

# XI

## Helados, jarabes, bebidas, licores.

**Helados a la crema.**— El elemento fundamental de los helados de crema es, como su nombre lo indica, una crema simple, o bien ligeramente vainillada.

Obtiénese ésta batiendo yemas de huevo con leche i azúcar molida, i agregando una o solamente media varita de vainilla.

Se pone en seguida al fuego unos diez minutos, evitando cuidadosamente hacerla hervir, porque se cortaría o apelo-tonaría, i revolviendo constantemente con cuchara de madera.

Cuando está suficientemente cocida,—pero sin hervir, lo repetimos,— se retira del fuego i se cuele por tamiz de seda.

Así preparada, queda lista para emplearse en la clase de

---

**DE SOBREMESA.**—Un individuo está en un restaurant leyendo mientras almuerza.

—¿Cómo te las compones—le dice un amigo—para leer i comer a un mismo tiempo?

—De un modo mui sencillo. Almuerzo con un ojo i leo con el otro.

helados que quiera hacerse,—de café, chocolate, frutillas, fresas, piña, etc.

**Helados de crema de chocolate.**—Se prepara la crema como acaba de decirse en el párrafo anterior,—suprimiendo la vainilla, si se quiere,—i una vez hecha, se le agregan algunas tablitas de chocolate desleído en leche i azúcar. Se revuelve bien.

El chocolate ha de estar líquido, pero cargado. Naturalmente, la cantidad de tabletas de chocolate, i la leche en que se disuelven, depende del tamaño de la heladera.

Preparada así la crema de chocolate, se vacía al bote i se cuaja.

**Helados de crema de café.**—Preparad la crema de vainilla como se ha dicho mas arriba; pero antes de ponerla al fuego, apartad una o dos tazas de crema, i mezcladla con una o dos tazas de café líquido i cargado. Vacíad esta mezcla en el resto de la crema i revolved.

Concluid como para todos los demas helados;—es decir, vaciad en el bote i cuajad.

**Helados de fresas con limon.**—Poned en una fuente medio kilo de fresas i estrujad sobre ellas el jugo de dos limones; deshaced las fresas como papilla o puré i pasadlas por colador de seda, esprimiendo el jugo.

Haced una almíbar con un litro de agua i un kilo i medio de azúcar, poniendo a hervir al fuego. Espumad i retirad del fuego cuando el pesa-jarabes marque en el almíbar 30 grados.

---

DE SOBREMESA.—En la clase de fisica.

*El profesor.*—¿No han observado ustedes que si en un dia de tempestad se frota a contrapelo el lomo de un gato la electricidad salta a la vista?

*Un alumno.*—I el gato tambien.

Si está mas subido, se le agrega un poco de agua; si tiene menos grados, se añade azúcar i se hace hervir mas.

Obtenido el almíbar de 30 grados, se cuele por cernidor de seda i se deja enfriar.

Cuando esté bien frio se le agrega el puré de fresas, se mezcla bien, se cuele de nuevo i se termina como los demas helados.

Para que estos helados queden perfectos, es necesario que la mezcla del almíbar con las fresas no tenga mas de 20 grados. Si el pesa-jarabes marca mas, se puede añadir un poco de jugo de fruta o agua.

Para darle color puede emplearse unas gotas de carmin líquido.

**Helados en molde.**—Se pone un molde apropiado de lata en hielo hasta que esté bien frio.

En seguida se llena con un helado a medio cuajar i se tapa bien. Se coloca en un balde con hielo i se cubre bien con el mismo hielo que debe estar mezclado con bastante sal. Se deja unas dos o tres horas.

Despues de este tiempo se saca el molde, se lava con agua fria, se destapa, i se vácia sobre una servilleta doblada sobre una compotera o azafate adecuado.

Si el helado no saliere fácilmente, se moja en agua caliente un paño i se aplica al rededor del molde.

**Helados bicolores.**—Se prepara un molde como se ha dicho en el párrafo anterior.

Cuando está frio, se le echa una crema de vainilla, de cho-

---

DE SOBREMESA.—Un provinciano, presidente de un directorio político, viene a Santiago a consultar un médico.

El doctor lo examina i le pregunta:

—¿Viene Ud. observando algun réjimen durante su enfermedad?

—Si señor; el réjimen parlamentario.

colate o de café hasta la mitad, i se deja enfriar con mucho hielo.

A la media hora se acaba de llenar con otra clase de helados de frutas, etc. i se concluye como en el párrafo anterior.

Pueden alternarse dos clases de frutas, como frutillas i damascos o naranja i frutilla, o helados de bocado con café, chocolate, o frutas, cuidando siempre que los caldos sean de colores distintos.

