

rá en rojo: por eso conviene evitar en esta operación las vasijas de cobre ó de bronce.

Si se mezcla una dosis de cochinilla en la tintura de tornasol, se tendrá un gris de lino muy agradable, que se hará más ó menos subido, aumentando ó disminuyendo la dosis de la cochinilla.

Para teñirlos de color amarillo dorado, basta hacer caramelar la azúcar, poniéndola en polvo en una cuchara de hierro; se la derrite al fuego, y cuando ha contraído un color amarillo subido, se aparta, se echa sobre ella muchas veces un poco de agua para disolverla, y así disuelta se echa en el licor.

Con dos ó tres polvos de azafrán cocido en medio cuartillo de agua, se tendrá un hermoso color de limón, que se podrá echar en el licor.

Todas estas tinturas, que son poco más ó menos las únicas que convienen á los licores de mesa, pueden recibir diferencias graduales, según la dosis de las disoluciones colorantes.

1191

Clarificación de los licores.

Por más gratos que sean los licores al paladar siempre parecen mejores cuando se presentan limpios, claros y transparentes; cuando se quiere clarificar un licor es menester

batir dos claras de huevo hasta que hagan mucha espuma, se echa encima cerca de un cuartillo del licor, se agita esta mezcla, y se revuelve con todo el licor que se pone en una vasija al baño de maría; se deja reposar cinco ó seis horas, al cabo de cuyo tiempo se filtra el licor por una manga, y sale tan hermoso como se puede desear.

1192

Filtración de los licores.

Ya queda dicho que se hace esta operación por medio de la manga ó del papel de estraza. Respecto de la manga, si se escogiere para filtrar de tejido damasado tupido, no pasará el licor, ó si pasa, será tan lentamente, que dejará tiempo á que todos los espíritus se evaporen: si el tejido es demasiado flojo, todo pasará sin que quede claro, lo cual será un trabajo perdido.

Para proceder bien, es menester tener muchos filtros, todos de tejidos diferentes unos de otros, para emplearlos según la consistencia más ó menos espesa de los licores: se eligen diferentes especies de telas más ó menos tupidas, como un paño fino, fustanes, fieltro, etc., cortando las mangas en sacos de forma triangular y cosidos con toda la exactitud posible.

Mr. de Miran es de parecer que á los lico-

res espirituosos y olorosos, menos homogéneos en su composición que el agua, podría causarse en la congelación mudanzas considerables á su sabor, á su fluidez y á sus demás cualidades sensibles, desuniendo ó juntando partes heterogéneas que estaban antes unidas ó separadas, y alterando por consiguiente toda su contextura. El físico Geofroy ha observado que el agua de flores de naranja, que huele á empireuma, pierde este olor helándola y adquiere otro muy agradable.

1193

LA DESTILACION.

La destilación es una operación, por la cual se separan y recogen con el auxilio del fuego, las partes volátiles de los cuerpos, separándolas de las que no lo son.

Esta operación se ejecuta en vasos de una estructura en forma conveniente, cuya descripción omitiremos, en el supuesto de que todos los curiosos y profesores, á quienes pueden aprovechar nuestros avisos, tengan todo el conocimiento y manejo necesario de los instrumentos propios de la destilación, advirtiéndolo no obstante que deben tener un extremo aseo con las vasijas.

Las últimas formas de los alambiques adaptadas en las fábricas modernas de licores, son calderas más anchas que hondas, con el fondo metido hacia adentro como las botellas comunes de vidrio, para que la acción del fuego se dirija con igualdad al licor, y que las heces no se amontonen en un punto, como sucede comúnmente en las de otra forma, que sometido el poso en un punto inmediato á la acción del fuego, forma una costra que impide que el líquido humedezca aquel lugar de la caldera, y quemándose la costra da á la producción de la destilación el gusto de empireuma ó quemado.

También es necesario que las vasijas de cobre estén bien estañadas, y como ya se ha dicho, mantenerlas muy limpias, lo que no hacen en la mayor parte de las fábricas, y casi en ninguna estañan sus alambiques, ni cuidan hacerlos lavar después de cada destilación, por cuya razón el fondo de sus calderas ordinariamente está cubierto de una costra de vino quemada, que acompañado con el cardenillo que entre los embudos de los alambiques hay, concurren á dar el gusto acre, acerbo, y algunas veces compereumático que caracteriza la mayor parte de los aguardientes del comercio.

