

RECREACIONES QUÍMICAS

COLECCION DE RECETAS

APPLICABLES

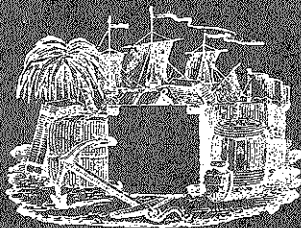
Á LA ECONOMÍA DOMÉSTICA Y ARTES.

POB EL CABALLERO

Mr. Tomas Arratta,

Dr. en Medicina y Profesor de Química.

Alumno de Montpellier.



CORUÑA.

IMPRENTA Y LIBRERÍA DE PUGA.

Calle de Acevedo número 80.

1850.

~~30/04/94~~

R. 25.240

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DE SANTIAGO



00377586

RECREACIONES
QUÍMICAS
—
COLECCION DE RECETAS

APLICABLES

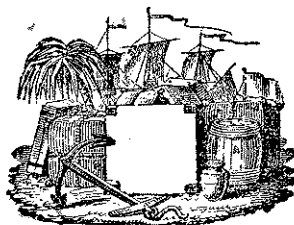
Á LA ECONOMÍA DOMÉSTICA Y ARTES,

POR EL CABALLERO

Mr. Tomas Arratta,

Dr. en Medicina y Profesor de Química.

Alumno de Montpellier.



CORUÑA.

IMPRENTA Y LIBRERÍA DE PUGA,

Calle de Acevedo número 80.

1850.

MINISTERIO DE ECONOMIA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

ESTADO DE GUATEMALA



ESTADO DE GUATEMALA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

O
gra
I
gra
de
con
bar
ten
line
deb
I
cior
can
hoja
ya
nut
neg
la r
I
el e
del
visi
pre
I
acer

RECREACIONES QUIMICAS.

PRIMERA PARTE.

Receta Primera.

Operacion para grabar el vidrio por medio del ácido fluórico.

Se graba sobre el vidrio con el ácido fluórico, así como se graba sobre el cobre con el ácido nítrico.

PREPARACION.—Se dá al vidrio por el lado que se quiere grabar una capa del espesor de media línea de barniz compuesto de tres partes de cera virgen y una de trementina derretida ó con una capa espesa de solucion de cola de pescado. Así que el barniz está seco, se delineá ó graba en él el dibujo que se quiere tener, valiéndose de un buril que descubra el vidrio, y haga un lineamiento bien limpio; despues se llena este de ácido fluórico debilitado con cinco ó seis veces su peso de agua.

2.^a—Reactivo para distinguir el hierro del acero.

Para distinguir el hierro del acero por medio de una operacion quimica, tómese ácido nítrico, y estiéndase en una cierta cantidad de agua, de modo que solo obre débilmente sobre la hoja de un cuchillo ordinario. Viértase una gota de este ácido ya debilitado sobre el acero, y déjese por espacio de algunos minutos, y en seguida lávese con agua; el ácido formará una mancha negra, pero si se vierte una gota del mismo ácido sobre el hierro la mancha no será negra, sino de un color gris blanquizo.

ESPLICACION.—Se sabe que el acero es hierro combinado con el carbono. La mancha negra es el efecto de la transformacion del carbono del acero en carbon ordinario que entonces se hace visible; pero el hierro que no contiene casi nada de carbono no presenta mas que una ligera mancha gris.

La utilidad de esta esperiencia no se limita á los objetos de acero manufacturados, sino que su uso pone a los obreros de

acero y de hierro en el caso de determinar igualmente la calidad y uniformidad de la testura ó del grado de los objetos no trabajados.

3.^a—*El aire atmosférico contiene siempre ácido carbónico.*

Se puede hacer esta esperiencia transvasando muchas veces consecutivas agua de barita ó de cal, ó poniéndola al aire en cápsulas muy anchas,

EFFECTO.—Estas aguas se volverán lechosas y depondrán un precipitado, que es sub-carbonato de cal ó de barita.

OBSERVACIONES.—La cantidad de ácido carbónico contenido en aire varia rara vez: escepto en los parajes en donde la respiracion y combustion están en grande actividad.

4.^a—*Hacer legibles los caracteres de un escrito borrados por la vetustez.*

La tinta de ciertos escritos muy antiguos es algunas veces tan pálida, y está tan borrada por el tiempo, que no puede leerse por la alteracion y pérdida del curtiente y del ácido gálico contenido en la tinta: de suerte que entonces ya no queda en el papel mas que un óxido de hierro pardo ó amarillo. Se puede hacer que aparezca de nuevo el color primitivo de la tinta, ó mas bien dar un nuevo cuerpo de color á lo escrito, pasando por encima ligeramente y con cuidado un pincel empapado en disolucion de hidro-cianato de potasa, y en seguida con ácido hidro-clórico dilatado, ó vice-versa.

ESPLICACION.—El ácido disuelve el óxido de hierro de la tinta borrada, y el hidro-cianato de potasa lo precipita de nuevo con un color azul, y hace el escrito legible. Si se pasa el pincel aseadamente apoyando sobre las letras un papel de estraza, asi que se vuelven visibles, conservarán su forma muy distintamente.

Pasando también sobre los caracteres un pincel impregnado de una infusion de agallas ó de tintura de lo mismo, su color negro se restablecerá hasta cierto punto, pero no tan perfectamente como con el hidro-cianato de potasa.

DE LOS LICORES, ESPIRITUS Y VINOS.

SEGUNDA PARTE.

5.^a—*Volver encarnado un licor azul por medio del aire que proviene de la respiracion.*

Viértanse dos pequeñas cucharadas de agua en un vaso de cristal, añádase una cantidad suficiente de tintura de col para teñir el agua de azul claro; sóplese al traves de esta agua con un tubo de pluma ó de pipa, metiéndolo en líquido; las burbujas de aire que atravesarán el agua, la teñirán muy pronto de encarnado, porque el aire que espiran los pulmones contiene ácido carbónico, y los ácidos tiñen de encarnado los colores azules vegetales.

6.^a—*Hacer aguardiente sin fuego ni destilacion.*

PREPARACION.—Hágase disolver en vino bueno, sulfato de sosa privado de su agua de cristalización ó hecho efflorescente.

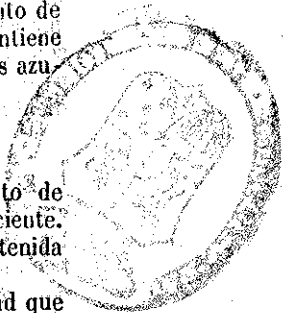
EFFECTO.—Esta sal se ampara al momento del agua contenida en el vino, y tiende a cristalizarse.

ESPLICACION.—Este medio está fundado en la propiedad que tiene esta sal de efflorescerse y volver a tomar una nueva porcion de agua, con cuyo auxilio se cristaliza de nuevo.

7.^a—*Conocer la cantidad de espíritu contenida en el vino, cerveza, y otros licores.*

A ocho partes de vino medido se le añade una disolucion concentrada de sub-acetato de plomo, ó de litargirio, bien molido sobre un pórfido: se hará un precipitado espeso é insoluble. Es una combinacion del plomo con la materia colorante extractiva y ácido del vino.

Menéese esta mezcla por espacio de algunos minutos, filtrese de todo y recójase el líquido filtrado: éste contendrá el aguardiente ó el espíritu, y el agua del vino con una porcion de sub-acetato de plomo, con tal que este último no haya sido puesto con esceso, porque entonces una parte quedaria descompuesta.