**Parfait de Moka.**—Agregad una taza de café mui fuerte a un litro de almíbar de 31 grados; batid con esta almíbar ocho yemas de huevo, poned al fuego, i seguid batiendo hasta que espese, sin hervir.

Retirad del fuego, i seguid batiendo hasta que se enfrie. Agregad un medio litro de crema de leche bien batida, vaciad en un molde cónico, cerradlo herméticamente, i ponedlo en hielo con sal, de manera que quede completamente cubierto.

Dejad así cuatro horas, i vaciad en seguida como se ha dicho para los helados en molde.

**Preparacion del café.**—Los aficionados al café son numerosos, pero los que saben preparar debidamente esta noble i esquisita bebida, son pocos. Oigamos i practiquemos lo que nos dice el Doctor Carlo, un intelijente i sabio aficionado.

Para la mayoria inconsciente de los consumidores, la preparacion del café,—dice el sabio profesor,—es una operacion banal, que puede encomendarse a un sirviente. Banal a un sirvientel Por fortuna, hai tambien consumidores ilustrados, que saben que lo primero que debe hacerse, es escojer acertada-

---

DE SOBREMESA.—En la Quinta Normal de Agricultura:

—Señorita, esta es la planta del tabaco.

—¿De veras? Sin duda no ha dado fruto todavia, porque no le veo ningun cigarro.

mente el café. Así tambien, para guisar bien una perdiz, lo primero es tener la perdiz.

Hai en el café cualidades naturales tan variables como en el vino, en la carne i en las papas. Algunos aseguran que el café, como el vino, es ventajosamente modificado por el tiempo, cuando se le conserva en un lugar seco.

La torrefaccion del café debe detenerse cuando los granos han tomado el tinte carmelito de un hábito capuchino, límite que en los almacenes de comestibles se excede, para engañar el ojo. El grano da una infusion tanto mas oscura cuanto mas tostado está, lo que hace creer a los inespertos que su café es mas fuerte, mas cargado, cuando la verdad es lo contrario.

Despues de poner el café convenientemente tostado al abrigo del aire i de la humedad, hai que cuidar del agua. No todas las aguas, por límpidas que sean, son buenas para efectuar en debidas condiciones la infusion del café.

Las aguas selenitosas,—es decir, que contienen sulfatos,—como son todas las aguas de pozos, que cuacen mal las legumbres i no disuelven bien el jabon, dan un café soso, de digestion laboriosa, de clasificacion inferior, de degustacion difícil.

<sup>16-57</sup><sub>1 2</sub> Las aguas calcáreas, sobre todo las que se enturbian mas o ménos despues de una ebullicion de algunos instantes, oscurecen i cargan el color del café,—lo que no desagrada a los hoteleros,—pero desagrada al entendido, porque el gusto es desabrido i el aroma ordinario.

En el primer caso, el yeso es la causa del mal, i en el segundo lo es el carbonato de cal. I lo peor es que todas las aguas

---

DE SOBREMESA.—Un usurero cayó enfermo a consecuencia de haber perdido un billete de a cinco pesos.

—¡Pero hombre, le decia un amigo, ponerte enfermo por haber perdido un billete de cinco pesos! Parece mentira!

—¡De cinco pesos! ¡De ocho!

—¿Cómo de ocho?

—Es que cuento los intereses de un año.

potables encierran una u otra cosa en mayor o menor cantidad.

Para que el café tenga su color normal i toda la limpidez necesaria a su cumplida degustacion i al desarrollo integral de su aroma, es indispensable usar agua pura, agua destilada, nó destilada en destiladera, sino en alambique. Solamente así se sustraen todas las sales nocivas a la infusion.

Evidentemente, eso no es posible en una casa. Pero los consejos del Doctor Carlo nos sirven para fijarnos bien en estas tres condiciones: eleccion del grano, torrefaccion, pureza del agua. Aunque no obtengamos el ideal, empeñémonos en obtener lo mejor. Tostemos bien el café i destilemos el agua por lo ménos en un buen filtro, hirviéndola despues en tetera perfectamente limpia.

**Preparacion del chocolate.**—He aquí una manera mui usada en Méjico para preparar el chocolate, que hace esta bebida mas lijera, i por consiguiente de mas fácil dijestion,—circunstancia que sabrán apreciar las personas que, gustando mucho de esta sabrosa bebida, tienen que privarse de ella por lo pesada que suele ser para los estómagos delicados.

Tomais la misma cantidad de chocolate que se usa ordinariamente, es decir, una tableta por taza, i las poneis en una fuente de porcelana; echais sobre ellas una o mas tazas de agua caliente,—segun las que vais a preparar,—i sin remover el chocolate, dejais así un momento. En seguida votais el agua.

