

INDUSTRIAS

MANUAL
DO
DISTILLADOR
E
LICORISTA

CONTENDO

indicações exactas e minuciosas ácerca da fabricação, desinfecção e rectificação do alcool, e bem assim receitas para preparar toda a especie de licores, quer por meio de infusão, quer pela distillação; seguido da descripção do fabrico dos mais saborosos vinhos, e da cerveja, tudo ao alcance de qualquer industrial ou commerciante, e especialmente indispensavel para os confeitheiros, hoteleiros e negcciantes de molhados, assim como para os fazendeiros, que encontrarão neste Manual uma nova fonte de riqueza

CONFECCIONADO

POR

C. J.

SEGUNDO OS MELHORES AUTORES

CASA GARRAUX

LIVRARIA

S. PAULO

RIO DE JANEIRO

H. LAEMMERT & C.

Livreiros-editores

66, Rua do Ouvidor, 66



MANUAL

DO

DISTILLADOR

INDUSTRIAS

MANUAL

DO

DISTILLADOR

E

LICORISTA

CONTENDO

indicações exactas e minuciosas ácerca da fabricação, desinfecção e rectificação do alcool, e bem assim receitas para preparar toda a especie de licores, quer por meio de infusão, quer pela distillação; seguido da descripção do fabrico dos mais saborosos vinhos, e da cerveja, tudo ao alcance de qualquer industrial ou commerciante, e especialmente indispensavel para os confeitheiros, hoteleiros e negociantes de molhados, assim como para os fazendeiros, que encontrarão neste Manual uma nova fonte de riqueza

CONFECIONADO

POR

C. J.

SEGUNDO OS MELHORES AUTORES



RIO DE JANEIRO

H. LAEMMERT & C.

Livreiros-editores

66, Rua do Ouvidor, 66

AO PUBLICO

As analyses feitas pelos laboratorios municipaes das grandes capitaes da Europa têm revelado fraudes as mais espantosas na fabricação de comestiveis, e sobretudo na de bebidas. Em grande numero de casos verificou-se que noventa por cento das bebidas analysadas estavam adulteradas de modo tal, que forçosamente devião alterar e prejudicar profundamente a saude.

E entretanto taes fabricados inundão os nossos mercados, envenenando a saude publica, e impondo-nos ao mesmo tempo sacrificios pecuniarios, com os quaes premiamos a acção criminosa de assassinarem-nos.

Estas considerações de um lado, e de outro o desejo vehemente de emancipar-nos o mais possivel do jugo industrial do mundo velho, nos levárão a offerecer ao publico este *Manual*, que reúne meios faceis e seguros de produzir, com os recursos peculiares do nosso paiz, tudo quanto ha de delicioso em bebidas, garantindo que todos os elementos de fabricação que apresentamos, longe de prejudicar a saude, podem ser considerados como perfeitos tonicos e confortativos valiosos e agradaveis, ao passo que darão grande impulso á nossa industria nascente, e servirão de poderoso auxiliar á nossa horticultura, augmentando assim o bem estar de muitas familias laboriosas, e dando ao mesmo tempo extracção aos numerosos thesouros de hervas medicinaes das nossas selvas.

Quasi todas as hervas e especiarias indicadas neste *Manual* podem ser cultivadas ou acclimadas com pouco trabalho nas nossas hortas ; muitissimas são indigenas, e abundão nas mattas.

Com o estabelecimento dos engenhos centraes, augmentará o producto do nosso alcool, de modo que não só bastará para o nosso uso, como ainda para exportação. A sua applicação, porém, no fabrico de licores, é de superior rendimento, pelo que será de grande proveito desenvolver esta industria.

Para pesos e medidas foi empregado neste *Manual* o systema metrico, já tão divulgado, que julgamos escusada qualquer explicação especial.

Quanto á vinificação e fabricação da cerveja, como estes dous ramos só podem ser explorados convenientemente por especialistas, temo-nos limitado a indicações geraes, mas sufficientes em todo o caso para o curioso que quizer entregar-se a este ramo de industria.

Repetimos que nenhuma das receitas dadas nesta obrinha póde ser prejudicial á saude; recommendamos, porém, que para obter os ingredientes necessarios, como *oleos ethereos, tinturas e essencias*, o fabricante se dirija a droguistas de reconhecida probidade e pericia, para que os seus productos, sujeitos á analyse do laboratorio de hygiene publica, mereção a devida approvação.

Rio, Novembro de 1883.

C. J.

INDICE

INTRODUÇÃO

	Paragraphos
I O ALCÓOL.....	1— 6
Preparação do espirito.....	7— 13
Desinfecção.....	14
Alcoolmetro.....	15

II INGREDIENTES AUXILIARES PARA A FABRICAÇÃO DE LICORES

Qualidade de agua.....	16
Caldas.....	17— 18
Oleos ethereos.....	19— 20

III MANIPULAÇÃO QUE EXIGE A FABRICAÇÃO DOS LICORES

Processo a frio e distillação.....	21— 27
Maceração e digestão.....	28— 31
Tinturas, elixires e essencias.....	32— 33
Clarificação.....	34— 35

IV COMO SE TINGEM OS LICORES

Côres auxiliares.....	36
Distribuição de côres.....	37

V CONSERVAÇÃO DOS LICORES

Engarrafamento.....	38— 39
Prevenção.....	40— 43

PRIMEIRA PARTE

PREPARAÇÃO PELO PROCESSO A FRIO

VI LICORES

Licores de:

Abacaxi (duas receitas).....	44
Agua americana.....	45
Agua de amor.....	46
Agua cordial.....	47
Agua de damasco.....	48
Agua de Dido.....	49
Agua estomacal.....	50
Agua de mil flôres.....	51
Agua nupcial.....	52
Agua panada de Danzie.....	53
Agua real.....	54
Agua turca.....	55
Aguardente anizada.....	56
Aipo.....	57
Alecrim.....	58
Alkermes (duas receitas).....	59
Alpes.....	60
Angelica (duas receitas).....	61
Aniz (duas receitas).....	62
Anizette de Bordeaux.....	63
Anizette de Hollanda (duas receitas).....	64
Aromatico.....	65
Baunilha.....	66
Bergamota.....	67
Bischof.....	68
Bitter de Berlim.....	69
Bitter extra-fino.....	70

Bitter, Grünwald	71
Bitter de Hamburgo	72
Bitter inglez	73
Bitter real	74
Bitter viennense	75
Boonekamp of Magbitter	76
Caçadores	77
Cacáo	78
Café (duas receitas)	79
Calamo aromatico	80
Canella (tres receitas)	81
Capuchinho	82
Cardamomo	83
Carmelita	84
Cascas de laranja (duas receitas)	85
Cerejas	86
Chartreuse	87
Cherry (licor de cereja)	88
Chocolate	89
Coentro	90
Coração	91
Coração francez	92
Coração de Hollanda	93
Cravo	94
Estomacal	95
Estomacal amargo	96
Flôres de laranjeira (duas receitas)	97
Funcho	98
Genebra (duas receitas)	99
Genebra de Hollanda	100
Gengibre	101
Kümmel (cinco receitas)	102
Limão (duas receitas)	103
Marasquino (duas receitas)	104
Marmelos	105
Melissa (duas receitas)	106
Morangos (duas receitas)	107

Nectar.....	108
Ortelã-pimenta (quatro receitas).....	109
Parfait d'amour.....	110
Pecegos (duas receitas).....	111
Persico (tres receitas).....	112
Ponche (tres receitas).....	113
Rhum.....	114
Rosas.....	115
Vermouth (duas receitas).....	116
Zimbro (duas receitas).....	117

SEGUNDA PARTE

PREPARAÇÕES PELO PROCESSO DE DISTILLAÇÃO

VII LICORES

Licores de:

Absintho (duas receitas).....	118
Agua americana.....	119
Agua de caroços.....	120
Agua cordial (duas receitas).....	121
Agua romana.....	122
Agua vital polaca.....	123
Alecrim.....	124
Alkermes.....	125
Alpes.....	126
Amargo.....	127
Amendoas amargas.....	128
Angelica.....	129
Aniz (duas receitas).....	130
Anizette (duas receitas).....	131
Balsamo consolador.....	132
Barbados.....	133
Bitter dos caçadores.....	134
Bitter estomacal.....	135

XI

Bitter de Hamburgo.....	136
Bitter hespanhol.....	137
Bitter inglez.....	138
Bitter superfino.....	139
Café (duas receitas).....	140
Calamo (duas receitas).....	141
Canella.....	142
Cardamomo (duas receitas).....	143
Cascas de laranja.....	144
Charthreuse.....	145
Cravo.....	146
Funcho.....	147
Genebra (quatro receitas).....	148
Kümmel (tres receitas).....	149
Limão (tres receitas).....	150
Marasquino (duas receitas).....	151
Melissa (duas receitas).....	152
Moscada.....	153
Nectar.....	154
Nectar brasileiro.....	155
Nectar do Oriente.....	156
Ortelã-pimenta (duas receitas).....	157
Persico (duas receitas).....	158
Rosas.....	159
Vermouth (duas receitas).....	160

TERCEIRA PARTE

VARIAS PREPARAÇÕES POR DIVERSOS PROCESSOS

VIII AGUAS

Aguas de:

Amendoas amargas.....	161
Aniz.....	162
Cravos da India.....	163

Flôr de laranjeira.....	164
Limão.....	165
Louro-cerejo.....	166
Melissa.....	167
Rosas.....	168
Toilette.....	169
Para a bocca.....	170

IX ARAK, COGNAC, PONCHES

Arak fino.....	171
Arak ordinario.....	172
Arak superfino.....	173
Cognac extra-fino.....	174
Cognac fino.....	175
Cognac ordinario.....	176
Ponche extra-fino.....	177
Ponche fino.....	178
Ponche superfino.....	179
Ponche de ananaz.....	180
Rhum extra-fino.....	181
Rhum ordinario.....	182
Rhum superfino.....	183

X CERVEJA

Manipulação.....	184
A maltagem.....	185-186
O cozimento.....	187-189
A fermentação.....	190-191
Componentes e qualidades.....	192
Falsificação.....	193
Fermento da cerveja.....	194
Cerveja preta (medicinal).....	195

XI CREMES

Cremes de:

Abacaxi.....	196
Absintho.....	197
Barbados.....	198
Cacáó.....	199
Calamo.....	200
Cominho.....	201
Coração francez.....	202
Coração hollandez.....	203
Gengibre.....	204
Imperial.....	205
Limão.....	206
Moka.....	207

XII ESSENCIAS

Fabricação.....	208
Abacaxi.....	209
Alfazema.....	210
Amendoas amargas.....	211
Angelica.....	212
Aniz.....	213
Baunilha.....	214
Bergamota.....	215
Bischof.....	216
Bitter (duas receitas).....	217
Calamo.....	218
Cardamomo.....	219
Cognac.....	220
Flôr de lorangeira.....	221
Gengibre.....	222
Kümmel.....	223
Limão.....	224
Moka.....	225

Persica.....	226
Rhum.....	227
Rosas.....	228
Vermouth.....	229
Zimbro.....	230

XIII RATAFIÁS

Absintho.....	231
Alkermes.....	232
Alpes.....	233
Ananaz.....	234
Angelica.....	235
Aniz.....	236
Anizette.....	237
Baunilha.....	338
Bergamota.....	239
Bitter inglez.....	240
Cacáo.....	241
Café.....	242
Caroços.....	243
Coração.....	244
Flôr de laranja.....	245
Genebra.....	246
Gengibre.....	247
Kümmel (tres receitas).....	248
Laranjas (duas receitas).....	249
Limão (duas receitas).....	250
Marmelo (duas receitas).....	251
Melissa.....	252
Ortelã-pimenta.....	253
Persico.....	254
Portugal.....	255
Rosas (duas receitas).....	256
Zimbro (duas receitas).....	257

XIV TINTURAS

Tinturas de:

Absintho	258
Aniz	259
Aromatica	260
Baunilha	261
Ortelã-pimenta	262

XV TINTURAS PARA TINGIR OS LICORES

Amarella (duas receitas)	263
Azul	264
Caramelo (pardo)	265
Encarnada (tres receitas)	266
Rosa	267
Verde	268
Violeta	269

XVI VINHOS

Acção do vinho	270
Seus componentes	271—272
Os mais recommendados	279—281
Vinificação	282—284
Clarificação	285—290
Conservação	291—293
Beneficiamento	294—296
Engarrafamento	297

XVII VARIAS RECEITAS PARA FABRICAR
VINHOS

Champagne	298
Vinho de frutas	299

Vinho de laranja.....	300
Vinho de maçãs.....	301
Vinho de Macau.....	302
Vinho de Madeira.....	303
Vinho de Malaga.....	304
Vinho de varias frutas.....	305

INTRODUÇÃO

II

O ALCOOL

1.—O alcool é o material mais importante para a fabricação dos licores, e portanto merece especial atenção. De sua força e pureza depende a bôa qualidade dos liquidos que com elle se preparam ou se ennobrecem, razão pela qual é indispensavel conhecer a sua preparação, a sua desinfeccção e a sua rectificação.

2.—O alcool não é um producto natural; provém da fermentação vinosa de substancias saccharinas, durante a qual estas são decompostas em acido carbonico, alcool e alguns productos

secundarios. Submettendo este liquido fermentado á distillação, obtém-se uma solução aquosa do alcool.

3.—A solução obtida se chama *aguardente* quando contém até 50 % de alcool; *espírito* quando tem mais de 50 % de alcool; e *espírito rectificado*, quando nella se achão até 96 % de alcool.

4.—*Alcool absoluto*, isto é alcool que não tem agua alguma, é de muito difficil fabricação, e não tem applicação na preparação dos licores.

5.—Além de alcool e agua, os distillados dos liquidos fermentados contém substancias de cheiro activo (*empyreumaticas*), que em parte dão valor ao alcool, porque são garantias de sua procedencia, como no *cognac*, no *arak* e no *rhum*, mas em parte tambem são prejudiciaes, visto que impossibilitão o emprego destes distillados na fabricação de licores finos, como acontece com a aguardente de batatas, nabos ou centeio. Estas substancias devem ser eliminadas préviamente pelo processo da desinfeccção, de que mais adiante se tratará.

6.—Resulta dos paragraphos antecedentes que

a fabricação do espirito se divide em quatro operações :

- 1.^a A preparação do liquido saccharifero.
- 2.^a A fermentação da solução.
- 3.^a A distillação do liquido alcoolico.
- 4.^a A concentração e rectificação.

7.—Passaremos agora a occupar-nos da fabricação do espirito.

A maior parte dos espiritos obtem-se de substancias feculosas, como cereaes e batatas, sendo o primeiro processo a transformação da fecula em assucar amylaceo, ou assucar de amido. Para este fim, os cereaes triturados, ou as batatas cozidas e esmagadas, são postos de môlho em agua, aggregando-se-lhes *malte*, que tem a propriedade de transformar o amido em assucar.

8.—Conseguida esta transformação, junta-se fermento ao môsto, para provocar a fermentação alcoolica, e decompôr assim o assucar em acido carbonico, alcool e alguns productos secundarios, como acido formico, acido acetico e glicerina.

9.—Logo que o môsto estiver maduro, é preciso distilla-lo, para evitar que comece a fermentação acida, porque esta transformará uma parte do alcool em acido acetico, o que prejudicaria a exploração qualitativa e quantitativamente.

10.—Na figura que acompanha este paragra-
pho, encontra-se o apparelho necessario para a
distillação do espirito.

