PARTE SEGUNDA.

RECETAS.

CAPITULO I.

ACEITES ESENCIALES.

Muchos de los aceites esenciales que se hallan en el comercio están adulterados, y frecuentes veces con espíritu de vino. Para conocer esta adulteracion, se mezcla con la esencia un poco de acetato de potasa á se agita. Si hay alcohol, se forma en el fondo del frasco una capa aceitosa, que es la disolucion del acetato.

Este procedimiento se funda en que el acetato se disuelve en el espíritu de vino, mas no en el aceite esencial.

Tambien se suelen adulterar las esencias, mezclándolas con aceite esencial de trementina, lo cual se conoce incorporando aceite de adormideras con el producto que se quiere examinar. Si hay trasparencia, la esencia estará adulterada, y lo contrario sucederá si la mezcla se enturbia.

Cuando la adulteracion procede de la mezcla con un aceite fijo, para conocerla se toma un pedazo de papel sin cola, se echan sobre él unas gotas del aceite que se ensaya y se calienta luego. Si la mancha desaparece, la esencia es pura; si la mancha queda permanente dando trasparencia al papel, hay un aceite graso.

Hemos indicado estos medios de conocer las adulteraciones, porque al aficionado le conviene adquirir las esencias ya fabricadas. Daremos, sin embargo, los procedimientos mas convenientes para la preparacion de los aceites esenciales mas comunes.

Aceite esencial de almendras amargas.

Almendras amargas.....	5 kilóg.
Sal comun.....	½ —
Agua.....	cantidad suficiente.

Se muelen las almendras. Se esprime para sacar el aceite fijo; se deslie el orujo en agua hasta formacion de papilla clara. Se introduce ésta en la cucúrbita del alambique, y se deja macerar durante veinte y cuatro horas. Se destila luego al vapor, y se suspende la operacion cuando el producto haya dejado de ser odorífero. Se separa el aceite esencial del agua odorífera, se echa esta en la cucúrbita y se vuelve á destilar. En los primeros momentos de la operacion pasa un poco mas de esencia que se juntará con la primera.

Existe un producto químico de olor idéntico al de almendras amargas, y que se llama *esencia de mirbana.* Se prepara del siguiente modo:

Bencina, ácido nítrico y ácido sulfúrico, partes iguales. Se pone la bencina en un matráz; se añaden poco á poco los ácidos mezclados en el momento mismo de emplearlos; se agita el producto cada cuarto de hora durante cuatro horas, y se obtiene un desprendimiento de calor y de gas nitroso muy abundante.

Despues de unas diez ó doce horas de reposo, se decanta la esencia que sobrenada sobre los ácidos y se lava con agua pura.

Aceite esencial de anís.

Se obtiene poniendo á macerar el anís en agua durante veinte y cuatro horas, y luego destilando.

Esencia de bergamota.

Se obtiene por espresion ó por destilacion.

En el primer caso, se raspa la corteza, se recoge la pulpa y se esprime entre unos cristales inclinados. Con el reposo del producto las impurezas se precipitan y se guarda la esencia, cuando se ha aclarado, en frascos bien tapados.

Por destilacion, se obtienen mejores productos, mas ligeros y trasparentes.

Esencia de canela.

Canela de Ceylan quebrantada....	5 kilóg.
Agua comun.....	20 litros.
Sal comun.....	1 kilóg.

Maceracion durante veinte y cuatro horas; adicion de la sal y destilacion hasta que no salga mas que agua clara. El producto es lechoso, muy aromático, y con el reposo da aceite volátil en el fondo del recipiente.

Despues de veinte y cuatro horas se decanta el producto, se vuelve á echar sobre las materias que han quedado en la cucúrbita y se destilan de nuevo. Se repite la operacion hasta que ya no se advierta aumento en el producto aceitoso, se deja reposar veinte y cuatro horas y se decanta para aislar el aceite volátil.

Esencia de clavo.

Clavillo quebrantado.....	11	kilóg.
Hidroclorato de sosa.....	1	—
Agua pura.....	10	—

Se deja en maceracion durante doce horas, y se destila hasta que el líquido pase claro al recipiente, cuyo cuello debe ser muy largo. El líquido lechoso obtenido abandona muy pronto el aceite, el cual se va al fondo del vaso. Se separan ambos líquidos, y el lechoso se guarda para incorporarlo con nueva cantidad de clavillo en otras destilaciones.

Esencia de espliego.

Véase cómo se obtiene la de mejorana, pues se sigue igual método.

Esencia de jazmin.

En un cántaro se colocan las flores de jazmin y se echa aceite de ben en proporcion bastante considerable para que queden cubiertas. Se deja macerar durante quince dias, esponiendo el cántaro tapado al sol. Se pasa despues y se esprime ligeramente. Se echa el aceite en el cántaro con otra cantidad de flores, y quince dias despues se vuelve á colar.

Repitiendo la operacion por tercera vez, se obtiene un aceite que se filtra y que está muy cargado con el olor del jazmin.

Esta flor no puede destilarse. Hé aquí otro medio de sacar su aroma:

Se ponen las flores capa por capa entre algodon ó entre paño blanco, impregnado con aceite graso, pudiendo servir el comun. Al cabo de tres ó cuatro dias se renuevan las flores, y se prosigue así hasta que el algodon ó el paño estén bien cargados de olor. Se ponen despues en espíritu de vino, y se destila al baño-maría.