La limpieza del vino es otra cualidad que contribuye á la bondad del aguardiente, porque el tártaro y toda hez ó sedimento que lo enturbie, le dan un gusto áspero y acre.

1194

Observaciones generales sobre los licores.

Los licores compuestos son espirituosos ó acuosos: todos están más ó menos impregnados del principio esencial de las plantas, de las flores, de los granos ó semillas, etc., y del jugo de las frutas aromáticas que se obtiene por infusión ó maceración, y después por la destilación.

La buena calidad de los licores depende no solamente de la pureza de los principios espirituosos y acidosos que les sirven de base, sino también de la buena calidad de las sustancias que deben entrar en ellos como partes constitutivas. El curioso ó el profesor no deben omitir ninguno de los medios que son necesarios y que pueden concurrir á dirigir la elección que deben hacer de sus frutas y flores aromáticas.

1195

Elección de los vinos.

España no tiene que envidiar á ninguna otra nación en cuanto á los vinos propios para hacer excelente aguardiente. Nuestros vinos generosos le suministran hasta en can-

tidad de la tercera parte, y aun más, de su volumen.

El término medio del producto de los vinos de las partes meridionales de España es de un tercio sobre la totalidad: contiene mucho más que los de las provincias septentrionales, los cuales apenas dan un sétimo ó un octavo de su volumen.

A medida que un vino es más espirituoso, contiene menos ácido málico, y por esta razón los vinos más generosos son los que darían mejor aguardiente, si reuniesen las demás cualidades necesarias al intento.

La primaria y más esencial de estas cualidades es la de que los vinos estén enteramente fermentados. La experiencia enseña que uno de seis meses da menos espíritu ardiente y de peor calidad, que el que se destila pasado un año.

1196

Elección de flores y frutas.

Las flores y frutas para que sean cuales se requieren en la fabricación de los licores, han de sobresalir de olor, sabor y color. Cuando se hace la provisión de frutas, como las cidras, bergamotas, limas, etc., es menester elegir aquellas cuyas cáscaras son muy finas, lisas y que estén más abundantemente provistas de aceite esencial; porque cuando las

cápsulas ó celdillas que encierran las partes oleosas no están llenas de principio esencial, sino de una cantidad superabundante de agua que produce la fermentación pútrida, penetrando esta en el interior del fruto, hace que el uso del jugo que encierra no sea aplicable más que para el tinte de las telas.

Para los licores se da la preferencia á los simples, á las semillas y las frutas, cuyas películas exteriores estén bien estiradas y lisas.

Cuando las frutas no tienen bastantes principios esenciales, se reparará este defecto, aumentando proporcionalmente la cantidad; pero cuando su sabor se haya alterado, es menester desecharlas enteramente; y si puede ser, mirar y examinar cada una de por sí, porque muchas veces sucede que una mala que haya, comunica su olor desagradable á todo el resultado de las operaciones.

Un solo grano de café averiado, basta para perder una destilación, y un poco de vainilla ó de canela que hayan contraído mal gusto, por imperceptible que sea, producirán un sabor muy desagradable en espíritu de vino.

Cuando se emplean las flores de naranja, de rosa, de violeta, de jazmín, etc., no sólo es menester que sean recientes, sino que estén bien alimentadas y enjutas, porque cuando se han cogido después de llover, ó que se han mojado de intento, aunque parezcan más

alimentadas y recién cogidas, la humedad superabundante produce un movimiento de fermentación tan grande, que el sabor acerbo ó herbáceo de sus cálices y pistilos, se mezcla y absorbe la mayor parte del perfume de los pétalos y estambres adherentes á la flor.

Las flores deben cogerse de la primera vegetación, porque son más generosas que las que se cogen en la segunda, tercera y cuarta, y las que se dan en la primavera, contienen la mitad más de principios aromáticos, que las que se dan en el otoño.

No se emplearán las plantas que hayan adquirido el grado de madurez perfecta, que es cuando las flores comienzan á marchitarse. Las buenas cualidades dependen también de su madurez.

No se recogerán las semillas sin estar perfectamente maduras, y se elegirán las más bien alimentadas, más enteras, de olor más penetrante y de un sabor activo y agradable.

