

**CHERRY -  
BRANDY**

Es un producto del jugo de cerezas rojas y maduras, y la destilación de jugos de cereza fermentados.

**MARRASQUINO**

Este licor se originó en Dalmacia y se elabora con cerezas "Marasha" cultivadas en Dalmacia en la costa de Yugoslavia. El secreto de la receta está en la destilación de la fruta entera, lo que da a ese licor el sabor auténtico a cereza.

**PEACH -  
BRANDY**

Como en el Apricot Brandy, en este licor también se utilizan la semilla y la pulpa del durazno. Su origen es chino. Su aroma es más sutil que el del Apricot y para retener esta fragancia, se prepara la fruta en una infusión de alcohol; la masa resultante se prensa, lo mismo que una parte de las pepas; luego la pulpa se destila y finalmente se completan el aroma y el gusto agregándole Cognac añejo.

**PRUNELLE**

Destilado de ciruelas silvestres, con una base de "eau-de-vie" Brandy.

4. Licores a base de hierbas

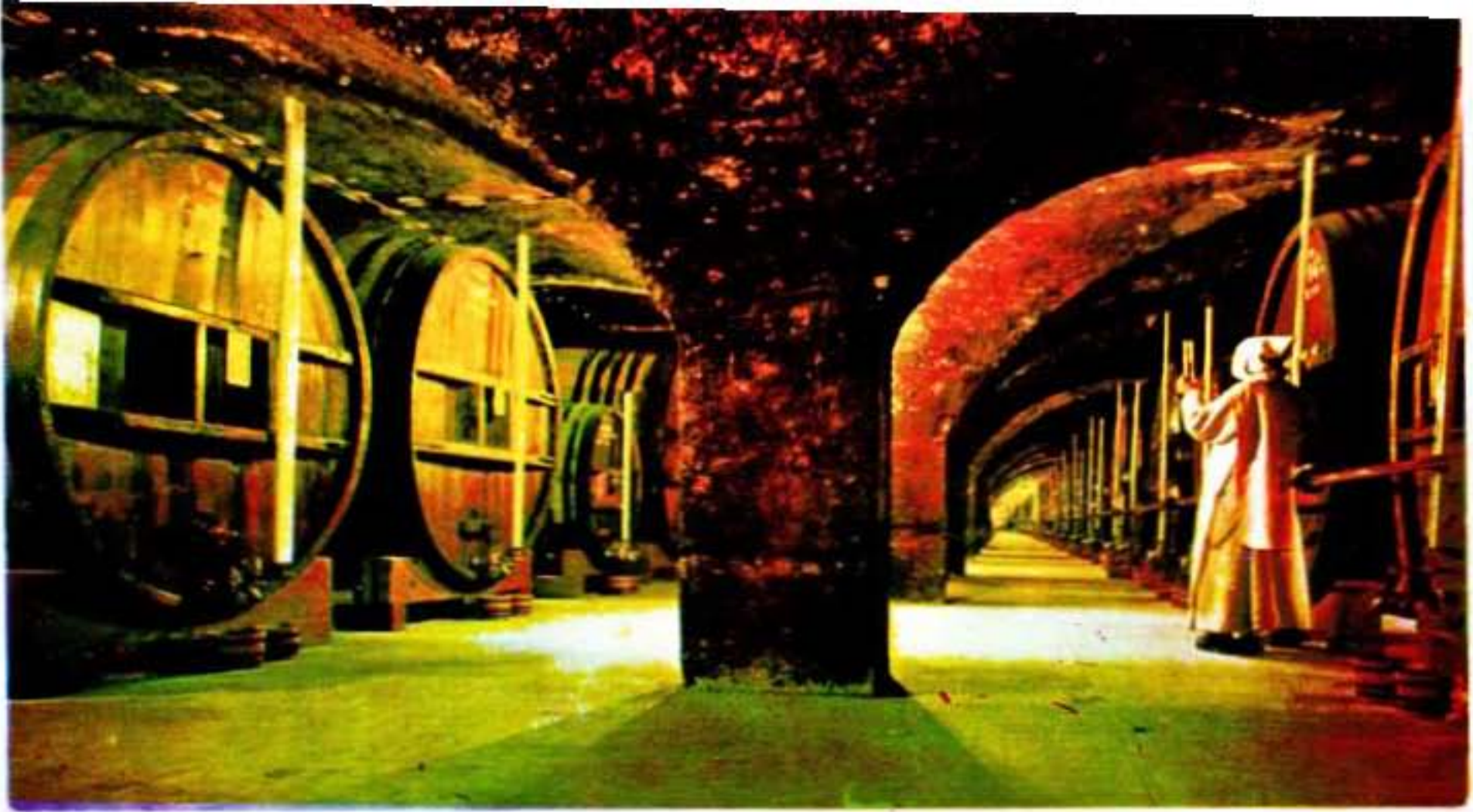
**CHARTREUSE**

Este licor francés, destilado por monjes, es una mezcla de alcoholes casi puros, vinos y 130 plantas y hierbas aromáticas y medicinales.

