y cuando el licor esté frío y el azúcar disuelto en el agua fría también, se mezcla y revuelve todo y en seguida se filtra, pasándolo por la manga de muleton ó por otro filtro mecánico cualquiera, de papel, etcétera, y se embotella para beberlo, conservarlo ó venderlo.

CREMA DE AZAHAR PREPARADA EN FRIO Y SIN DESTILACION.

Pétalos de flor de azahar, 460 gramos (1 libra).

Alcohol de 36°, 1 litro (2 cuartillos).

Azúcar blanco de primera, 1 kilogramo (2 libras).

Agua buena, 1 litro (2 cuartillos).

Se pone el agua y el azúcar en un puchero nuevo ó en vasija de hierro vidriada, al fuego, hasta que agua y azúcar dichas hiervan. En seguida se le echa las flores de azahar y se tapa y aparta como si se estuviera haciendo un *té*. En cuanto se enfríe un poco y pasado siete minutos de apartado del fuego, que ya habrá tenido lugar la infusión de las flores, se cuela el líquido de agua, azúcar y flores, á través de un lienzo ó tamiz de cerda, recogiendo el licor colado en una vasija de vidrio, cristal, porcelana ó de otro material vidriado.

Inmediatamente se le añade el alcohol y revuelve agitando para que se mezcle, valiéndose para ello de una espátula, palo ó cucharón de madera nuevo, y así se deja enfriar del todo para que se aclare. Si él por sí no se aclarara, se filtrará pasándolo por la manga ó filtro para conseguir su diafanidad; y conseguido esto, queda en estado de consumirlo ó embotellarlo.

Este procedimiento puede aplicarse á diferentes bebidas y licores que deban perfumarse y aromatizarse con flores, hojas y cogollos.

VINO VERMOUT.

El vermouth es bebida que se consume en grande escala en el extranjero en los países que no abunda mucho el vino natural, y se toma de la misma manera y con el propio fin que en España se consume la cerveza. La ventaja de esta bebida sobre otra y sobre la cerveza dicha, es ser estomacal, tónica y medicinal, y de un paladar algo parecido á la cerveza (por la amargura que encierra), y para conseguirlo se usa la fórmula siguiente:

Vino blanco superior, 10 litros.

Quina amarilla, 12 gramos.

Aloes, 3 id.

Ruibarbo chino, 3 id.

Alenjo, 12 id.

Genciana, 3 id.

Centaurea, 3 id.

Nuez moscada molida, 1 id.

Espíritu de vino, 1½ litros.

Todos los ingredientes, menos el vino, se ponen á macerar en el espíritu dicho, que será de 36 ó más grados, y allí se les tiene diez dias á lo menos.

Pasado este tiempo, se filtra el licor, y al líquido que se obtenga limpio, revuélvesele el vino formulado, y quedará la operacion concluida y el *vermouth* acabado.

LINONCILLO.

Azúcar blanco refinado, 5 kilos.

Espíritu de vino 36°, 4 litros.

Agua buena, 11 id.

Extracto ó esencia de limoncillo, 14 gramos.

Dentro de una vasija vidriada y á propósito, que no tenga mal olor, gusto ni color alguno, se pone el agua y el azúcar formuladas á disolver. Disuelto el azúcar dicho, se le incorpora el espíritu de vino ó alcohol. En seguida se le ponen unas gotas de tinte amarillo, para que tome el color de limon, que se consigue con una parte pequesimísima de azafran en polvo, disuelto en espíritu de vino ó con azúcar tostado al caramelo, disuelto en agua caliente ó con uno y otro reunido; es decir, con el azafran y el azúcar tostado.

Hecho lo anteriormente expresado, se le adiciona el extracto ó esencia para aromatizarlo, y á seguida se filtra y embotella, y queda en estado de poderse consumir ó vender.

Bajo esta fórmula, pueden obtenerse casi instantáneamente varias clases de licor sin más variacion que la de la

esencia correspondiente y la del color adecuado á la clase de licor que se fabrique.

Como los licores son tanto más buenos y de más mérito segun la mayor cantidad de buen azúcar y espíritu de vino que en ellos se emplee, el que los fabrique puede variar á su gusto la fórmula anterior aumentando ó disminuyendo el alcohol y el azúcar, segun que los quiera más ó menos superiores: menos en la *Ginebra*, que no lleva azúcar ninguno, y sólo se compone de buen alcohol y bayas de enebro enteras puestas en él, en maceracion.

GINEBRA.