Las bayas y semillas aromáticas secas, se conservarán en botes muy cerrados, guarnecidos de papel blanco, pero se gastarán en el año, pues pasado más tiempo, pierden parte de sus perfumes; y entonces no sólo hay que emplear mayor cantidad, sino que no son tan gratos los espíritus aromáticos.

1197

Elección de aguardiente.

Todos los aguardientes son propios para formar la base de los licores que se han imaginado para satisfacer el gusto desordenado del pueblo; pero cuando se trata de hacer buenos licores y rosolis de mesa, como se hace en las Islas y en Rara, es absolutamente necesario que los aguardientes ó espíritus de vino estén tan rectificadas, que lleguen á aquel grado de pureza, de donde pende la mayor parte de los buenos efectos que se les atribuyen.

Aunque todos los aguardientes que se venden en el comercio son susceptibles de perfeccionarse, es menester desechar, sin embargo, los que tienen resquemado, ó saben á tierra, porque no hay medio de corregirles estos sabores tan desagradables.

También deben desecharse los aguardientes de heces, de escobajo y demás desperdicios de la uva, porque es imposible comunicarles aquel sabor grato que distingue los mejores aguardientes de Europa, y debieran prohibirse, porque son muy cáusticos, como bebida, y lejos de cicatrizar las heridas y las llagas, las inflaman; pero los fabricantes los convierten en espíritu de vino, cuyo uso no debiera aplicarse más que á los barnices.

Importa, pues, mucho, que el que hace li-

cores, no tome otros aguardientes que los que se destilan de los mejores vinos enteramente fermentados, que sean claros y limpios, de buen gusto, añejos y de agradable sabor por sí mismos. Los aguardientes dobles son preferibles, porque ya han pasado más destilaciones, contienen menos cantidad de cuerpos heterogéneos que los simples, y ahorran una operación al licorista.

1198

Rectificación de los aguardientes.

La rectificación exige un número de destilaciones proporcionadas á la cantidad de flemma que contenga el aguardiente y el grado de rectificación que se le quiere dar.

Para rectificarlos con perfección se debe usar del baño de maria; pues este método es infinitamente superior al que ordinariamente se usa en las aguardienterías.

1199

Para rectificar el espíritu de vino.

Para rectificar el espíritu de vino, que hace más á nuestro intento, se pondrán cuarenta y ocho cuartillos de espíritu de vino común en disolución durante quince días, en veinticuatro cuartillos de agua de río sin fil-

trar, pero clara. Destílese esta mezcla, y cuando se han obtenido cuarenta cuartillos de licor, se muda el recipiente, se continúa la destilación hasta el grado de calor de agua hirviendo: se separa este producto, se añade al residuo que queda diez y seis cuartillos de agua; y quince días después de hecha esta mezcla, se pone á destilar al baño de vapores, para que el grado de calor sea menor, y cuando se han obtenido treinta y dos cuartillos de este espíritu, se muda de recipiente: se mezcla este último producto con el de la primera operación, y se guarda esta mezcla para volverle á dar el mismo grado de rectificación por medio de nuevas rectificaciones.

1200

Infusión de las frutas.

Las cortezas de las cidras, limones dulces, naranjas, limas, bergamotas, etc., de que se quieren extraer espíritus aromáticos por medio de la destilación, se pondrán primero en infusión en espíritu de vino rectificado, del modo siguiente:

Se cortan las cortezas de estas frutas en laminillas muy finas; se ponen con espíritu rectificado en una cucúrbita de estaño, en la proporción de onza y media de cortezas por cada dos cuartillos de espíritu de vino, y se pone la cucúrbita en el baño de maría: se cu-

bre con su cabeza ó capitel: se enloda herméticamente la juntura, se calienta y se mantiene el líquido durante tres días, á razón de doce horas en cada uno, á un grado de calor igual al del agua bien caliente, pero sin llegar á hervir; como la fruta se precipita al fondo de la cucúrbita, se agita con una varita que se introduce por el conducto de cohobación.

Acabada esta operación se quita el capitel, se cuele el licor por un tamiz, se guarda en botellas grandes de vidrio, sin llenarlas más que hasta las dos terceras partes de su capacidad: se vuelven á echar las cortezas en la cucúrbita con agua de río ó de fuente, en cantidad de un tercio del espíritu de vino que se había empleado antes.