Añádase á este licor en pequeña cantidad y en diferentes veces, sub-carbonato de potasa caliente, puro y bien seco antes por medio del calor, hasta que la última que se haya añadido quede sin disolverse. Entonces el aguardiente ó espíritu contenido en est e líquido se separará, porque el subcarbonato de potasa se ampara de toda el agua que contiene: el aguardiente ó espíritu forma una capa distinta que sobrenada en la solución acuosa de la sal alcalina. Si se hace la esperiencia en un tubo de vidrio de dos á cinco centímetros, (media á dos pulgadas de diámetro) y graduado en cien partes iguales, se conocerá por esta simple inspeccion, lo que una cantidad dada produce de vino.

ESPLICACION.—El óxido de plomo de sub-acetato de plomo se combina con la materia colorante y el ácido libre, lo mismo que con extractivo vegetal contenido en el licor vinoso, y forma con él un compuesto de insoluble, mientras que el sub-carbonato de potasa con el agua del vino deja libre el alcohol ó aguardiente.

8.^a—*Ratafia ó receta de las cuatro frutas.*

El licor de las cuatro frutas es quizá el mas sano, el mas económico y el mas fácil de hacer. Se toman; cerezas, 100 partes. Merises (cereza muy pequeña negra) 30 partes. Fresas y frambuesas, 25 de cada una. Se machacan estas frutas, se las deja 24 horas en infusion hasta que el zumo sea encarnado; en seguida se pasa por un tamiz de clin y se esprime fuertemente. Para cada azumbre de zumo se ponen 4 onzas de azúcar moreno, y media azumbre de aguardiente.

9.^a—*Licor de rosas.*

En media azumbre de agua de rosas pondrás media copa de zumo ácido de agráz y ocho onzas de azúcar. Se hará que el azúcar se derrita, y se añadirán tres medios cuartillos de agua meneando luego la mezcla. Se echará luego una gota de agua de esencia de toronja, dos gotas de esencia de rosas, en una copa y media de aguardiente refinado, vertiéndolo todo en el licor y meneándolo bien.

10.—*Ponche con huevos.*

Tomaránse yemas de huevos muy frescos, y se partirán añadiéndoles igual cantidad de zumo de limon, tres partes de buen

rom y diez veces mas de té hirviendo, en el cual se haya hecho derretir de antemano el azúcar. Se mezclará todo muy bien, añadiéndole una mitad de claras de huevos batidos con nieve.

11.—*Aguardiente de patatas.*

Lo primero de todo se hacen cocer las patatas en el vapor y se las aplasta entre dos cilindros de madera fuerte. Se desleirá una cantidad determinada de granos de cebada secos ya con la preparacion arriba indicada en agua tibia, de modo que salga claro. Se añadirá la pasta de las patatas, cuidando de menearlo con viveza, echándole poco á poco el agua que sea necesario, y no cesará hasta que las patatas estén bien desechas y no dejen ningun engrudo, entonces no se menea esta pasta mas que de cuando en cuando, hasta que se haya enfriado del todo. Añádasele entonces la espuma de cerveza y la espuma artificial que se saca del centeno aplastado y bien limpio que se amasa con agua fria, añadiéndole agua hirviendo para formar una especie de papas.

Se pueden añadir remolachas y zahanoria, para que el aguardiente tenga mejor gusto. Cuando la fermentación ha llegado á su mayor punto, se echa todo en la caldera del alambique y se procede como con el orujo.

Diez y siete hectólitros de patatas y tres de cebada preparada dan tres hectólitros de aguardiente. Este aguardiente tiene, como todos los demas, un gusto espireumático, que solo un escesivo cuidado en la preparacion puede hacer que sea menor.

12.—*Cola para los licores.*

Se toma cola de pescado de la mas transparente y seca, se romperá á pedacitos y se derretirá en una cantidad proporcionada de vino blanco. Se batirá esta cola añadiendo un poco de vino blanco y cuando se esponja se vuelve como una especie de jarabe, y se pondrá en botella, para servirse de ella cuando convenga.

13.—*Para dar colores á los licores.*

Para dar el color encarnado á cuatro azumbres de licor, tomaráuse cuatro adarmes de cochinilla y la cuarta parte de un adarme de alumbre, reduciéndolo todo en polvo finísimo. Se le

echará encima medio vaso de agua hirviendo, meneándolo bien; y cuando la tintura esté casi fría se verterá en el licor. Se logra desde el color mas vivo encarnado hasta el mas bajo color de rosa, disminuyendo la cantidad de cochinilla. Para el color de violeta se servirá de la tintura de tornasol y para el amarillo de azafran.

14.—*Aguardiente de andaya.*

Anis estrellado una onza, coriando una onza, iris en polvo dos onzas, primera corteza de cuatro naranjas, aguardiente seis azumbres, agua de rio tres, azúcar tres libras.

Después de haber machacado el anis y el coriando se añadirán el iris y las cortezas de naranjas, se echará todo en aguardiente y se destilará en el baño de alambique. Después que se haya sacado como cosa de tres azumbres y que se haya hecho derretir el azúcar en el agua, se juntará todo, se filtrará todo y se pondrá en botellas.

15.—*Agua de bergamota.*

Cortezas de cuatro bergamotas, de dos naranjas y un limon, aguardiente tres azumbres, azúcar refinado dos libras, agua del rio destilada azumbre y medio; se destilarán en el baño-maria, se machacarán todas las sustancias antes, se añadirá azumbre y medio de agua de rio, en la que se haya hecho derretir el azúcar y se filtrará toda la mezcla.

16.—*Marrasquino de Zara.*

Cerezas ágras doce libras, hojas de cerezas una libra, espíritu de jazmin tres adarmes, espíritu de rosas dos adarmes, de flor de azahar diez, aguardiente cuatro azumbres, kirchvasser un azumbre, azúcar cuatro libras. Después de haber quitado las colas y los huesos á las cerezas, se dejarán en maceración por espacio de tres ó cuatro dias en aguardiente; en seguida se destilará en el baño-maria y se sacará como unas tres azumbres de líquido.

17.—*Anisete de Burdeos.*

Anis estrellado tres onzas, anis verde cinco, coriando seis adarmes, aguardiente seis azumbres, azúcar cinco libras y agua de rio destilada tres azumbres.

Se dejarán las simientes en fusión del aguardiente por espacio de dos ó tres dias, despues de haberlas machacado, se hará la destilacion en el baño-maria, para sacar como unas tres azumbres, se dejará el agua que contenga el azúcar desecho. Se filtrará el licor y se pondrá en botellas. Es preciso tener cuidado al hacer la destilacion, de no dejar pasar la fleuma, porque daría al licor un color de leche.

18.— *Perfecto amor.*

Cortezas de limón dos onzas, de toronjas dos onzas, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar cuatro libras, agua de río destilada, dos azumbres.

Se destilará todo en aguardiente para sacar dos azumbres, y cuando el azúcar esté derretido, se añadirá el licor, se le dará el color encarnado y se filtrará.

19.— *Crema de chocolate.*

Cacao tres libras, canela tres adarmes, aguardiente cuatro azumbres, espíritu de vainilla dos adarmes, agua de río dos azumbres, azúcar cuatro libras. Se buscará el cacao de mejor calidad; se tostará y machacará, destilándolo luego con el aguardiente y la canela hasta que dé dos azumbres de espíritu.

Cuando el azúcar esté frio, y se haya derretido su porcion á la lumbre en agua de río, se mezclará todo, se añadirá el espíritu de vainilla y se filtrará en la manga.

20.— *Ratafia de melocotones.*

Zumo de melocotones un azumbre, aguardiente tres, azúcar dos libras. Se tomarán los melocotones mas bellos que se encuentren, se les quitarán los huesos, y se exprimirá el jugo en la prensa, se añadirá el aguardiente y las almendras de los huesos, se dejará todo en infusión por un par de meses, se decantará el líquido, añaliendo el azúcar, y cuando esté derretido se filtrará.

