

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Librería Montells y García, Mayor 24. Madrid y Provincias, correspondientes de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Lunes 17 de Diciembre.

El Eco de Cartagena

ECONOMIA DOMÉSTICA.

Preparacion de los licores de mesa.

La mayor parte de los historiadores pretenden que los licores de mesa fueron inventados á fines del siglo XVII, pero está probado que mucho antes, hacia el año 1533, se usaba ya en Italia el licor llamado «grésoli», preparado con rosas, flor de naranjo y jarambo.

El «hipocrás» tantas veces citado por los romanos de la edad media, y cuyas recetas se quieren atribuir al mismo Hipócrates, no podía llamarse propiamente un licor, porque no constaba mas que de vino tinto ó blanco dulcificado con miel; mas tarde fué reemplazada la miel por el azúcar, añadiendo la canela, que solian poner en infusion en el mismo vino, y en muchas partes echaban tambien en él, para fortificarlo, algunos ingredientes, como el clavo de especia, la nuez moscada y el gengibre. Este brevaie, completamente desdeñado en nuestros dias, hacia la delicia de nuestros antepasados; y era tal su reputacion que, como medio de obsequiar á sus reyes, varias villas y ciudades llegaron á imponerse la obligacion de regalarles cierto número de botellas de hipocrás.

Estos fueron los únicos licores conocidos en la antigüedad. Despues ha ido aumentado paulatinamente su número, hasta la estensa nomenclatura que todos conocen en el dia.

Todo licor de mesa se compone:—1.º de aguardiente ó espíritu de vino:—2.º de azúcar:—3.º de agua:—4.º de un aceite esencial ó principio aromático: cualquiera, estraido de las hojas, flores ó frutos de diferentes plantas. En ciertos licores llamados «ratafias», no solamente entran los principios activos contenidos en las frutas, sino tambien el mismo jugo de ellas, el cual reemplaza entonces, en totalidad ó en par-

te, el agua que se introduce ordinariamente en estos licores. Por último pueden clasificarse además entre ellos, las «frutas en aguardiente.»

Vamos á indicar las principales precauciones que deben tomarse en la preparacion de los licores.

Lo primero que se necesita es que el aguardiente ó espíritu de vino sea de buena calidad. Cualquiera de estos dos líquidos puede usarse indistintamente con tal que tenga buen gusto, pero no se olvide que el espíritu de vino ó alcohol contiene menos agua que el aguardiente, y que por eso se recomienda en todas las recetas que cuando se reemplaza este por aquel, ha de graduarse con agua. Deben inspirar gran desconfianza esos aguardientes ó espíritus de «patatas, de granos, de orujos, etc., que casi tienen siempre mal gusto. Para juzgar de la buena calidad del aguardiente ó alcohol, basta echar una pequeña cantidad en la palma de la mano, y frotándola con la otra, soplar en ella para que se volatilice mas pronto, y si quedase en las manos cierto olor desagradable, que procede de un cuerpo extraño mantenido en disolucion en el aguardiente, debe desecharse como de mala calidad. Para graduar la «fuerza» de los espíritus ó aguardientes puede usarse de un «alcoholómetro centesimal.»

Tambien ha de procurarse que el azúcar sea de buena calidad, y sobre todo de caña, pero no es absolutamente necesario que sea muy blanca sino que tenga buen gusto. Es cosa sabida que el azúcar se disuelve tanto mas difícilmente, cuanto mayor sea la fuerza del alcohol, por eso conviene disolver primero el azúcar en agua caliente, es decir, hacer con ella un «almibar» que ha de mezclarse en seguida con el aguardiente. Para las ratafias suele hacerse la disolucion del azúcar en el jugo de las frutas.

El almibar debe ser clarificado con claras de huevo batidas y desleidas lentamente con una corta cantidad de agua. Mientras se hace hervir á fuego lento el azúcar mezclado en proporcion con tres partes de agua de su peso, se añade de tiempo en tiempo un poco de clara desleida, co-

menzando desde el momento en que empieza á subir espuma á la superficie del líquido, y de esta manera se va echando clara en pequeñas porciones, hasta que la espuma que se quita sucesivamente con una espu-madera, sea completamente blanca. Cuando el almibar que se emplea en los licores está bien clarificado, ordinariamente no hay necesidad de filtrarlos. La filtracion se ejecuta en un embudo de fieltro, ó mejor aun, en un embudo de cristal guarnecido de papel secante, ó simplemente de un tapon de algodón en rama. Debe preferirse el papel blanco algris, que suele dar á veces á los licores un gusto desagradable.

Los principios aromáticos ó aceites esenciales se disuelven, por la regla general, en el aguardiente ó alcohol antes de echar el almibar. El método más sencillo para extraer estos principios es la infusion, que consiste en dejar en contacto durante largo tiempo las flores ó frutas con el aguardiente ó el espíritu en una vasija bien tapada.

Preparada de esta manera la disolucion, se mezcla en proporcion conveniente, con el almibar bien clarificado, y como el licor suele enturbiarse despues de esta mezcla, conviene clarificarlo por medio de la filtracion.

El método por infusion se aplica muy bien á la preparacion de un gran número de «licores caseros», que muy fácilmente puede fabricar cualquiera.

Tomaremos por ejemplo los licores de naranja ó de limon.

En una hotella medio llena de espíritu de vino se introducen cortezas de naranjas adelgazándolas todo lo posible, hasta que desaparezca la parte carnosa ó blanca, y se remueven de tiempo en tiempo á medida que vayan consumiéndose. De esta manera se obtiene una infusion de color amarillento, que se mezcla con almibar en más ó menos proporcion, segun la fuerza que se quiera dar al licor. Puede hacerse una operacion análoga con el azahar, pero en ese caso se necesita echar, en las flores, despues de haberles quitado la parte

verdosa agua hirviendo, y con el agua empleada en esta operacion se hará el almibar. Entonces, las flores que han quedado escaudadas se van echando en el espíritu de vino, de mismo modo que hemos dicho con las cortezas, porque, si no se adoptase esta precaucion, tomaria el licor un sabor acre y desagradable.

El método por infusion se aplica igualmente al limon y á la toronja, al clavel (del cual no debe tomarse mas que la parte encarnada), á la corteza de nuez, á la angélica, membrina, anís, y á todos los frutos análogos. Estas materias deben molerse con un molinillo de café ó en un mortero, cuidando de macerarlas bien. Recomendamos especialmente que cuando se quiera hacer el licor con café molido, se tueste el café muy poco.

Los fabricantes de licores emplean con frecuencia la «destilacion» para extraer más completamente los principios aromáticos de las plantas pero como esta operacion requiere un alambique, y son pocas las personas que están provistas de ese aparato, no describiremos la preparacion de los «licores destilados.»

Como ejemplo de la marcha que debe seguirse en la preparacion de las ratafias, presentaremos aquí la del «ratafia de las cuatro frutas» que es uno de los mejores.

Se mondará con cuidado frambuesas, grosellas y «casis» ó grosellas negras, quitándolas los gajos y los huesos.—Se machacan en seguida todas juntas y se exprimen fuertemente en un pedazo de tela, y mejor aun en una prensa, de manera que dejen completamente el jugo, el cual se azucara, y echando en él una cantidad proporcionada de aguardiente, se deja reposar todo durante dos ó tres semanas y luego se filtra.—Algunos suelen poner las frutas enteras en aguardiente, pero este método es desventajoso, por que se desperdicia el líquido de que se impregnan las frutas, y además adquiere el licor menos gusto.

El «casis» se prepara del mismo modo con las hojas y fruto de este arbusto. Tambien se obtienen por el