Se coloca la cucúrbita en el baño de maría, se cubre con el capitel, se enloda la juntura, se calienta el licor durante seis horas á un fuego igual al del agua caliente, como antes; después se deja enfriar; y cuando lo esté bien, se cuele por un tamiz: se pone en las botellas que contienen la tintura espirituosa de la primera operación: se menean bien estos dos licores, para que se incorporen: se arrojan las cortezas como inútiles, y quince días después se procede á la destilación.

1201

Infusión de simientes.

Para extraer por la destilación el espíritu aromático del anís exótico ó abadiano, del anís de España, del hinojo, de la coriandra, de la angélica, del clavo de especia, de la pimienta y de las bayas de nebrina, se pasará una cantidad determinada de una de estas simientes, sea la que fuere, se lavará en agua fría, se pondrá en un mortero, se rociará con agua, y se machacará hasta que quede como una pasta: se pondrá después en una cucúrbita de estaño: se desleirá en tantos medios cuartillos de agua común cuantas libras de simientes se hayan machacado: se añadirán cuatro cuartillos de espíritu de vino: se pondrá la cucúrbita en su baño de maría, se tapaná con su cabeza ciega, se enlodará herméticamente la juntura, se calentará por espacio de tres días á un grado de calor igual al del agua caliente que no hierva, cuidando de menear la simiente por el conducto de la cohobación con una varita. Acabada la operación, y enfriado el licor, se quita la cabeza, se menea el líquido, se vuelve á cubrir la cucúrbita con su cabeza, se enlodan las junturas y se procede á la destilación según las reglas del arte.

1202

Rectificación de los espíritus aromáticos.

Para rectificar los espíritus que se han sacado de las frutas aromáticas, se añade una cuarta parte de agua común, y quince días después de hecha esta mezcla, se procede á esta rectificación.

Estas operaciones deben ejecutarse desde el grado de calor en que el licor comience á correr, hasta el grado del agua hirviendo, y entonces se muda de recipiente.

Se deja correr el licor hasta el grado del agua hirviendo: se guardan los últimos productos para destilarse de nuevo en segunda operación, ó bien se rectifican separadamente quince días después de haberlos puesto en disolución en una tercera parte de agua de río.

1203

Composición de los licores.

Llámase composición de los licores, la mezcla proporcional de los espíritus aromáticos, á los cuales se añade una cantidad determinada de almíbar clarificado, y de agua la más clara y delgada que se encuentre.

El licorista ó el aficionado debe tener á mano mucho espíritu de vino rectificado, según dejamos dicho.

Debe tener diferentes especies de espíritus ó tinturas aromáticas, pero no las usará hasta seis meses después de hecha la infusión ó destilación.

Debe conocer perfectamente la analogía y las relaciones que los olores y sabores pueden tener entre sí, porque en todas las combinaciones posibles, no solamente debe atender á crear olores y sabores nuevos, sino á perfeccionar en cuanto sea dable, á los que la naturaleza ha producido; de manera que por medio de nuevas combinaciones pueden resultar líquidos que tengan la facultad de afectar nuestros órganos con agrado.

1204

Sustancias colorantes.

Los colores azules, amarillos, rojos, verdes y violados que se dan á los licores, se han imaginado para agradar solamente á la vista. El licorista ó el aficionado, conociendo que estas producciones son de mero capricho, no las usará sino en tanto que las diferentes sustancias colorantes de que se puede hacer uso, no tengan ninguna influencia nociva en los licores, con los cuales quiera mezclarlos.

Por ejemplo, con la tintura de cochinilla se puede dar color al agua de cedrado, que vulgarmente se llama *perfecto amor*. Algunos licoristas se han valido de la tintura de azafrán para el rosoli, conocida con el nombre de *aceite de Venus*; pero es mal hecho, porque el sabor del azafrán absorbe parte del perfume de los licorés que se quiere tengan el sabor preponderante de las frutas ó aromas determinados. Cuando se intenta dar á estos el color amarillo, se echará mano de una corta cantidad de tintura de cochinilla, que se mezclará con el almíbar que debe hacer parte del licor. La tintura que se saca de la cochinilla, como la primera de las que se sacan del tornasol en pan por medio del espíritu de vino, mezcladas proporcionalmente, sirven á dar color al rosoli de anís y al de rosa; pero esto no puede verificarse sin la mezcla del color violado que da el tornasol por medio del agua, que es un color hermoso de violeta.