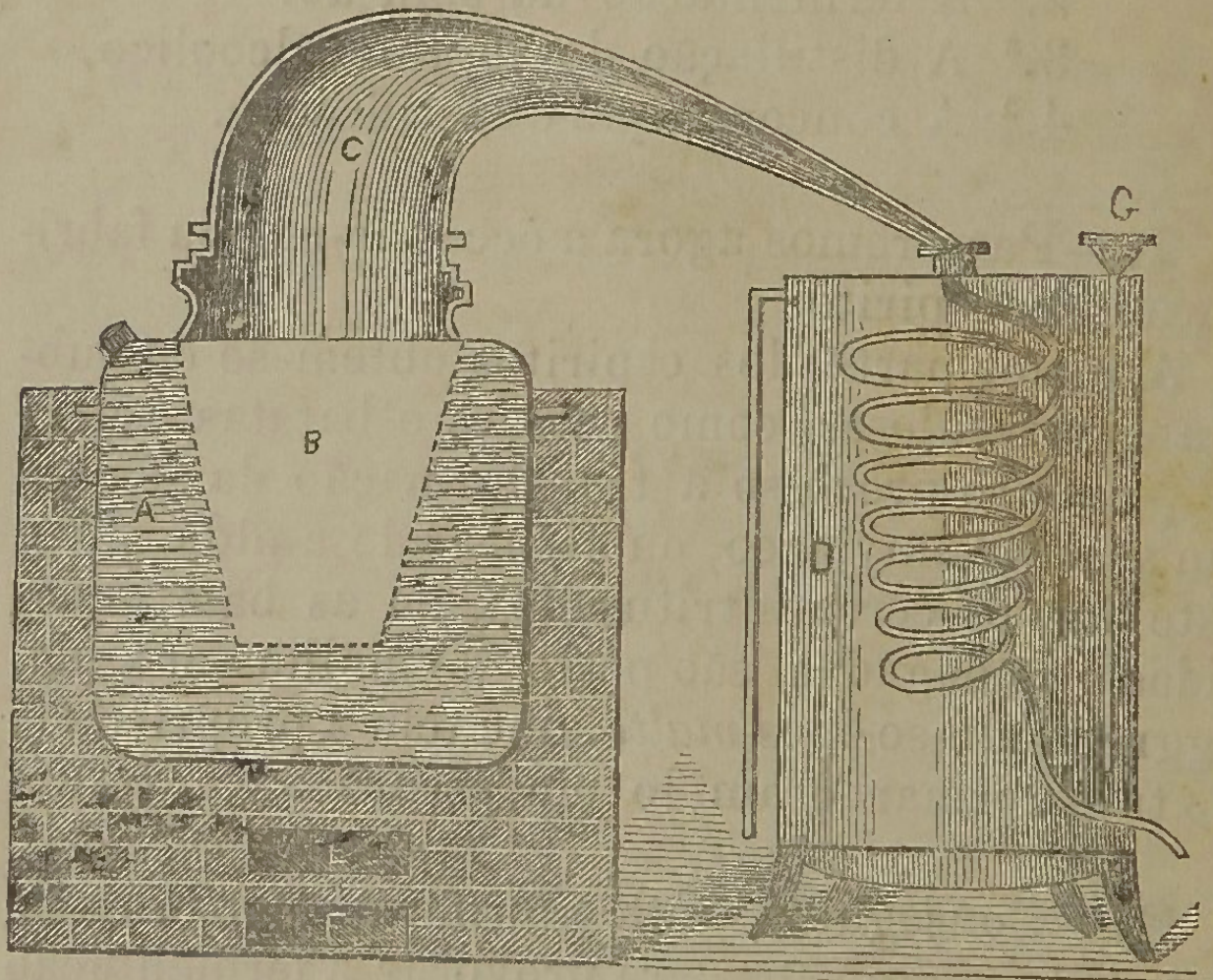


Fig. 1^a.—A. Banho maria que rodeia o alambique.—B. Alambique.—C. Capitel.—D. Refrigerante com serpentina.—E. Fornalha.—F. Cinzeiro.—G. Tubo de deitar agua no refrigerante.

No acto da distillação passam em primeiro lugar vapores que contêm quasi só alcool; em seguida apparecem vapores mais aquosos, e finalmente só vapores de agua. Neste ponto interrompe-se a distillação.

11.—Este primeiro distillado é aguardente

fraca, que, rectificada, isto é, submettida á segunda distillação, dá um producto mais alcohólico.

12.—O espirito distillado duas vezes contém 50 % de alcohol; multiplicando-se as rectificações, póde-se obter até 96 % de alcohol.

13.—Os processos descriptos exigião muito tempo e trabalho multiplicado. Aperfeçoou-se o apparelho, para obter immediatamente um espirito forte e desinfectado, o que se conseguiu intercallando entre o alambique e o refrigerante um *rectificador*, no qual o distillado se decompõe em sua parte aquosa, que volta ao alambique, e o alcohol, que passa ao refrigerante, onde é condensado.

14.—No espirito rectificado ainda podem permanecer substancias empyreumaticas (de cheiro nauseabundo, proveniente dos cereaes). Para eliminar este oleo empyreumatico, ou desinfectar o espirito, emprega-se o carvão vegetal. Para quantidades diminutas servem cubas, como a que representa a figura junta. Nestas cubas ha varias divisões perfuradas, que se cobrem com papel de filtrar, ou flanela, e camadas de carvão fresco ligeiramente pizado, e de arêa bem lavada. Enchem-se estas cubas com espirito de 50°, o qual deve permanecer ali quatro a cinco dias. Ao

cabo deste tempo extrahe-se pela torneira. Para abreviar o trabalho, podem empregar-se duas ou tres cubas, passando o espirito de uma a outra ao cabo de 24 horas.

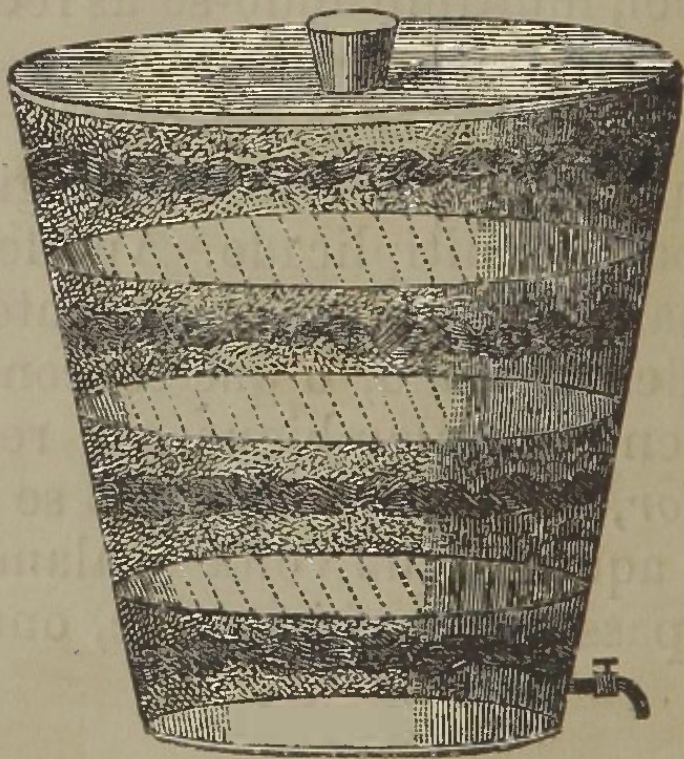


Fig. 2.—Filtro com arêa e carvão

Estas cubas de filtrar servem de oito a dez mezes, sem ter necessidade de renovar o carvão e a arêa.

15.—Para as pessoas que se servem deste manual unicamente para a preparação de licores, e por conseguinte comprão o espirito já rectificado e desinfectado, lembraremos que é muito importante conhecer a quantidade de alcool puro que contém o espirito. Para obter este conhecimento,

servem os instrumentos chamados *alcoholmetros*, que, mergulhados no liquido, marcão os grãos. E' essencial tomar em conta nesta medição a temperatura do espirito, visto que este liquido, com temperatura baixa, parece mais fraco, e com temperatura alta, mais forte. A temperatura normal do espirito para esta medição è de $15\frac{1}{2}$ grãos.

... de espírito que se apresenta de 15 a 20...

III

INGREDIENTES AUXILIARES PARA A FABRICAÇÃO DE LICORES

16.—Para diluir o espirito e preparar as caldas, o licorista precisa de agua, e importa que esta seja purissima, e não demasiadamente dura.

A agua dura se turva em contacto com o alcool, dando assim um aspecto desagradavel ao licor.

Para as manipulações em questão a agua distillada é preferivel, não augmentando muito o preço dos fabricados.

- **17.**—As caldas devem ser preparadas com assucar. Para os licores finos o assucar deve ser de bôa qualidade, sendo ás vezes necessario empregar assucar candi branco, como na fabricaço do *champagne*.

18.—Preparão-se as caldas com partes iguaes de agua e assucar ou com cinco partes de agua por

oito de assucar. Purifica-se bem a calda com clara de ovos (uma clara para dous kilogrs. de assucar), escumando acuradamente, passando finalmente a calda ainda quente por uma flabella dobrada. Na preparação de licores finos emprega-se a calda ainda morna, porque assim dá melhor sabor e aspecto aos liquidos, do que quando é applicada depois de ter esfriado.

19. — As drogas necessarias para a fabricação de *tinturas* e *essencias* são tão numerosas, que a sua descripção minuciosa excederia os limites deste manual. Como, porém, principalmente nos *oleos ethereos*, apparecem muitas falsificações feitas com oleos ordinarios, indicaremos como se póde verificar estas falsificações.

O oleo ethereo puro, pingado em um papel, produz uma mancha, que desaparece quando se aqueuta este papel; tendo, porém, havido falsificação, a mancha permanece.

Os oleos ethereos devem ser conservados ao abrigo da luz solar, para não soffrer deterioração, e em frascos bem fechados, visto que a sua qualidade principal é o aroma, que facilmente perdem ao contacto com o ar.

20. — Oleos ethereos velhos podem ser rectificados com o apparelho de *Göttling*, representado nesta figura, para o qual passam os vapores obtidos em uma retorta de vidro, que descansa em

um banho de arêa por cima de um fogareiro aquecido com carvão vegetal.

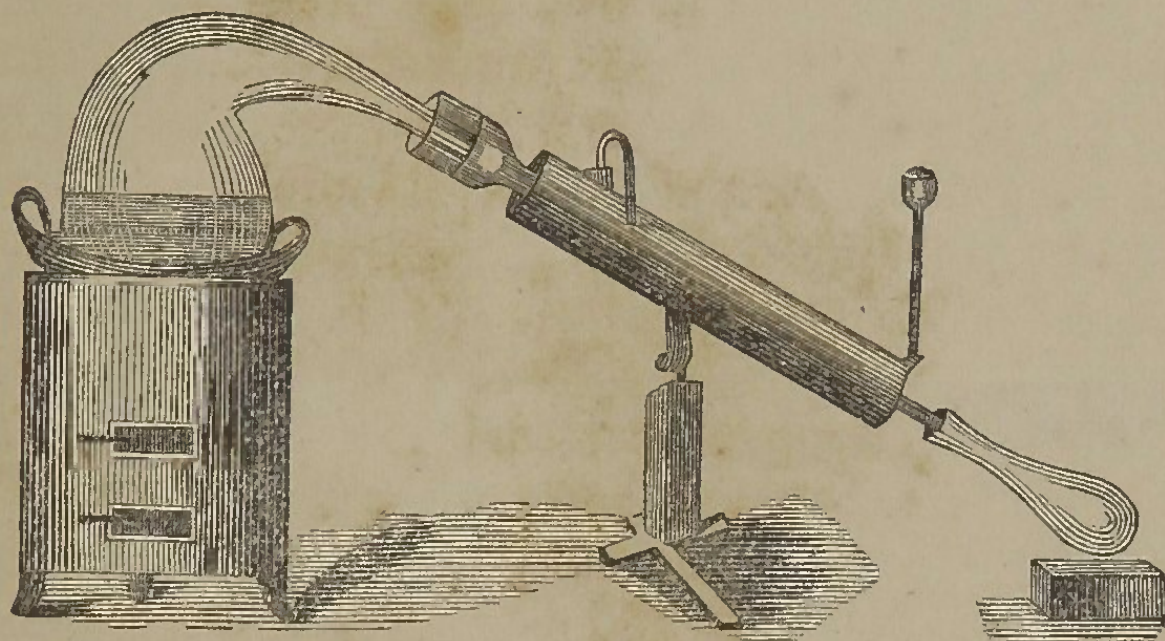


Fig. 3.—Alambique de Götting

Este aparelho serve também para obter, por meio da destillação, pequenas quantidades de óleos ethereos, sendo muito recommendado para os fazendeiros e outras destillarias de menor escala.



MANIPULAÇÕES QUE EXIGE A FABRICAÇÃO DE LICORES

21. — Na fabricação dos licores emprega-se o processo a frio ou a distillação.

22. — Já explicámos o aparelho da distillação; resta-nos acrescentar que ao distillar licores é conveniente collocar uma gaze entre a caldeira e o capitel do alambique, para evitar que passem ingredientes com os vapores.

23. — Ao começar a distillação, o fogo deve ser bem vivo; depois é diminuido, mantendo-se-o quanto fôr possível em igual temperatura até que pelo fim da operação é avivado de novo. E' indispensavel que haja sempre liquido no alambique, para que o fogo não derreta o estanho.

24.— Merece ainda grande attenção o refrigerante, para que o distillado só saia bem frio, visto que o aroma mais fino é mais volatil, e muito se perderia com temperatura alta.

25.— O primeiro e ultimo producto da distillação são recolhidos separadamente do resto, para mistura-los com licores de inferior qualidade.

26.— Obtem-se geralmente pela distillação um producto incolor, que só contém as substancias volateis, isto é, o oleo ethereo dos ingredientes vegetaes, emquanto que as partes solidas dos extractos ficão no alambique. Querendo juntar ao licôr tambem estas partes, procede-se do modo seguinte.

27.— Cobre-se as substancias vegetaes bem picadas ou trituradas com a quantidade necessaria de espirito, conserva-se esta mistura, vascolejando-a frequentemente, na temperatura ordinaria, ou em uma de 50 a 70° C.

28.— O processo empregado na temperatura ordinaria chama-se *maceração*; o segundo *digestão*.

29.— Emprega-se em geral a maceração quando deve seguir ainda uma distillação.

30.— Lança-se mão da *digestão* quando as substancias empregadas não soffrem do calor. Escolhem-se frascos de gargalo largo, que não se encham inteiramente, atando-se um pedaço de bexiga na boca.

Fura-se com uma agulha a bexiga em alguns pontos para deixar escapar em parte os vapores alcoolicos, porque, sem esta precaução, poderia rebentar o frasco.

31.— A digestão dura ordinariamente de quatro a sete dias.

Deixa-se esfriar o liquido, coando-o em seguida; o residuo é esprimido, e os dous liquidos misturados são, depois de um dia de descanso, filtrados por papel ou algodão.

32.— Estes extractos, sendo fortes, chamão-se *tinturas*.

Elixires e *essencias* são tinturas que contêm maior porção de principios amargos dos vegetaes.

Não são licores, propriamente ditos, mas servem como ingredientes na fabricação destes.

33.— Muitas especies de licores fabricão-se pelo processo a frio, misturando uma solução alcoolica de oleos ethereos com calda, ou aggregando á mistura tinturas ou essencias, diluindo depois com agua.

34. — Estas misturas turvão o licor, de modo que se torna necessaria uma clarificação.

Para licores finos emprega-se em um hectolitro uma solução de 25 grammas de gelatina em meio litro de agua; junta-se esta solução ao licor, e deixa-se descansar.

35. — E' sempre preferivel obter a clarificação por meio da filtração.

Juntemos aqui o desenho de um apparelho de filtrar, commodo e pouco dispendioso, construido por *Oscar Kropf* em Nordhausen, Allemanha.

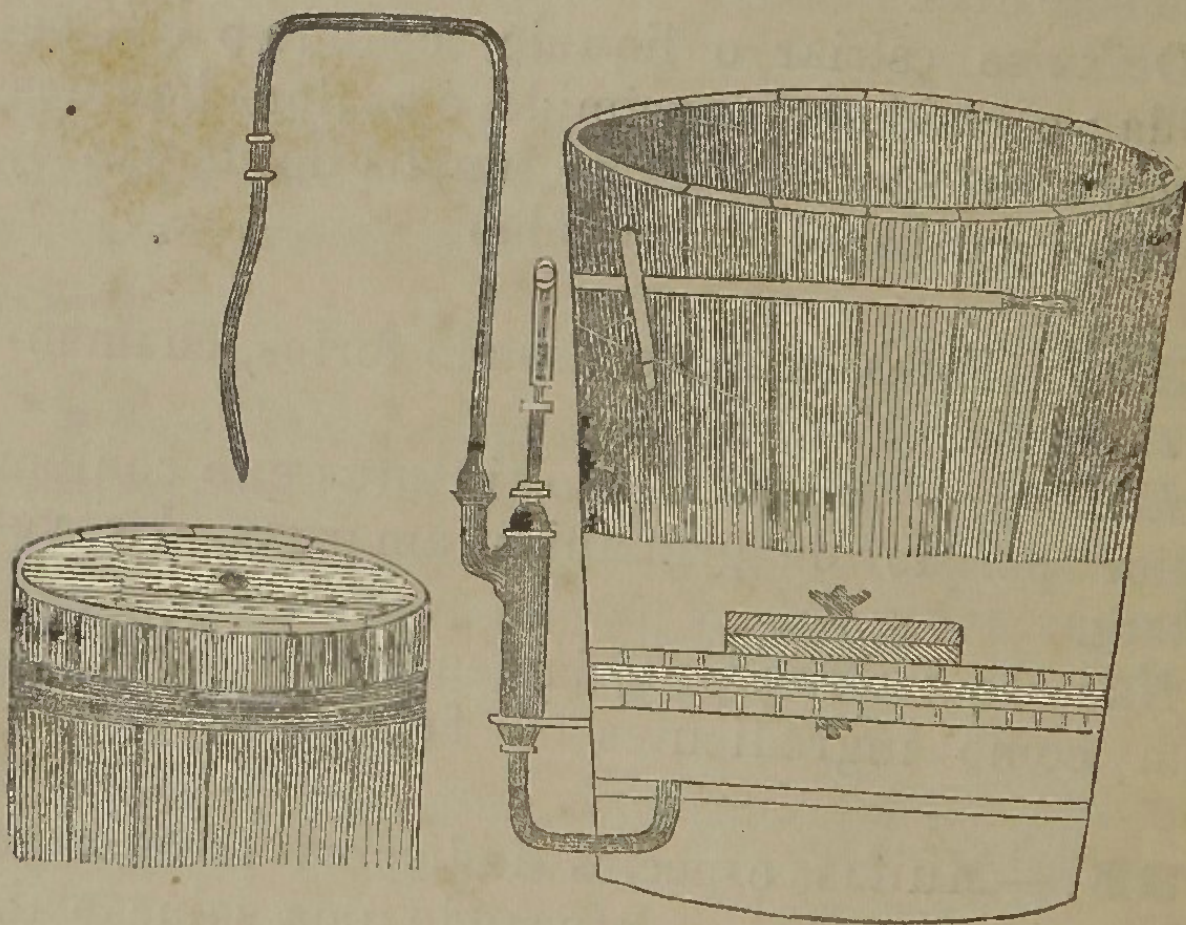


Fig. 4.— Filtro com bomba de ar

A cuba que recebe o liquido, tem um fundo duplo perfurado, com camadas de feltro.