Esencia de lavanda.

Es la de espliego. Se saca como la de mejorana.

Esencia de limon.

En un puchero bien tapado se pone una docena de limones cortados en pedacitos con litro y medio de agua tibia. Se deja en infusion sobre ceniza caliente ó en la estufa hasta el dia siguiente, y luego se pone todo junto en un alambique para hacerlo destilar. El producto de la destilacion se echa en una botella y se deja reposar. Como la esencia es mas ligera que el agua, sobrenada. Se tapa el cuello de la botella con el pulgar, se pone boca á bajo, la esencia se va al fondo y se levanta un poco el pulgar para dar salida al agua hasta que quede sola la esencia, en cuyo caso se vuelve á enderezar la botella.

Tambien se obtiene la esencia de limon por espresion raspando la corteza, como lo hemos dicho para la de bergamota.

Aceite esencial de mejorana.

Se debe preparar en verano, porque entónces da la planta mas esencia. Se destila con dos veces y media su peso de agua; se da fuego vivo, y despues de obtener una cantidad de producto destilado igual á la de mejorana, se quita esta de la cucúrbita; se pone mejorana nueva con el producto ántes obtenido, repitiendo la operacion varias veces. La última vez se emplea el recipiente florentino.

Esencia de menta.

Se prepara del mismo modo que la de mejorana.

Esencia de flor de naranjo ó de azahar.

Se prepara con abundancia de flores frescas cogidas en buen tiempo. Se llena el alambique hasta el orificio, echando un poco de agua y de sal. Se pone al baño-maría á un calor moderado al principio, mas vivo despues, se refresca con frecuencia. Se obtienen dos productos á la vez, á saber, la esencia y el agua aromática doble.

Para separarlos se recurre al medio indicado en la preparacion de la esencia de limon.

Las aguas de la primera destilacion pueden volverse á pasar por nueva cantidad de flores, y entónces se consigue mejor agua de olor. La esencia puede recogerse tambien por medio del recipiente florentino.

UNIVERSIDAD DE NUEVO LEON
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
"ALFONSO REYES"
Apdo. 1625 MONTERREY, MEXICO

Esencia de naranja.

Se prepara como la de limon, pudiendo sacarse por destilacion, y por espresion.

Aceite de Narciso.

Se saca como el de jazmin por medio de algodon ó paños empapados en un aceite fijo, porque es flor que no se puede destilar.

Esencia de Portugal.

Es la esencia de naranjas de Portugal y se prepara como lo hemos indicado para el limon.

Aceite de romero.

Se prepara como el de mejorana.

Esencia de rosa.

Pétalos de rosa reciente.....	2½	kilóg.
Agua comun.....	1	litro.
Sal comun.....	50	gramos.

Se ponen las flores en la cucúrbita sobre rejillas, se añade el agua; se ajusta el chapitel, se embetuna y luego se destila hasta que ya no pase aceite volátil. El producto se recibe con un recipiente florentino. Se filtra y se conserva en un frasco bien cerrado.

Como el aceite esencial de rosas se congela á baja temperatura, los orientales aprovechan esta propiedad para separarlo por entero del agua, despues de la destilacion.

Ponen el producto en unas vasijas de barro poroso, las cubren con lienzos y las entierran hasta la boca, cubriéndolas con paja que se humedece para conservar la frescura. Poco á poco el agua de las vasijas se va cubriendo de una capa cristalina, la cual se quita con una espumadera hasta que no haya vestigios de aceite.

Aceite de tuberosa.

Se prepara como el de jazmin.

Hay otros muchos aceites esenciales ménos usados, tales como el de salvia, orégano, etc. Se preparan por los métodos indicados para los demas, segun la analogía que guarden con ellos.

Todas las esencias de flores cuyo olor es fugaz, se preparan como la de jazmin. Tales son las de *geráneo, junquillo, jacinto, lila, reseda, aerbena, violeta.*

CAPITULO II.

AGUAS AROMATICAS SIMPLES.—ESTRACTOS.—ESPIRITUS SIMPLES DESTILADOS.—TINTURAS Ó INFUSIONES ESPIRITUOSAS.—COLORES.

Comprenderemos en este capítulo las aguas y los espíritus que se obtienen por destilacion ó por infusion, en las cuales no haya mezclas de diferentes sustancias aromáticas, y los medios de dar color á las preparaciones de esta clase.

Agua de flor de naranjo.

Son varios los medios de prepararla, y ya en el *Manual del licorista*, hemos indicado uno de los mejores. El siguiente tampoco es malo.

Flores recientes de naranjo.....	6	kilóg.
Agua pura.....	18	—

Se principia por elevar la temperatura del agua en la cucúrbita del alambique hasta que esté próxima á hervir y entónces se echan las flores. Se cubre con el capitel y se destila.

Sacando 12 kilógramos de producto, se obtendrá agua de naranja doble; si esta se mezcla con otra tanta agua destilada, será *simple.* Si se sacan 9 kilógramos de producto, el agua de flor de naranja será triple, y si se obtienen 6 kilógramos será cuádruple.

Agua de rosas.

Pétalos de rosas recientes.....	7½	kilóg.
Agua.....	20	—

Se destila para sacar 7 y medio kilógramos de producto. Si se trata de concentrar mas, se vuelve á destilar dicho producto con otra cantidad de rosas.

Aguas de acacia, alhelí, azucena.

Se sigue el mismo método que para la de rosas.