Poneis el chocolate en la chocolatera, agregais una pequeña cantidad de agua caliente,—la indispensable para diluir el chocolate,—i deshaceis éste con el molinillo. Sobre esta pasta espesa, i bien deshecha, vaciais la leche hirviendo i revolveis bien con el molinillo, agregando el azúcar.

---

DE SOBREMESA.—De un álbum:

«¿Deben estudiarse los hombres o los libros? Os aconsejo los libros; los hombres están demasiado mal escritos.»

Segun este método, el chocolate no debe ponerse nunca al fuego. El procedimiento, como queda dicho, hace que el chocolate quede mas lijero i que puedan tomarlo aun los estómagos débiles.

**Sangría blanca.**— Una bebida agradable i de preparacion espedita que os puede servir mas de una vez en la temporada de calores.

Para refrescar a seis o siete personas os bastará tener un buen limon, azúcar, una botella de agua fresca, i una media botella de vino blanco.

Poneis en cada vaso una redondela de limon, uno o dos pedazos de azúcar, i medio vaso de agua. Agregais luego el vino, o dejais que cada cual se ponga lo que quiera.

Es esta una de las bebidas mas refrescantes que pueden encontrarse,—i la cosa resulta perfecta si a cada vaso se le pone un pedazo de hielo o nieve.

**Vino caliente.**— Poned en una cacerola una botella de Borgoña, o bien una botella de buen vino tinto chileno,—un Panquehue, Subercaseaux, Concha i Toro, Sanfuentes, Tocorna, viña Tarapacá, u otra marca reputada,—endulzadlo con unas cuatro cucharadas de azúcar molida, agregad un poco de canela cáscara de limon i un clavo de olor.

Poned a calentar un poco, i prendedle fuego, si el grado de alcohol del vino lo permite.

Cuando se apague solo, revolved bien, i servid caliente en copas de cristal.

---

DE SOBREMESA.—Una cantatriz decia a una compañera:

—Mi hija ha heredado mi voz.

I la compañera, con aire de inocencia:

—Eso debe ser! Por eso yo me preguntaba siempre qué se habria hecho.

**Limonada.**—Si quereis beber una limonada aun cuando no tengais limones, i sobre todo, con la ventaja de tener una abundante provision de limonada en cualquier momento, proceded de la manera siguiente:

Tomad  $1\frac{1}{2}$  kilogramos de azúcar, 25 gramos de ácido cítrico o tártrico, 6 gramos de esencia de limon,—i mezclad íntimamente.

Dos o tres cucharaditas de café en un vaso de agua dan inmediatamente una limonada dulce i mui agradable.

**Limonada en polvo.**—Mezclad perfectamente en un mortero 500 gramos de azúcar en polvo i 16 gramos de ácido cítrico, procurando pulverizar i entremezclar lo mas completamente posible.

Guardad esta limonada seca en una caja o en un frasco, i para serviros de ella, os bastará echar una cucharada chica en un vaso de agua.

Agradable, barata, refrescante, i mucho mas hijiénica que las limonadas mas o ménos compuestas del comercio.

**Limonada en tabletas.**—Ha sido mui usada en Paris, este último verano, la limonada en tabloides o pastillas. Es una manera cómoda de tener en cualquier parte una bebida sana i refrescante.

He aquí el procedimiento empleado, segun lo describe una revista gastronómica francesa.

Tomad 500 gramos de azúcar en polvo, finamente cernida, 12 gramos de ácido cítrico i 4 gramos de goma arábica. Disolved el todo en medio vaso de agua, aromatizad con algunas gotas de esencia de limon, i vaciad esta pasta en una lata, for-

---

DE SOBREMESA.—¿No has saludado a Pepe que acaba de pasar?

—Le he visto pero no le he saludado.

—Yo creí que estabas bien con él.

—Sí; pero sin él estoy mejor.

mando pequeños montoncitos del tamaño de pastillas grandes, —como el tamaño de un centavo, pero mas gruesas,—i ponedlas a secar en horno tibio, o sobre la plancha de la cocina. Para poder despegarlas despues mas fácilmente, tened la precaucion de aceitar lijeramente la lata.

Sacadlas de ésta, guardadlas en frascos de cristal o en tarros de lata, i para usarlas, poned en un vaso de agua una o dos pastillas,—segun el tamaño del vaso,—i deshacedlas.

Pueden hacerse tabloides iguales de piña, de grosella, etc., reemplazando el ácido cítrico por esencia de la fruta correspondiente.

**Aloja.**—Poned a hervir agua en una paila; raspad unos palos de culen, quebradlos en bastoncillos i echadlos a hervir en el agua junto con una cucharada de quinua. Cuando el agua haya tomado color, retiradla del fuego i endulzad al paladar con el azúcar necesaria.