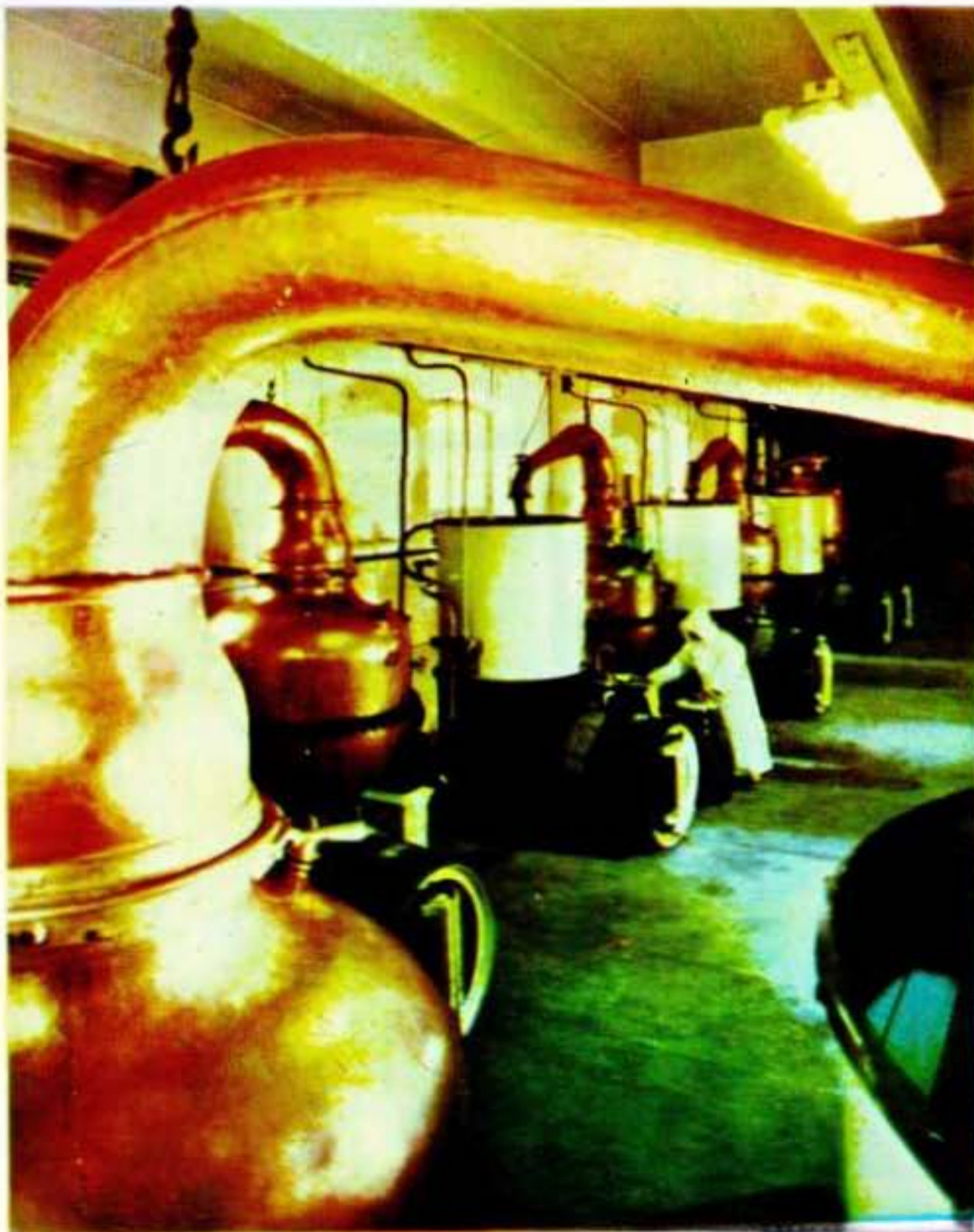
Antes de embotellarlo, el Chartreuse se madura durante varios años en barriles de madera para obtener el gusto y la calidad a los cuales debe su fama.