Pela bomba extrahe-se o ar do compartimento inferior, acelerando assim prodigiosamente a filtração.

Com este aparelho, segundo os tamanhos, póde filtrar-se de 50 a 200 litros em oito ou dez minutos.

IV

COMO SE TINGEM OS LICORES

36.—É indubitavel que um bello aspecto recommenda altamente os licores; eis a razão por que o processo de tingir merece a maior attenção, pois que se trata de augmentar o valor do producto, sem prejudicar a saude do consumidor.

Empregão-se actualmente as côres anilinas para tingir os licores; mas é preciso que o droguista garanta a sua innocuidade, antes que o licorista as possa empregar conscienciosamente. No appendice deste manual daremos varias receitas para preparar tintas inoffensivas.

37.—Tingem-se os licores em geral antes de filtrados, aggregando-lhes pouco a pouco os ingredientes indicados nos formularios dos respectivos licores, até que se obtém a côr desejada.

É claro que para a adopção das côres não póde haver regra absoluta, dependendo ella muito do gosto dos consumidores. Em geral, porém, deixa-se incolores os licores de *Anizette*,

Cummenilho, Marasquino; aos licores de *Baunilha* é costume dar-se uma côr azul; os de *Coração, Nozes*, e a maior parte dos amargos tingem-se de castanho; verde é a côr preferivel para os licores de *Vermouth, Ortelã, Melissa*; aos de frutilhas, cerejas, cravos, rosas, dá-se uma bella côr encarnada.



CONSERVAÇÃO DOS LICORES

38. — O melhor modo de conservar os licores por muito tempo, sem que percão suas boas qualidades, é engarrafa-los, rolhando cuidadosamente com rolha sã e sem falha, e sufficientemente forçada.

Não só é inutil lacrar, mas póde até prejudicar os licores; no caso de que alguma rolha não tape bem hermeticamente o gargalo, o alcool dissolverá o lacre, communicando máo gosto á bebida.

Muitos fabricantes empregão capsulas de estanho para cobrir a rolha.

39. — Não convém guardar licores em barris de madeira, porque com o tempo a madeira lhes extrahe parte do aroma e de sua força. Frascos pequenos são preferiveis para a conservação dos licores finos.

40. — Ha muitos licores que desmerecem quando são expostos ao sol; convém, pois, tê-los na

sombra e o mais possivel em logar fresco, onde com o tempo adquirem subido gráo de perfeição.

41. — Passaremos agora a dar o formulario de grande numero de licores excellentes, saborosos e de facil producção, fabricados pelo processo a frio, recommendando principalmente as respectivas receitas aos industriaes e commerciantes que não podem ou não querem empregar o processo de distillação.

42. — Apezar das indicações que já demos, acompanharemos as receitas de explicações especiaes quando o caso o exigir, lembrando a conveniencia de que o fabricante só compre em drogaria bem acreditada os oleos ethereos e as tintas anilinas, para evitar fraude e prejuizo.

43. — Sempre que nos formularios se emprega o termo *oleo* entende-se *oleo ethereo*.

PRIMEIRA PARTE

Fabricação pelo processo a frio

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

PRIMEIRA PARTE

Fabricação pelo processo a frio

VI

LICORES

44.—Abacaxi

N. 1.—Ponha-se a digerir durante alguns dias, em 18 litros de alcool de 90°, cascas de 3 abacaxis e de 4 laranjas com :

Baunilha.	18 grammas
Cassia superfina.	65 »
Cravo.	60 »

Filtre-se, e aggregue-se 14 kilogrs. de assucar candi branco dissolvidos em 12 litros de agua distillada.

N. 2.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de rosas.	40 gottas
Tintura de baunilha.	40 »
Essencia de abacaxi.	15 grammas
Ether de abacaxi.	15 »

Junte-se calda de 2 ³/₄ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

45.—Agua americana

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de canella	24	gottas
» de cravo.....	24	»
» de macis.....	24	»
» de flôres de lorangeira.	3	grammas
» de limão.....	2	»
» de melissa.....	2	»

Junte-se uma solução de 2 ³/₄ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

46.—Agua de amor

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella.....	20	gottas
» de cravo.....	20	»
» de amendoas amargas. ...	2	grammas
» de limão.	5	»
» de macis.	40	»
» de melissa	2	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

47.—Agua cordial

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de cardamomo	1,33	grams.
» de coentro	1	»
» de cravo	1	»
» de funcho	2	»
» de limão	5	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar, dissolvidos em 6 litros de agua, e filtre-se.

48.—Agua de damasco

Corte-se um kilogr. de damascos maduros em rodinhas, e addicione-se :

Canella moida	30	grammas
Cravos da India	7,5	»

Deite-se :

Espirito de 90°	6	kilogrs.
Vinho branco	4	»

Ponha-se a macerar durante oito ou dez dias, e filtre-se.

Junte-se calda de 3 1/2 kilogrs. de assucar e 3 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

49.—Agua de Dido

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de aniz.....	1	grams.
» de bergamota.....	1,33	»
» de canella.....	1	»
» de limão.....	4	»
» de macis.....	0,66	»
» de melissa.....	3	»

Junte-se calda de 3 ¹/₄ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de azul, e filtre-se.

50.—Agua estomacal

Dissolva-se em 7 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de angelica.....	44	gottas
» de aniz estrellado.....	24	»
» de bergamota.....	60	»
» de canella.....	24	»
» de coentro.....	28	»
» de cravo.....	24	»
» de mangericão.....	24	»
» de salva.....	32	»
» de vermouth.....	32	»

Junte-se uma solução de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

51.—Agua de mil flôres

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de rosas.....	48 gottas
Oleo de alfazema.....	24 »
» de bergamota.....	80 »
» de canella.....	24 »
» de cardamomo.....	16 »
» de flôr de lorangeira.....	48 »
» de melissa.....	40 »
» de thymo.....	24 »
Tintura de baunilha.....	48 »

Junte-se uma solução de 8 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde-claro, e filtre-se.

52.—Agua nupcial

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de cardamomo.....	16 gottas
» de coentro.....	24 »
» de macis.....	24 »
» de aipo.....	2 grammas
» de bergamota.....	2 »
» de salsa da horta.....	2 »

Junte-se uma solução de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

53.—Agua panada de Danzic

Pique-se bem

Cánella.....	7,5	grammas
Casca tostada de pão de centeio	500	»
Cascas frescas de limão.....	120	»
Flôr de moscada.....	7,5	»

Cubra-se com 10 kilogrs. de espirito de vinho, ponha-se a digerir durante seis a oito dias, esprema-se, filtre-se, e junte-se uma solução de 4 kilogrs. de assucar e 10 litros de agua.

54.—Agua real

Dissolva-se em 6 kilogrs. de alcool de 90° :

Oleo de cravo.....	30	gottas
» de macis.....	30	»
» de canella.....	27	grammas
» de casca de laranjeira.....	4	»
» de limão.....	5	»
Essencia de ambar.....	5	»
Tintura de baunilha.....	7,5	»

Junte-se 3 kilogrs. de assucar dissolvidos em 5 litros de agua, e filtre-se.

55.—Agua turca

Deite-se em uma vasilha, que feche hermeticamente, 3 kilogrs. de agua fervendo sobre :

Bom chá da India.....	20	grams.
Chá de flôres de tilia.....	7,5	»
Semente de angelica..	4	»

Deixe-se macerar durante tres ou quatro horas, filtrando-se depois o liquido ; torne-se a deitar sobre o residuo 3 kilogrs. de agua fervendo, e pratique-se como da primeira vez, juntando-se as duas infusões e aggregando-se 3 kilogrs. de assucar e 6 litros de alcool de 90°, e filtre-se de novo.

56.—Aguardente anizada

Espirito de 40°.....	80	litros
» de aniz.....	4	»

Misture-se, filtre-se, e conserve-se em garrações.

57.—Aipo

Misture-se :

Licor de aniz.....	2	litros
» de cominho (kümmel)....	1	»
» de laranjas verdes.....	4	»
» fino de limão.....	4	»
» persico.....	2	»

58.—Alecrim

Dissolva-se em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de alecrim.....	6,5	grammas
» de limão.....	1,5	»

Junte-se calda de 1 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 ¹/₂ litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

59.—Alkermes

N. 1.—Ponha-se a macerar durante alguns dias em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Canella.....	90	grammas
Cravos da India.....	60	»
Flôres de macis.....	90	»

Junte-se uma solução de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde ou amarello, filtre-se, e aggregue-se 60 grammas de essencia de rosas.

N. 2.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de cravo.....	40	gottas
» de rosas.....	24	»
» de canella.....	4	grammas
» de macis.....	2 ¹ / ₂	»

Junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde ou amarello, e filtre-se.

60.— Alpes

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de calamo aromatico.	40	grammas
» de canella.	24	»
» de cardamomo.	24	»
» de cravo	24	»
» de laranjas amargas	24	»
» de mangerona.	24	»
» de ortelã-pimenta	40	»
» de vermouthe.	40	»

Junte-se calda de 2 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

61.— Angelica

N. 1. — Ponha-se a digerir durante quatro dias em 19 litros de alcool de 90°, e em uma temperatura quente :

Bagas de zimbro pizadas.	65	grammas
Baunilha	10	»
• Casca de laranja.	150	»
» de limão.	240	»
Cassia	65	»
Cravos.	60	»
Flôres de alfazema.	50	»
» de lorangeira.	65	»
» de macis.	15	»

Folhas de alecrim.	60	grammas
Mangerona.	20	»
Nozes de macis.	10	»
Raiz de violeta.	30	»

Filtre-se, e junte-se calda de 12 kilogrs. de assucar e 12 $\frac{1}{2}$ litros de agua.

N. 2. — Em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de angelica.	80	gottas
» de cardamomo.	24	»
» de limão.	80	»
» de macis.	20	»
» de melissa.	40	»
» de vermouth	20	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

62.—Aniz

N. 1.—Dissolva-se em 6 litros de alcool de 90° :

Oleo de aniz.	7,5	grammas
» de aniz estrellado.	1,25	»

Misture-se com calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 de agua, e filtre-se por papel.

N. 2. — Dissolva-se em 10 kilogrs. de espirito de vinho:

Oleo de cominho	32	gottas
» de funcho	40	»
» de limão.....	30	»
» de aniz.....	7,5	grammas.

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 10 de agua, e filtra-se ao cabo de quatro a cinco dias.

63.— Anizette de Bordeaux

Ponha-se de mólho durante seis dias em 16 litros de espirito de 34°:

Aniz estrellado.....	500	grammas.
» verde.....	250	»
Coentro.....	124	»
Funcho.....	126	»
Páo de sassafráz (picado).....	126	»
• Semente de almiscar..	32	»

Distille-se no banho de agua, e junte-se :

Assucar do mais fino.....	14	kilogrs.
Agua distillada.....	12	litros
» de flôr de lorangeira.....	1	»
» da fonte	1	»

64.—Anizette de Hollanda

N. 1.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de alcool de 90° :

Essencia de cognac.....	2,5	grammas
Oleo de amendoas amargas....	1,25	»
» de aniz.....	5	»
» de aniz estrellado.....	1,25	»
Tintura de baunilha	1,25	»

Junte-se calda de 2,75 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

N. 2.—*Idem, dupla.*

Essencia de oleo de aniz.....	500	grammas
Espirito.. ..	20	litros.

Junte-se calda de 7 1/2 kilogrs. de assucar e 40 litros de agua, e filtre-se.

65.—Aromatico

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de alecrim.....	24	gottas
» de alfazema.....	27	»
» de angelica.....	27	»
» de cardamomo.....	33	»
» de limão.....	30	»
» de mangerona.....	27	»
» de ortelã-pimenta.....	30	»

Junte-se calda de 2 1/3 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre se.

66.—Baunilha

Pique-se 7,5 grammas de baunilha, e ponha-se a digerir alguns dias em 6 kilogrs. de espirito de 90°, filtre-se, e aggregue-se:

Essencia de cognac	7,5 grammas
» de rosas	4 »

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de encarnado, e cõe-se.

67.—Bergamota

Dissolva-se em 6 kilogrs. de alcool de 90° :

Essencia de rosas	30 gottas
Oleo de bergamota	120 »
» de flôr de laranjeira	18 »
Tintura de baunilha	30 »

Junte-se calda de 2 1/2 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de côr de ouro, e filtre-se.

68.—Bischof

Oleo de casca de laranjas	5 grammas
Alcool de 90°	4 kilogrs.

Junte-se calda de 1 1/2 kilogrs. de assucar e 4 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

69.—Bitter de Berli m

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 60° :

Oleo de angelica.....	40 gottas
» de aniz estrellado..	40 »
» de coentro	80 »
» de gengibre	40 »
» de zimbro	80 »

Junte-se uma solução de 1 kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de castanho, e filtre-se.

70.—Bitter extra-fino

Pique-se :

Canella.....	15 grammas
Cascas de laranja.....	120 »
Páo de quassia.....	30 »
Pequenas laranjas verdes.....	180 »

Cubra-se com 5 kilogrs. de espirito de 90°, e ponha-se a digerir durante oito dias; esprema-se a massa, aggregue-se ao liquido uma solução de 1 ¹/₄ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de castanho, e filtre-se.

71.—Bitter Grűffnewald

Pique-se, e ponha-se a digerir durante alguns dias em 7 kilogrs. de espirito de 90°:

Cascas de laranjas frescas.	60	grammas
Galanga.	15	»
Golphão pequeno.	15	»
Herva santa.	15	»
Raiz de genciana.	30	»
Vermouth.	7,5	»

Filtre-se, e junte-se 7,5 grammas de essencia de cognac e calda de $\frac{1}{2}$ kilogr. de assucar e 6 litros de agua.

72.—Bitter de Hamburgo

Dissolva-se em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de calamo	60	gottas
» de canella.	40	»
» de cravo.	40	»
» de laranjas amargas.	40	»
» de limão	40	»
» de ortelã-pimenta.	50	»
» de vermouth.	40	»

Junte-se calda de $\frac{3}{4}$ kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de castanho, e filtre-se.

73.—Bitter inglez

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de angelica.....	90	gottas
» de casca de laranja.....	80	»
» de coentro.....	16	»
» de mangericão.....	24	»
» de vermouth.....	40	»

Junte-se uma solução de 1 kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de castanho, e filtre-se.

74.—Bitter real

Dissolva-se em 6 kilogrs. de alcool de 90° :

Oleo de limão.....	80	gottas
» de macis.....	24	»
» de mangericão.....	40	»
» de melissa.....	40	»
» de salva.....	40	»
» de vermouth.....	40	»
Tintura de baunilha.....	60	»

Junte-se calda de 2 ³/₄ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

75.—Bitter viennense

Dissolva-se em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Olco de aniz.....	20	gottas
» de calamo	32	»
» de canella.....	20	»
» de coentro.....	20	»
» de cravo.....	20	»
» de laranjas amargas.....	40	»
» de mangerona.....	32	»
» de origano.....	40	»
» de vermouth.....	40	»

Junte-se calda de $\frac{1}{2}$ kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

76.—Boonekamp of Magbitter

Disso!va-se em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de angelica.....	40	gottas
» de aniz estrellado.....	40	»
» de coentro.....	32	»
» de laranjas amargas.....	40	»
» de limão.....	32	»
» de mangerona.....	20	»
» de ortelã-pimenta.....	16	»
» de vermouth.....	20	»
Essencia de agarico larix.....	1	kilogr.

Faça-se um cozimento de 180 grammas de folhas de alcaçuz e 240 de assucar em 8 litros de agua, junte-se á solução acima, tinja-se levemente de amarello, e filtre-se.

77.—Caçadores

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de angelica.	40 gottas
» de cardamomo.	20 »
» de cascas de laranja. . . .	80 »
» de galanga.	20 »
» de limão.	40 »
» de mangerona.	20 »
» de vermouthe.	20 »
Essencia de cognac.	4 grammas.