1205

Sustancia del azúcar.

Es menester que la sustancia del azúcar que entre en los licores sea clarificada y cocida, que tenga la consistencia de un almíbar regular para los licores blancos, y para los licores llamados aceitunosos, es preciso

subirla más de punto. La clarificación del azúcar es necesaria, porque el gusto de las espumas no sólo contribuye á debilitar la parte más agradable del perfume de las frutas, sino que comunica un sabor viscoso ó ingrato á estos licores; además de que los diferentes grados de cocción que se dé al almíbar clarificada, les comunica también un gusto mucho más sabroso.

1206

Aroma de los vegetales.

El aroma de los vegetales, ó el *espíritu rector*, como se llamaba en la antigua química, es muy volátil y en extremo subdivisible. Su volatilidad impide el que se pueda obtener sólo; pero como es soluble en el agua, en el espíritu de vino y en los aceites, se puede usar cualesquiera de estos medios para extraerlo de las plantas que lo contienen.

Cuando se emplea el agua, se destila á fuego desnudo ó descubierto, á menos que no se quiera obtener el aceite esencial con este principio; pero por lo común se desea tener al mismo tiempo uno y otro, porque el aceite esencial contiene más abundantemente el aroma, y como no sube en la destilación sino al grado de calor del agua hirviendo, el agua destilada no lo contendría si se destilase en el baño de maría.

Cuando se emplea el espíritu de vino como vehículo del aroma de los vegetales, no se puede sacar el aceite esencial superabundante, porque es eminentemente soluble en este fluido, en donde se queda en estado de combinación. Los vegetales que se destilan en el espíritu de vino deben serlo en el baño de maría, por razón de su mucha volatilidad y de su propiedad disolvente en los aceites esenciales.

Hay sustancias vegetales, cuyo aroma es tan volátil y subdivisible que no se puede obtener con el espíritu de vino ni con el agua, como el de las flores del lirio, del jazmín, de la tuberosa, etc. En este caso se recurre al aceite fijo: se prefiere el de Ben, porque está mucho menos expuesto á enranciarse que los demás. Se ponen las flores en una cucúrbita de estaño, con algodón empapado en aceite, disponiéndolo de modo que á una camada de algodón corresponda otra camada de flores; se cubre la cucúrbita y se expone á un calor suave por algunas horas; por este medio se combina el aroma ó se fija con el aceite. Cuando se quiere emplear en alguna composición, se echa espíritu de vino sobre dicho aceite, se menea la mezela, se expone á una temperatura muy fría para que se congele el aceite, se decanta el espíritu de vino y sale impregnado del aroma de la flor.

1207

Clarificación de los licores é inconvenientes que resultan de filtrarlos.

No se deben filtrar los licores, porque esta operación no sólo ocasiona la pérdida real de cerca de la décimasexta parte del licor, sino que al mismo tiempo produce la evaporación de la mayor parte del aroma ó espíritu rector, pudiendo evitarse estos inconvenientes, clarificándolos por medio de las claras de huevo ó de la cola de pescado.

Para la clarificación se baten, pues, dos claras de huevo, y cuando están hechas espuma, se añaden cuatro onzas de agua de fuente para veinticuatro ó treinta cuartillos de licor; se agita todo junto y se deja reposar.

Mas como muchas veces sucede que parte de lo que debe formar el depósito de los licores que se clarifican en botellas grandes, se junta en las botellas de quince á quince días, dos ó tres veces, y si después se viese que la totalidad del depósito no se ha precipitado al fondo, se deja aclarar el licor, se le saca con un sifón ó tubo acodado de vidrio y se juntan todos los depósitos en una sola vasija; cuando estos depósitos se han aclarado, se saca el licor de nuevo, se filtra lo que queda por una manga pequeña

de paño blanco, y se mezcla el licor que se ha sacado con el que resulta del filtro.

No hay necesidad de clarificar las ratafias de cerezas, frambuesas y de clavel, porque estos licores se aclaran por sí mismos.

Quando se fabrican los licores en mayor cantidad, se ponen en toneles, destinados para este efecto, se dejan reposar tres ó cuatro días, se les deja que se aclaren por sí mismos, y después se filtra igualmente el poso por una manga de paño.

1208

Marrasquino.

