

pero como es imposible que lo sea cuando procede de vino blanco ó de ácido mezclado, se colora por medio del carmín líquido.

MODO DE CONSERVARLOS Y DESCOLORARLOS

Para obtener el vinagre sumamente limpio, se le echa treinta partes de él, una de polvo de carbón, haciendo la mezcla en frío en una vasija de vidrio y agitando de cuando en cuando después se filtra por un papel y queda muy claro.

Los vinagres deben conservarse en vasijas bien limpias y tapadas en un paraje fresco y no dejarlos nunca á medio llenar, de esto modo pueden conservarse muchos años.

USOS DEL ÁCIDO ACÉTICO Y DEL VINAGRE

El vinagre propiamente dicho sirve para conditar los alimentos; hace más apetitosos los manjares y favorece la reacción de los jugos gástricos, pero no debe abusarse de él. Es también un eficaz agente de conservación de las sustancias vegetales y animales. Empleado en fumigaciones disipa los malos olores pero no destruye los miasmas como lo hace el aroma del café.

LA HARINA

Se da el nombre de harina al producto ó polvo que resulta de moler diversas clases de frutos de los cereales, después de separada la parte cortical de los