— de rosa..... 32 —

Se trituran el ámbar, la algalia y el almizcle en carbonato de potasa; se ponen en un frasco con espíritu de vino y las esencias. Se deja en maceracion durante quince dias y se filtra.

Esencia de Sándalo.

Se obtiene del mismo modo que la de Guayaco.

Esencia de Vetiver.

Se corta la raiz de vetiver en pedacitos y se humedece con agua; se deja veinticuatro horas en reposo y se muele en un mortero; se cubre despues con espíritu de vino y se deja en maceracion durante ocho á diez dias. Se prensa despues el vetiver, y el líquido se filtra. Se deja en reposo y se filtra de nuevo á los quince dias.

Esta esencia será mejor si se destila la infusion, y el vetiver desarrolla su aroma mas fácilmente si el agua con que se humedece está mezclada con la décima parte de su peso de ácido sulfúrico; pero entónces, despues de una maceracion de ocho dias, y ántes de proceder á la adicion del espíritu de vino, se debe saturar el ácido con creta.

Algunos añaden á la esencia de vetiver esencia de rosa y de melisa en la proporcion de 15 gramos por litro.

Estracto de Miel Real.

Esencia de clavo.....	8 gramos.
— de limon.....	4 —
Espíritu de vino.....	4 litros.
Se disuelve y luego se añade:	
Estracto de rosa.....	2 litros.
Estracto de azahar, jazmin y ambarilla, de cada uno.	½ —
Estracto de rodas.....	60 gramos.
— de vainilla.....	125 —
— de almizcle.....	60 —
Tintura de benjuí.....	125 —

Se suele agregar agua de rosas y se filtra.

CAPITULO IV.

VINAGRES DE TOCADOR.

Para la confeccion de las preparaciones de que vamos á hablar, se escojerá siempre el mejor vinagre blanco. Aquí como en las composiciones de espíritu de vino, se procede, unas veces por infusion, otras por destilacion y otras por mezcla directa con las esencias. De todos ellos daremos fórmulas en este capítulo, escepto de las farmacéuticas ó que tienen algun objeto curativo ó higiénico especial, las cuales se hallarán en el capítulo 10.

Vinagres de ajenjo, albahaca, mejorana, angélica, menta, romero y otros análogos.

De vinagre.....	30 litros.
De las flores ó planta escogida.....	1 kilóg.

Destilacion hasta sacar 15 litros. Tambien los hay sin destilar como lo veremos en algunas recetas de este capítulo.

Vinagre de almizcle.

Almizcle.....	16 gramos.
Ambar.....	2 —
Vinagre.....	8 litros.

Se mezclan las materias en un pequeño mortero de hierro colado, que se calienta ántes. Se humedece luego con un poco de vinagre, y se mezcla con el restante. Esta composicion se pone en infusion durante dos meses al sol ó á un calor suave, procurando que la botella esté tapada. Se destila al fin para obtener 6 litros.

Vinagre de algalia.

Almizcle.....	8 gramos.
Algalia.....	8 —

Ambar..... 4 gramos.
Vinagre..... 8 litros.

Se sigue la misma operacion que para el anterior.

Vinagre de ambar.

Ambar gris..... 30 gramos.
Almizcle..... 2 —
Vinagre..... 8 litros.

Igual operacion que para el de almizcle.

Vinagre de ambarilla.

Grana de ambarilla.... 250 gramos.
Vinagre..... 2 kilóg.

Infusion durante diez dias y destilacion para sacar todo el vinagre.

Vinagre de benjuí.

V. Vinagre virginal.

Vinagr de bergamota.

Cortezas de doce bergamotas.....
Vinagre..... 8 litros.

Digestion durante dos ó tres dias, y destilacion á fuego templado para sacar 5 litros.

El mismo sin destilacion.

Esencia de bergamota.. 250 gramos.
Espíritu de vino..... ½ litro.
Vinagre..... 8 litros.

Se hace disolver primero la esencia en el espíritu, y despues se añade el vinagre.

