

con una disolución de nitrato de plata y si existe el clorhídrico, se forma un precipitado blanco, insoluble en el ácido nítrico pero soluble en el amoníaco.

También se ha reconocido el ácido nítrico en el vinagre del comercio, este ácido se descubre del modo siguiente. Se satura el vinagre con carbonato de potasa, se clarifica el licor y se evapora para que cristalice el nitrato de potasa que se forma. Estos cristales de fragran echados sobre las ascuas, y despiden vapores de hiponítricos rutilantes mezclados con limaduras de cobre y ácido sulfúrico.

El ácido tartárico rara vez se halla en el vinagre. Cuando se halla se puede reconocer, porque echando carbonato de potasa poco á poco en el vinagre, se depositan cristallitos poco solubles de cremor trátaro, el cual arrojado sobre las ascuas se quema, despide un olor de caramelo y deja el carbonato de potasa por residuo.

Por último diremos, que hay vinagres que se saturan con un poco de creta ó carbonato de potasa y sin embargo parecen fuertes. Es probable que esta especie de vinagres contengan alguna sustancia acre estimulante para fingir una fuerza que solo es aparente, como la pimienta, el pelitre y otras sustancias que también sirven para adulterar los vinagres, pero el fraude se descubre luego, porque saturándolo con un carbonato del modo anteriormente dicho, después de la saturación conserva el olor y sabor picante de dichas sustancias, y la destilación del vinagre da por primeros productos su principio aromático estimulante.

COLORACIÓN DEL VINAGRE

Muchas veces se desea obtener un vinagre tinto,