Estando tibia todavia el agua, coladla i agregadle una cucharada de pimienta de olor,—llamada pimienta de chapa,—una cucharadita chica de clavos de olor, un palo de canela i unos granos de maiz tostado. Vaciad en un calabazo *curada*,—que esto es lo esencial.

Para apresurar la fermentacion, podeis poner el calabazo al sol durante algunos dias.

Otra aloja mui delicada es la de piña.

Poned en una sopera las cáscaras de piña, despojadas de la corteza dura i peladas, vaciad encima agua hirviendo i endulzad al paladar. Agregad algunos granos de pimienta de olor i dejad fermentar.

---

DE SOBREMESA.—Una niña de seis años entra en el salon lleno de visitas, i dice a gritos:

—Mamá, ahí está la mujer que tife las canas.

La madre sin desconcertarse:

—Bueno, hija mia; avisa a tu papá.

En seguida colais i embotellais. Al cabo de unos dias tendreis una bebida que talvez os agradará mas que el champaña.

**Cidra.**—Si habeis viajado por Europa, habeis tenido mas de una vez ocasion de beber cidra, bebida refrescante, análoga a nuestra chicha de manzana. Por si os gusta, he aquí una manera fácil de hacer una cidra similar, que os puede prestar algunos servicios.

Vaciad en un barrilito pequeño 25 litros de agua pura, 1 kilo de manzanas secas,  $1\frac{1}{2}$  kilo de pasas i 100 gramos de enebro. Cerrad el barrilito i dejad fermentar cuatro o cinco dias.

Cuando haya terminado la fermentacion, se sacan unos 10 litros del liquido, que se vuelven a vaciar por el agujero de la tapa superior, a fin de que se mezcle bien todo, i se deja reposar 24 horas.

Al cabo de este tiempo se embotella, amarrando bien los corchos i dejando las botellas paradas para que no revienten. Esta cidra es espumosa i constituye una bebida sana i agradable.

**Leche de gallina.**—Despues de una influenza o de un resfriado, el convalesciente queda débil i con disgusto por la comida. En estos casos presta sus servicios la bebida llamada *leche de gallina*: es sana, nutritiva i agradable para los enfermos.

Poned en una taza dos yemas de huevo, vaciad encima una cucharada de agua fria i desleid en ella las yemas batiendo bien.

Disolved en agua caliente, en cantidad de un vaso, cuatro o cinco cucharaditas de azúcar molida i vaciad esta agua sobre las yemas batidas, revolviendo sin interrupcion, para que éstas no se apelotonen.

---

**DE SOBREMESA.**—En unos exámenes de mecánica:

—¿Qué haria usted en tal caso para imprimir un movimiento?

—Muy sencillo: llamaria a un impresor.

Agregad una cucharada de coñac o de buen aguardiente, revolviendo siempre, vaciad en un vaso de cristal o en una taza limpia, i bebed caliente.

Si tomáis esta leche al acostaros, i ya en la cama, i por la mañana, un rato ántes de levantaros, no tardareis en experimentar sus excelentes efectos, siempre que no se trate de un estómago tan excesivamente débil o delicado que no pueda soportar los huevos o la cucharada de coñac.

**Ponche en ron.**— Para una noche de lluvia,—en rigor no es indispensable que llueva,—he aquí un buen abrigo.

Preparad dos litros de excelente té, bien cargado, i ponedlo en una sopera con un palo de canela, una cáscara de naranja pelada delgadita, sin la carnosidad blanca, cáscara de limon en la misma forma, i media varita de vainilla. Endulzad con azúcar o con una botella— $\frac{3}{4}$  de litro,—de jarabe de goma, i tapad.

Poned en una cacerola mui limpia, o en una ponchera de metal, un litro de buen ron, calentad un poco, prendedle fuego, i dejad arder un rato. Vaciad luego el té ya preparado, mezclad bien todo, coladlo, volved a colocar en la ponchera, i conservad caliente.

Servid en copas de cristal, en cada una de las cuales poneis una rebanadita de limon.

Que la fiura de este ponche depende de la calidad del ron, es escusado observarlo; pero que depende tambien mui principalmente de la buena calidad del té, es conveniente advertirlo.

Este mismo ponche puede servirse helado en verano, poniendo en la ponchera un buen trozo de hielo, o bien trocitos aparte en cada copa.

---

**DE SOBREMESA.**—Definicion de la palabra grito:

—Ruido desagradable producido por un esfuerzo violento de la garganta, por el cual los grandes cantores reciben tanta plata, i los niños pequeños tantos latigazos.

*It is very good for gentlemen*,—dicen los tratadistas ingleses al dar la fórmula de este ponche.

**Jarabe de goma.**—Disuélvanse 500 gramos de goma arábiga mui blanca, en un litro de agua fria, revolviendo de tiempo en tiempo hasta perfecta disolucion. Pásese por colador.