Vinagre de canela.

Canela de China..... 250 gramos.
Espíritu de vino de 36 grados..... 1 kilóg.
Vinagre..... 4 —

Infusion durante ocho dias en el alcohol, adicion del vinagre y destilacion en una retorta de vidrio, al baño de arena.

El mismo sin destilacion.

Esencia de canela..... 8 gramos.
Espíritu de vino..... 250 —
Vinagre..... 500 —

Disolucion de la esencia en el alcohol y adicion del vinagre.

Vinagre de clavel.

Claveles; la flor sola... 500 gramos.
Vinagre..... 6 kilóg.

Infusion durante seis dias en vasija cerrada. Se filtra y se conserva.

Estracto de vinagre de clavel.

En una pequeña cantidad de espíritu de vino se disuelven 15 gramos de espíritu de clavel ó de estracto, y se añade esta mezcla á cada litro de vinagre de clavo.

Vinagre de clavo.

Clavillo..... 185 gramos.
Espíritu de vino de 36 grados..... 1 kilóg.
Vinagre..... 4 —

Infusion durante ocho dias en espíritu de vino, adicion del vinagre y destilacion en una retorta de vidrio, al baño de arena.

Otro.

Esencia de clavo..... 8 gramos.
Espíritu de vino..... 250 —
Vinagre..... 500 —

Se disuelve primero en el alcohol, y despues se añade el vinagre.

Vinagre de Colonia.

Agua de Colonia..... 1 litro.
Vinagre radical concentrado..... 30 gramos.

Se mezcla.

Crema de vinagre.

Esencia de bergamota.. 45 gramos.
— de limon..... 30 —
— de azahar.... 125 —
— de rosa..... 60 —
— de moscada.... 5 —
Estoraque en lágrimas. 8 —
Vainilla..... 2 —
Benjuí..... 8 —

Esencia de clavo.....	4 gramos.
Espíritu de vino de 36 grados.....	1 —
Acido acético concentrado ó vinagre radical.....	2½ —

Se mezcla primero las sustancias en el alcohol, y despues de dos dias, se destila. Se filtra, se añade el vinagre y si se quiere teñir de encarnado se usa la cochinilla.

Vinagre de espliego.

Espliego	500 gramos.
Vinagre.....	6 kilóg.

Infusion durante seis dias en vaso cerrado, y filtracion.

Otro.

Esencia de espliego...	4 gramos.
Espíritu de vino.....	125 —
Vinagre.....	250 —

Disolucion en el espíritu y adicion del vinagre. Se preparan del mismo modo los de salvia, mejorana, tomillo, etc.

Vinagre de flor de limon.

Esencia de limon.....	250 gramos.
Espíritu de vino.....	½ litro.
Vinagre.....	8 —

Se mezcla la esencia con el alcohol y luego se añade el vinagre.

Vinagre de flor de naranja.

Flor de naranja reciente.....	750 gramos.
Espíritu de vino.....	500 —
Vinagre destilado.....	4 kilóg.

Maceracion durante quince dias y filtracion.

Vinagre de Flora.

Vinagre de rosa, vinagre virginal, y vinagre de flor de naranja, partes iguales. Se mezcla, se agita y se filtra.

Vinagre de frambuesa.

Frambuesas mondadas.	3 kilóg.
Vinagre.....	500 gramos.

Maceracion durante cuatro dias y filtracion.

Estracto de vinagre de jazmin.

Vinagre.....	60 litros.
Flor de naranja.....	2 kilóg.

Se destila para sacar 30 litros y se añaden 900 gramos de estracto ó de espíritu de jazmin.

Vinagre de junquillo.

Flores de junquillo.....	500 gramos.
Vinagre.....	6 kilóg.

Maceracion durante seis dias en vaso cerrado y filtracion.

Vinagre de Lavanda.

V. Vinagre de espliego.

Vinagre de melisa y de menta.

De la planta escogida..	500 gramos.
Vinagre.....	6 kilóg.