Junte-se calda de 2 1/2 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

78.—Cacáo

Ponha-se a digerir durante oito a dez dias em 8 kilogrs. de espirito de 90°:

Balsamo peruviano.	0,6 grammas
Baunilha.	0,6 »
Canella picada.	30 »
Cravos da India.	15 »
Favas de cacáo moidas.	240 »

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 8 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

79.—Café

N. 1.— Ponha-se a digerir durante oito dias, em 3 kilogrs. de alcool de 90°, 500 grammas de café moido, e addicione-se :

Oleo de canella	20	gottas
» de cravo	20	»
» de macis	16	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

N. 2. — Como acima :

Baunilha	5	grammas
Cravo	7,5	»
Flôres de cravo	30	»
» de macis	4	»
Moka moido (levemente tostado)	1 ¹ / ₈	kilogrs.
Alcool de 90°	18	litros.

Junte-se calda de 10 kilogrs. de assucar e 24 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

80.—Calamo aromatico

Dissolva-se, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 6 grammas de oleo de calamo, junte-se calda de 1 kilogr. de assucar dissolvido em 6 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

81.—Canella

Dissolva-se em 5 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de espirito de 80° :

Oleo de canella	1 gramma.
» de flôr de canella	5 grammas.

Junte-se calda de $\frac{1}{2}$ kilogr. de assucar e 6 $\frac{1}{2}$ litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

N. 2. —Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella	2,5 grammas
» de flôr de canella	5 »

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

N. 3.

Ponha-se 360 grammas de flôr de canella bem picada a digerir durante oito dias em 6 kilogrs. de espirito de 90°, e junte-se calda de 2 $\frac{1}{2}$ hilogrs. de assucar e 7 litros de agua. O mais como acima.

82.—Capuchinho

Dissolva-se em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de aniz	20 gottas
» de funcho	20 »
» de macis	20 »

Oleo de canella.	1,5	grams.
» de cominho.	5	»
» de flôr de laranjeira. . . .	3	»
» de salsa da horta.	5	»

Junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

83.—Cardamomo

Dissolva-se, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 7,5 grammas de oleo de cardamomo, junte-se calda de 1 kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de amarello, e filtre-se.

84.—Carmelita

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de coentro.	3	grammas
» de laranjas amargas. . . .	6	»
» de limão.	1,5	»
» de macis.	1	»
» de melissa.	3	»

Junte-se calda de 1 kilogr. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se sem tingir.

85.—Casca de laranja

N. 1.—Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de casca de laranja em 6 kilogrs. de espirito de 90°, e junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua.

N. 2.—Pique-se 240 grammas de casca de laranjas frescas, deite-se 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda como acima, e filtre-se.

86.—Cerejas

(KIRSCH)

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de canella..	8	gottas
» de amendoas amargas.. . . .	4	grammas
Tintura de raiz de violeta.. . . .	7,5	»

Junte-se calda de 1 kilogr. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se com sumo de cereja, e filtre-se.

87.—Chartreuse

Oleo de chartreuse..	42	grammas
Assucar..	12,5	kilogrs.
Agua..	17,5	litros
Espirito de 90°..	30	»

Tinja-se de verde ou amarello, e filtre-se.

88.—Cherry (licor de cereja)

Na mistura de 8 litros de calda de cerejas e 10 de alcool puro dissolva-se:

Balsamo da India.....	7,5	grammas
Canella (picada).....	4	»
Olco de cravo.....	2	»
» de laranjas amargas. ...	4	»

Junte-se calda de 6 kilogrs. de assucar, dissolvidos em 22 litros de agua, vascoloje-se bem, e deixe descansar até que a mistura se clarifique.

89.—Chocolate

Ponha-se a digerir durante oito dias, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 540 grammas de chocolate de baunilha moído, tinja-se de castanho escuro, filtre-se, e aggregue-se:

Oleo de canella.....	40	gottas
» de cravo.....	20	»
Tintura de baunilha.....	2	grammas.

Junte-se calda de 2 1/2 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua.

90.—Coentro

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:
Oleo de coentro..... 6 grammas
» de limão..... 2 »

Junte-se calda de 1 kilogr. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

91.—Coração

Pique-se :

Canella..... 44 grammas
Casca de laranjas frescas..... 360 »
Laranjas verdes (pequenas).... 180 »

Addicione-se 22,5 grammas de oleo de macis, ponha-se a digerir durante alguns dias em 6 kilogrs. de espirito de 80°, tinja-se de castanho, junte-se uma solução de 1 ¹/₄ kilogrs. de assucar e 5 litros de agua, e filtre-se.

92.—Coração francez

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella..... 20 gottas
» de macis..... 12 »
» de casca de laranja..... 5 grammas
Essencia de framboezas..... 2 »
Rhum da Jamaica..... 120 »
Tintura de baunilha..... 2 »

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

93.—Coração de Hollanda

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de macis.	10	gottas
» de canella.	0,5	grams.
» de cascas de laranja.	5	»
Essencia de cognac.	1,33	»
Tintura de baunilha.	2,66	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

94.—Cravo

Dissolva-se 5 grammas de oleo de cravo em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 1 kilogr. de assucar e 6 ¹/₂ litros de agua, tinja-se de vermelho, e filtre-se.

95.—Estomacal

Dissolva-se em 5 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de aniz.	10	gottas
» de calamo aromatico.	20	»
» de cravo	6	»

Oleo de flôres de alfazema.....	6 gottas
» de laranginhas verdes....	50 »
» de ortelã crespa.....	10 »
» de zimbro.....	20 »

Junte-se calda de 2 kilogrs. de assucar e 5 de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

96.—Estomacal amargo

Pique-se :

Calamo aromatico.....	90 grammas
Canella.....	120 »
Cascas de laranjas frescas.....	240 »
Genciana.....	240 »
Páo de quassia.....	120 »

Ponha-se a digerir durante oito dias, e junta-se:

Oleo de cardamomo.....	8 gottas
» de coentro.....	16 »
» de limão.....	24 »
» de macis.....	8 »
» de melissa.....	16 »

Ponha-se novamente a digerir durante alguns dias, junte-se calda de 2 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

97.— Flôres de lorangeira

N. 1.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Ether de framboezas	40	gottas
Essencia de rosas	5	grammas
Oleo de flôres de lorangeira . .	5	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de amarello escuro, e filtre-se.

N. 2.—Como acima :

Ether de framboezas	80	gottas
Oleo de amendoas amargas . . .	16	»
» de canella	16	»
» de flôres de lorangeira . . .	5	grammas
Espirito de 90°	6	kilogrs.

O mais como acima.

98.—Funcho

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de aniz	40	gottas
» de coentro	24	»
» de funcho	6	grammas

Junte-se calda de 1 1/2 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

99.—Genebra

N. 1.

Essencia de cognac	4 grammas.
Oleo de zimbro	10 »
Espirito de 90°	7 kilogrs.

Junte-se 1 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 6 $\frac{1}{2}$ litros de agua, e filtre-se.

N. 2. — *Dupla*

Aguardente desinfectada de 40° . .	80 litros
Espirito de zimbro	4 $\frac{1}{2}$ »

Junte-se 3 kilogrs. de assucar e 3 litros de agua, e filtre-se.

100.—Genebra de Hollanda

Essencia de cognac	7,5 grams.
Oleo de cardamomo	1 »
» de zimbro	11 »
Espirito de 90°	8 kilogrs.

Junte-se cozimento filtrado de :

Fruta de alfarroba	120 grammas
Assucar	$\frac{1}{4}$ kilogr.
Agua	5 litros.

101.—Gengibre

Dissolva-se 4 grammas de oleo de gengibre em 5 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de espirito de 80°, junte-se calda de $\frac{1}{2}$ kilogr. de assucar e 6 $\frac{1}{2}$ litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

102.—Kümmel (licor de cominho)

N. 1.—Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de cominho em 7 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar em 7 litros de agua, e filtre-se. Proceda-se do mesmo modo com os de ns. 2 e 3.

N. 2.

Oleo de aniz.....	15 grammas.
» de cominho.....	7,5 »
Espirito de 90°.....	7 kilogrs.

N. 3.

Oleo de coentro de 90°.....	20 gottas
» de cominho.....	7,5 grammas.
Tintura de baunilha.....	2 »
Espirito do 90°.....	7 kilogrs.

N. 4.

Oleo de cardamomo.....	16 gottas
» de flôr de laranjeira....	24 »
» de cominho.....	4 grammas
Alcool de 80°.....	5 $\frac{1}{2}$ litros

Junte-se calda de $\frac{3}{4}$ kilogr. de assucar e 6 $\frac{1}{2}$ litros de agua, e filtre-se.

N. 5. — Simples :

Aguardente purificada de 40°...	80	litros
Espirito de cominho.....	5	»

Vascoleje-se bem por tres dias, e clarifique-se.

103.—Limão

N. 1.—Ponha-se a digerir durante alguns dias:

Cascas frescas de limão (sem o branco).....	1 $\frac{1}{2}$	kilogrs.
Agua.....	18	litros
Alcool de 90°.....	22	»

Junte-se calda de 20 kilogrs. de assucar e 18 litros de agua, tinja-se de amarello claro, e filtre-se.

N. 2.

Oleo de flôres de lorangeira..	20	gottas
» de limão.....	5	grammas
Tintura de baunilha.....	1,3	»
Espirito de 90°.....	6	kilogrs.

Junte-se calda de 2 $\frac{3}{4}$ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de amarello claro, e filtre-se.

104.—Marasquino

N. 1.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de cognac.....	2	grammas
Ether de framboezas.....	4	»
Oleo de amendoas amargas.....	2	»
» de flôr de lorangeira.....	2	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

N. 2.—Como acima,aggregando-se 3 grammas de ether de pecegos.

105.— Marmelos

Pique-se, e ponha-se a digerir oito dias em $\frac{1}{2}$ kilogr. de espirito de vinho de 85° :

Casca de canella.....	60	grammas
Noz moscada.....	7,5	»
Raiz de gengibre.....	15	»
Sementes de coentro.....	15	»

Depois de espremer e coar, junte-se :

Assucar... ..	2 $\frac{3}{4}$	kilogrs.
Espirito de vinho de 85°... ..	2 $\frac{1}{4}$	»
Sumo de marmelos frescos... ..	3 $\frac{1}{4}$	»

Dissolva-se o assucar no sumo de marmelo, e filtre-se por filtro ou papel.

106.—Melissa

N. 1.—Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella...	40	gottas
» de coentro...	8	»
» de limão...	80	»
» de melissa (herva cidreira)	100	»

Junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

N. 2.

Oleo de canella ...	20	grammas
» de cardamomo...	20	»
» de limão...	2	»
» de melissa ...	4	»
Espirito de 90°...	6	kilogrs.

O mais como acima.

107.—Morangos

N. 1.—Ponha-se a digerir durante seis dias, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 2 kilogrs. de morangos maduros, junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 5 litros de agua, e filtre-se.

N. 2.—Como acima, sendo para a calda de 2 ¹/₃ kilogrs. de assucar em igual parte de agua, e junte-se 3 kilogrs. de bom vinho medoc.

108.—Nectar

Dissolva-se em 5 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de calamo.....	40	gottas
» de canella.....	40	»
» de cardamomo.....	40	»
» de flôres de lorangeira.....	40	»
» de funcho.....	80	»
» de limão.....	120	»

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de azul, e filtre-se.

109.—Ortelã-pimenta

N. 1.

Oleo de ortelã-pimenta.....	5	grammas
Espirito de 90°.....	6	kilogrs.

Junte-se calda de 2 ³/₄ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

- N. 2. — Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de ortelã-pimenta (inglez) em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

N. 3. — Como acima, aggregando-se 3 grammas de essencia de cognac.

N. 4. — Dissolva-se 15 grammas de oleo de ortelã-pimenta (inglez) em 1 litro de espirito aquecido, e junte-se calda de 10 kilogrs. de assucar dissolvido em agua da chuva aquecida, e mais 36 litros de espirito; deite-se em uma vasilha de 42 litros, encha-se de espirito, tinja-se de verde, e filtre-se.

110.—Parfait d'amour

Dissolva-se em 10 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de alecrim.	10 gottas
» de bergamota.	30 »
» de canella.	40 »
» de cravo.	20 »
» de limão.	80 »
» de moscada.	16 »

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 10 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

111.—Pecegos

N. 1.—Ponha-se a digerir durante oito dias, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 500 grammas de pecegos cortados em rodellas, filtre-se, e junte-se 6 kilogrs. de bom vinho branco e calda de 3 1/2 kilogrs. de assucar e 2 litros de agua.

N. 2.

Ether de pecegos.	30 grammas
Espirito de 90°.	4 kilogrs.

Junte-se calda de 1 ³/₄ kilogrs. de assucar e 4 litros de agua, e filtre-se.

112.—Persico

N. 1. — Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de amendoas amargas em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de amarello-claro, e filtre-se.

N. 2.—Como acima, aggregando-se 3 grammas de essencia de laranjas.

N. 3.—Duplo

Essencia de persico.	250 grammas
Assucar	7,5 kilogrs.
Agua.	40 litros
Espirito	20 »

Filtre-se.

113.—Ponche

N. 1.

Acido citrico.	1 gramma
Rhum da Jamaica.	45 grammas
Espirito de 90°.	4 kilogrs.

Junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 5 litros de agua.

N. 2.

Espirito de 90°	1 kilogr.
Rhum da Jamaica	1 »
Sumo de limão	1 »

Junte-se calda de 1 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 2 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

N. 3.— Ponha-se 120 grammas de cascas frescas de limão em 10 kilogrs. de agua fervendo, cubra-se a vasilha, e deixe-se esfriar; cõe-se, junte-se depois 4 kilogrs. de assucar e 10 de rhum ou de arak, e filtre-se.

114.—Rhum

Dissolva-se em 2 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de rosas	40 gottas
Tintura de baunilha	40 »

Junte-se 4 kilogrs. de rhum da Jamaica, e calda de 3 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

115.—Rosas

Dissolva-se 2 grammas de oleo de rosas genuino em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

116.—Vermouth

N. 1.—Dissolva-se, em 5 ¹/₂ kilogrs. de espirito de 80°, 7,5 grammas de oleo de vermouth, junte-se calda de ¹/₂ kilogr. de assucar e 6 ¹/₂ litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

N. 2.

Oleo de calamo aromatico	40 gottas
» de canella	20 »
» de cravo	20 »
» de vermouth	5 grammas
Espirito de 90°	6 kilogrs.

Junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.—Como acima.

117.—Zimbro

N. 1.—Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de zimbro em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

N. 2.—Como acima, aggregando-se 24 gottas de oleo de cardamomo.

SEGUNDA PARTE

Fabricação por meio de destillação

SEGUNDA PARTE

Fabricação por meio de distillação

VII

LICORES

118. — Absintho

N. 1. — Ponha-se a digerir durante dous dias em 10 kilogrs. de espirito e 4 litros de agua:

Aniz estrellado.....	30	grammas
Coentro.....	30	»
• Funcho.....	7,5	»
Herva santa.....	60	»
» de vermouthe.....	300	»
Raiz de angelica.....	60	»
Semente de aniz.....	60	»

Distille-se, tirando 11 litros, junte-se 1 kilogr. de assucar, e tinja-se de verde.

N. 2. — Como acima em 12 kilogrs. de alcool e 5 litros de agua :

Aniz estrellado.....	20	grammas
Coentro.....	30	»
Cubeba.....	4	»
Funcho.....	15	»
Golphão pequeno.....	30	»
Herva santa.....	30	»
» de vermouthe.....	300	»
Raiz de angelica.....	60	»
Semente de aniz.....	60	»

Distille-se, e tirando-se 14 kilogrs., junte-se 1 ¹/₂ kilogrs. de assucar, e tinja-se de verde.

119.—Agua americana

Pique-se, e distille-se :

Canella.....	92	grammas
Cascas de laranja.....	500	»
Cravo.....	62	»
Flôres de alfazema.....	125	»
Folhas de alecrim.....	125	»
Noz-moscada.....	31	»
Agua.....	36	litros
Alcool.....	44	»

Tire-se 19 kilogrs., junte-se calda de 14 litros de agua e 12 kilogrs. de xarope, tinja-se de verde, e filtre-se.

120.—Agua de caroços

Soque-se, e ponha-se a digerir durante vinte dias em 30 kilogrs. de espirito de 22° :

Caroços de ameixas.	$\frac{1}{2}$	kilogrs.
» de damasco.	$1 \frac{1}{3}$	»
» de pecegos.	$\frac{1}{2}$	»

Distille-se até 18 kilogrs., junte-se calda de $7 \frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 8 litros de agua, e bem assim 2 litros de agua de flôr de lorangeira, e filtre-se.

121.—Agua cordial

N. 1. —Pique-se, e ponha-se a digerir durante alguns dias em 22 kilogrs. de alcool e 18 litros de agua :

Aniz.	125	grammas
Canella.	250	»
Coentro	125	»
Macis	62	»
Melissa	155	»
Noz moscada.	31	»
Cascas frescas de limão.	$1 \frac{1}{2}$	kilogrs.

Distille-se até obter 19 kilogrs., junte-se calda de 12 kilogrs. de assucar e 24 litros de agua, tinja-se de azul claro, e filtre-se.