Deshágase un kilo de azúcar en el agua necesaria para disolverla bien, i póngase al fuego hasta que el almíbar hierva a borbotones. Váciese entónces el agua con goma, revuélvase con espumadera, i téngase hasta que el almíbar marque 32 grados en el pesa-jarabes.

Si se quiere darle un lijero perfume, agréguese 20 gramos de agua de azahar.

Embotéllese, tápese i consérvese en lugar fresco.

**Jarabe de uvas.**—Por cada litro de zumo se toma un kilógramo de azúcar, se disuelve éste en medio litro de agua i se deja hervir bastante, por espacio de algunos minutos, para espumarla. Se agrega el zumo de uvas con unas cascaritas de limon, se deja hervir, se espuma, se cuela i se embotella caliente.

Este jarabe se conserva mui bien, i sirve para hacer postres, salsas, jaleas, etc., en el invierno.

**Jarabe de café.**—Concentrad, evaporándolo al fuego, un litro de jarabe simple, hasta que haya perdido la cuarta parte de su peso.

Reemplazad el agua evaporada por café líquido mui cargado, mezclad bien i filtrad.

---

DE SOBREMESA.—En una tertulia:

Una señora ciega dice en voz baja a una amiga suya:

—¡Qué hermosos dientes tiene esa mujer que está a mi lado!

—Sí; ¿pero cómo has podido saberlo?

—Porque hace media hora que no cesa de reirse.

**Jarabe de nuez.**— Se pone en infusion una libra i media de nueces verdes, es decir, que todavia puedan atravesarse con un alfiler, en 5 litros de aguardiente.

Agregad, para el mejor gusto i perfume, 5 gramos de clavo de olor, i la misma cantidad de canela entera, de coriandro, i de nuez moscada.

Dejad reposar esta infusion cuatro meses, i al cabo de este tiempo filtradla. Mezcladla con un almíbar hecho con cuatro libras de azúcar i dejad reposar quince dias.

Filtrad i embotellad.

**Jarabe de azahar.**—Disolved al fuego un kilo de azúcar en un cuarto de litro de agua pura; agregad un cuarto de litro de agua en la cual habeis puesto una clara de huevo batida. Mezclad i filtrad.

Agregad 100 gramos de agua de azahar, incorporad bien, i filtrad de nuevo.

Embotellad.

**Jarabe de rosa.**—Proceded lo mismo que para el jarabe anterior, reemplazando el agua de azahar por agua de rosa.

**Conservacion de los jarabes.**—Los jarabes se alteran fácilmente; fermentan i se cubren de moho o vejetaciones.

Para evitar este inconveniente se recurre a diversos medios de los cuales el mas seguro i el único que no introduce en el líquido sustancias estrañas es el procedimiento Appert.

---

**DE SOBREMESA.**—Eduardo se niega terminantemente a beber cerveza marca chancho.

Su mamá le dice:

—¿Pero por qué no tomas de esta cerveza cuando antes te gustaba tanto?

Eduardo le replica con toda formalidad:

—Porque anda mucha trichina, mamá.

Las botellas de jarabe se calientan en baño-maria hasta los 40 i 45 grados, i se conservan despues en sitio seco i fresco.

Las alteraciones son mas frecuentes i considerables en los jarabes de frutas.

Cuando un jarabe se altera por la fermentacion, es amenudo posible restablecerlo. Para ello, se le pondrá a hervir, agregándole un poco de agua,—para reemplazar la que pierde por la evaporacion,—i echándole un poquito de magnesia en polvo. Cuando el jarabe marque 32 grados en el pesa-jarabes, se le retira del fuego, se le espuma i se filtra.

Si el jarabe no tiene mas que una lijera alteracion, basta calentarlo hasta 35 a 40 grados, sin añadirle agua, i echarle un poquito de magnesia en polvo. Se filtra en seguida.

**Licores.**—**REGLAS JENERALES PARA SU PREPARACION.**—  
Todos los licores, sin una sola escepcion, se componen de alcohol, azúcar, i un perfume o aroma estraido de diversas sustancias, todo ello combinado en proporciones que varian segun la calidad del producto que se quiera obtener i el gusto de los consumidores.

La calidad de los licores depende de la de las sustancias empleadas i del cuidado de preparacion, cuidado que consiste en que ninguna de esas sustancias quede en exceso ni en defecto.

Depende tambien, i mui principalmente, la calidad de los licores, de las cantidades de alcohol, de azúcar i de agua de que se componen, i segun estas cantidades se dividen en *ordinarios*, *semi-finos*, *finos* i *superfinos*.

---

DE SOBREMESA.—En una peluquería.

