

rior, concentrado como escarótico, diluido como escitante.

*Incompatibles.* Los metales y las bases salificables.

**ACIDO NITRICO ALCOHOLIZADO, ESPIRITU DE NITRO DULCIFICADO, NITRO DULCE.**

*Acidum nitricum alcoholisatum.*

Acido nítrico puro. . . una libra.

Alcohol á 32° . . . . . tres id.

Se vierte poco á poco el ácido en el alcohol, se mueve la mezcla y se abandona por algun tiempo en un frasco de vidrio bien tapado.

*Usos y dósis.* Refrigerante, diurético: de un escrúpulo á una dracma en un vehículo conveniente.

*Incompatibles.* Los del ácido nítrico.

**ACIDO CLORO-HIPOAZOTICO, HIDRO-CLORO-NITRICO, AGUA REGIA, ACIDO NITRO-MURIATICO.**

*Acidum chloro-hypoazoticum.*

Acido nítrico á 33° . . . . . una libra.

Acido cloro-hídrico á 20° . tres id.

Se mezclan los dos ácidos.

*Usos.* Para disolver algunos metales, como cáustico, y para preparar baños locales.

**ACIDO SULFURICO DILUIDO.**

*Acidum sulphuricum dilutum.*

Agua destilada . . . . . tres onzas.

Acido sulfúrico á 66° . . . una id.

Se mezclan los dos líquidos en una vasija de porcelana, y estando fria la mezcla se guarda en frascos de cristal.

*Usos y dósis.* Como refrigerante á las mismas y aun mayores que el ácido nítrico.

*Incompatibles.* Los metales, las bases salificables y algunas sales.

**ACIDO SULFURICO ALCOHOLIZADO, AGUA DE RABEL, ACIDO SULFURICO DULCIFICADO.**

*Acidum sulphuricum alcoholisatum.*

Acido sulfúrico á 66° . cuatro onzas.

Alcohol á 34° . . . . . doce id.

Se mezclan poco á poco los líquidos, se abandona la mezcla por algunos dias, se decanta y se guarda en frascos bien tapados.

*Usos y dósis.* Como tónico y astringente: desde algunas gotas hasta media dracma.

*Incompatibles.* Los del ácido sulfúrico.



## ACIDO ACETICO, VINAGRE RADICAL.

*Acidum aceticum.*

Acetato de sosa seco. . . seis libras.

Acido sulfúrico á 66° . . . tres id.

Se echan en una retorta de vidrio la sal reducida á polvo y el ácido, se coloca en un horno de reverbero, se le adapta una alargadera y un recipiente: se enlodan las juntas, y cuando la reaccion ha cesado se le da un fuego graduado hasta que la retorta no destile: si el ácido no está puro ó no marca 10°, debe concentrarse destilándolo segunda vez.

*Usos.* Como refrigerante y rubefaciente. Como olfatorio en la preparacion conocida con el nombre de *sal de vinagre*, que se hace llenando frasquitos con pepueños cristales de sulfato de potasa, y una corta cantidad de este ácido.

Para obtener el *vinagre destilado* se mezcla una parte del anterior con cinco de agua destilada.

## ACIDO CITRICO CRISTALIZADO.

*Acidum citricum*

Se satura al calor en una vasija de plomo el zumo de limon depurado por la fermentacion, añadiendo poco á poco carbonato de cal: cuando no sature mas, se recoge el precipitado, se lava repetidas veces con agua hirviendo hasta que salga sin color. Se trata la masa húmeda por una mezcla de una parte en peso de ácido sulfúrico á 66° y seis de agua: se abandona por ocho dias en un lugar que marque 25°: el ácido debe corresponder á nueve décimos de la creta empleada. Pasado ese tiempo, se diluye la masa en agua, se lava, se reunen los líquidos, se evaporan hasta que marquen 25° de B., y se quita por nueva filtracion el precipitado que se forme segunda vez: se repite la evaporacion hasta la película, se abandona en platos extendidos para que cristalice, poniendo éstos en la estufa á 50° C. Si los cristales tuvieren color, se purificarán por nuevas cristalizaciones.

*Usos y dosis.* Como refrigerante de uno á dos escrúpulos en una libra de agua.

*Incompatibles.* Las bases salificables.



**ACIDO TARTRICO, TARTAROSO, TAR-  
TÁRICO, DE TÁRTARO, ACIDULO TARTAROSO.**

*Acidum tartricum.*

Cremor en polvo. . . . . doce libras.  
 Agua . . . . . veinticuatro id.  
 Cloruro de calcio líquido. } de cada cosa cuan-  
 Carbonato de cal. . . . . } ta baste.  
 Acido sulfúrico á 66° . . . }

Se mezclan el agua y el cremor en un cazo estañado que se pone al fuego, y cuando el líquido esté hirviendo se le agrega el carbonato de cal en pequeñas porciones hasta que no haya efervescencia; se filtra, se lava el precipitado, y sobre el líquido filtrado se vierte cloruro de calcio hasta que cese la precipitacion; se reúnen los productos y se ponen en contacto por ocho días con ácido sulfúrico, previamente diluido en cuatro veces su peso de agua y en cantidad doble á la del carbonato de cal empleado. Se procede en lo demas como se ha dicho en la preparacion del ácido cítrico.

*Usos, dosis é incompatibles.* Los mismos del anterior.