N. 2. —Como acima, pondo-se em lugar de noz moscada $7 \frac{1}{2}$ grammas de gengibre.

122.—Agua romana

Pique-se, e ponha-se a digerir durante oito dias em 20 litros de espirito de 22° e 16 litros de agua :

Cascas frescas de laranjas.....	$\frac{1}{4}$ kilogr.
» » de limão.....	$\frac{1}{4}$ »
Figos.....	$\frac{1}{2}$ »
Tamaras.....	$\frac{1}{2}$ »

Distillo-se até obter 18 litros, junte-se calda de 8 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua e mais 3 litros de agua de flôr de laranjeira, e filtre-se.

123.—Agua vital polaca

Pique-se, e ponha-se a digerir durante oito dias em espirito :

Alecrim.....	15	grammas
Ambar.....	7,5	»
Aniz.....	15	»
Canella.....	7,5	»
Corinthas.....	90	»
Cravo.....	7,5	»
Funcho.....	15	»
Ortelã.....	7,5	»
Pimpinella.....	15	»
Raiz de galanga.....	7,5	»
Rhuibarbo.....	7,5	»

Distille-se em 18 litros de espirito, junte-se calda ao gosto do consumidor, e tinja-se de encarnado.

124.— Alecrim

Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 4 kilogrs. de alcool e 1 ¹/₂ litros de agua:

Aniz.	30	grammas
Flôr de macis.	7,5	»
Herva de alecrim.	480	»
Mangerona.	60	»

Distille-se 4 ¹/₂ kilogrs., e junte-se 1 ¹/₂ kilogrs. de assucar, e filtre-se.

125.— Alkerm es

Pique-se, e ponha-se a digerir quinze dias em 44 kilogrs. de espirito e 86 litros de agua :

Canella.	120	grammas
Cravos da India.	60	»
Folhas de louro.	60	»
Noz moscada.	180	»

Distille-se, tirando 38 kilogrs., e junte-se calda de 20 kilogrs. de xarope de assucar e 15 litros de agua.

126.—Alpes

Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 10 kilogrs. de alcohol e 4 litros de agua :

Aniz.....	60	grammas
Cardamomo.....	15	»
Cascas de limão.....	240	»
Coentro.....	60	»
Cominho.....	30	»
Fel da terra.....	90	»
Flôres de macis.....	30	»
Gengibre.....	15	»
Herva de melissa.....	240	»
» de ortelã-pimenta.....	90	»
» de vermouth.....	120	»
Raiz de angelica.....	120	»
» de calamo.....	180	»
» de violeta.....	90	»

Distille-se até 11 kilogrs., junte-se 3 hilogrs. de assucar e 5 grammas de essencia de flôres de lorangeira, e filtre-se.

127.—Amargo

Pique-se, e deixe-se macerar durante dous dias em 10 kilogrs. de alcohol e 3 1/2 litros de agua :

Cardamomo.....	7,5	grams.
Caroços de ameixas.....	120	»
Cravo.....	7,5	»

Flôr de canella.	15	grams.
Flôres de macis.	7,5	»
Lupulo hespanhol.	30	»
Raiz de angelica.	60	»
» de calamo.	60	»

Distille-se até obter 12 kilogrs., junte-se 3 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

128.—Amendoas amargas

Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua :

Amendoas amargas.	240	grammas
Cascas frescas de limão.	120	»
Cravo	15	»
Flôr de canella.	30	»
» de macis.	7,5	»

Distille-se até obter 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

129.— Angelica

Pique-se, e macere-se durante dous dias em 10 kilogrs. de alcool e 4 litros de agua:

Aniz.	15	grammas
Canella.	30	»
Cardamomo	4	»

Cascas frescas de limão.....	240	grammas
Flôr de macis.....	15	»
Louro.....	30	»
Raiz de angelica	360	»
» de violeta.....	15	»

Distille-se, tirando 11 kilogrs., e junte-se 4 kilogrs. de assucar.

130. — Aniz

N. 1.—Pulverise-se, e distille-se :

Laranginhas verdes.....	60	grammas
Sementes de aniz.....	180	»
Espirito de vinho.....	6 ¹ / ₄	kilogrs.

Junte-se ¹/₂ kilogr. de assucar, e filtre-se.

N. 2.—Macere-se durante dous dias, e distille-se:

Aniz estrellado.....	180	grammas
Sementes de aniz.....	360	»
Alcool.....	8	kilogrs.
Agua.....	5	litros.

Tire-se 11 kilogrs., junte-se 1 kilogr. de assucar, e filtre-se.

131. — Anizette

N. 1.—Pique-se, e macere-se durante dous dias em 12 kilogrs. de alcool e 6 litros de agua :

Amendoas amargas.....	120	grammas
Aniz estrellado.....	240	»

Cardamomo..	15	grammas
Coentro..	60	»
Funcho..	15	»
Raiz de violeta..	60	»

Distille-se, tirando 15 kilogrs., e junte-se 4 kilogrs. de assucar.

N. 2.—Distille-se com 45 litros de alcool de 95°, obtendo 45 litros de espirito de anizette de 75°:

Baunilha	25	grammas
Coentro..	50	»
Semente de funcho.	25	»
Amendoas amargas..	1	kilogr.
Aniz estrellado..	1	»
Sementes de aniz russo	2	»

Junte-se calda de 50 kilogrs. de assucar e 25 litros de agua, e ponha-se a descansar durante alguns mezes.

132.—Balsamo consolador

Distille-se no banho de agua até obter 12 a 14 kilogrs. :

Macis	16	grammas
Aguardente de 22°..	24	kilogrs.
Agua distillada..	8	litros.

Junte-se xarope de 10 kilogrs. de assucar e 8 litros de agua distillada, e

Essencia de flôres de laranjeira.	60	grammas
» de jasmim	90	»
» de resedá	60	»
» de rosas	60	»
Tintura de baunilha	70	»

Cõe-se, e tinja-se de violeta ou encarnado.

133.—Barbados

Pique-se, e digira-se durante dous dias em 10 kilogrs. de alcool e 3 ¹/₂ litros de agua :

Amendoas amargas	30	grammas
Aniz	7,5	»
Cardamomo	7,5	»
Cascas de laranja	180	»
» de limão	180	»
Cravos da India	30	»
Flôr de canella	60	»
Gengibre	15	»

Distille-se até obter 12 kilogrs., junte-se 3 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

134.— Bitter dos caçadores

Aniz.	(picado)	30	grammas
Cascas frescas de laranja	»	180	»
Coentro.	»	30	»
Fel da terra.	»	30	»
Flôres de macis.	»	7,5	»
Golphão.	»	30	»
Lupulo hespanhol.	»	30	»
Mangerona.	»	60	»
Melissa.	»	60	»
Raiz de galanga.	»	30	»
» de genciana.	»	30	»

Ponha-se a macerar durante dous dias em 10 kilogrs. de alcohol e 6 litros de agua, distille-se até obter 12 kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

135.— Bitter estomacal

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 8 kilogrs. de alcohol e 3 litros de agua:

Alecrim.	30	grammas
Aniz estrellado.	30	»
Canella.	30	»
Cascas frescas de limão.	120	»
Coentro	30	»
Cravo	30	»

Fel da terra.	90	grammas
Flôr de macis.	15	»
Golphão pequeno.	60	»
Herva de melissa	60	»
Ortelã crespa.	60	»
Raiz de angelica.	120	»
» de calamo.	90	»
Vermouth	90	»

Distille-se 10 kilogrs., junte-se 3 kilogrs. de assucar, tinja-se de verde, e filtre-se.

136.—Bitter de Hamburgo

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 10 kilogrs. de alcool e 6 litros de agua :

Aniz.	30	grammas
Calamo.	60	»
Canella.	120	»
Cardamomo	7,5	»
Coentro.	30	»
Cravos.	30	»
Fel da terra.	60	»
Flôres de macis	7,5	»
Gengibre.	7,5	»
Páo de quassia.	60	»
Raiz de violeta.	30	»
Vermouth	60	»

Distille-se até obter 12 kilogrs., junte-se 2 ³/₄ kilogrs. de assucar, tinja-se de pardo, e filtre-se.

137.—Bitter hespanhol

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 8 kilogrs. de alcohol e 3 litros de agua:

Aniz.....	15	grammas
Bagas de zimbro.....	30	»
Calamo.....	180	»
Coentro.....	15	»
Flôres de macis.....	15	»
Golphão pequeno.....	90	»
Herva de melissa.....	60	»
» de ortelã pimenta.....	30	»
Laranginhas verdes.....	240	»
Louro.....	30	»
Raiz de angelica.....	90	»
Vermouth.....	120	»

Distille-se 9 kilogrs., junte-se 2 ¹/₂ kilogrs. de assucar, tinja-se de pardo, e filtre-se.

138.—Bitter inglez

Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 10 kilogrs. de alcohol e 6 litros de agua :

Amendoas amargas.....	90	grammas
Aniz.....	30	»
Calamo.....	60	»
Cardamomo.....	15	»
Cascas frescas de laranja.....	120	»
» de limão.....	120	»

Fel da terra.	60	grammas
Flôr de macis.	7,5	»
Golphão pequeno	75	»
Herva santa.	60	»
» de vermouth	75	»
Lupulo hespanhol.	30	»
Mangerona.	30	»
Raiz de angelica.	60	»
» de violeta.	60	»

Distille-se até obter 12 kilogrs., junte-se 7 kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado ou de pardo, e filtre-se.

139.—Bitter superfino

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 12 kilogrs. de alcool e 8 litros de agua:

Cascas frescas de laranja.	240	grammas
Cravos da India.	60	»
Flôres de canella.	120	»
» de macis.	15	»
Gengibre	7,5	»
Golphão pequeno.	60	»
Herva de melissa.	60	»
» de vermouth.	120	»
Lupulo hespanhol.	60	»
Raiz de angelica.	60	»
» de calamo.	120	»
Sementes de aniz.	30	»

Distille-se até obter 16 kilogrs., junte-se 1 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

140.—Café

N. 1.—Distille-se $\frac{1}{2}$ kilogr. de café torrado e moido em 6 litros de agua, até obter 4 kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, 6 kilogrs. de espirito de vinho de 85° e 60 grammas de assucar de baunilha, e filtre-se.

N. 2.—Triture-se 3 kilogrs. de café tostado, 500 grammas de favas de cacáo tostado e 25 grammas de baunilha, distille-se com 40 litros de espirito de 95° e 25 litros de agua, até obter 40 litros de espirito de café, junte-se calda de 30 kilogrs. de assucar e 20 kilogrs. de agua, e filtre-se.

141.—Calamo

• N. 1.—Distille-se, até obter 16 litros:

Raiz de angelica (picada).....	300	grammas
» de calamo (idem).....	1 $\frac{1}{2}$	kilogrs.
Espirito de 60°.....	20	litros.

Junte-se calda de 8 kilogrs. de assucar
18 litros de agua.

N. 2.—Ponha-se a digerir durante dous dias em 6 kilogrs. de espirito e 2 litros de agua :

Aniz.....	30	grammas
Calamo.....	480	»
Cardamomo.....	7,5	»
Cascas frescas de limão.....	120	»
Flôres de macis.....	7,5	»
Gengibre (picada).....	7,5	»

Distille-se até obter 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

142.—Canella

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua :

Canella de Ceylão.....	240	grammas
Flôr de canella.....	180	»
Raiz de violeta.....	60	»

Distille-se 6 ¹/₂ kilogrs. , juntando 2 kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

143.—Cardamomo

N. 1.—Macere-se durante dous dias 120 grammas de sementes de cardamomo em 8 kilogrs. de alcool e 3 litros de agua, distille-se 9 kilogrs., e junte-se 1 ¹/₂ kilogrs. de assucar.

N. 2.—Como acima, e junte-se 30 grammas de cascas de laranjas verdes.

144.—Cascas de laranja

Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua:

Amendoas amargas.	125	grammas
Cascas frescas de laranja.	480	»
» de limão.	120	»
Cravos da India.	30	»
Flôr de canella.	60	»
Flôres de macis.	7,5	»
Laranginhas verdes.	240	»
Raiz de violeta.	60	»

Distille-se 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, tinja-se de pardo, e filtre-se.

145.—Chartreuse

• Pique-se :

Artemisia dos Alpes.	125	grammas
Canella de Ceylão.	25	»
Cardamomo.	10	»
Cascas frescas de laranjas verdes.	250	»
Cravo.	25	»
Favas de cumarú (tonka).	25	»

Flôres de moscada.	25	grammas
Herva de melissa limão.	500	»
» de hortelã pimenta.	250	»
Pontas de flôres de Ysopo.	250	»
Raiz de angelica.	25	»
» de calamo.	50	»
Sementa de angelica.	125	»

Distille-se em 50 litros de espirito de 95° e 50 litros de agua, reservando o primeiro e ultimo producto, e colhendo só 45 litros de espirito de Chartreuse, junte-se calda de 40 kilogrs. de assucar e 25 litros de agua, e tinja-se de verde ou de amarello.

146.—Cravo

Pique-se, e penha-se a digerir durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 ¹/₂ litros de agua:

Cravos da India.	240	grammas
Flôr de canella.	30	»
» de macis.	15	»
Raiz de violeta.	60	»
Tintura de baunilha.	4	»

Distille-se 7 kilogrs., junte-se 3 kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

147.—Funcho

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de alcohol e 2 litros de agua :

Aniz	120	grammas
Cardamomo	7,5	»
Raiz de violeta	120	»
Sementes de funcho	360	»

Distille-se até obter 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se ¹/₂ kilogr. de assucar, e filtre-se.

148.—Genebra

N. 1.—Ponha-se a macerar durante dous dias 1 kilogr. de bagas de zimbro em 8 kilogrs. de alcohol e 3 litros de agua, distille-se 9 kilogrs., junte-se 1 ¹/₂ kilogr. de assucar, e filtre-se.

N. 2.

Aniz	15	grammas
Calamo	120	»
Coentro	30	»
Melissa	60	»
Vermouth	30	»
Alcool	6	kilogrs.
Bagas de zimbro	1	»
Agua	2	litros.

Macere-se durante dous dias, distille-se até obter 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 300 grammas de assucar, e filtre-se.

N. 3.—Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de assucar e 2 litros de agua :

Bagas de zimbro.....	480	grammas
Flôres de macis.....	7,5	»
Raiz de calamo.....	120	»
» de violeta.....	12	»

Distille-se 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

N. 4.—Macere-se 360 grammas de bagas de zimbro (picadas) durante dous dias em 8 kilogrs. de alcool e 5 ¹/₂ litros de agua, distille-se 10 kilogrs., junte-se ¹/₂ kilogr. de assucar, e filtre-se.

149.—Kümmel

N. 1.—Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 8 kilogrs. de alcool e 3 ¹/₂ litros de agua :

Aniz.....	60	grammas
Cascas frescas de laranja.....	15	»
Coentro.....	25	»
Semente de cominho.....	1	kilogr.

Distille-se até 10 kilogrs., junte-se 1 ¹/₂ kilogrs. de assucar, e filtre-se.

N. 2. — Como acima :

Aniz.	30	grammas
Coentro.	15	»
Funcho.	30	»
Cominho.	1	kilogr.

N. 3. — Como acima :

Aniz.	120	grammas
Calamo.	60	»
Cardamomo.	7,5	»
Cascas de limão.	60	»
Coentro.	60	»
Cominho.	1	kilogr.

Distille-se como acima, junte-se 3 ¹/₂ kilogrs. de assucar, e filtre-se.

150. — Limão

N. 1. — Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua :

Cascas frescas de limão.	480	grammas
» de laranginhas verdes.	120	»

Distille-se até obter 6 ¹/₂ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, tinja-se de amarelló, e filtre-se.

N. 2.—Como acima:

Amendoas amargas.....	60	grammas
Cascas frescas de limão.....	480	»
» de laranja.....	120	»
Flôres de macis..	7,5	»

Distille-se como acima, junte-se 2 kilogrs. de assucar e 4 grammas de tintura de baunilha, tinja-se de amarello, e filtre-se.

N. 3.—Como no n. 1:

Amendoas amargas.....	60	grammas
Cardamomo	4	»
Cascas de limão.....	480	»
Cravo	7,5	»
Flôr de canella.....	18	»
Flôres de macis.....	7,5	»
Gengibre.....	4	»

Distille-se como acima, junte-se 2 kilogrs. de assucar, 3 grammas de tintura de baunilha e 3 grammas de essencia de flôr de lorangeira, tinja-se de amarello, e filtre-se.

151. — Marasquino

N. 1. — Ponha-se a digerir durante dous dias em 10 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua :

Cravo da India (picado).....	15	grammas
Flôr de canella (idem).....	60	»
» de macis (idem).....	4	»
Caroços de cereja (quebrados)..	3	kilogrs.

Distille-se 10 kilogrs., e junte-se :

Essencia de rosas.	3 gottas
Tintura de baunilha.	5 »
Agua de framboezas.	4 kilogrs.

Filtre-se.

N. 2. — Como acima em 8 kilogrs. de alcool e 1 ¹/₂ litros de agua :

Baunilha	2 grammas
Cravos da India.	15 »
Flôr de canella (picada).	15 »
Raiz de violeta.	15 »
Amendoas amargas (picadas).	1 kilogr.
Caroços de ameixas (quebrados).	¹ / ₂ »

Distille-se 8 kilogrs., e junte-se :

Essencia de rosas.	3 grammas
Agua de framboezas.	3 kilogrs.
Assucar.	3 »

Filtre-se.