El marrasquino es un licor hecho con una especie de cereza silvestre que se da precisamente en la Dalmacia; pero por imitación se aplica este nombre á los licores hechos sin aguardiente ó espíritu de vino, y sí con ciertas frutas por medio de la fermentación que se hace después de exprimido el jugo de las frutas y puesto luego á fermentar, y estándolo, se destila como el vino. De la fermentación bien conducida depende en gran parte el éxito del licor de que aquí se trata, que no es otra cosa sino el espíritu ardiente del fruto. Quando se trabaja con frutas cuya fermentación es difícil de conseguir, es menester añadir un fermento á la fruta exprimida, y este fermento será siempre de miel

ó de mosto de cerveza, en proporción conveniente, pero conviene preferir la miel.

Durante la destilación es menester impedir que las frutas toquen al fondo de la cucúrbita por medio de una rejilla muy tupida ó de una plancha agujerada, encima de la cual descausarán las frutas, y así se precaverá la combustión de las materias. Esta precaución es inútil cuando se destila en el baño de maría.

Para hacer el marrasquino más superior, se rectificará siempre el espíritu de la fruta, y esta rectificación se hará echando el producto en un alambique pequeño, y destilándolo en baño de maría hasta que se haya obtenido la parte más espirituosa y aromática. La almibaración, la filtración y la clarificación, son las mismas para el marrasquino que para los demás licoros y ratafías. Hay muy pocas frutas de que no se pueda hacer marrasquino, y con ventajas, principalmente de los albérechigos, ciruelas, grosellas, frambuesas, etc.

1209

Crema de flor de naranja.

Hecha bien la elección de estas flores, como queda referido, se desprenden con precaución las hojas ó pétalos del cáliz, y se ponen separadamente. Después se pesan dos

libras de estos pétalos, y se ponen en infusión durante dos horas en diez y seis cuartillos de espíritu de vino rectificado: luego se cuela el licor por un tamiz, se guarda en un vaso bien tapado, y se echan los pétalos en una cucúrbita con ocho cuartillos de agua común, se pone en su baño de maría, se cubre con la cabeza, se ajusta el recipiente, se ecludan las junturas, y se destila al mismo grado de calor que se rectifica el espíritu de vino. Cuando el calor del fuego ha llegado casi al grado del agua hirviendo, se muda de recipiente, se echa el primer producto en la vasija que contiene el espíritu que se ha reservado, se aumenta el fuego, se continúa la destilación hasta el grado de calor del agua hirviendo, y se guarda este producto á fin de rectificarlo más todavía por medio de otra operación. Acabada la destilación se desmonta el aparato para comenzar la composición.

Se deshacen diez y nueve libras de azúcar de pilón en diez cuartillos de agua, en uno de los cuales se habrán batido antes dos claras de huevo. Después se clarificará según el método indicado.

Cocido el almíbar y enfriado, debe producir diez y ocho ó veinte cuartillos: entonces se le añade el espíritu aromático de la flor de naranja, y mezclados ambos líquidos, se agita mucho la mezcla, y se pone en botellas grandes, que se taparán bien.

Se deja reposar así por espacio de tres días, y se echan en el licor dos ó tres claras de huevo, que se baten en un poco de agua, y cuando el sedimento se ha precipitado al fondo, se saca por decantación, y se pasa el poso por una manguita de paño: se mezcla el licor que se cuela con el que se ha sacado, y después se guarda en botellas para el uso.

1210

Otra crema de flores de naranja.

Se eligen cuatro libras de flores de naranja, como se ha dicho: se separan con precaución los pétalos y los estambres de los cálices y pistilos: se guardan estos últimos para varios usos medicinales.

Acabada esta operación se ponen los pétalos y estambres en doce cuartillos de agua común, y se coloca la vasija al fuego que se habrá encendido en un hornillo: se mantiene el líquido durante tres horas al grado de calor del agua caliente que no hierva. Se quita la vasija del fuego, y se expone durante veinticuatro horas al aire libre; después se cuela el líquido por un tamiz de cerda, y se guarda para el uso de él con los cálices, como queda indicado. Se echan estas flores en la misma cantidad de agua fría, y cuando han estado en ella durante una hora, se cuela por un tamiz, se envuelve la flor en un lienzo grueso,

que se pone en la prensa para exprimir toda el agua.