El parroquiano, cuando ya tiene jabonada la cara, se vuelve al barbero i le pregunta con mucha flemma:

—¿Es usted el mismo que me afeitó la vez pasada?

—Sí, señor.

—Pues haga usted el favor de darme cloroformo.

Las proporciones de esas sustancias son invariables para cada una de esas calidades, cualquiera que sea el licor que se fabrique. Son las siguientes, para 10 litros:

	Ordinarios	Semi-finos	Finos	Superiores
Alcohol de 85°	2 lit. 500	2 lit. 800	3 lit. 200	3 lit. 600
Azúcar	1 kil. 250	2 kil. 500	3 kil. 750	5 kil.
Agua	6 lit. 700	5 lit. 700	4 lit. 600	3 lit. 400

Para una calidad superior aun, en que se aumenta el alcohol i el azúcar i se disminuye el agua, los preparados toman el nombre de *aceite, elixir o crema*.

Naturalmente, en estas diversas condiciones, los licores no difieren solamente en calidad, sino en peso específico i en sus grados de densidad al pesa-jarabes.

La manera jeneral de proceder, cualquiera que sea la calidad del licor, es la siguiente: se disuelve el azúcar en la totalidad del agua, ya en frio, ya en caliente; enfriado el jarabe, se añade la cuarta parte, el tercio, i aun la mitad del alcohol; se echan las esencias o perfumes en el resto del alcohol; se revuelve para operar la solucion; se vácia sobre esta solucion el azúcar disuelto i ya alcoholizado; se mezcla e incorpora bien el todo, se colora si es preciso, i se filtra.

A menudo, para mayor claridad, repetiremos estas mismas indicaciones en cada caso particular.

Como se ve, no hablamos aquí de licores preparados por destilacion, que exigen alambiques i aparatos que no se tienen ordinariamente en las casas.

Para hacer buenos licores, hai que emplear artículos de primera calidad.

DE SOBREMESA.—Entre muchachos:

—El Czar de Rusia tiene un sillón que le cuesta diez mil pesos.

—¡Vaya una gracia! A mi papá le cuesta su sillón en el Congreso mas de veinte mill!

El alcohol de 85 a 90° es bueno cuando, diluido en tres o cuatro tantos de agua, permanece límpido i no deja ningun olor ni sabor desagradables. El medio mas seguro para comprobar si posee esta cualidad indispensable para obtener un buen licor, es mezclar una parte de alcohol con tres o cuatro partes de agua lijeramente caliente.

Por bueno que sea el alcohol, contiene siempre una porcion de ácido libre que no es neutralizado por los otros principios con los cuales se le asocia, i cuya presencia es una de las causas de la mala combinacion de los diversos componentes de los licores i de la alteracion del color. Para neutralizar ese ácido hai que añadir algunas gotas de álcali para cada diez litros de alcohol.

El azúcar debe ser refinada i bien cristalizada, sobre todo para los licores de color blanco; para los licores coloreados puede emplearse la miel de abeja, aunque el gusto no queda tan fino.

El agua debe ser límpida i disolver perfectamente el jabon. La mejor de todas es la de lluvia; pero como no es fácil tenerla cuando se necesita, se puede usar el agua filtrada. Hai que abstenerse de agua de pozo i de las aguas calcáreas.

**Envejecimiento de los licores.**—Los licores son como el vino, que adquieren con el tiempo la finura i el aterciopelado que constituyen su verdadero mérito.

Cuando nuevos, no tienen jamas aquella fusion o incorporacion de sustancias, aquella delicadeza, aquella suavidad i aquella uniformidad de sabor que solo les dan los años. El azúcar no cubre en ellos sino con la edad el montante de ciertas sustancias aromáticas, i el sabor vivo i penetrante del alcohol, sobre todo cuando no se ha neutralizado el ácido libre de

---

DE SOBREMESA.—Se habla de un médico mui bromista.

—Es un hombre que toma alegremente la vida.

—Si, la de otros.

este último por medio del alcali volátil. Algunas gotas, diez a veinte, de alcali bastan para suavizar i aterciopelar diez litros de alcohol, como hemos dicho mas arriba, i conviene recurrir a este medio para la preparacion de los licores.

Sin embargo, la obra del tiempo sobre los licores puede ser sustituida por el arte. He aquí los procedimientos ideados para envejecer rápidamente los licores, *por resolucion*,—que los franceses llaman *tranchage*:

1.º Poner las botellas en baño-maria, tapado, i calentar lo mas lentamente posible, hasta obtener una temperatura de 25 a 30°. Si el calor se eleva a 60 o 70° i se mantiene durante diez o doce horas, el licor cambiará de tal modo, que despues de quince o veinte dias pasará perfectamente por añejo.