21.— *Ratafia de membrillos.*

Zumo de membrillos dos azumbres, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar tres libras.

Se escojerán los membrillos muy maduros, y despues de haberlos frotado con un lienzo blanco se rasparán enteramente,

cuidando de arrojar el corazón y las simientes. Se dejarán fermentar durante veinte y cuatro horas, se pondrán en prensa, para sacar el zumo, se añadirá el aguardiente, la canela y el clavo especia, se dejará en infusión durante un mes, se traspasará el licor por inclinación, se añadirá el azúcar y se filtrará cuando esté ya derretido.

22.—*Ratafia de moras.*

Moras dos libras, grosellas encarnadas cuatro onzas, frambuesas cuatro, aguardiente cuatro azumbres, azúcar dos libras y ocho onzas. Se desgranarán las grosellas, y se quitarán las colas a las otras frutas, aplastarán todo junto y se pondrá en infusión por espacio de diez días en aguardiente, se pasará por un tamiz, añadiendo el azúcar, y cuando esté derretido, se filtrará el licor.

23.—*Vino de naranjas.*

Se escojerán naranjas de las mas maduras, teniendo presente que las mejores son las que tienen el color mas encendido; se exprimirá el jugo y se pasará por un tamiz. Se pondrá el zumo de las naranjas en un cántaro ó botella hasta que se haya puesto claro; entonces sacaráse el licor por medio de un sifon, se pasará el orujo por la manga, y se añadirá al liquido una octava parte de flor de azahar doble y ocho onzas de azúcar por azumbre. Cuando el azúcar esté derretido, se dejará el licor quieto por espacio de quince días, al cabo de cuyo tiempo se le añade medio cuartillo de aguardiente por cada azumbre de liquido, y un cuartillo de buen vino de Champaña, dejandolo quieto y teniéndolo bien tapado.

24.—*Vino de Madera.*

Se tomará una cantidad de cidra recientemente hecha: se añadirá miel hasta que un huevo nade por encima, se hará hervir todo en un caldero ó vaso de tierra: se espumará, y en seguida se dejará enfriar y se verterá en un barril y no en botellas, pues esto solo se podrá hacer cuando llegue el mes de marzo.

Cuanto mas rancio sea, mejor gusto de madera tendrá.

25.—*Vino compuesto de Burdeos.*

En cada botella de vino bueno de Borgoña, se echará un vaso

de zumo de frambuesa, se mezclará bien, se filtrará en la manga y se pondrá en botellas.

26.—*Vino moscatel.*

Tomaránse cinco libras de pasas moscateles, y tres onzas de flor de saúco, se pondrá en infusión con diez botellas de buen vino blanco, por espacio de diez meses, se meneará todo con un palo y se dejará de nuevo en infusión durante otros dos meses; despues se sacará del líquido y se prensará el orujo, se dejará descansar por espacio de tres semanas, se cuela y se pone en botellas.

27.—*Vino de Málaga.*

Se hace el vino de Málaga ficticio con pasas de damasco, flores de melocoton y vino de Champaña, siguiendo el mismo método que con el vino moscatel.

28.—*Para hacer el Rom de la Jamaica.*

Ocho cuartillos de espíritu de vino de 36°, cuatro cuartillos de agua de rio, cuatro onzas de suela raspada ó hecha pequeños pedazos, cuatro onzas de pasas de Málaga, cuatro idem de higos secos, cuatro granos de azafran pulverizado y cuatro onzas de pimienta de Jamaica.

Se pondrá el agua en un vaso bastante capaz, y con ella la suela raspada y se dejará hervir por media hora, se quitará del fuego dejándola enfriar: una vez fria se pondrán dentro los ocho cuartillos de espíritu de vino, se tomarán las pasas, los higos, el azafran y pimienta de Jamaica, y se machacarán en un almiréz; despues se pondrá todo en infusión dentro de un cubo bastante capaz, que estará bien tapado, y se dejará así ocho dias, se filtra, dándole el color con azúcar quemado. Dicho rom se quedará á 25 grados.

29.—*Modo de mejorar la cerveza.*

Se derretirá en un azumbre de agua hirviendo libra y media de azúcar, se añadirá cuatro clavos especia, un poco de canela, otro tanto de badiana y un puñado de pasas, darán dos ó tres hervores y despues de haber hecho enfriar esta mezcla, se añadirá un poco de levadura, se dejará fermentar dos ó tres horas, se espumará y se pasará con cuidado.

Se sacará la cerveza, echando en cada botella una ó dos cucharadas de esta mezcla. Se conserva la cerveza muchos años poniendo en cada barril medio vaso de espíritu de vino.

Cuando la cerveza se ha puesto ágría, se la restablece echando en el tonel dos ó tres libras de bol de Armenia desleído con conchas calcinadas ó creta: cuando el licor haya perdido su ágrío se le vá sacando.

30.— *Modo de hacer la cerveza.*

Se limpiará bien de toda especie de porquería una fanega de buenos cascajos de trigo escogido del mejor, se hará hervir en un caldero con bastante agua, se le echará algunos puñaditos de flores secas de saúco y uno de lupuldo. Cuando todo haya hervido bien, se sacará el caldero de la lumbre; y cuando esta decocion esté tibia, se pasará por un tamiz y llenará con ella un barril. Se desleirá en agua un vaso de espuma, se echará en él licor, y se meneará fuertemente con un palo. Se dejará fermentar esta cerveza por espacio de ocho dias, y despues se podrá poner en botellas. Si no se embotellase, agriaria al instante; al paso que así se conserva muy bien. Para hacerla mas grata al paladar, se le añade al echar la cerveza en el tonel, una libra de miel y algunos puñados de pasas.

31.— *Modo de hacer la sidra.*

Esta es una bebida que se saca del zumo de las manzanas ó peras, cuyas especies se llaman frutas para sidra. Se aplastan las manzanas y las peras en una muela que jire encima de ellas, y despues se echa el orujo en la prensa.—Esta bebida es muy sana, pero no debe hacerse de ella un uso inmoderado. La perada ó sidra de pera es muy peligrosa, porque ataca fuertemente al sistema nervioso y su borrachera es muy larga y peor que la del vino.

32.— *Espíritu de rosas.*

Se cojerán rosas de las mas olorosas y se pondrán en la cantidad de seis libras en el baño-maria del alambique, y despues de haberlas pasado por él, se echarán en tres azumbres de espíritu de vino, se destilará hasta sacar tanto espíritu de rosas como hay de el de vino.

Para dar mayor perfume á este espíritu, se le destila de nuevo con rosas frescas, hasta que se obtenga el grado que se desea.

33.—*Espíritu de flor de azahar.*

Se hace del mismo modo que el anterior, y con las mismas cantidades que se han indicado.

34.—*Para corregir el gusto malo que ha tomado el vino.*

Es preciso trasladar el vino en un barril que tenga buen olor, ó que haya tenido dentro aguardiente. Se tomarán cuarenta clavos de clavillo, dos cuartos de canela, cuatro idem de coriandro, el todo machacado, y una cucharada de iris de Florencia. Se pondrá todo en infusión en un vaso de aguardiente cerca del fuego, y se pondrá esta composición en el tonel, que tendrá la capacidad de ciento cincuenta cuartillos cerca. Al cabo de quince ó veinte días el vino tendrá el gusto mejor que el que tenía.

35.—*Limonada gaseosa.*

Agua comun un volúmen, gas ácido-carbónico cinco.