Se distinguen dos productos :

- Chartreuse Jaune (amarillo) de 40% de alcohol, que es más suave, y contiene miel y más azúcar que el siguiente.
- Chartreuse Verte (verde) de 55% de alcohol, y por esta razón, el licor más fuerte del mundo.



Cavas de envejecimiento en la destilería de la GRANDE-CHARTREUSE



Sala de alambiques en la destilería

CORTESIA DE CHARTREUSE

# CHARTREUSE

LIQUEUR  
PAR LES PÈRES

FABRIQUÉE  
CHARTREUX



*S. Garnier*  
Diplo. 1-7-89.

40°

*S. Garnier*  
L.A. Allier, Grenoble.



# CHARTREUSE

## Orange



FABRIQUÉ PAR LES PÈRES CHARTREUX  
*se déguste glacé*



# CHARTREUSE

LIQUEUR  
PAR LES PÈRES

FABRIQUÉE  
CHARTREUX



*S. Garnier*  
Diplo. 1-7-89.

*S. Garnier*  
L.A. Allier, Grenoble.

**CREME DE  
MENTHE**

Es un licor aromático con propiedades digestivas y gusto fresco.

Se destila el extracto de las hojas de menta suave, cuidadosamente seleccionadas, que crecen al sur de Francia e Inglaterra.

Este licor se encuentra en el mercado en dos colores "Blanco" y "Verde".

5. Licores que llevan nombres de fantasía

**PARFAIT-  
AMOUR**

Forma parte del antiguo grupo de licores holandeses. Es un licor preparado de las cortezas de naranjas de Curaçao, vainilla, almendras y rosas. La infusión, destilación y filtración de estos elementos de base, en las proporciones correctas, dan origen a este licor de agradable aroma.

Es un licor digestivo; también se sirve "frappé" y se utiliza como base para ciertos cocteles. Su color es lila.

**ADVOKAAT o  
SABAJON**

Es una bebida de origen artesanal, pues desde la antigüedad el pueblo destilaba su propio vino (Brandy) y luego lo mezclaba con huevo y azúcar.

Esta bebida es una mezcla de yema de huevo, espíritus aromáticos y brandy; luego se calienta y se remueve constantemente al Baño María. A cierta temperatura, la mezcla comienza a emulsionarse, es decir, que los elementos se mezclan pero sin disolverse, enseguida se deja enfriar.

Es el momento en el cual se debe tener gran habilidad, pues a temperatura demasiado baja no habrá emulsión, en cuyo caso el producto fallaría.

El Sabajón conserva completamente el valor nutritivo de los huevos.

VAN DER HUM

Se fabrica según una antigua receta holandesa. Es una bebida muy popular en Sud Africa, donde un emigrante holandés inició la producción de este licor.

El emigrante, no pudiendo recordar quien había sido el productor original holandés, lo denominó "VAN DER HUM" que quiere decir "Qué o cuál es su nombre".

Este licor se prepara de Cape-Brandy y mandarinas de la región de Sud Africa.

DRAMBUIE

Licor escocés, hecho a base de Whisky y miel, preparado según receta secreta. Su nombre quiere decir en gálico : "La bebida que satisface"

\*\*\*\*\*

## CAPITULO XII

-----

### EL BAR

#### INTRODUCCION

Probablemente el nombre "Bar" tuvo su origen en la palabra inglesa "Barrier" o en la palabra francesa "Barrière" que se puede traducir en español en este sentido como "barra", división entre el "bar - keeper" y el público.

Cabe mencionar que el bar es una invención norteamericana, ya que en el período de colonización, el alcohol fue el único alivio en la fuerte lucha por la existencia. El bar americano o "saloon" se ha mantenido y en la actualidad se utiliza en todo el mundo como sitio de contacto social, y con él, la bebida mezclada ("mixed drinks"), de las cuales, durante los últimos cien años, se han recopilado unas 1.200 recetas que han recibido la acogida del público.

Este bar americano forma normalmente parte de un hotel y sirve para ofrecer al huésped un rato agradable. Es apenas lógico que el "barkeeper" debe responder a esta circunstancia y saberse adaptar a las diferentes personalidades y situaciones.

Hay muchas personas que consideran al "barman", cuya profesión consiste en mezclar cocteles, como un alquimista moderno que prepara bebidas raras, de las cuales no se conoce el secreto.

La realidad es mucho más sencilla de lo que se cree, ya que la mezcla de cocteles es más una ciencia que un arte y los principios son fáciles de aprender.

El primer requisito es tener un bar bien equipado con :

- a) Una buena variedad de utensilios
- b) Una cristalería apropiada

#### a) Utensilios

Los utensilios necesarios para el buen funcionamiento del bar son los siguientes :