2.º Sumejir las botellas durante diez o doce horas en hielo picado; retirarlas, dejarlas recobrar nuevamente la temperatura ordinaria, i darles un segundo baño de hielo. De esta manera se consigue ligar mas íntimamente los componentes del licor, i dar mas desarrollo a su perfume.

Con estos procedimientos las sustancias constitutivas del licor, que se hallaban en estado de simple mezcla, se combinan i se identifican unas con otras, de manera que forman un solo todo homogéneo, en que el paladar mas esperto i el olfato mas fino no pueden distinguir aisladamente el olor ni el sabor de los ingredientes que forman el licor,—siempre que las dosis esten perfectamente tomadas.

La *resolucion* de los licores debe operarse en botella abierta, ántes de la clarificacion i filtracion, i ántes de la coloracion, cuando ésta es necesaria.

---

DE SOBREMESA.—Un individuo que trata de presentarse como candidato en las futuras elecciones, lee a su mujer un discurso que está preparando.

—¿Me escuchas? le dice.

—Sí, hombre.

—Como veo que no cesas de bostezar...

—Pues eso prueba que te escucho.

**Anisete.**—Tomad, para diez litros de licor:

Esencia de badiana.....	1.50 gr.
Id. de anis.....	0.50 »
Id. de canela de Ceylan.....	0.20 »
Alcohol de 85°.....	3.20 ltrs.
Agua.....	4.60 »
Azúcar.....	3.75 kls.

Deshaced el azúcar en el agua, puesta al fuego, pero evitando que hierva. Dejad enfriar, i vaciad este almíbar fria en el alcohol, del cual habeis apartado una copita.

En esta cantidad de alcohol, vaciada en un frasquito mui limpio, disolveis las esencias, tapando i sacudiendo bien. Vaciad esta solucion poco a poco, i revolviendo bien, en el alcohol endulzado, tapad bien el tiesto, i dejad reposar por quince dias.

Filtrad, embotellad i lacrad.

**II.**—He aquí otra fórmula para obtener un anisete superfino:

Esencia de badiana.....	2.50 grs.
Id. de anis.....	0.80 »
Id. de canela de Ceylan.....	0.30 »
Id. de sasafrás.....	0.30 »
Alcohol de 85°.....	3.60 ltrs.
Agua.....	3.40 »
Azúcar.. .. .	5 kls.

Proceded en la misma forma anterior.

**DE SOBREMESA.**—¿Es cierto, señora, que usted ha dicho que yo carecia de talento?

—Nó, señor; porque esta es la primera vez que oigo hablar del talento de usted.

**Chartreuse.**—Vais a preparar un chartreuse que no diferirá gran cosa del mejor que os pueden vender en el comercio, i que de seguro lo superará, si empleais alcohol puro de uva, i artículos de primera calidad.

Esencia de melisa.....	0.20 gr.
Id. de limon.....	0.20 »
Id. de hisopo.....	1 »
Id. de anjélica.....	1 »
Id. de menta inglesa.....	1 »
Id. de canela de China.....	0.20 »
Id. de moscada.....	0.20 »
Id. de clavo de olor.....	0.20 »
Alcohol de 85°.....	4 ltrs.
Agua.....	2.70 »
Azúcar.....	5.600 kls.

Las cantidades indicadas son para 10 litros de licor.

Poneis el azúcar en el agua, colocais al fuego, i la haceis disolver, sin llevar el agua hasta la ebullicion. Dejais enfriar, i vaciais este jarabe frio en el alcohol, del cual habeis apartado previamente la cantidad de una copita de licor.

Esta cantidad la habeis puesto en un frasquito de vidrio mui bien lavado; vaciais en él las esencias, i sacudis bien, para que se opere la disolucion en el alcohol.

En seguida vaciais esta solucion poco a poco, i revolviendo continuamente, en la mezcla de jarabe i alcohol. Dejais reposar unas 24 horas, tapando perfectamente el tiesto en que esté el licor. Trascurrido ese tiempo, lo coloreais de amarillo claro, —el color del chartreuse,—por medio de un poquito de azafran disuelto en agua.

---

DE SOBREMESA.—De un álbum:

“Los hombres desprecian hasta en los animales a los que le sirven demasiado bien o demasiado barato.”

Dejad reposar por quince dias, filtrad, embotellad i lacrad.

**Curazao**—Para un licor fino:

Esencia de curazao destilado.....	6	grs.
Id. de Portugal.....	3.50	»
Id. de canela de Ceylan.....	0.50	»
Alcohol de 85°.....	3.60	ltrs.
Agua.....	4	•
Azúcar.....	4	kls.

Operad en la misma forma indicada en la regla jeneral para la preparacion de los licores, i mas especialmente de la manera dicha para el chartreuse. Coloread con caramelo.