Se satura el agua de ácido-carbónico por medio de un aparato de compresion y se reparte la disolucion gaseosa en botellas de cabida de veinte onzas, que se conservan bien tapadas en un paraje fresco.

Si antes de echar el agua en las botellas se pone en cada una dos onzas de jarabe de limon, se obtiene una bebida muy agradable, que puede variarse de diferentes modos, produciendo siempre bebidas acidulas y azucaradas, segun sea la naturaleza del jarabe que se emplea.

DE LA TOAleta.

TERCERA PARTE.

36.—*Para disipar las erupciones de la piel.*

Se exprime el zumo del puerro, se mezcla con igual cantidad de leche dulce de nata, se lavan con ella los granos que se secan y caen inmediatamente sin dejar burrujones.

37.—*Leche de rosa para la conservacion del cutis.*

Se mezcla una onza de aceite fino de oliva y diez gotas de aceite de tártaro con dos cuartillos de agua de rosas. Será útil el trasegar el aceite de tártaros antes de reunirle con los demas.

38.—*Pastillas para blanquear las manos.*

Se cuecen patatas las mas blancas y harinosas que puedan hallarse, se las pela y aplasta bien, y luego se las deslie con un poco de leche. El pan de almendras no es mejor que la indicada pasta.

39.—*Jabon para el tocador.*

Se toman dos onzas de almendras amargas peladas, onza y cuarto de tintura de benjui, una libra de buen jabon blanco bien unido, y un pedazo de cânfora del grueso de una nuez; se machacan las almendras y cânfora en un almirez separado hasta que estén perfectamente machacadas, y se añade luego un poco de benjui. Cuando la mezcla está concluida se hace el jabon de la misma manera. Si huele demasíade á cânfora ó benjui se le hace hervir á la lumbre para debilitar el olor.

40.—*Baños de pies temperantes.*

Hiérvase en suficiente cantidad de agua una libra de salvado algunas raices de malvavisco, dos ó tres puñados de hojas de malva, uno ó dos de parietaria é igual cantidad de romero. Tómese este baño con las precauciones que se crean oportunas.

41.—*Baños aromáticos.*

En agua de rio cuézase una ó muchas de las plantas siguientes; laurel, tomillo, romero, serpol, mejorana, orégano, espliego, abrótaño, ajeno, salvia, poleo, albahaca, sándalo, menta silvestre, clavillos, toronjil, anis, hinojo etc. Cuando se juzgue que está bien, se sacan las plantas y se añade al líquido un poco de aguardiente puro ó alcanforado.—Este baño es excelente para quitar los dolores que proviene de frialdad, y aumenta la transpiracion.

42.—*Baños de hermosura,*

Tómense dos libras de cebada mondada, una libra de almucres, ocho de salvado y diez puñados de borraja y alheli: há-

gase hervir todo con suficiente cantidad de agua de río, y pásese el líquido por un tamiz.—Este baño limpia y suaviza perfectamente el cutis.

43.—*Observaciones sobre el modo de cuidar los cabellos.*

—Se peinarán los cabellos con un peine muy fino de marfil, cada quince días ó tres semanas si son poco grasos y muy largos; de lo contrario, debe hacerse cada cuatro ó seis días.—Se evitará cuanto sea posible rizar los cabellos revolviéndolos con el peine, pues esta práctica los tuerce, cripa y les quita el lustre; ni han de sujetarse ni torcerse muy fuertemente con un cordón de lana, pues se gastan insensiblemente. Se cortarán cada quince días media pulgada de las puntas.

En el invierno es mejor servirse de aceite antiguo que de pomada; pues el frío hiela y seca los cabellos, y humedeciéndolos con un líquido algo graso se hacen flexibles y suaves.—De cualquiera de las sustancias grasas que se empleen, escójanse siempre las mas finas y recientes, pero no muy espesas, y que estén algo aromatizadas.

No deben usarse líquidos espirituosos, como el agua de Colonia, aguardiente, etc., para desengrasar los cabellos, pues los secan y contribuyen á que se rompan y caigan pronto.

44.—*Para hacer crecer los cabellos.*

Hiérvase en un puchero nuevo una onza de tuétano de buey y una de manteca de cerdo: pásense y mézcleseles una onza de aceite de avellanas. Esta pomada hace crecer los cabellos, como lo ha demostrado la esperiencia.

45.—*Otro.*

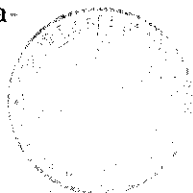
El tuétano de buey mezclado con aceite de aceitunas, el zumo de cebollas blancas, la manteca fresca y la grasa de ganso son de lo mejor.

46.—*Modo de desengrasar los cabellos.*

Humedézcase la mano en una yema de huevo crudo, y pásese muchas veces por el cabello peinándolo en seguida con un peine fino.

47.—*Modo de conservarse los dientes.*

El mejor modo de conservar la dentadura es; frotarla diaria-



mente con un cepillo, pero no muy áspero, mojado en agua en la que se haya desleído carbon en polvo finísimo. Se pone al fuego un pedazo de carbon de leña, hasta que se encienda del todo, luego que se enfrie se soplarán las cenizas que queden en la superficie y se reducirá a polvo fino, conservándolo despues en una botella bien tapada. Este polvo quita el mal olor que despiden los dientes cariados aplicándolo por frotacion con un poco de agua.—No tan solo obra el carbon como cuerpo duro, si que descompone el tártaro y la materia de las caries. Tambien se ha experimentado como a consecuencia de esta operacion el haber desaparecido el dolor de muelas, y la fetidez del aliento, en particular tragando un poco de polvo. Es preferible á los opiatas, que destruyen el esmalte de los dientes y los hace caer muy pronto.

48.—*Pomada para teñir de negro los cabellos.*

El grueso de un huevo de cal viva dilátase en agua de manera que tome la consistencia de pomada, y cuando esté en fermentacion la mezcla, añádesele el grueso de una avellana de albayalde pulverizado: amalgámese bien todo: y cuando se quiera emplear la pomada se aplicará á los cabellos, y luego se cubrirán con hojas de lechuga ó mejor de azelga, dejándolos asi por espacio de dos horas. Lávense despues con una esponja, y cuando esten secos se les pasará el peine con aceite antiguo ó comun.—El crecimiento de los cabellos hace preciso renovar la operacion cada mes, ó á lo menos de dos en dos meses.

49.—*Lociones jabonosas para blanquear los dientes.*

Se disolverá un poco de jabon perfumado en agua y un poco de aguardiente ó agua de Colonia, ó espíritu de coclearia.

50.—*Para sahumar en los armarios la lenceria y ropas.*

Mezclense las hojas de rosas, de clavel oloroso, de jacineto sencillo, flor de espliego, hojas de sándalo y algunas de manrubio blanco, y háganse secar á la sombra. Cuando lo estén polvoréense con polvos de clavo-especia, ó de nuez moscada, cuézese todo dentro de unos saquitos de tafetan del color que mas acomode y póngase sobre la ropa.

51.—*Remedio contra las arrugas.*

Cuando estas no previenen del irreparable ultraje de los años,

sino de un vicio, ya sea causado por el mal humor, ó por la mala habitud de hacer viajes riendo y hablando, puede tenerse la esperanza de suavizarlas y quitarlas poco á poco, poniéndose cabezales de batista humedecidos con tintura de benjui y caldo de ternera cocido si yerba ni sal.

52.—*Remedio contra las picadas de los mosquitos.*

Para librarse de la mordedura de los tales bichos, basta lavarse el cuello, cara y brazos con agua clara mezclada con un poco de infusion de la planta llamada *matricaria*, cuyo olor no pueden soportar.