152.—Melissa

N. 1.—Pique-se :

• Canella.	125 grammas
Cascas de limão.	30 »
Cravo.	125 »
Noz moscada	125 »
Herva de melissa.	¹ / ₄ kilogr.

Distille-se com 6 kilogrs. de alcool e 6 litros de agua, junte-se 1 kilogr. de assucar, e filtre-se.

N. 2.—Ponha-se a macerar durante dous dias em 8 kilogrs. de alcohol, 5 litros de agua e 750 grammas de herva de melissa picada, distille-se 11 kilogrs., junte-se 1 kilogr. de assucar, e filtre-se.

153.—Moscada

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 8 kilogrs. de alcohol e 3 litros de agua :

Canella	15 grammas
Cravo.....	7,5 »
Flôr moscada.....	30 »
Noz moscada.....	60 »

Distille-se 10 kilogrs., junte-se 3 ¹/₂ kilogrs. de assucar, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

154.—Nectar

Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de alcohol e 2 litros de agua :

Canella.	30 grammas
Cascas frescas de limão.....	120 »
Cravo	15 »
Flôr de alfazema.....	60 »
» de macis.....	30 »
Herva de melissa.....	60 »
Mangerona.....	60 »
Raiz de calamo.....	60 »

Distille-se 6 ¹/₂ kilogrs., e junte-se :

Tintura de baunilha	4	grammas
Assucar	3	kilogrs.
Agua de framboezas	1	litro
» de rosas	1	»

Tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

155.—Nectar brasileiro

Pique-se, e ponha-se a digerir durante oito dias, em 10 kilogrs. de aguardente de 22°, cascas de 4 limões, e addicione-se :

Café torrado	62	grammas
Canella	32	»

Distille-se, e junte-se :

Tintura de baunilha	4	grammas
Xarope de assucar	5	kilogrs.

Tinja-se de encarnado, e filtre-se.

156.—Nectar do Oriente

Benjoim (triturado)	16	grammas
Cascas frescas de limão (picadas) .	31	»
Coentro (quebrado)	62	»
Cravo da India (picado)	250	»
Estoraque (triturado)	16	»
Mel branco	125	»
Espirito de vinho de 33°	6	kilogrs.

Digira-se durante quinze dias, distille-se até 5¹/₂ kilogrs., e junte-se:

Espirito de flôres de laranjeira.	92	grammas
Tintura de baunilha.	2	»
Assucar.	3	kilogrs.

Tinja-se de encarnado, e cõe-se.

157.—Ortelã-pimenta

N. 1.—Pique-se, e ponha-se a macerar durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 3 litros de agua:

Canella.	30	grammas
Cardomomo.	7,5	»
Cascas frescas de laranja.	60	»
Flôres de macis.	7,5	»
Melissa.	180	»
Raiz de violeta.	60	»
Ortelã-pimenta.	1 ¹ / ₂	kilogrs.

Distille-se até 7¹/₂ kilogrs., junte-se 2¹/₂ kilogrs. de assucar e 5 grammas de tintura de baunilha, tinja-se de verde, e filtre-se.

N. 2.— Como acima, em 8 kilogrs. de alcool e 3 litros de agua, 1 kilogr. de ortelã-pimenta e 120 grammas de melissa, distille-se até 9 kilogrs., junte-se 1¹/₂ kilogrs. de assucar, tinja-se de verde, e filtre-se.

158.—Persico

N. 1. — Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua :

Amendoas amargas.....	240	grammas
Baunilha	4	»
Canella.....	30	»
Cascas frescas de limão.....	180	»
Cravos.....	15	»
Flôr de macis.....	15	»
Raiz de violeta.....	60	»
Caroços de cereja.....	1	kilogr.

Distille-se 6 $\frac{1}{2}$ kilogrs., junte-se dous kilogrs. de assucar, e filtre-se.

N. 2.—Soque-se, e distille-se em 40 litros de espirito de 95° e 25 litros de agua até tirar 40 litros :

Amendoas de damasco.....	500	grammas
Caroços de pecegos.....	500	»
Amendoas amargas.....	3	kilogrs.

Junte-se calda de 40 kilogrs. de assucar e 25 litros de agua, e $\frac{1}{2}$ litro de agua de flôr de lorangeira, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

159.—Rosas

Distille-se 5 kilogrs. de petalas frescas de rosas em 15 kilogrs. de alcool e 8 litros de agua

até tirar 15 kilogrs., junte-se calda de 3 kilogrs. de assucar e 5 litros de agua, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

160.—Vermouth

N. 1.—Macere-se durante dous dias 480 grammas de herva vermouthe (picada) em 8 kilogrs. de alcool e 3 $\frac{1}{2}$ litros de agua, distille-se 10 kilogrs., junte-se 1 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar, e filtre-se.

N. 2.— Como acima, em 6 kilogrs. de alcool e 2 litros de agua:

Cascas frescas de limão.....	60	grammas
Coentro.....	30	»
Herva vermouthe.....	510	»
Raiz de calamo.....	120	»

Distille-se 6 $\frac{1}{2}$ kilogrs., junte-se 2 kilogrs. de assucar, e filtre-se.

TERCEIRA PARTE

Varias preparações por diversos
processos

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT
PROFESSOR

TERCEIRA PARTE

Varias preparações por diversos processos

VIII

AGUAS

161.—Agua de amendoas amargas

Soque-se 3 kilogrs. de amendoas amargas, aqueça-se de vagar, e esprema-se o oleo; pulverize-se a pasta de amendoas, deite-se-lhe 10 litros de agua fervendo, e distille-se de vagar até obter 3 litros.

162.—Agua de aniz

Distille-se $2\frac{1}{2}$ kilogrs. de aniz secco em 20 litros de agua até obter 6 litros.

Da mesma fórma : Agua de coentro, zimbro, cascas de laranjas amargas, funcho, louro, cascas de limão, etc.

163.—Água de cravos da Índia

Pique-se e ponha-se a digerir durante 10 dias em 8 litros de água 60 grammas de cravos da Índia e 4 grammas de flôr de moscada, e distille-se em banho-maria.

164.—Água de flôr de laranjeira

Distille-se em 20 litros de água 5 kilogrs. de flôres frescas ou salgadas de laranjeira, até obter 10 a 11 litros de água aromática.

Methodo para salgar as flôres de laranjeira, limão, rosas, etc.

Deite-se em um vasilha de pedra alternadamente um punhado de sal e outro de flôres, até encher a vasilha, cubra-se com uma rodella de páo, e sobre esta colloquem-se pedras. Assim as flôres conservão-se frescas durante muito tempo.

165.—Água de limão

Pique-se e ponha-se a digerir durante oito dias em 20 litros de água 6 kilogrs. de cascas de limão, e distille-se até obter 16 litros de água aromática.

166.—Agua de louro-cereja

Ponha-se a macerar durante oito dias em 20 litros de agua 6 kilogrs. de folhas frescas de louro-cereja, e distille-se 18 litros.

167—Agua de melissa

Macere-se durante oito dias em 20 litros de agua 5 kilogrs. de herba de melissa (cidreira), e distille-se até obter 18 litros de agua aromatica.

168.—Agua de rosas

Ponha-se a digerir durante oito dias em 20 litros de agua 2 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de petalas de rosas odoriferas, e distille-se até obter 8 litros.

169.—Agua de toilette

Descasque-se e rale-se 2 hilogrs. de batatas inglezas, passe-se com agua da chuva por uma peneira, e depois de descansar, deite-se fóra a agua, e junte-se ao residuo :

Agua de flôr de lorangeira.....	60	grammas
Espirito de sabão.....	30	»
Potassa purificada.....	4	»
Tintura de benjoim.....	7,5	»
Agua de rosas.....	$\frac{1}{2}$	litro.

170.—Agua para a boca

Ponha-se a digerir durante alguns dias 180 grammas de casca de quina em 1 ¹/₂ litros de espirito, filtre-se, e aggregue-se :

Essencia de ortelã crespá.....	180	grammas
Oleo de cravo.....	120	»

Tinja-se de encarnado.

Esta agua conserva os dentes, e fortifica as gengivas.

IX

ARAK, COGNAC, PONCHES, ETC., ETC.

171.—Arak (*fino*)

Essencia de arak.....	60	grammas
Tintura de baunilha.....	5	»
Arak superfino.....	3	kilogrs.
Espirito de 90°.....	10	»

Junte-se uma infusão de 3 grammas de chá Pecoce e 45 grammas de fructo de alfarroba e 75 grammas de mel em 4 kilogrs. de agua.

172.—Arak (*ordinario*)

Essencia de arak.....	120	grammas
Tintura de baunilha.....	6	»
Espirito de 90°.....	14	kilogrs.

Junte-se a infusão de 2 grammas de chá Pecoce, 75 grammas de alfarroba e 100 grammas de mel em 1 ³/₄ kilogrs. de agua.

173.—Arak (*superfino*)

Dessolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Essencia de arak.....	30	grammas
Tintura de baunilha.....	5	»
Arak de superior qualidade....	8	kilogrs.

Junte-se uma infusão de 3 grammas de chá Pecoé e 75 grammas de mel em 3 litros de agua.

174.—Cognac (*extra-fino*)

Essencia de cognac.....	75	grammas
» de violetas.....	5	»
Espirito de 90°.....	8	kilogrs.

Junte-se 4 kilogrs. de cognac verdadeiro e o cozimento filtrado de:

Alfarroba.....	60	grammas
Passas de uva.....	45	»
Agua.....	4	litros.

Tinja-se como acima.

175.—Cognac (*fino*)

Essencia de cognac.....	45	grammas
» de flôres do violeta....	5	»
Espirito de 90°.....	6	kilogrs.

Junte-se 9 kilogrs. de cognac verdadeiro e o cozimento filtrado de:

Alfarroba	30	grammas
Passas de uva	22,5	»
Agua	2 1/2	litros.

Tinja-se com tintura de caramelo.

176.—Cognac (ordinario)

Essencia de cognac	120	grammas
» de violeta	6	»
Espirito de 90°	10	kilogrs.

O mais como acima.

177.—Ponche (extra-fino)

Em calda de 5 kilogrs. de assucar deite-se:

Acido citrico crystallizado	30	grammas
Espirito de 90°	5	kilogrs.
Rhum da Jamaica	2	»

178.—Ponche (fino)

Em calda de 7 kilogrs. de assucar deite-se 30 grammas de acido citrico crystallizado, 2 kilogrs. de espirito de 90° e 5 kilogrs. de rhum da Jamaica.

179.—Ponche (*superfino*)

Na calda de 50 kilogrs. de assucar antes de esfriar deite-se:

Sumo de laranja.....	1	litro
» de limão.....	5	litros.

Ponha-se a digerir durante tres dias em um litro de rhum ou arak as cascas exteriores frescas e picadas de 6 limões, e junte-se a esta tintura:

Oleo de flôr de laranjeira.....	0,5	grammas
» de rosas.....	0,5	»
Rhum (ou arak).....	45	litros.

Finalmente junte-se os dois liquidos.

180.—Ponche de ananaz

Faça-se calda de 2 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar com 1 kilogr. de sumo de limão, $\frac{1}{2}$ kilogr. de sumo de ananaz e $\frac{1}{4}$ kilogr. de sumo de laranja, e junte-se 2 kilogrs. de rhum da Jamaica.

181.—Rhum (*extra-fino*)

Essencia de rosas.....	90	grammas
Tintura de baunilha.....	5	»
Espirito de 90°.....	12	kilogrs.
Rhum da Jamaica.....	2	»

Cozimento como no n. 283.

182.—Rhum (*ordinario*)

Essencia de rosas.	120	grammas
Tintura de baunilha.	2	»
Espirito de 90°	14	kilogrs.

Cozimento como no n. 283. Tinja-se de caramelo.

183.—Rhum (*superfino*)

Dissolva-se 30 grammas de essencia de rhum e 5 grammas de tintura de baunilha em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se 9 kilogrs. de rhum da Jamaica e um cozimento filtrado de 15 grammas de alfarroba, 75 grammas de passas de uvas e 2 litros de agua.



CERVEJA

184.—A cerveja é uma bebida fermentada, preparada com cevada ou trigo e lupulo. Sua fabricação comprehende tres operações principaes, a saber :

A maltagem;

O cozimento;

A fermentação.

185.—A maltagem tem por fim provocar a germinação da cevada e desenvolver nella o asucar necessario para fermentação ulterior. A cevada germinada chama-se *malte*.

186.—Põe-se a cevada de mólho em agua, até que esta tenha adquirido uma côr amarella; depois estende-se os grãos inchados em camadas delgadas em uma temperatura de 14 a 15°, apparecendo em breve a germinação. Quando o grelo adquire pouco mais ou menos o comprimento

do grão, interrompe-se a germinação expondo a cevada a um calor de 70° em uma especie de forno, ou espalhando-a em camadas delgadas aos raios do sol, a fim de que seque com muita brevidade.

187.—Quando a cevada está bem secca, é triturada em grossa farinha, que se põe de molho durante algumas horas em uma cuba em agua que tenha a temperatura de 60°, tendo cuidado de mecher continuamente o môtto.

188.—Ao môtto que se tornou assucarado aggrega-se cones de lupulo (uma parte de pezo por 99 de farinha) que, em infusão no liquido fervendo, lhe abandonão o seu principio amargo — a *lupulina* e um oleo aromatico. Sem este ingrediente a cerveja não poderia ser conservada, e azedaria depressa.

189.—Concentrado sufficientemente o môtto, o que se conhece quando se acha reduzido á metade mais ou menos, passa-se-o por fim em peneiras de cabello aos refrigerantes, que são tanques largos e pouco profundos, onde se deixa esfriar o liquido até á temperatura de 15°.

190.—Dos refrigerantes o môtto passa á cuba grande de fermentação, onde, para provocar esta, se lhe aggrega fermento de cerveja, ou mesmo

de padeiro quando aquelle faltar. Principia então o alcool a desenvolver-se e bem assim o acido carbonico, que dá á cerveja o gosto picante e a bôa espuma.

191.—Depois de alguns dias de descanso, a cerveja clarificada pôde passar ao consumo, quer em barris, quer engarrafada.

Destinada ao transporte e á conservação demorada, deve-se aggregar uma pequena dosagem de bom alcool.

192.—A cerveja fabricada normalmente constitue uma bebida sã e agradável.

É nutritiva como o pão, estimulante como o vinho, e digestiva como as aguas mineraes. Deve as suas qualidades nutritivas á cevada, da qual tira a dextrina e as materias azotadas e aos phosphatos e carbonatos que contém; o alcool, que varia de 2 a 8%, segundo as especies, a torna estimulante; o acido carbonico a faz refrescante como a agua de Seltz; o principio amargo do lupulo activa a digestão.

193.—A cerveja é frequentemente falsificada, empregando-se em lugar da cevada materias asucaradas, melão, assucar de fécula e em lugar do lupulo buxo ou páo de quassia, e mesmo strignina. Comprehende-se que a cerveja assim adulterada não pôde ter as qualidades tão

recommendações acima expostas, e só serve para prejudicar a saúde.

194.—Para obter o fermento de cerveja, colloca-se uma celha debaixo do batoque da cuba de fermentação, para receber as espumas que por elle sahem. Deita-se estas espumas em saccos de linho grosso, que se espreme gradualmente, e secca-se o residuo, que se guarda em frascos convenientemente arrolhados.

195.—Terminaremos dando a receita para fabricar a chamada *cerveja preta*, que se applica para quedas e contusões:

Botões de rosas rubras seccas...	160	grammas
Centuarina collina em pó grosso	230	»
Raiz de tormentila preta, bem machucada.	230	»
Sumidades de iveriçãõ.	100	»
Symphito maior machucado.	160	»
Agua commum.	20	litros.

Ferva-se até reduzir á metade; depois de esfriado, cõe-se por uma flanela fina, e junte-se 10 litros de bom vinho branco, ou na falta disto 10 litros de bõa cerveja nova, e 50 grammas de sal ammoniaco puro e reduzido a pó.

Ao cabo de tres ou quatro dias, durante os quaes se mexeu bem o liquido, junte-se 1 kilogr. de

assucar, batendo bem a mistura. Passado um mez, póde-se engarrafar esta cerveja clarificada, prendendo bem a rolha, afim de evitar explosão. As garrafas devem ser conservadas em posição horizontal.

Esta cerveja preta é medicinal, e por conseguinte nada tem de commum com a cerveja preta ordinaria.

XI

CREMES

196.—Creme de abacaxi

Essencia de rosas.	3	grammas
Ether de abacaxi.	30	»
Espirito de 90°.	6	kilogrs.

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

197.—Creme de absintho

Oleo de aniz.	32	gottas
» de aniz estrellado.	32	»
» de cascas de laranja.	48	»
• » de limão.	24	»
» de melissa.	24	»
» de vermouth.	4	grammas
Essencia de cognac.	4	»
Espirito de 90°.	6	kilogrs.

