

TRATAMIENTO DE LOS VINOS ENMOHECIDOS

Para quitar á los vinos enmohecidos su sabor especial, se suspenden en el interior de la cuba, bandadas de fieltro impregnadas de aceite de olivas puro, que se retiran á los quince días ó se substituye por otras, si el vino no ha recobrado todavía su buen sabor.

COMPOSICIÓN PARA DAR BRILLO AL PLANCHADO

Tómase Agua destilada, 100 partes; borax 10 partes; Goma arábiga 10 partes; y blanco de ballena 10 partes.

Se disuelven en el agua, el borax y la goma arábiga; se calienta suavemente el líquido y se añade el blanco de ballena que esté bien dividida. Cuando esta se halla completamente fundido, se echa la mezcla en un mortero de porcelana ó sea de tierra refractaria previamente calentado al baño maria y se agita sin cesar hasta que el blanco de ballena, perfectamente emulsionado, forma una especie de crema líquida. Entonces se le añade un veinte y cinco por ciento de esencia de espliego y veinte partes de glicerina.

MODO PARA PREPARAR EL LICOR ANICETA

Tómanse

- 5 litros de espíritu de vino de buena calidad;
- 8 gramos de aceite esencial de anís;
- 2 gotas esencia de rosas;
- 2 litros agua, y
- 2 kilos azúcar blanco.