53.—*Vinagre aromático inglés para perfumes.*

Vinagre radical veinte onzas, alcanfor veinte onzas, aceite volátil de espliego nueve granos, aceite volátil de clavo de especia treinta y seis granos, aceite volátil de canela veinte granos.

Se pulveriza el alcanfor en un almirez de vidrio por medio del ácido acético concentrado, se hecha en un frasco de tapon esmerilado juntamente con el vinagre y los aceites volátiles, y después de quince dias se decanta y se guarda para el uso.

54.—*Agua de Colonia (Por Mr. Fariná.*

Acido volátil de bergamota tres onzas, aceite volátil de limon tres onzas, aceite volátil de espliego media onza, aceite volátil de canela media onza, alcohol de 34°, veinte y cuatro libras, alcoholato de melisa compuesto, tres libras, alcoholato de romero dos libras. Se disuelven las esencias en el alcohol, se añaden los dos alcoholatos y se dejan en contacto por ocho dias, y después se destila en el baño Maria, hasta que quede en la curcubita solamente la quinta parte de la mezcla. El producto destilado es el agua de colonia.

55.—*Pastillas odoríferas del serrallo para perfume.*

Benjui en polvo sesenta y cuatro granos, canela pulverizada cuatro granos, clavos de especia idem un grano, storache cuatro granos, nitrato de potasa dos granos, goma adragantada entera un grano, goma arábica en polvo dos granos, arroz de Florencia cuatro onzas. Se forma todo una masa en un mortero de hierro y se le echa cuatro onzas de alcohol de 34° y se forman las pastillas.

MISCELÁNEAS.

PARTE CUARTA.

56.—*Para platear el cobre y el bronce.*

PREPARACION.—Limpíense las piezas que se quieran platear con agua segunda (ácido nítrico estendido en muchas veces su peso de agua) ó con una mezcla de sal común ó del alumbre; cuando estén bien limpias y claras; frótese con un poco de polvo de plata humedecido ligeramente con agua, y se cubrirán al momento con una capa plateada, y por último púlanse con un pedazo de piel de carnero ó marroquin muy suave.

57.—*Modo de preparar el polvo de plata.*

Disuélvase plata en ácido nítrico, y cuando lo esté póngase en la disolución pedazos de cobre; por medio de esta operación la plata se precipitará bajo la forma de un polvo metálico; fíltrese la disolución y recójase este polvo, sobre el filtro. Tómense veinte ó treinta granos de este polvo, mézclense con dos adarmas de sobredeutolartrato (cremor tártaro), añadiendo igual cantidad de sal común y medio adarma de alumbre; con esta pasta se forman pequeñas bolas que despues de secas se reducen á polvo; mójese en él el dedo pulgar, y frótese la pieza que se quiere platear.

58.—*Cambiar en apariencia el cobre y el hierro en plata.*

PREPARACION.—Tómese una pieza de cobre, métase al instante en una disolución de mercurio por el ácido nítrico; lávese en seguida con agua y frótese su superficie con los dedos; esta pieza tomará la blancura y brillantez de una de plata.

59.—*Formar el hielo sobre carbones encendidos.*

PREPARACION.—Colóquese sobre una estufilla una cazuela ó una olla de hierro; póngase en ella una mezcla frigorífica compuesta de hielo molido y de hidro-clorato de cal; en medio de la mezcla se pondrá una vasija pequeña de vidrio llena de agua.

EFEECTO.—A proporcion que la sal y el hielo se vayan deritiendo el agua se congelará.

60.—*Para cambiar el color amarillo en verde.*

El frasco ha de contener tintura de azafran, y el criado oculto en la habitacion de atras verterá en la vasija tintura de rosas encarnadas.

61.—*Para cambiar el azul en carmesí.*

Tintura de violetas en el frasco y espíritu de azufre (ácido sulfuroso) en la vasija.

62.—*Para cambiar el encarnado en azul.*

En el frasco tintura de rosas encarnadas y en la vasija espíritu de cuerno de ciervo (sub-carbonato de amoniaco.)

63.—*Para cambiar el azul en violeta.*

En el frasco tintura de violetas, y en la vasija disolucion de cobre.

64.—*Para cambiar el pardo en amarillo.*

Leja en el frasco, y disolucion de vitriolo de Hungria (sulfato de cobre) en la vasija.

65.—*Para cambiar el rojo en negro.*

En el frasco tintura de rosas, y en la vasija disolucion de vitriolo de Hungria.

66.—*Para cambiar el verde en rojo.*

Disolucion de cobre en el frasco, y tintura de ciano en la vasija.

67.—*Cristalizacion curiosa de la sal.*

PREPARACION.—Disuélvase en agua caliente sal comun: espóngase esta disolucion a un grado grande de frio; al momento que empiece á cristalizarse, trasvásese rápidamente.

EFFECTO.—Al instante se forman en la disolucion lentejuelas de forma exágona, que precipitándose muy lentamente, aumentan todas sus dimensiones, y por su estremada sutileza reflejan con mucho esplendor todos los colores del arco iris.—Este hermoso fenómeno se puede efectuar con otras sales; pero con el cloruro de Sodio (sal) es mucho mas sensible, á causa de la superficie mas estensa que toman las lentejuelas.

68.—*Para hacer tinta para escribir.*

Agallas quebrantadas una libra, sulfato de hierro pulverizado seis onzas, cerveza ó agua pura dos azumbres, goma arabiga en polvo seis onzas. Pónganse las agallas en infusion por espacio de veinticuatro horas; añádase la goma, déjese disolver, y en fin, añádase el sulfato de hierro que produce al momento el color negro.

69.—*Helado de crema quemada.*

Azúcar quince onzas, crema diez, leche treinta, flor de naranja asada dos y media y una cucharada de caramelo. Pónese todo junto y se le hace hervir meneándolo. luego que está espeso, se saca de la lumbre, se pasa por un tamiz cuando está frio, y se pone en la sorbetera para helarlo.

70.—*Helado de almendras.*

Almendras amargas cinco onzas, almendras dulces diez, agua de flor de azahar tres, azúcar quince, leche treinta, crema diez. Se echarán las almendras en agua hirviendo para pelarlas mas fácilmente, luego se machacan en un almirez de mármol, añadiéndoles algunas gotas de agua para facilitar el manejo. Cuando este bien hecha la pasta, se pondrá la mitad del agua de azahar y otro tanto de leche, se pasará la mezcla sea en la prensa ó sea en un lienzo, se pondrá á hervir la crema, el azúcar y lo que haya quedado de leche, y cuando todo esté bien espeso, se añadirá la leche de almendras, se dejará dar un hervor, y en estando frio, se pondrá a helar.

71.—*Helado de chocolate.*

Chocolate raspado ocho onzas, azúcar diez, leche treinta y crema diez. Se hará hervir todo, hasta que quede bastante espeso; meneándolo con una espátula; luego se verterá en un vaso de vidrio y se dejará enfriar. Cuando se quiere que tenga gusto de vainilla, se procurará que el chocolate esté hecho con ella.

72.—*Helados de naranjas.*

Naranjas diez y ocho, azúcar diez onzas, agua media azumbre. Se buscarán las mejores naranjas, se raspará la corteza de tres ó cuatro quitando con cuidado el corazon y la simiente, se machacarán con las raspaduras en un almirez de mármol y se prepa-

sará, se hará derretir el azúcar en el agua como de costumbre, se mezclará todo junto, y se pasará á la sorbetera.

73.—Helados de limon.

Veinte limones, azúcar doce onzas, una azumbre de agua. El mismo método que el antecedente.

74.—Para volver el vinagre tinto blanco.