Junte-se calda de 2 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

198.— Creme de barbados

Dissolva-se em 5 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella	20	gottas
» de cravo	20	»
» de macis	20	»
» de bergamota	2	grammas
» de limão	2	»
Tintura de baunilha	3	»

Junte-se calda de 3 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 5 litros de agua, tinja-se de pardo, filtre-se.

199.—Creme de cacáo

Triture-se, e ponha-se a digerir dois dias em 7 kilogrs. de espirito de 90° :

Baunilha	4	grammas
Cacáo torrado	240	»
Canella	60	»
Flôr de macis	7,5	»

Junte-se calda de 5 kilogrs. de assucar e 8 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

200.—Creme de calamo

Disolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de rosas	2	grammas
Oleo de bergamota	7,5	»
» de calamo	7,5	»
Tintura de baunilha	2	»

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

201.—Creme de cominho

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de aniz.....	1,33	grammas
» de cominho.....	7,5	»
» de flôr de laranjeira....	1	»
Tintura de baunilha.....	2	»

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

202.—Creme de coração
(*francez*)

Dissolve-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de canella.....	24	gottas
» de flôr de laranjeira....	32	»
» de laranjas amargas....	40	»
» de macis.....	12	»
» de cascas de laranja....	6	grammas
Essencia de framboezas.....	2	»
» de rhum.....	2	»
Tintura de baunilha.....	2	»

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

203.—Creme de coração
(*hollandez*)

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de canella	24	gottas
» macis.	12	»
» de cascas de laranja	7,5	grammas
» de laranjas amargas.	2	»
Ether de framboezas	1,33	»
Tintura de baunilha.	2	»

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

204.—Creme de gengibre

Pique-se 180 grammas de gengibre, e ponha-se a digerir durante oito dias em 6 kilogrs. de espirito de 90°; esprema-se, junte-se calda de 4 1/2 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

205.—Creme imperial

Ponha-se a digerir em 13 litros de alcool de 90° e 5 litros de agua durante 15 horas:

Amendoas amargas socadas.	344	grammas
Canella picada.	27	»
Cardamomo picado.	27	»

Filtre-se, e addicione-se :

Agua de flôr de laranjeira.....	2 1/2	litros
» de rosas.....	2 1/2	»

Junte-se calda de 2 1/2 litros de agua e 8 kilogrs. de assucar, tinja-se de amarello, e filtre-se.

206. — Creme de limão

Dissolva-se 7,5 grammas de oleo de limão e 2 grammas de essencia de flôr de laranjeira em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, tinja-se de amarello, e filtre-se.

207.—Creme de Moka

Ponha-se a digerir durante oito dias, vascolejando-se frequentemente, 2 kilogrs. de café-moka torrado e moido em 8 litros de alcool de 32°, junte-se calda de 6 hilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

... e a ...
... de ...

... e a ...
... de ...

116 - ...

... e a ...
... de ...

117 - ...

... e a ...
... de ...

XIII

ESSENCIAS

208. — As essencias pelo processo frio obtêm-se em geral dissolvendo-se os respectivos oleos ethereos em alcool de 90°, e conservão-se em frascos fechados hermeticamente e convenientemente rotulados.

Póde empregar-se igualmente o processo de infusão, que só tem o inconveniente de ser mais demorado.

209. — Essencia de abacaxi

Dissolva-se em 1 kilogr. de espirito de 90° 30 grammas de ether de abacaxi.

Obtem-se este ether misturando uma parte do peso de ether de acido butyrico e quatro partes do peso de espirito de 90°.

210. — Essencia de alfazema

Oleo de alfazema.....	15 grammas
Espirito de vinho de 90°.....	1 litro.

Da mesma fórma essencia de mangerona, de alecrim, de cravo, de melissa, de macis, de ortelã pimenta, sendo para os tres ultimos a dosagem do oleo 4 grammas.

211. — Essencia de amendoas amargas

Oleo de amendoas amargas.....	20	grams.
Espirito de 90°	2 1/2	litros.

212. — Essencia de angelica

Pique-se 1 kilogr. de raizes frescas de angelica com os talos, e ponha-se a digerir em 3 kilogrs. de espirito de vinho de 30° durante quatro dias; esprema-se levemente, e filtre-se; deite-se ao residuo 2 kilogrs. de espirito de vinho de 30°, e ao cabo de cinco dias esprema-se fortemente, filtre-se, e junte-se os dous liquidos.

213.—Essencia de aniz

Triture-se levemente, e ponha-se a digerir em 3 kilogrs. de espirito de vinho 1 kilogr. de aniz, não muito velho, durante quatro dias, esprema-se levemente, e filtre-se; deite-se ao residuo 5 kilogrs. de espirito de vinho fraco, esprema-se fortemente, filtre-se, e junte-se os dous liquidos.

214.—Essencia de baunilha

Baunilha picada.....	100	grammas
Espirito de 90°.....	1	litro.

215.—Essencia de bergamota

Oleo de bergamota.....	7,5	grammas
Espirito de 90°.....	1	litro.

216.—Essencia de Bischof

Oleo de cascas de laranjas.....	4	grammas
» » » de laranjas amargas	2	»
Espirito de 90°.....	3	kilogrs.

217.—Essencia de bitter

N. 1.—Pique-se, e ponha-se a digerir durante dous dias em 1 litro de espirito de 90° :

Cascas seccas de laranjas.....	11	grammas
Fel da terra.....	7,5	»
Raiz de calamo.....	7,5	»

Esprema-se, e filtre-se.

N. 2.

Cardo santo.....	1	kilogr.
Fel da terra.....	1	»
Herva vermouthe.....	1	»
Raiz de genciana.....	1	»
Espirito de 90°.....	30	litros.

Depois da digestão de dous dias, esprema-se, e filtre-se.

218.—Essencia de calamo

Oleo de calamo.....	4	grammas
Espirito de 90°.....	1	kilogr.

219.—Essencia de cardamomo

Oleo de cardamomo.....	2	grammas
Espirito de 90°.....	1	litro.

220.—Essencia de cognac

Oleo de cognac.	100	grammas
Espirito de 90°.	600	»

221.—Essencia de flôr de lorangeira

Oleo de flôr de lorangeira.	7,5	grammas
Espirito de 90°.	180	»

222.—Essencia de gengibre

Oleo de gengibre.	4	grammas
Espirito de 90°.	1	litro.

223.—Essencia de kummel

Oleo de cominho.	4	grammas
Espirito de 90°.	1	litro.

224.—Essencia de limão

Oleo de limão.	7,5	grammas
Espirito de vinho de 85°.	1	litro.

225.—Essencia de moka

Ponha-se a digerir durante dous dias 1 kilogr. de café moka tostado e socado em 4 litros de espirito de 90°.

226.—Essencia persica

Oleo de amendoas amargas.	4	grams.
Espirito de 90°	2 1/2	litros.

227.—Essencia de rum

Espirito de 90°	90	grammas
Essencia de flôr de violeta.	2	»
Ether acetico	2	»
» de acido butyrico	15	»
Tintura de baunilha	2	»

228.—Essencia de rosas

Oleo de rosas genuino	4	grammas
Espirito de vinho de 90°	1	litro.

229.—Essencia de vermouth

Oleo de vermouth	30	grammas
Espirito de vinho de 85°	1	litro.

230 .—Essencia de zimbro

Oleo de zimbro.....	60	grammas
Espirito de 90°.....	1	litro.

— 128 —

1870

1870

XIII

RATAFIÁS

231.—Ratafiá de absintho

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de aniz.....	24	gottas
» de aniz estrellado.....	32	»
» de cascas de laranja.....	48	»
» de limão	32	»
» de melissa.....	32	»
» de vermouth.....	120	»
Essencia de cognac.....	4	grams.

Junte-se calda de 3 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e tinja-se de verde.

232.—Ratafiá de alquermes

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Essencia de rosas.....	80	gottas
Oleo de canella.....	96	»
» de cravo.....	48	»

Oleo de flôres de laranjeira.	80 grammas
» de macis....	48 »
Tintura de baunilha.	80 »

Junte-se calda de 3 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e tinja-se de encarnado.

233.—Ratafiá dos Alpes

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de angelica.	40 gottas
» de aniz estrellado.	24 »
» de calamo.	24 »
» de canella.	16 »
» de cardamomo.	16 »
» de laranjas amargas.	48 »
» de lupulo hespanhol.	40 »
» de vermouthe.	24 »
» de zimbro.	24 »
Essencia de cognac.	7,5 grammas

Junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 2 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

234.—Ratafiá de ananaz

Dissolva-se 30 grammas de ether de ananaz, 80 gottas de essencia de rosas e 80 gottas de essencia de cognac em 6 kilogrs. de espirito de 90°, e junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

235.—Ratafiá de angelica

Ponha-se a digerir durante quinze dias em 3 kilogrs. de bôa aguardente :

Cravos da India (picado).....	4	grammas
Flôr moscada (idem).....	4	»
Raiz de angelica (idem).....	180	»
Sementes de angelica (idem)...	60	»

Filtre-se, e junte-se 2 kilogrs. de assucar.

236.—Ratafiá de aniz

Dissolva-se 10 kilogrs. de aniz 4 grammas de essencia de flôr de lorangeira e 3 grammas de tintura de baunilha em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 4 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

237.—Ratafiá de anizette

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

• Essencia de flôr de lorangeira..	4	grammas
» de rosas.....	3	»
Oleo de amendoas amargas..	1	»
» de aniz.....	9	»
Tintura de baunilha.....	1,5	»

Junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e filtre-se.

238.—Ratafiá de baunilha

Ponha-se a digerir durante oito dias, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 30 grammas de baunilha picada, junte-se 1,30 grammas de oleo de flôr de laranjeira e calda de 5 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

239.—Ratafiá de bergamota

Dissolva-se 11 grammas de oleo de bergamota, 3 grammas da tintura de baunilha e 3 grammas de essencia de rosas em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 4 ³/₄ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

240.—Ratafiá de bitter inglez

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Essencia de cognac.....	120	gottas
Oleo de angelica.....	80	»
» de cardamomo.....	20	»
» de laranjas amargas.....	80	»
» de mangerona.....	40	»
» de melissa.....	32	»
» de vermouthe.....	20	»
Tintura de baunilha.....	80	»

Junte-se calda de 4 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

241.—Ratafiá de cacáo

Ponha-se a digerir durante quinze dias, em 4 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de espirito de 35°, 3 $\frac{1}{4}$ kilogrs. de cacáo tostado, junte-se calda de 8 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de assucar e 3 litros de agua, filtre-se, e aggregue-se 90 gottas de tintura de baunilha.

242.—Ratafiá de café

Ponha-se a digerir durante seis a oito dias, em 8 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de alcool de 36°, 4 $\frac{1}{2}$ kilogrs. de café de 1ª qualidade tostado e socado, junte-se calda de 11 kilogrs. de assucar e 7 litros de agua, e filtre-se.

243.—Ratafiá de caroços

Ponha-se a digerir durante um mez, em 4 kilogrs. de espirito de 22°, 240 grammas de caroços de damasco triturados, filtre-se, e junte-se calda de 2 kilogrs. de assucar e 2 litros de agua.

N. B. — Os caroços de damasco podem ser substituidos por caroços de ameixa, de pecego, de cereja, etc., etc.

244.—Ratafiá de coração

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Essencia de flôr de laranjeira.	4	grams.
Oleo de cravo.	0,75	»
» de cascas de laranja.	7,5	»
» de cascas de laranjas amargas	2,75	»
» de flôr de canella.	1,30	»
Tintura de baunilha.	4	»

Junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

245.—Ratafiá de flôr de laranja

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90°:

Oleo de amendoas amargas.	20	gottas
» de flôr de laranjeira.	5	grammas
Essencia de rosas.	2	»
Tintura de baunilha.	2	»

Junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de amarello, e filtre-se.

246.—Ratafiá de genebra

Macere-se durante dous ou tres dias, em 4 kilogrs. de espirito de vinho, 1 kilogr. de bagas de zimbro, tire-se o liquido claro, e deite-se sobre o residuo 5 litros de agua quente (não fervendo);

deixe-se descansar durante doze horas bem tapado, tire-se o liquido claro, e junte-se-lhe 2 kilogrs. de assucar; misture-se os dous liquidos, e addicione-se-lhes 15 grammas de canella, 15 grammas de cravos da India e 7,5 grammas de flôres de macis; deixe-se descansar durante tres semanas, tire-se o liquido claro, e filtre-se o resto.

247.—Ratafiá de gengibre

Pique-se e dissolva-se, em 6 kilogrs. de espirito de 90°, 240 grammas de gengibre e 30 grammas de baunilha, junte-se calda de 4¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de encarnado, e filtre-se.

248.—Ratafiá de kümmel

N. 1. —Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

• Oleo de cardamomo.....	40	gottas
» de cominho.....	7,5	grammas
Tintura de aniz.....	40	»
» de baunilha.....	80	»

Junte-se calda de 4¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

N. 2. — Como acima : 10 grammas de oleo de cominho e 3 grammas de essencia de cognac.

N. 3. — Como acima : 10 grammas de cominho e 40 gottas de oleo de gengibre.

249.—Ratafiá de laranjas

N. 1.—Corte-se 20 laranjas em rodellas, e ponha-se a digerir durante oito dias em 6 kilogrs. de espirito de 90° ; esprema-se, filtre-se, ponha-se calda de 4 1/2 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, e tinja-se de amarello.

N. 2. — Rale-se em 1 1/2 kilogrs. de assucar de pedra a casca de 16 laranjas, corte-se as laranjas, esprema-se o sumo, ao que se junte agua até completar 4 kilogrs.; aggregue-se 4 kilogrs. de espirito de vinho com 7,5 grammas de canella, e ponha-se a macerar durante quinze dias ; junte-se o assucar acima mencionado, tinja-se de amarello, e filtre-se.

250.—Ratafiá de limão

N. 1.—Dissolva-se 10 grammas de oleo de limão e 3 grammas de essencia de flôr de laranjeira em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se

calda de 5 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de amarello claro, e filtre-se.

N. 2. — Como acima: 10 grammas de oleo de limão, 1 gramma de oleo de cardamomo, 3 grammas de tintura de baunilha e 3 grammas de essencia de rosas.

251.—Ratafiá de marmelo

N. 1.

Oleo de cravo.....	16	gottas
» de flôr de canella.....	24	»
Agua.....	1 1/2	kilogrs.
Assucar.....	5	»
Espirito de 90°.....	1	»
Rhum da Jamaica.....	5	»
Sumo fresco de marmelo.....	3	»

N. 2.

Amendoas amargas socadas....	0,5	grammas
Canella de Ceylão.....	2	»
Cravos.....	1	»
Macis.....	0,3	»
Alcool de 32°.....	1,65	litros
Sumo fresco de marmelo.....	2	»

Depois de ter posto a digerir durante tres semanas, junte-se calda de 1 kilogr. de assucar em 300 grammas de agua, e filtre-se.

252.—Ratafiá de melissa

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella.....	24 gottas
» de cardamomo.....	24 »
» de limão.....	2 grammas
» de melissa.....	6 »

Junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

253.—Ratafiá de ortelã-pimenta

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Essencia de flôr de lorangeira...	2 grammas
Oleo de limão ..	2 »
» de ortelã-pimenta.....	7,5 »
Tintura de baunilha.....	2 »

Junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de verde, e filtre-se.

254.—Ratafiá persico

Dissolva-se em 6 kilogrs. de espirito de 90° :

Oleo de canella.....	24 gottas
» de cravo.....	16 »
» de flôr de lorangeira.....	20 »
» de amendoas amargas.....	5 grammas
Tintura de baunilha.....	2 »

Junte-se calda de 5 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua, tinja-se de pardo, e filtre-se.

255.—Ratafiá de Portugal

Rale-se em assucar de pedra a casca externa de bôas laranjas, corte-se as laranjas, e esprema-se o sumo, ao qual se addicione igual porção de espirito de vinho. A cada kilogr. de espirito aggregue-se 300 grammas de assucar acima indicado, ponha-se a digerir durante quinze dias, tire-se o liquido claro, filtre-se o resto, junte-se os dous liquidos, e tinja-se de amarelló.

256.—Ratafiá de rosas

N. 1.—Dissolva-se 2 grammas de oleo de rosas em 6 kilogrs. de espirito de 90°, junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar em 6 ¹/₂ litros de agua, tinja-se de côr de rosa, e filtre-se.

N. 2.—Como acima, aggregando-se 6 grammas de tintura de baunilha.

257.—Ratafiá de zimbro

N. 1.—Dissolva-se 10 grammas de oleo de zimbro e 2 grammas de oleo de canella em 6

kilogrs. de espirito de 90°, e junte-se calda de 4 ¹/₂ kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

N. 2. —Pique-se, e ponha-se a digerir durante oito dias, em 16 kilogrs. de espirito de 22°, 480 grammas de bagas de zimbro, 7,5 grammas de canella, 22,5 grammas de cardamomo e 4 grammas de flôr de moscada, esprema-se, e junte-se calda de 7 kilogrs. de assucar e 6 litros de agua.