El licor ó bebida llamada Ginebra que tanto gusta á los ingleses y que tanto uso hacen de ella los españoles marinos, no es otra cosa que aguardiente de granos seco, conocido vulgarmente por alcohol de industria, bien rectificado y aromatizado con esencia ó extracto de simientes ó semillas del enebro, por lo que se consigue de la siguiente manera:

Primeramente debe obtenerse por medio del *maltage* (germinacion por la vía húmeda, torrefaccion por la vía seca ó fuego, molienda y sacarificacion por el agua caliente, etc.), mosto de centeno ó de cebada, y obtenido que sea, dejarlo fermentar para que desarrolle su espíritu ó alcohol natural como todo líquido sacarino fermentado. Llegado este caso, se le destila en alambique y se le extrae el aguardiente en flemma que tenga. Sacada que sea, vuelve á rectificarse en dicho alambique, poniéndole en vez de anís, como á los aguardientes comunes anisados, un litro de bayas de enebro por cada dos hectólitros de líquido á rectificar. Es decir:

• Un litro bayas (2 libras).

• Dos hectólitros aguardiente (12 ½ arrobas).

• Procurando dejarlo en la última destilacion con la fuerza alcohólica de 25° *Cartier* á 28:

• Tambien puede obtenerse la Ginebra, con aguardiente liso procedente de la brisa y orujo de la uva, cuyo aguar-

diente bien purificado, es áspero y á propósito para esta bebida, que siempre resulta con ménos gusto empireumático que el de cereales, si las destilaciones se hacen en calderas ó alambiques de fuego indirecto.

Para todos los licores debe emplearse el azúcar siempre en jarabe hecho á fuego; y el arropo concentrado ó mostillo, es el mejor colorante para licores y aguardientes suavizando á éstos: es el verdadero caramelo de uva.

CAPÍTULO II.

EXPLICACION Y OBJETO

de las figuras números 1, 2, 8, 9 y 10 de la lámina.

La fig. 1.^a, es una jeringa que cargándola de espíritu de vino, aroma ó de humo de azufre, se introduce dentro de la vasija con vino, y en el sitio de ésta que se quiera se descarga, para fortalecer, curar, aromatizar ó azufrar el líquido interiormente.

La fig. 10, es otra jeringa de hierro fundido ó madera fuerte, para en las bodegas que por tener bajo el techo ó haber muchos envases reunidos no se pueda operar con la núm. 1, introduciéndola por el espitero de la tinaja, y por el falsete si es tonel, para conseguir el mismo objeto que con la 1.^a

La núm. 2, es un cubillo de hoja de lata, construido al intento, con su tapadera estañada y su boquilla en el centro y una bola de plomo abajo, para llenarlo también de espíritu de vino, vino superior, líquido aromatizado, etcétera, y dejarlo caer dentro de las vasijas con vino, como cubas ó tinajas, y destaparlo tirando de la cuerda del centro, y volcarlo tirando luego de la que tiene atada á la bola de plomo, y que vierta el espíritu, líquido ó compuesto que lleve, en el sitio que se quiera, y quede repartido en el interior de la vasija, á voluntad del operador que hace, cuida, cura y conserva vinos ú otras bebidas.

La fig. 8.^a, es un aparato ó gasógeno Francois de París para hacer vinos espumosos, como el Champagne y otros,

artificial é instantáneamente. Este aparato ha sido construido principalmente para la fabricacion de bebidas refrescantes y gaseosas, como las limonadas gaseosas y agua de Seltz. Para conseguir la gaseosa de limon, por ejemplo, se procede de la siguiente manera.

CERVEZA GASEOSA, LIMONADA Ó NARANJADA GASEOSA,
agua de seltz, zarzaparrilla, etc.

La cerveza gaseosa, limonada, naranjada, fresa, grosella, etc., etc., segun con el jugo, aroma ó esencia que se prepare, es una grata bebida que se toma como refresco excitante y se prepara mediante el agua acidulada con el gas ácido carbónico, generalmente aromatizada con esencia de limon ó tintura de sus cascarillas y extracto vainilla, y endulzada con jarabe de azúcar blanco. El aparato que se usa con más provecho, sencillez y economía para fabricar esta clase de cerveza ó para hacer vinos espumosos artificiales, es el del Sr. Francois, núm. 9 de la lámina, que vive en París. Conocido este sencillo aparato, pasemos á la fabricacion de la limonada gaseosa.

PREPARACION DEL JARABE.

Se toman 10 kilogramos de azúcar blanco, si es para limonada, y moreno si es para otra clase de bebida, y se disuelve en 5 litros de agua buena; se pone luego en un perol al fuego lento, se le echan tres claras de huevo batidas y deja hervir 15 minutos, espumándolo de cuando en cuando, filtrándolo despues cuando esté frio, se añaden 80 gramos de ácido cítrico, y á falta de éste 150 de ácido tartárico, disueltos en doble ó más de su peso de agua, y se deposita luego en frascos ó toneles para su conservacion en sitio fresco. Con un poco de ácido salicílico no se altera.

PREPARACION DEL AROMA.

La esencia de limon y de naranja, se obtiene prensando sus cascarillas y destilándolas también con alcohol y agua. Presándolas solamente, sale puro su aceite esencial.