Se toman doce botellas vino tinto, una libra de negro de animal ó de marfil, se echa el todo en un barril, dejándolo en infusión de veinte y cuatro horas, y se filtra poniéndolo despues en botellas.

75.—Modo de teñir el marfil.

DE ENCARNADO.—Póngase en infusión por algun tiempo en vinagre alumbre y un poco de palo brasil pulverizado y hágase hervir en esto el marfil.

DE VERDE.—Tómense cuatro onzas de nuez de agalla, macháquese, añádase cuatro onzas de cascara verde de nuez, póngase todo en poco menos de vinagre blanco y hágaseles hervir. Al mismo tiempo hágase hervir por otro lado en otra media azumbre de agua, un poco de potasa, otro poco de alumbre, un puñado de sal común y onza y media de verde gris en polvo. Despues que este licor se hubiese reducido á la mitad, se sumerge en él el marfil al sacarle del antecedente licor; se retira del fuego y cuando ya se ha enfriado del todo está hecho el tinte.

EL AMARILLO.—En el procedimiento anterior se reemplaza el verde gris por la gualda, y se suprimen la potasa y sal común.

EL NEGRO.—Procédase del mismo modo sustituyendo á la gualda sulfato de hierro ó vitriolo, y oro-pimiento pulverizados, y reemplácese la potasa con cal viva.

EL AZUL.—Se reemplaza el verde gris con un poco de indigo, ó frótese solamente el marfil sin ninguna preparacion anterior con la disolucion del indigo por el ácido sulfurico, que se vende bajo el nombre de azul liquido.

76.—Barniz de alcohol muy secante.

Alcohol puro diez partes, mastú limpio dos, sandaraca una trementina de Venecia, tan trasparente como se pueda una.

77.—*Barniz para la madera de color subido.*

Alcohol treinta partes, laca en grano dos, sandaraca cuatro, mastú una, benjuí una, trementina de Venecia una.

78.—*Modo de pulimentar con cera.*

Se frota el mueble con cera, se la estiende frotando con un pedazo de corcho: se quita el sobrante con una madera cuyas esquinas estén embotadas; despues se frota con un pedazo de paño y de sarga hasta que la madera quede luciente. Esta jabelgadura tiene la ventaja de que si llegase a empañarse, un frote con un trapo de lana basta para restituirle su lustre sin necesidad de recurrir al operario: mas este lustre es sombrío, y las betas de la madera resaltan menos que con el barniz.

79.—*Barniz blanco de copal.*

Se vierte sobre pedazos de resina copal pura aceite esencial de romero. Los pedazos que se han reblandecido con el aceite son los únicos que han adquirido la disposicion conveniente para el suceso de la operacion, los otros no la tienen. Reducidos á polvo fino los pedazos reblandecidos, se introduce este polvo en un vaso de vidrio hasta que forme una capa de un dedo de grueso. Echese encima una altura igual de aceite de romero, y renuevase con un tubo de vidrio; todo esto se convierte poco á poco en un liquido espeso; añádasele alcohol en cantidad de tres ó cuatro gotas á la vez y facilítese la combinacion ladeando el vaso ya á una parte ya á otra. Luego que el barniz se haya liquidado se decanta.

80.—*Barniz que resiste al agua hirviendo.*

SUSTANCIAS DE QUE CONSTA.—Aceite de linaza libra y media, sucino una libra, litargirio pulverizado cinco onzas, albayalde pulverizado cinco onzas, minio pulverizado cinco onzas.

PREPARACION.—Se hace hervir el aceite de linaza en un vaso de cobre de roseta sin estañar, suspendiendo en él en un saquito el litarjirio y el minio, cuidando de que no toque el fondo del vaso. Se continúa el cocimiento hasta que el aceite tome un color moreno cargado; entonces se retira el saquito, se echa en seguida un diente de ajo, y se continúa la ebullicion renovando el diente de ajo siete ú ocho veces.

El sucino no se mezclará con el aceite hasta despues de haberse desecho del modo siguiente: se pone la dosis de sucino indicada y dos onzas de aceite de linaza á un fuego violento. Cuando la fusion está completa, se hecha el todo hirviendo en el aceite preparado de que acabamos de hablar, se remueve bien dejándolo herir dos ó tros minutos y despues se filtra el licor.— Todos estos barnices se aplican con el pincel ó la esponja.

81.— *Modo de teñir la madera de azul.*

El azul líquido de que se sirven las lavanderas es la sustancia mas á propósito para este uso. El modo de prepararlo es el siguiente. Se toma medio quilógramo (una libra, una onza, seis adarmes y siete y medio granos) de ácido sulfúrico, se vierte sobre tres descárgamos (una onza) de buen indigo flor bien pulverizado y pasado por un tamiz. Añádase al licor despues de bien meneado dos gramas mas (cuarenta granos) de buen perlage. Asi que el indigo se incorpora con el ácido se escita una viva efervescencia, y el indigo se disuelve. Pasada la ebullicion se añade el perlage que lea renueva, y luego que se detiene se pone el líquido en una botella y se conserva para el uso. Este azul es casi negro de puro cargado, pero se le da el grado de intensidad que se quiera dilatándolo mas ó menos con agua en que se zambulle la madera.

82.— *Modo de teñir de rojo la madera.*

Se da la madera este color con rubia ó palo brasil. Cuando se sirve de la rubia se deja macerar por algun tiempo la madera en una disolucion de alambre, despues se sumerge en agua fria en donde se ha puesto en infusion rubia pulverizada, y vaciado un poco de aquella disolucion de estaño que los tintoreros llaman COMPOSICION PARA LA ESCARLATA.— Esta preparacion aumenta mucho el brillo del color pero no es de necesidad.

Este procedimiento es bueno: no obstante me parece que se debe preferir la tintura por el palo brasil, porque en este caso el licor colorante se puede emplear caliente y penetra mas profundamente: hay dos modos diversos de prepararlos.

1.º Redúzense á polvo cuatro onzas de palo brasil, hágase hervir hasta que se reduzca á la mitad en media azumbre de agua con una onza de cremor tártaro y otra de alumbre.

2.º Se obtendrán resultados aun mas seguros, sustituyendo al agua vinagre fuerte y suprimido el cremor tártaro.

33. $\odot$ Si se suprimiese el crémor tártaro usando del agua en lugar de vinagre, la tintura sería color de rosa.

34. $\odot$ La rosa se convierte en violeta, sustituyendo al crémor tártaro y alumbré una mas de menos grande cantidad de potasa.

Si se quiere cargar ó subir el color rojizo de cerezo del monte, hay para ello un medio harto sencillo y bien conocido; consiste únicamente en poner la madera en una fosa en que se haya apoyado cal. Si no hay fosa aparente para el caso se apaga la cal en el agua en disposicion que forme una masa clara, y se frota la madera con ella; ya seco este barnizado se quita con una brocha y si fuere menester se lava el sitio para que desaparezca todo lo que pudiese quedar.

83. — *Modo de teñir la madera en amarillo.*

Sumérjese en una decocion de gualda añadiendo un poco de sosa.

84. — *Modo de teñir la madera en negro.*

Se mezclan á un tiempo partes iguales de ácido sulfúrico y agua y se sumerge en ello la madera, que tomará un bello negro. Si no se manifestase este color es prueba de que el licor carecia de la actividad suficiente con respecto á la naturaleza de la madera y sera preciso hacerla mas penetrante, aumentando el ácido sulfúrico. Ya que la madera adquirió el color negro, se aumenta su brillo frotándola con esencia de trementina. Tambien se obtendrá un bello negro, haciendo hervir la madera en aceite, y frotándola despues con el ácido sulfúrico. El mismo resultado se consigue cociendo en tinta la madera ó bien hirviendo en una decocion de una parte de agalla, otra de sulfato de hierro ó caparrosa verde, y tres de palo campeche, y una igualmente se hace hervir en agua en que haya puesto un poco de alumbré, una cantidad suficiente de palo campeche, con lo cual se frota la madera caliente. Por otra parte se hacen hervir en vinagre las limaduras de hierro y se frota con este licor. Se repite esta doble operacion y la madera toma un negro de azabache.

