

CORDIAL DE LOS BENEDICTINOS, ELIXIR DENTÍFRICO DE LOS BENEDICTINOS, LICOR DE LOS BENEDICTINOS

Orden de San Benito o de los Benedictinos (s. VI)



Botica del Monasterio benedictino de Santo Domingo de Silos.

Orden de San Benito o de los Benedictinos

Fundada por San Benito de Nursia, pues en esta localidad nació el año 480 en el seno de una noble familia. Enviado a Roma a estudiar, al contemplar la vida disoluta de los jóvenes marchó a las montañas de Simbruini donde se dedicó a la oración y realizó sus primeros milagros.

Ante la fama que empezó a adquirir llegaron a visitarle numerosas personas y de nuevo buscó la soledad, ahora en una cueva de las inmediaciones de Enfide, donde permaneció aislado durante tres años, tratando de conocerse a fondo y preparando la fundación de la orden que iba a llevar su nombre. Hasta doce monasterios fundaría en el valle junto a Subiaco, marchando luego al sur de Italia a Monte Casino, donde en 529 abrió un nuevo monasterio que tanta fama iba a adquirir pronto y donde murió el año 543.

La Regla de San Benito está basada en gran medida en los maestros del ascetismo de Egipto, pero fue modelada según las exigencias del espíritu de Occidente, y con tal acierto que sirvió de base a las reglas de las órdenes religiosas posteriores.

Cordial de los Benedictinos

En farmacia se conoce con el nombre de [cordial](#) a las bebidas corroborantes y estimulantes que se administran a los

enfermos para confortarlos. Suelen estar compuestas por varios ingredientes.

Nada hemos podido encontrar de momento en relación con el Cordial de los Benedictinos, aunque seguramente se trate de uno de tantos medicamentos secretos. Pero conociendo la importancia que concedían los monasterios benedictinos a la práctica farmacéutica, véase la famosa de Silos (Burgos), no debe extrañarlos que fabricasen cardiotónicos y otros productos medicamentosos.

Elixir dentífrico de los Benedictinos

La denominación de [elixir](#) la introdujeron los médicos paracelsistas para designar ciertas preparaciones líquidas obtenidas macerando con alcohol, o a veces con ácidos o álcalis, diferentes drogas medicinales. Hoy se sigue dando el nombre de elixires a preparaciones líquidas, cuyo excipiente es el alcohol más o menos concentrado, que se obtiene por maceración, destilación o simple solución de diferentes sustancias; suelen contener además azúcar o jarabe. Generalmente los elixires son preparaciones aromáticas destinadas a servir de correctivos o de excipientes.

La fama del Elixir dentífrico de los Benedictinos ha llegado casi hasta el siglo XX, aunque ya comercializado fuera de la orden benedictina, como se aprecia en la publicidad que reproducimos de “La ilustración Española y Americana”, donde leemos el texto siguiente:

“No más enfermedades de dientes por medio del Elixir Dentífrico de los RR. PP. Benedictinos de la abadía de Soulac (Gironde). Prior Dom Maguelonne. Dos Medallas de Oro: Brusellas 1880, Londres 1884. Los más eminentes premios.

Inventado en 1373 por el Prior Pedro Boursaud. El empleo cotidiano del elixir dentífrico de los RR. PP. Benedictinos, que con dosis de algunas gotas cura y evita la caries y fortalece las encías, dando a los dientes un blanco perfecto. Es un verdadero servicio el que prestamos a nuestros lectores señalándoles esta antigua y utilísima fórmula como el mejor curativo y único preservativo contra las afecciones dentarias.

Casa establecida en 1867. Agente general Segúin, rue Huguerie, 3, Bordeaux. Hállase en todas las buenas Perfumerías, Farmacias y Droguerías del globo. Se vende en

Madrid en los establecimientos de D. Casiano Gonzalo, calle de Sevilla, 10; D. F. de Artaza, Arenal, 2; Sr. Urquicia, Mayor, 1 y Doña Gregoria de Guinea, Carmen, 1”.

Entre las muchas fórmulas que se indican para obtener un licor semejante al benedictino, Dietrich da la siguiente para obtener la Esencia:

- Mirra, 1 gr.
- Cardamomo del malabar mondado y contundido, 1 gr.
- Macis contundido, 1 gr.
- Jengibre en polvo grueso, 10 gr.
- Rizomas de galanga en polvo grueso, 10 gr.
- Corteza cortada de naranjas agrias, 10 gr.
- Acíbar, 4 gr.
- Alcohol 90°, 160 gr.
- Agua destilada, 80 gr.

Todo ello se deja 8 días en maceración, se exprime el residuo y se filtra el líquido. Al filtrado obtenido se le añade a continuación:

- Mirra, 1 gr.
- Solución de azúcar quemado, 40 gr.
- Extracto de regaliz, 20 gr.
- Alcohol nítrico etéreo, 30 gr.
- Amoniaco líquido, 1 gr.
- Cumarina, 0’12 gr.
- Azúcar de vanillina, 1 gr.
- Esencia de limón, 3 gr.
- Esencia de corteza de naranja, 3 gr.
- Esencia francesa de vermouth, 2’5 gr.
- Esencia de galanga, 2 gr.
- Esencia de jengibre, 1 gr.
- Esencia de anís, 15 gotas
- Esencia de almendras amargas, 12 gotas
- Esencia de aquileya, 10 gotas
- Esencia de saafrás, 7 gotas
- Esencia de raíz de angélica, 6 gotas
- Esencia de hisopo, 4 gotas
- Esencia de cardamomo, 2 gotas
- Esencia de lúpulo, 2 gotas
- Esencia de bayas de enebro, 1 gota
- Esencia de romero, 1 gota



Publicidad del dentífrico de los Benedictinos y de otros medicamentos en la revista “La Ilustración Española y Americana”, año 30, nº 41, Madrid, 8 de noviembre de 1886

Licor Benedictino

Licor también conocido con el nombre de Benedicto, se supone preparado por primera vez en 1510 por los padres de esta orden en la abadía francesa de Fécamp, su verdadera composición ha permanecido en secreto. Hoy ya se fabrica industrialmente al margen de la orden, en una destilería instalada en los solares de la antigua abadía benedictina.

Se trata de un licor de olor y sabor muy agradable, de consistencia algo siruposa que aumenta con la edad. Se prepara con coñac y plantas aromáticas, sometiendo el conjunto a una cuidadosa destilación.

Después de permanecer la mezcla bastantes días en reposo, se filtra y el filtro se lava con alcohol de 68° hasta obtener una cantidad total de producto de 500 gr. Esta esencia forma con el tiempo un precipitado en el fondo del recipiente, por lo que se recomienda agitar antes de usarla.

Para obtener el Licor se mezcla en un frasco de 10 litros al menos 1.750 partes de alcohol de 90° y 75 partes de la esencia anterior. Al líquido resultante se adiciona lentamente mientras se agita, una solución hirviendo de 1.750 partes de azúcar en 1.500 partes de agua. Se deja todo enfriar y se filtra.

Es conveniente que la esencia tenga al menos dos años de edad, y un año el licor tras su preparación. La adición de amoniaco reduce un poco el tiempo de reposo. Existen también otras variantes con fórmulas de origen francés, de Sajonia, de Leipzig, etc.

Bibliografía

ANÓNIMO (1988): Benedictino (Licor). *Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*, 8, 44-45, 121-126. Madrid, Espasa-Calpe

José María de Jaime Lorén

[jmjaime@uch.ceu.es](mailto:jmj Jaime@uch.ceu.es)

Universidad Cardenal Herrera-CEU (Moncada, Valencia)
(Julio, 2010)