XIV

TINTURAS

258.—Tintura de absintho

Oleo de cardamomo	20	gottas
» de angelica	2	grammas
» de aniz.....	4	»
» de aniz estrellado.	6	»
» de coentro.....	4	»
» de funcho.....	4	»
» de lupulo hespanhol....	2	»
» ethereo de vermouthe....	7,5	»
Espirito de 90°.....	10	kilogrs.
Agua.....	3	litros.

Tinja-se de verde.

259.—Tintura de aniz

Oleo de aniz.....	7,5	grammas
» de aniz estrellado.....	6	»
Espirito de 90°.....	10	kilogrs.
Agua.....	3	litros.

Tinja-se de verde.

260.—Tintura aromatica

Pique-se, e ponha-se a digerir durante oito dias em 8 kilogrs. de espirito de 90° :

Raiz de angelica	-120	grammas
» de calamo	120	»
» de casca de laranja (ralada)	60	»
» de cravos da India	60	»
» de flôr de canella	60	»
» de flôr de macis	15	»
» de galanga	120	»
» de gengibre	15	»
» de louro	70	»
» de macella romana	90	»
» de santonina	180	»

Filtre-se, e aggregue-se :

Oleo de ortelã-pimenta	1,66	grammas
Agua	3	litros.

261.—Tintura de baunilha

Baunilha picadinha	10	grammas
Espirito de 90°	60	»

Ponha-se a digerir durante oito dias, e filtre-se.

262.—Tintura de ortelã-pimenta

Oleo de ortelã crespă.....	11	grammas
» de ortelã-pimenta.....	2	»
Espirito de 90°.....	1 1/2	litros.

XV

TINTURAS PARA TINGIR OS LICORES

263.—Amarella

N. 1.— Ponha-se a digerir durante alguns dias 31 grammas de açafão em 2 litros de alcool, e filtre-se.

N. 2. — Ponha-se a digerir durante oito dias 240 grammas de raiz de curcúma socada de leve, em 1 kilogr. de espirito de 90°, e filtre-se.

264.—Azul

Ponha-se a digerir durante oito dias em 1 litro de alcool de 90° a porção conveniente de anil da melhor qualidade, reduzido a pó, e filtre-se.

265.—Caramelo (*pardo*)

Cozinhe-se em um taxo de cobre 1 kilogr. de assucar, 30 grammas de carbonato de sodio e $\frac{1}{2}$ litro de agua até que o cozimento tome uma côr

parda pronunciada, e que uma gotta pingada em um papel não pegue; junte-se 1 litro de agua e 1 kilogr. de espirito de 90°, pondo a digerir durante alguns dias em uma vasilha bem fechada, e filtre-se.

266.—Encarnada

N. 1.— Deite-se 250 grammas de agua fervendo em 16 grammas de cochonilha e 1 gramma de pedra hume glacial pulverizada, e filtre-se depois de esfriar.

N. 2. — Ponha-se a digerir durante dous dias em 2 litros de alcool 92 grammas de cochonilha, junte-se 8 grammas de pedra hume pulverizada, e filtre-se.

N. 3. — Ponha-se a ferver durante meia hora em 1 litro de agua 120 grammas de pão campeche, 30 grammas de pedra hume queimada e 22,5 grammas de cremor-tartaro, filtre-se, e aggregue-se 120 grammas de espirito.

267.—Rosa

Em $\frac{1}{2}$ litro de agua a ferver deite-se pouco a pouco 40 grammas de cochonilha mestiça em pó e 1,5 gramma de pedra hume pulverizada. Depois de uma fervura de cinco minutos tire-se do fogo, e cõe-se quando esfriar.

268.—Verde

Misture-se as quantidades sufficientes de tinctura azul (n. 264) e amarella (n. 263) para obter o matiz desejado.

269.—Violeta

Ponha-se a digerir durante alguns dias em 2 kilogrs. de espirito 30 grammas de cochonilha pulverizada, filtre-se, e junte-se 5 grammas de pedra hume queimada e 10 grammas de espirito de ammoniaco.

XVI

VINHOS

270.—De todas as bebidas, o vinho genuino do sumo de uvas é a mais recommendavel, pela acção benefica que exerce sobre os órgãos do corpo humano.

Obtem-se o vinho da uva pela fermentação do môsto ou sumo de uva.

271.—Considerado chimicamente, o vinho contém principalmente agua, alcool, um pouco de mucilagem e materia vegeto-animal, tanino, acido acetico, tartrato, acido de potassa, e mais outros saes de proporções variaveis.

272.—Os vinhos tintos devem a sua côr a um principio colorante contido na pellicula dos bagos da uva preta. Tirada esta casca, com as mesmas uvas pretas pôde fabricar-se vinho branco.

273.—O aroma do vinho provém de um principio volatil chamado ether *œnantico*, ou ether de vinho.

274.—Os vinhos espumosos, como os de Champagne, etc., devem esta propriedade ao gaz acido carbonico que contêm em dissolução, porque fôrão engarrafados antes que a fermentação fôsse completa.

275.—Os vinhos doces, ou abocados, obtêm-se de uvas, cujo môsto contêm uma forte proporção de assucar.

276.—Os vinhos cozidos fabricão-se evaporando parte do môsto até á consistencia de um xarope, que se junta ao resto antes da fermentação.

277.—Os vinhos são tanto mais alcoolicos, quanto mais assucar contêm.

278.—Na economia domestica os effeitos do vinho varião segundo a proporcionalidade dos seus elementos componentes. Em geral, os vinhos são nutritivos, tonicos e estimulantes, e crescem estas qualidades com o augmento da porcentagem alcoolica.

279.—Os vinhos pobres de alcool, mal

fermentados, cheios de acidos, são nocivos á saude, e não convêm principalmente aos estomagos debeis.

280.— Os vinhos generosos, ricos de alcool, bem fermentados, estimulam e accelerão a digestão; em quantidade moderada convêm aos estomagos debeis, principalmente pelo fim da refeição.

281.— Os vinhos cujo emprego apresenta menos inconvenientes são os ligeiramente acidulados e sufficientemente generosos, que contêm quantidade regular de alcool, pouca mucilagem assucarada, e que não são sobrecarregados de materias colorantes e de tartaro; taes são os vinhos de Borgonha, os de Bordeaux, os Collares, virgens, etc.

282.— Passaremos agora á descripção da vinificação ou fabricação do vinho, que comprehende tres operações :

O apisoamento ou compressão;

A cubagem e fermentação;

O trafego.

283.— Em geral a uva, bem e uniformemente amadurecida, é pizada com os pés em uma grande cuba, e este processo é preferivel ao apisoamento mecanico praticado com prensas.

A cubagem e fermentação se fazem em cubas de madeira. Muitos fabricantes deixam durante a fermentação o mosto em contacto com o ar livre, renovando o apisoamento logo que a fermentação apontar, de 12 em 12 horas, durante quatro dias de fermentação tumultuosa. Neste methodo, porém, o contacto do mosto com o ar e o rompimento dos chapéos (crosta que se fórma na superficie) causão desperdicio de calor; acidifica-se o liquido, e o vinho, menos espirituoso, é mais exposto a deteriorar-se. Por isto é preferivel que as cubas, durante a fermentação, estejam mais ou menos tapadas.

284. — Acabada a fermentação tumultuosa, e que o vinho já não esteja sensivelmente assucarado, nem turvo, procede-se ao trafego, isto é, á passagem do vinho da cuba para o barril, evitando o mais possivel o contacto do liquido com o ar livre, o que se consegue adaptando á torneira collocada perto do fundo da cuba uma manga de couro ou lona, pela qual o vinho escorre ao barril ou á pipa.

285. — Ainda que o vinho ao trafegar pareça completamente claro e limpo, contém sempre algumas materias mal dissolvidas, que cumpre separar para proteger o liquido contra a deterioração.

A clara de ovo, a colla de peixe, a albumina,

servem para clarificar o vinho, deitando estas materias ao barril ou tonel para o qual se passou o vinho, e agitando bem o liquido.

286.—Empregando-se a clara de ovo, procede-se do modo seguinte: para clarificar 800 litros de vinho tomão-se 12 claras de ovo, que se batem bem em uma vasilha até convertel-as em neve. Aggrega-se um pouco de vinho, e torna-se a bater, deitando em seguida a mistura na pipa em que se acha o vinho. Agita-se o liquido com um páo rachado em quarto, de modo que o páo não passe do meio do tonel. Por fim deixa-se descansar o vinho até apparecer bem limpo.

287.—Vinhos bastante espirituosos devem ser clarificados com colla de peixe. Para 600 litros de vinho bastão 30 grammas de colla bem clara e transparente. Pica-se muito miuda a colla, e desmancha-se em uma pequena porção de vinho, procedendo no mais como na manipulação com a clara de ovos.

288.—Muitos fabricantes servem-se ainda de cavacos de faia para clarificar o vinho.

Escolhem-se estes cavacos delgados, chatos e compridos; depois de enfeixa-los, deitão-se em um banho de agua corrente ou em uma vasilha, na qual frequentemente se renova a agua, até

que os cavacos tenham perdido o gosto peculiar a pão, o que se conhece mastigando uma ponta. Seccão-se rapidamente, e guardão-se para o uso.

Para 650 litros de vinho toma-se um molho destes cavacos sufficiente para absorver 1 $\frac{1}{2}$ litro de bôa aguardente; deitão-se os cavacos juntos com o espirito no tonel vasio, e faz-se rolar este até que os cavacos tenham absorvido a aguardente. Em seguida enche-se o tonel de vinho, e deixa-se descansar.

289.—Aggregaremos ainda outra indicação para clarificar ou melhorar os vinhos alterados.

Junta-se uma parte de mel da melhor qualidade com duas de agua filtrada e outra de vinho generoso. Ferve-se até evaporar um terço do liquido, escumando com cuidado. Um litro desta composição basta para beneficiar 60 litros de vinho. Se o vinho se mostrar muito doce, aggrega-se um pouco de semente de mostarda branca.

290.—O processo indicado no paragrapho anterior póde ser substituido por este outro :

Queima-se em uma colhér de ferro 225 grammas de cinzas de borra de vinho bom, e pulveriza-se ; deita-se em um vaso vidrado, aggregando cal viva do tamanho de uma noz. Junta-se 36 centilitros de espirito de vinho, e cõa-se a tintura ao cabo de uma hora. Para beneficiar o vinho

alterado, experimenta-se com o conteúdo de uma garrafa, para achar em que proporção se deve empregar a tintura, bastando muitas vezes uma só gotta para uma garrafa.

291.—Os vinhos em geral só ao cabo de algum tempo adquirem as qualidades de que são susceptíveis. Os mais fracos levão de seis a oito mezes para alcançar toda a sua força; mas ha outros que gastão muitos annos em bonificar-se, e são os que contêm muito assucar e tartaro.

O assucar que escapou á primeira fermentação, experimenta uma segunda, durante a qual pouco a pouco se converte em alcohol. Á medida que o alcohol se augmenta, o tartaro, que não é soluvel neste espirito, se precipita. Eis a razão por que os vinhos tintos com o tempo se tornão menos amargos, menos acidos e mais capitosos.

292.—Para demorar o maior tempo possivel a deterioração, conserva-se os vinhos em adegas bem frescas, empregando além disto os processos de collar e trafegar, e os outros que já deixámos descriptos.

293.—Contra as differentes doenças que atacão o vinho, e que Pasteur attribue a microbios, emprega-se actualmente em grande

escala o *cozimento*, que consiste em aquecer o vinho até á temperatura de 50 a 70°.

Por este processo o vinho se torna quasi inalteravel, e conserva-se facilmente.

294. — Quando alguma porção de vinho começa a azedar, póde-se salva-lo pelo modo seguinte, de facil applicação:

Deite-se algumas nozes a um brazeiro; quando estiverem bem accesas, atire-se-as na vasilha em que se acha o vinho, calculando uma noz para cada 100 litros de vinho. Ao cabo de 48 horas o vinho se achará completamente beneficiado.

Serve ainda o tartrato neutro de potassa para neutralizar o acido, que altera principalmente os vinhos novos e ordinarios.

295. — Aos vinhos novos póde-se dar facilmente o sabor de vinhos velhos. Deita-se o vinho novo em uma garrafa que tenha contido vinho velho, não enchendo-a inteiramente e rolhando-a bem. Colloca-se a garrafa em um banho de agua quente (50 a 70°), que a cubra até o gargalo, e deixa-se permanecer ahi durante uma hora mais ou menos. Logo que o pó do vinho velho se houver dissolvido no vinho novo, passa-se o liquido para garrafa nova.

O vinho assim preparado tem o sabôr do vinho anejo, a ponto tal que os mais peritos conhecedores podem enganar-se.

296.—Ha ainda um outro meio de conservar o vinho.

Deita-se em 1 litro do melhor espirito de vinho dous ou tres punhados de entre-casca de sabugueiro, e deixa-se de infusão durante tres dias; depois cõa-se, e lança-se em meia pipa de vinho, que se conservará sem alteração durante annos.

297.—Observados todos os preceitos nas manipulações da vinificação, procede-se ao engarrafamento do vinho que não fôr destinado a ficar em toneis.

É de rigorosa necessidade que as garrafas sejam lavadas com o maior cuidado; depois de escõrrida toda a agua, enxagua-se as garrafas com bõa aguardente refinada, e em seguida se as enche de vinho, rolhando-as cuidadosamente. As garrafas devem ser conservadas em posição horizontal.

The first part of the paper is devoted to a general
 consideration of the problem. It is shown that the
 problem is equivalent to the problem of finding
 the minimum of a certain functional. This
 functional is then shown to be convex, and
 the existence of a minimum is proved. The
 minimum is then shown to be unique, and
 the necessary conditions for optimality are
 derived. The final part of the paper is
 devoted to the construction of an algorithm
 for finding the minimum.

The second part of the paper is devoted to a
 detailed study of the algorithm. It is shown
 that the algorithm converges to the minimum
 in a finite number of steps. The rate of
 convergence is then studied, and it is shown
 that the algorithm is efficient. The
 algorithm is then applied to a concrete
 example, and the results are compared with
 those obtained by other methods. It is
 shown that the algorithm is superior to
 the other methods in terms of both
 accuracy and efficiency.

XVII

VARIAS RECEITAS PARA FABRICAR VINHOS

Daremos agora algumas receitas para vinhos artificiaes :

298.—Vinho de Champagne

Acido tartarico.....	50	grammas
Assucar candi branco.....	1,380	»
Bi-carbonato de soda.....	56	»
Extracto de baunilha.....	1,5	»
Vinho branco bom.....	21	litros.

Depois de bem diluido, junte-se 460 grammas de espirito de vinho de bôa qualidade, filtre-se, e engarrafe-se com as precauções adoptadas com o verdadeiro vinho de Champagne.

299.—Vinhos de frutas

De todas as frutas saborosas e saccharinas pôde fabricar-se vinho, advertindo, porém, que estes liquidos não são de facil conservação, e deve por conseguinte dar-se-lhes prompto consumo.

Submetta-se o sumo das frutas á fermentação, seguindo-se as manipulações como na vinificação do sumo das uvas.

300.—Vinho de laranja

As laranjas escolhidas são submettidas ao mesmo processo empregado com as uvas.

Para tornar o vinho mais espirituoso, tempe-re-se com assucar.

301.—Vinho de maçã

Escolha-se maçãs maduras e perfeitas, esprema-se-as em uma prensa, e separe-se o succo da polpa, que espreme-se novamente junto com uma porção de agua, misture-se os dous succos, e deixe-se fermentar em pipas ou barris.

Terminada a fermentação, clarifique-se, e deite-se antes de engarrafar pequena dosagem de boa aguardente refinada.

302.—Vinho de Macau

Ponha-se 15 kilogrs. de boas passas de uvas esbugalhadas em um barril que haja contido vinho, com 2 ¹/₂ kilogrs. de sumo de bagas de sabugueiro, 2 ¹/₂ litros de alcool de 90° e 2 ¹/₂ litros de aguardente refinada de 21°, e deixe-se fermentar 48 horas, tendo o cuidado de mecher de 12 em 12 horas.

No fim de um mez póde-se engarrafar.

303.—Vinho de Madeira

Aloes socotrino.....	1	grão
Assucar.....	1	kilogr.
Figos passados e pizados.....	1	»
Flôres de tilia.....	56	»
Rhuibarbo do Oriente.....	3,5	»
Vinho branco.....	21	litros.

Proceda-se como na receita do vinho de Malaga, juntando, porém, só 3 litros de bom espirito de vinho.

304.—Vinho de Malaga

Cacto.....	7	grammas
Flor de açafão bastardo.....	3,5	»
Assucar refinado.....	2	kilogrs.
Passas de Malaga.....	1	»
Vinho branco bom.....	24	litros.

Misture-se estes ingredientes, deitando-lhes algumas gottas de malaga verdadeira, e ponha-se a ferver a fogo brando. Depois de esfriado, junte-se ao liquido 2 ¹/₂ litros de alcool, filtre-se, e dous mezes depois engarrafe-se.

305. — Pelo mesmo processo por que se fabrica o vinho de laranja póde obter-se excellentes vinhos de *ananaz* ou *abacaxi*, de *cajú*, de *manga*, etc., etc.