85. — *Modo de teñir la madera de verde.*

Despues de teñidas de azul las maderas se someten ordinariamente en una decocion de gualda, dejándolas en ella por mas ó menos tiempo, pero para las obras delicadas es preferible el procedimiento siguiente: muélase á un tiempo dos partes de

cardenillo y una de sal amoniaco; mézclense con cuidado estas dos materias, échese por encima de ella vinagre, métase en este licor la madera que se quiera colorear, tápese bien la vasija y déjese reposar hasta que el color haya penetrado bien.

86.—*Para dar á las maderas color de caoba.*

Hágase hervir por veinticuatro minutos en una vasija de tierra nueva con un litro de agua (media azumbre escasa,) dos onzas de achiote, dos onzas de palo brasil hecho astillas y dos onzas de rubia.

Hágase hervir á parte dos onzas y media de potasa ó cenizas veladas (materias alcalinas procedentes de la combustion de las heces de vino:) despues de dos ó tres hervores cuélense por un lienzo, mézclense los dos líquidos y filtrense segunda vez, y luego que todo se haya enfriado añádanse tres onzas de alcohol ó espíritu de vino.

Este color prueba muy bien en el tilo, en el álamo blanco y el cerezo. Por lo que hace á la encina es menester un poco menos de achiote. Esta composicion se aplica con una esponja.

87.—*Color de caoba por cola.*

Este procedimiento se aplica con buen suceso en la tintura de la haya y pinavete. Hágase hervir en agua una cantidad de palo brasil bastante abundante para que el licor quede bien coloreado: sáquese el palo brasil y por algunos minutos hágase hervir en la misma agua una cantidad de achiote igual en peso al palo brasil empleado. Derritase en agua un poco de cola fuerte, y añádase al color cuando se hallé aun tibio. La cola ha de ser en muy pequeña cantidad para no hacer tomar el licor en estado de helado por el frio. Este color se aplica tibio, y produce un efecto muy bello. Si se pulimenta despues con cera, pues entonces aparece trasparente, se distinguen muy bien las vetas de la madera. Para esta operacion es mucho mejor la cera que el encáustico. Se puede escusar la cola en el cerezo, á quien tan perfectamente conviene este color, sin embargo que no le perjudica, y parece contribuye á hacer el color mas permanente.

88.—*Tintura de caoba por la goma tragacanta.*

Sumérjese la madera reducida á hojas en una solucion de goma tragacanta por esencia de la trementina; pónese despues en

barreño sobre una vasija llena de arena, debajo de la cual se pone fuego: la madera va tomando color poco á poco mas de una hora, se retira del fuego y se la deja reposar toda la noche; al dia siguiente se hallará la madera con un color perfectamente semejante á la caoba, no solo en su superficie, sino en lo interior de la pieza. Las fibras mas densas aparecerán con menos color, mas esta circunstancia lejos de menoscabar la belleza de la madera, contribuirá á resaltar la brillantez de los matices. Si por consecuencia de esta operacion quedase algo de goma adherida á la superficie de la otra, será fácil desprenderla con un poco de alcohol. Parece que esta tintura solo se ha ensayado en el plátano.

89.—*Modo para hacer la madera inalterable.*

Hay para esto uno muy sencillo, y consiste en echar sal de cocina en la cuba ó cajon de Neuman. En los Estados-Unidos se acostumbra adobar en sal la madera que se destina para la carpintería.

90.—*Modo de hacer la madera incombustible.*

Segun Faggot, (memorias de la Academia de Stokolmo) basta para esto ponerla en disolucion de alumbre ó de vitriolo verde (sulfato de hierro)

La madera impregnada de orines se consume con mucha lentitud. Si se hace una lejía de alumbre y orines y se deja en ella por catorce dias pedazos de pino de tres pulgadas, se hacen casi incombustibles. Dejándolos secar y poniéndolos en el fuego, resisten á él casi media hora, sin experimentar alteracion, y solo al cabo de este tiempo empezarán á carbonizarse, pero sin producir llama.

91.—*Método para dar dureza á la madera.*

Si se quiere dar á la madera una dureza prodijiosa, empápelela en aceite ó grasa y espóngasela por cierto tiempo á un calor moderado. Luego que se ha enfriado aparece lisa, lustrosa y muy dura. De este modo se valen algunos salvajes para endurecer la madera de que construyen sus armas y herramientas. Preparada asi adquiere dureza suficiente para labrar y cortar otras maderas, y sus picas engrasadas, hervidas y secadas de aquel modo pueden atravesar el cuerpo de un hombre de parte á parte.

92.—*Para hacer las alumetas fosfóricas*

Goma arábiga cuatro onzas, sal de nitro cuatro, media onza de sulfato de potasa, dos onzas de fósforo y una onza de minio

Se pone la goma en una vasija nueva de tierra en un medio vaso de agua. Se menea bien hasta que forme una masa, después se le echa la sal de nitro y se pondrá al fuego, dejándolo cocer lentamente; una vez caliente se quita del fuego, se le echa el fósforo y el sulfato de potasa, poniéndole otra vez al fuego dejándolo hasta que se formen llamas ó ampollas con fuego; en este estado se quita del fuego, se dá el color con el minio, se toman los palitos ó pedazos de yesca y se le pone el fósforo en las estremidades.

93.—*Para formar vinagre con agua.*

Tres libras de levadura, tres de crémor tártaro y una libra de harina de cebada,

Se forma de todo una pasta y se pone al horno, dejándolo cocer muy bien. Se machaca todo con un almiréz y se pulveriza muy fino, poniéndolo en un cubo que tenga unos cien cuartillos de agua clara; se tapa el cubo y se deja así por espacio de ocho días, después se saca y se pone en botellas ú otra parte, dándole el color con azúcar quemado.

94.—*Modo infalible para coger con la caña los pescados que se quiere.*

Cuatro onzas de queso raspado, una onza de aceite de aspique, dos granos de almizcle, tres onzas de coca, lombrices de tierra una docena. Se macera ó machaca en un almirez el todo hasta que forme una pasta y después se forman con ella unas pequeñas, bolas, que se echarán en el agua en el sitio en donde se piensa pescar, guarneciendo el anzuelo con dicha pasta.

Cada tres ó cuatro minutos se echarán una ó dos bolitas, escogiendo para ello el paraje en donde suele haber pescados y no corra el agua con demasiada precipitación.

95.—*Barniz ó betun ingles.*

Miel blanca seis onzas, negro de marfil seis, goma arábiga en polvo dos onzas, azúcar cande tres, aceite comun fino tres onzas, medio vaso de vinagre, dos limones, un cuarto de onza de ácido de sal, un cuarto de onza de aceite de vitriolo.

Seforma una pasta, mezclando la miel, el negro marfil, la goma, el azúcar, el aceite y vinagre, y despues se echa el zumo de limones, el ácido de sal y espíritu de vitriolo, y queda el betun hecho.

Cuando se use de él, tiene que disolverse con vinagre ó cerveza

96. — *Teñir el papel para las hojas de flores.*

Una libra de agua de rosa, trementina de Venecia dos onzas, resina tres onzas; se mezcla todo dejándolo cocer á un fuego lento, despues se quita del fuego se le pone una onza de verdolino; una vez enfriado toma un pincel y se estiende el color sobre el papel.