Maceracion durante seis dias en vaso cerrado y filtracion.

Vinagre de mil flores ó de ramillete.

Se puede disponer de mil modos variando las dósis. Entran en su composicion esencia de melisa, de vainilla, de rosa, etc., y una parte de espíritu de vino por dos de vinagre.

Vinagre de moscada.

Se prepara del mismo modo que el de clavo.

Vinagre de naranja.

Cortecillas de naranja...	1 kilóg.
Espíritu de naranja....	1 —
Vinagre.....	4 —

Destilacion de la corteza de naranja en el vinagre al baño de arena, hasta obtener las tres cuartas partes del líquido. Se tiñe el espíritu de vino con cochinilla y se añade á lo demas.

Otro.

Esencia de azahar....	60 gramos.
Vinagre.....	4 kilóg.
Espíritu de vino.....	1 —

Se mezclan.

Vinagre de Portugal.

Se añade á dos partes de buen vinagre radical una de espíritu de vino aromatizado con esencia de Portugal.

Vinagre de romero.

Flor de romero.....	1 kilóg.
Vinagre.....	30 litros.

Se destila para sacar la mitad del líquido.

Vinagre d rosa.

Rosas.....	1 kilóg.
Vinagre destilado.....	4 —
Espíritu de rosa.....	1 —

Destilacion con el vinagre y las rosas al baño de arena. Adicion del espíritu, despues de teñido y de encerrado con la cochinilla.

Vinagre rosado.

Rosas.....	250 gramos.
Vinagre.....	4 kilóg.

Maceracion durante quince dias en vaso cerrado, moviendo de vez en cuando, y filtracion.

Vinagre de salvia.

Se prepara como el de espliego.

Vinagre de simpar.

Estracto de benjuí.....	60 gramos.
— de estoraque...	60 —
Esencia de Lavanda...	45 —
— de canela.....	4 —
— de clavo.....	4 —
Alcali volátil.....	4 —
Vinagre.....	2 litros.
Espíritu de vino.....	8 —

Se mezclan el espíritu y las esencias, y se deja macerar durante ocho dias, meneando algunas veces. Se añade despues el vinagre, el agua de Colonia, los estractos y el álcali. Se puede teñir con cochini lla y filtrar.

Vinagre de las Sultanas.

Vinagre radical.....	2 litros.
Tintura de bálsamo del Perú.....	90 gramos.

Se mezclan.

Vinagre de tomillo.

Se prepara como el de espliego.

Estracto de vinagre de vainilla.

Vainilla en polvo.....	185 gramos.
Espíritu de vino.....	1 kilóg.
Vinagre.....	4 —

Maceracion de la vainilla durante ocho dias en el espíritu de vino. Adicion del vinagre y destilacion al baño maría. Despues se añaden 15 gramos de estracto de vainilla.

Vinagre original ó de benjuí.

Benjuí en polvo.....	60 gramos.
Espíritu de vino.....	250 —
Vinagre.....	1 kilóg.

Maceracion durante seis dias del benjuí en el alcohol y adicion de vinagre. Despues de otros seis dias se decanta, se añade un poco de tintura de benjuí, y se filtra.

Estracto de vinagre de tuberosa.

Tuberosa.....	1 kilóg.
Vinagre.....	30 litros.

Se destila para sacar 15 litros, y se añaden 375 gramos de estracto de tuberosa ó de espíritu muy perfumado.

Hay otros vinagres muy usados de que nos ocupamos en el capítulo destinado á cosméticos y preparaciones farmacéuticas é higiénicas.

CAPITULO V.

POMADAS.

Las pomadas se preparan de varios modos, á saber:

1.° Por infusion, poniendo flores en el cuerpo de pomada ó sea grasa derretida.

2.° Por implantacion de flores, sobre la grasa estendida en bastidores.

3.° Por mezcla de esencias con la grasa.

4.° Hay por último un género de pomadas, llamadas romanas, que son un término medio entre las pomadas propiamente dichas y los