Después se deslíen estas flores en diez y seis cuartillos de espíritu de vino rectificado; se echa todo en una cucúrbita que se coloca en su baño de maría; se cubre con su capitel ciego, se enloda la juntura, se calienta y se mantiene el líquido durante tres días, á razón de quince horas en cada uno, al grado de calor del agua caliente sin cocer, y tantas veces cuantas el licor se enfríe, se le agitará mucho con una varita que se introducirá en la cucúrbita por el tubo de cohobación; veinticuatro horas después se desmonta el aparato, se cuela el líquido por un tamiz más tupido que el antecedente, y se guarda en una vasija muy tapada; se echan las flores en una cucúrbita con ocho cuartillos de agua común, se coloca en el baño de maría, se cubre con el capitel, se enlodan las juntas, y se destila, avivando el fuego al grado de calor de agua hirviendo. Se desmonta todo, se echa en el vaso que contiene la tintura, y cuando se quiere proceder á la composición, se sigue exactamente el mismo método que en la anterior, clarificando la misma cantidad de azúcar.

1211

Rosoli de naranja particular.

Este rosoli debe componerse con el aceite esencial que reside en las cáscaras ó cortezas de la naranja, y que se saca por medio de la infusión de estas cortezas, á las cuales se añade una parte de la de limón, hecha en espíritu de vino rectificado, de donde resulta una tintura que después se somete á la destilación. Se cogen veintidós ó veinticuatro naranjas frescas, de hermoso color de oro, que tiren más á rojo que á amarillo pálido, y seis limones cuyas cortezas estén frescas y sean muy olorosas, de buen color, brillante, claro, y más gordas que delgadas.

Hecha la elección de ambas frutas, se enjugan ligeramente una tras otra con una servilleta vieja: después se cortan las cortezas en laminas muy delgadas, de modo que no les quede el menor blanco.

Se dejarán caer estas rajitas en un plato de loza que se tendrá en la mesa delante de sí; y á medida que se haya mondado media docena de estas frutas, se echarán las laminas en una cucúrbita con diez y ocho cuartillos de espíritu de vino rectificado: se colocará en su baño de maría, se cubrirá con su capitel ciego, se enlodará la juntura, se calentará y se mantendrá este líquido durante tres días, á razón de doce horas en cada uno,

á un grado de calor menor que el del agua hirviendo, y tantas veces cuantas el líquido se enfríe, se meneará con una varita que se introduce por el tubo de cohobación, y pasados los tres días de esta operación, después de veinticuatro horas se desmonta el aparato, se cuele el líquido por un tamiz de cerda, y se guarda esta tintura en una vasija bien tapada: se vuelven las mismas cortezas á la cucúrbita con doce cuartillos de agua de río, se coloca en su baño, se cubre y se enlodan las junturas como antes, y se calienta al grado de calor que pueda aguantarse la mano en el agua: se deja enfriar durante veinticuatro horas, se desmonta el aparato, se cuele el líquido como en la operación anterior, se arrojan las cortezas como inútiles, y se mezcla esta tintura como la primera, dejándolas así en disolución durante quince días, al fin de los cuales se procede á la destilación como sigue:

Se echa la mezcla en una cucúrbita, se coloca en su baño, se cubre con un capitel armado de su refrigerante, se ajusta el serpentín con el recipiente, y cuando el licor esté en el grado de calor próximo á hacer hervir el agua, el espíritu comenzará á destilar gota á gota: entonces se tiene en la mano un jarro ó cafetera llena de agua fría, que se echa sobre el casquete del capitel poco á poco, á proporción de que las gotas caigan con más frecuencia, hasta que formen chorro:

entonces se llena el refrigerante, que se tiene cuidado de refrescar tantas veces cuantas se entibie el agua, y cuando el chorro sigue con constancia, el calor del baño se aumenta. En esta operación es menester ir graduando este calor hasta el término del agua hirviendo; después se muda de recipiente, se deja correr lo que queda hasta el mismo grado del agua hirviendo: se desmonta el aparato y se guarda este último producto, para no usarlo sino después de haberlo rectificado.

Para la composición se disolverán diez y nueve libras de azúcar de pilón en diez cuartillos de agua, en uno de los cuales se batiarán dos claras de huevo; después se clarificarán según arte, y cuando la espuma suba á la superficie y esté blanca, se hará cocer el almíbar hasta que suba bien; se quita la vasija del fuego, se exprime y pasa por un tamiz el zumo de quince naranjas que se eligen entre las que se han descortezado, se filtra por un papel, y se mezcla con el almíbar preparado; se añaden cuatro cuartillos de agua buena de melisa, si se quiere, teniendo cuidado de echarla poco á poco y de agitar el líquido con la espumadera.