Cuando se le quiere dar un color amarillo ó mas pálido, se le echa una media onza de goma guta, y cuando se le quiere dar un color bronceado, se le pone media onza de tierra de sombra, y cuando muy verde se le echa una media onza de verde-cobre.

97. — *Para escribir ó formar letras de oro ó de plata sobre el papel, madera ó mármol.*

Se toma un librito de hojas de oro fino; se echan estas sobre una piedra de mármol, se mezclan con una cucharada de miel blanca, moliéndolas como si fuera un color; hecho esto se recoje con una espátula y se pone en una vasija nueva de tierra, que se pondrá á hervir á un fuego lento durante seis ú ocho minutos: despues se quita, se deja enfriar, quedando así veinte y cuatro horas.

El agua que tenga se tira, y con la que queda se forma la tinta, dándole el color con una yema de huevo.

Esta es la tinta para formar la letra de oro: se puede escribir con ella con pluma ó pincel sobre el papel, marmol ó madera.

Cuando se quiera hacer la tinta de plata, se procederá del mismo modo, buscando libritos de hoja de plata fina.

98. — *Barniz para que resalten los colores de un cuadro.*

Almásiga media libra, agua ras de Irlanda, una; se mezclan y se hacen hervir en el baño-maria á un fuego lento, quedando así hecho el barniz transparente y claro, que se pasará con un pincel ligeramente sobre el cuadro, quitándole antes el polvo.

99.—*Barniz para hacer el papel transparente para el dibujo.*

Almásiga una onza, dos de trementina de Venecia, agua ras seis onzas.

Se toma un puchero nuevo, se le echa la almásiga, se hace derretir á fuego lento, y despues se le pone la trementina, que se hará difundir tambien; se le pone poco á poco el agua ras, se quita del fuego, se deja enfriar y despues se estiende sobre el papel en ambas caras con un pincel, lo que se repetirá cuatro ó cinco veces.

100.—*Jabon vestimental para quitár toda suerte de manchas sobre seda, paño o terciopelo.*

Jabon dos libras, hielde buey una ó dos, una onza de potasa, tres yemas de huevo. Se pone todo junto al fuego, se deja hervir, se mezcla y despues se quita y se echa sobre una mesa, se deja enfriar, y se corta despues á pequeños pedazos cuadrados.

101.—*Modo de experimentar la solidez del color del paño.*

El mejor y más cierto es mojar de cuando en cuando la pieza y ponerla al sol durante muchas semanas. El paño que no se ha alterado despues de esta operacion, puede reputarse por bien teñido.

102.—*Gelatina para disecar la pintura de los cuadros.*

Cera blanca dos onzas, bálsamo de copaiva dos onzas, estracto de saturno una onza.

Se pone en una vasija ó puchero al fuego y se hace derretir juntamente á un fuego lento, hasta que tome una consistencia de gelatina.

103.—*Atanquia ó sea unguento para hacer caer el vello.*

Se mezcla en dos onzas de cal viva media onza de oro pimiente, ó arsénico rojo, se les hace hervir en una libra de lejía de alcalí; para ver si está á punto se mete una pluma y si caen sus barbillas, el rasma ó unguento tiene su grado competente. Luego se hace caer el vello fregando la parte en que se quiere destruir, cuidando de lavarlas en seguida con una poca de agua caliente.

Este unguento es muy cáustico, y ataca con mucha frecuencia á la piel del mismo modo que al pelo; no debe por consi-

guiente, hacerse uso de él sino con mucha precaucion. Para disminuir la fuerza de esta composicion se contentan algunos con mezclar la cal y oro pimente que humedecen con agua tibia en el momento de usarlo. Esta composicion podrá usarse dos ó tres veces dejando un intervalo de cuatro ó cinco dias de una á otra, caso de que llegase á aparecer algun vello.

104.— *Roob anti-sifilitico de Mr. de Letafer para todas*

las enfermedades secretas.

Raiz de zarzaparrilla partida treinta onzas, idem de carrizo quebrantado treinta onzas, palo santo rasurado ocho onzas, cominos dos onzas, flor de borraja idem, hojas de sen idem, rosas de Alejandria idem, agua diez y ocho libras. Se cuecen todas las sustancias con la mitad del agua por espacio de una hora y se cuela el liquido; se echa el resto del agua sobre el residuo, se cuece por hora y media y se cuela; se añade á los dos liquidos reunidos, azucar cuatro libras y media, miel cuatro libras y media y se cuecen hasta que tenga consistencia de arrope.

Este Roob que tantos progresos ha hecho en las enfermedades rebeldes y crónicas venéreas, y que está muy en uso en el dia, se administra á toda clase de personas, cualquiera que sea su temperamento ó disposicion, aumentando la dosis en las personas robustas, y vice-versa en aquellas que son débiles y achacosas por causa de la enfermedad que padecen.

Se tomará toda la cantidad que se prescribe en la receta, administrándola del modo siguiente: en el primer dia cuatro cucharadas por la mañana en ayunas, dejando pasar dos horas lo menos antes de tomar ningun alimento; tres cucharadas á las once, dos horas antes de comer; y cuatro por la noche, dos horas despues de haber cenado; en el segundo dia cinco cucharadas por la mañana, cuatro á las once y cinco por la noche, siguiendo asi los dias restantes, observando las reglas arriba citadas.

La toma de dicho Roob no deberá interrumpirse ningun dia á menos que el enfermo se hallara demasiado débil ó abatido por efecto del mismo, ó por los achaques que padece, en cuyo caso se suspenderá por uno ó mas dias, hasta que recobrando las fuerzas suficientes volverá á principiar la misma operacion observando el método espresado.

Si el efecto de dicha toma fuera demasiado activo, podrá dis-

minuirse la dosis hasta el grado que su operacion sea lenta y sin demasiada precipitacion; vice-versa si el enfermo es de una naturaleza que no obre en ella como se debe, entonces podrá activarse mas su efecto con alguna purga de crémor, manita, sal de higuera ú otra cosa, dejando el intervalo de cinco ó seis dias de una purga á otra.

Durante esta toma el enfermo se privará y abstendrá de toda clase de estimulante, como café, vino, fumar, licores ú otra cosa.

Despues que se halle el enfermo restablecido totalmente de su enfermedad, tomará el régimen de comida que estando bueno tenia, evitando toda clase de abusos que suelen ser muy funestos y perjudiciales á la salud.

103.—*Modo de preparar los huesos para hacerlos flexibles y transparentes.*

Cualesquier hueso que se elija para esta especie de preparacion, debe no estar enteramente seco. Se pondrá á macerar en agua por el tiempo necesario para extraerle la sangre y partes que le rodean; despues se colocará en un vaso proporcionado que contenga la cantidad suficiente de una mistura hecha con tres partes de ácido muriático y una de agua comun, donde debe permanecer por espacio de cuatro, seis ó mas meses, segun su solidez y espesor; teniendo cuidado de reemplazar el líquido á proporcion que disminuya, ya sea por la evaporacion ó por ser absorbido por la parte térrea que contiene el hueso, el que despues de haberse hecho flexible se debe sacar del ácido y permanecer por dos ó tres dias en agua comun, en seguida se cuelga en sitio ventilado hasta que esté perfectamente seco; en este estado se mete en un vaso con aceite fino de trementina; cuyo líquido, despues de haber penetrado por las porosidades del hueso, hace que este adquiere la transparencia, con particularidad si es de animal jóven y por su estructura no muy espeso como la escapula é ileon.

FIN.