**II.**—Para un licor superfino:

Esencia de curazao destilada.....	7.50	grs.
Id. de Portugal.....	4	»
Id. de de canela Ceylan.....	1.50	»
Alcohol de 85°.....	4	ltrs.
Agua.....	2.80	»
Azúcar.....	5.50	kls.

Proceded de la misma manera. Coloread con caramelo i hematina, i luego llevad el tinte hasta el amarillo intensamente dorado, por medio de un poco de ácido tártrico.

**Dantzick** (LICOR DE ORO).—Para 10 litros de licor fino:

Esencia de limon.....	2.50	grs.
Id. de canela.....	1.50	»

---

**DE SOBREMESA.**—Ecos del Paraiso terrenal.

Eva a Adan:

—¿Me juras no haber amado a ninguna otra mujer ántes que a mi?

Id. de coriandro.....	0.30	»
Id. de naranja.....	1	»
Alcohol de 85.º.....	3.60	ltrs
Agua.....	3.40	»
Azúcar.....	5	klb.

Operad como para el chartreuse. Agregad una o dos hojas de papel de oro, picado.

**Marrasquino.**—Para diez litros:

Esencia de noyó (licor preparado con huesos de frutas).....	3	grs.
Id. de néroli fino.....	0.50	»
Estracto de jazmin.....	1.50	grs.
Id. de vainilla.....	1.50	»
Alcohol de 85.º.....	3.60	ltrs.
Azúcar.....	5.60	klb.
Agua.....	3	ltrs.

Proceded como para el chartreuse.

**Cominillo.**—Para 5 litros:

Esencia de cominillo.....	6	grs.
Id. de coriandro.....	0.20	»
Id. de naranja.....	0.20	»
Alcohol de 85.º.....	1.60	ltrs.
Azúcar.....	2.50	klb.
Agua.....	2.80	ltrs.

---

De sobremesa. — Un hombre altísimo se casa con una mujer muy pequeña. Salen a paseo i el amigo encuentra a un condiscípulo.

— Enrique, le dice, te presento a mi cara mitad.

— ¿Tu mitad? Querrás decir tu cuarta parte.

Proceded como para el chartreuse.

**Licor de naranja.**—Pasando ahora a procedimientos mas caseros he aquí un licor de naranja fácil de hacer, aunque exige mas tiempo.

Echad en un *canco*, o una vasija de vidrio, o porcelana, o loza vidriada, uno o mas litros de buen aguardiente. Poned a macerar en él una naranja i un limon por cada litro de aguardiente. Dejad así durante cuarenta dias o mes i medio.

Al cabo de este tiempo sacad las naranjas i los limones; cortadlos por mitad, i esprimidles el jugo, que mezclais con el aguardiente.

Derretid, por cada litro, 625 gramos de azúcar en mui poca agua, i una vez hecho el almíbar, agregadlo al licor. Dejais reposar dos dias, i luego filtrais en papel de filtro.

Embotellad i lacrad.

**Crema de menta.**—Para un licor fino, en cantidad de diez litros:

Esencia de menta de Paris.....	3.50 grs.
Alcohol de 85°.....	3.60 ltrs.
Azúcar.....	4 kls.
Agua.....	4 ltrs.

Operad como queda dicho en la regla jeneral para la preparacion de los licores.

---

DE SOBREMESA.—Entre dos amigos:

—¿Quiéres hacer una buena accion?

—¿De qué se trata?

—De prestar veinte pesos a Gonzalez.

—¿Para qué los necesita?

—Para dármelos a mí, que acabo de pedírselos prestados.

II.— Para un licor superfino:

Esencia de menta de Paris.....	4	grs.
Alcohol de 85°.....	4	ltrs.
Azúcar.....	5.50	kls.
Agua..	2.80	ltrs.

Proceded en la misma forma anterior.

**Crema de fresas.**—Un procedimiento para hacerla directamente con las frutas i no por esencias.

Fresas recién cojidas i despojadas del.....	
pezon.....	2 kls.
Buen alcohol de uva.....	2 ltrs.
Azúcar refinada molida.....	2½ kls.
Agua.....	3 ltrs.

Deshaced las fresas i coladlas en un tamiz fino; agregad el azúcar; vaciad el agua hirviendo, poco a poco, i removiendo la pasta de fresas i azúcar. Tapad i dejad enfriar.

Filtrad por tamiz fino, agregad el alcohol, embotellad, i dejad reposar unos dias ántes de usar.

Podeis preparar de la misma manera crema de frutillas, aunque no tendreis un licor tan suave i perfumado.

---

DE SOBREMESA.—Entre bohemios:

—¿Por qué te has negado a dar las señas de tu casa a ese caballero?  
Es acaso algun acreedor tuyo?

—Nó; pero lo será el dia ménos pensado.

---