**ACIDO CARBONOSO, OXALICO, OXALI-  
NA, ACIDO DE AZUCAR, DE ACEDERA.**

*Acidum carbonosum.*

Almidon . . . . . una libra.  
 Acido nítrico á 33° . . cuatro id.

Se echan en una retorta de vidrio el almidon y tres partes del ácido, se dejan obrar á frio, despues se agrega el resto del ácido; se calienta ligeramente para producir una nueva reaccion, y cesando ésta se deja cristalizar. Se echa sobre las aguas madres una mitad mas de ácido para obtener nuevos cristales, y se repite esta operacion hasta que el líquido no dé mas. Se disuelven los cristales en agua para purificarlos por nuevas cristalizaciones.

*Usos.* Como refrigerante; pero es preferible el ácido tártrico.

**ACIDO BORICO, BORACICO, SAL SE-  
DANTE DE HOMBERG, NARCOTICA, DE VITRIOLO VOLÁTIL,  
DE BORAX.**

*Acidum boricum.*

Se disuelve al calor borato de sosa en la suficiente cantidad de agua, se purifica con clara



de huevo, se filtra el líquido, se le añade un ligero exceso de ácido nítrico ó cloro-hídrico y se abandona para que cristalice. Se lavan los cristales, se reúne el agua de la lavadura á las aguas madres, que por la concentracion dan nuevos cristales que se purifican tambien.

*Usos.* Para preparar el cremor soluble.

### ACIDO BENZOICO SUBLIMADO, OFICIAL

NAL, FLORES DE BENJUI.

#### *Acidum benzoicum.*

Se reduce á polvo grueso una libra de benjuí, y se echa en una cazuela de barro, de una cuarta de diámetro y dos pulgadas de alto, estendiéndolo con igualdad: se tapa con un papel de estraza poroso, se cubre con un cono alto de papel encolado que se ajusta exactamente al borde de la cazuela, uniéndolo con una tira engrudada. Se pone la cazuela en una hornilla del mismo diámetro y se le da un fuego suave, cuidando que obre en todo el fondo de la vasija, y despues de cuatro horas se suspende el fuego, se deja enfriar el aparato, se recojen los cristales que hay en el cono y sobre el diafragma del papel para guardarlos en frascos bien tapados.

*Usos y dosis.* Como espectorante de dos á doce granos, al exterior como cosmético.

*Incompatibles.* Los carbonatos alcalinos.

### ACIDO TANICO, TANINO.

#### *Acidum tannicum.*

Se reduce á polvo fino la agalla de levante, en cantidad suficiente para que ocupe solo una mitad de la alargadera de vidrio del aparato de desalojamiento de Robiquet: se comprime ligeramente el polvo y se coloca la alargadera en la garrafa cuidando que ajuste bien. Se hace una mezcla de veinte partes de éter puro y una de alcohol á 24° Chat. con la que se llena la alargadera, se tapa y se abandona el aparato por veinticuatro horas: pasado este tiempo, se deja salir el aire de la garrafa para que caiga el líquido, añadiendo despues al polvo de la alargadera otra cantidad igual á la primera, de éter alcoholizado, que se deja en maceracion por doce horas. Despues se quita como el anterior y se vierte sobre el polvo la cantidad precisa de agua destilada á fin de desalojar el éter. Se separa por medio de un embudo de vidrio el líquido mas denso y se agita en un frasco con su peso de éter sulfúrico, el que se separa igual-



mente por el embudo, evaporando el que queda para sacar el ácido. El éter que ha servido para lavar el producto y la capa mas ligera que se recoge en la garrafa, sirven para otra operacion, ó se destilan para obtener el éter.

*Usos y dosis.* Como astrigente de dos á doce granos.

*Incompatibles.* Las preparaciones ferruginosas, las sustancias animales, especialmente las albuminosas y gelatinosas, los carbonatos y los óxidos metálicos.

### ACIDO LACTICO.

#### *Acidum lacticum.*

Se extrae comunmente del suero agrio de la leche y del jugo del betabel por el procedimiento siguiente.

Se concentra el líquido agrio hasta la consistencia de jarabe, se añade un ligero exceso de cal diluida para transformar el ácido láctico contenido en el líquido en lactado de cal, se trata el producto por el alcohol á 36° hirviendo, se filtra y se destila en baño de maría el residuo, se evapora de la misma manera en cápsula de porcelana hasta la sequedad: se disuelve despues en la menor cantidad posible de agua destilada hirviendo, y se abandona por algunos dias en lugar

fresco. Se recoge sobre un lienzo el depósito formado de lactato de cal impuro y se lava con una pequeña cantidad de agua fria, esprimiéndolo despues fuertemente y acabándolo de purificar por disoluciones y cristalizaciones sucesivas, ya en el alcohol ó ya en el agua hirviendo hasta su completa descoloracion.

En este estado se disuelve en agua destilada caliente y se añade á la solucion otra de ácido oxálico, en cantidad tal, que el licor filtrado no precipite por la adición de éste ni por la de lactato de cal. Se filtra y se concentra en cápsula de porcelana ó de vidrio hasta la consistencia de jarabe.

Debe cuidarse mucho que el ácido oxálico que se haya de emplear en la operacion no contenga ácido azótico. Se puede sustituir al ácido oxálico el ácido sulfúrico debilitado.

*Usos.* Como digestivo y para la preparacion de algunos lactatos.

*Incompatibles.* Los ácidos y los álcalis.