Cuando todo esté bien incorporado, se junta con los diez y seis cuartillos del espíritu de naranjas; se agitan estos licores fuertemente después de mezclados; se echa la mezcla en botellas de vidrio, se deja reposar durante tres ó cuatro días, y se aclara el li-

cor con dos claras de huevo, que se baten en un poco de agua de pozo; se agita otra vez, y cuando la hez se ha precipitado al fondo de la vasija, se saca, se cuela como antes, y se guarda el licor para el uso.

Advertiremos aquí, que así en esta operación como en las de los demás licores, el primer producto debe ser de diez y seis cuartillos de espíritu de vino aromático, cuya cantidad es necesaria para que sean de buena calidad.

1212

Rosoli especial de naranja y limón.

Se eligen catorce naranjas y ocho limones de las calidades indicadas: se cortan en laminas las cortezas, que se irán poniendo en la cucúrbita. Se echarán diez y ocho cuartillos de espíritu de vino común, á fin de sacar desde luego la tintura espirituosa, que se colará por un tamiz. Se echarán las mismas cortezas en la cucúrbita con doce cuartillos de agua, para sacar la segunda tintura que se colará igualmente por un tamiz; se mezclan estas dos tinturas, y 15 días después se procede á la destilación con el mismo grado de calor que para el licor de la receta antecedente.

Se guardan las naranjas que se han despojado de sus cortezas, para hacer el uso de ellas como queda dicho, también en el artículo antecedente, y cuando se quiere pasar á la composición, se hace cocer la misma

cantidad de azúcar ya determinada, se clarifica del propio modo, se le añaden cuatro cuartillos de agua de melisa, con las precauciones dichas, y cuando se han unido estos líquidos, se echa el zumo de las naranjas que se habrá exprimido y pasado por una servilleta; se agita fuertemente la mezcla, se añaden los diez y seis cuartillos de espíritu que se han sacado por la destilación, se vuelve á agitar el todo, y se clarifica el licor.

1213

Rosoli de cidra.

Se escogen doce ó catorce cidras, cuya corteza sea fresca, más gruesa que fina, de buen color amarillo y vivo: se les saca la corteza en laminitas muy delgadas, se echan en la cucúrbita, y acabada esta operación, se echan diez y ocho cuartillos de vino rectificado en la misma cucúrbita, se pone en su baño de maría, se tapa, se enloda, se calienta y se mantiene el líquido durante tres días, á razón de doce horas cada uno, hasta el grado de calor del agua más que tibia, y cuantas veces el líquido se enfríe, se agita y menea con una varita por el tubo de cohobación: se le deja enfriar por espacio de veinticuatro horas.

Al cabo de este término, se desmonta la vasija, se cuele el líquido por un tamiz y se

guarda esta tintura; después se echan las cortezas en la misma cucúrbita con ocho cuartillos de agua de río, se cubre con su cabeza ciega, se calienta hasta cerca de hervir, se deja enfriar durante veinticuatro horas, se desmonta el aparato, se cuele el líquido como se ha dicho antes, se tiran las cortezas como inútiles, después se mezcla la segunda tintura con la que antes se guardó, se agita la vasija, se deja en disolución por quince días, y entonces se procede á la destilación.

Hecha ésta se sigue la composición, para cuyo efecto se clarifican diez y nueve libras de azúcar blanca, según arte, y cuando la espuma que sube á la superficie del almíbar esté blanca, se deja hervir hasta que esté algo espesa.

Entonces se aparta la vasija del fuego, y cuando esté tibia, se le echa medio cuartillo de agua de flores de naranja ó de azahar, que no tenga gusto á verde, porque este sabor lo echaría todo á perder, y se le añade el jugo exprimido y filtrado de ocho limones buenos.

Cuando todo se haya enfriado bien, se echa al licor cinco ó seis gotas de ámbar, se agita fuertemente la vasija y se mezcla este espíritu con el almíbar; se echa en botellas y se deja reposar por tres ó cuatro días; entonces se clarifica con claras de huevo, y cuando se hayan aposado las heces, se cuele