

SEMENARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 28 de Febrero de 1799.

AGRICULTURA.

*Concluye el artículo del nogal.**Utilidades que se sacan del nogal.*

Con las hojas, ó con la corteza del árbol, y principalmente de la raíz, ó con la cascarilla de la nuez puestas en infusion en agua dan los carpinteros á las maderas un color bastante durable y mas ó menos obscuro. Los tintoreros hacen tambien uso de las mismas sustancias, resultándoles la ventaja de no tener que preparar con agua de alumbre las telas que intentan teñir con ellas.

La madera del nogal es bastante sólida y compacta, y al mismo tiempo muy flexible y facil de trabajar; por esta razon y porque con dificultad la ataca la polilla se emplea en la construccion de toda especie de muebles, y así la buscan los escultores, ebanistas, torneros &c.

La cascarilla de la nuez tiene un gusto acerbo, amargo, y un poco acre: es un vomitivo, y su suco astringente. Las flores son algo eméticas y sudorificas; el suco de la raíz fresca es diurético, y á veces un purgante violento. El extracto de la cascarilla mezclado con un poco de alumbre sirve á los dibuxantes para lavar sus planos.

El cocimiento de hojas de nogal es un remedio muy eficaz para destruir las hormigas que hacen daño á los ár-

boles y á los prados; y si se le agrega una corta cantidad de azucar puede servir para limpiar las úlceras saniosas y rebeldes. Tomando cada día dos vasos del agua en que han estado en infusion por espacio de algunos dias las hojas del nogal se han experimentado muchas veces buenos efectos en las afecciones escrofulosas.

Con las nueces verdes se forma un licor ó ratafia, que algunos tienen por estomacal. El método mejor de componerlo es el siguiente. Cójanse las nueces quando no han acabado todavía de cuajar, quíteselas la cascarilla, y macháqueselas en un mortero hasta formar de ellas una pasta; desliase esta en aguardiente empleando un azumbre para cada veinte nueces, y déxese en infusion por espacio de dos meses: al cabo de ellos pásese el líquido por un lienzo, y echésele azucar á razon de media libra por cada azumbre, y déxese así por espacio de otro mes: añádansese, si se quiere, quince clavos de especia, onza y media de canela, y dos ochavas de flor de macis; y como no es muy agradable el color que saca, se le puede dar otro mejor con hojas de amapola ó de clavel.

Del aceyte vírgen de nueces se puede hacer el mismo uso que del de olivas. Es verdad que tiene un cierto gustillo, que al principio desagrada mucho á los que no están acostumbrados á usarlo; pero siempre es mas llevadero que el que suele á veces tomar el aceyte comun.

Los pintores se sirven con preferencia del aceyte de nueces, porque tiene la singular propiedad de hacer secar mas prontamente los colores; pero pudiendo perjudicarles el color que por lo comun tiene este aceyte, he aquí dos modos de clarificarlo, y darle toda la transparencia que se puede apetecer.

1.^o En una vasija bastante ancha échese el aceyte en tan corta cantidad que solo cubra al fondo como cosa de una línea; expóngase al sol por espacio de quinze dias en tiempo de los mayores calores; y úsese despues de tierras absorbentes y arcillas para desengrasarlo.

2.^o Tómese un quarteron de litargirio de plata, dos onzas de albayalde, y otras dos de caparrosa blanca; reduzcanse á polvo fino; pónganse en una botella de azumbre y

media de cabida, y llénese de aceyte; remuévase por espacio de una hora, y déxesele despues reposar quatro dias, y al cabo de ellos el aceyte que ocupe la parte superior de la botella estará claro y transparente como se desea.

El aceyte de nueces mezclado con la esencia de trebentina es muy á propósito para formar un barniz craso que se emplea comunmente para dar lustre á algunos muebles.

En vista de estas y otras utilidades que se sacan del nogal, ¿se podrá desde luego asegurar que es ventajoso su cultivo? Vamos á exponer con la posible brevedad las razones que se alegan en su favor, y las que se le oponen.

He tenido cuenta, dice un sabio cultivador frances, con el producto que me han rendido muchos nogales que tengo plantados en un terreno bastante bueno, y por lo comun cada árbol me ha dado anualmente diez medidas de fruta de las que hacen setenta y cinco libras de buen trigo: estas diez medidas me han valido de 100 á 120 reales; y aunque de lo que yo haya experimentado en los nogales que tengo, no deba concluir que todos los demas producirán igualmente; como puedo citar otros muchos exemplos de diferentes labradores que han experimentado lo mismo que yo, creo tener fundamento para decir que se puede sacar un gran partido de este árbol. Lo que le hace mas precioso á mis ojos son los pocos gastos que exige: la experiencia me ha hecho ver que sin gastar mas de 120 ó 140 reales; venia á recoger una cantidad de nueces cuyo valor ha solido valerme 1600 reales.

En los paises en que no se coge, ni es fácil adquirir toda la cantidad de aceyte de olivas que es necesaria, las nueces pueden ser sumamente apreciables; y aun quando esta fruta no fuese tan digna de estimacion, todavia mereceria el nogal grande aprecio por las buenas calidades de su madera. En Inglaterra, dicen, que un buen tronco de nogal bien acondicionado llega á valer de quarenta á cincuenta libras esterlinas, que es decir de quatro á cinco mil reales. Merece pues este árbol, que se le plante á lo menos en aquellos terrenos ingratos, que no rinden otro ningun producto. Nuestros mayores, mas cuerdos y prudentes que nosotros, plantaban de nogales las entradas á sus casas de

campo, y un luxo mal entendido les ha sustituido árboles enteramente estériles, concurriendo para su proscripción estas dos únicas razones. Primera: que el nogal da fruta, y parecia indecoroso y contrario al *tono* que debía guardar un gran Señor el pensar en lo que pudiese acarrear alguna utilidad, y no sacrificarlo todo á su mero agrado. Lo peor ha sido, que el simple labrador ha tenido la necesidad de querer imitar en esta extravagancia á los grandes señores. Segunda: se cree, y no sin fundamento que la transpiracion de las hojas de este árbol es tan fuerte, y tan desagradable el olor que exhalan, que daña á la cabeza. Sin embargo es tan fácil de remediar este inconveniente, que debe causarnos admiracion el que antes no se haya evitado. No tiene la menor duda que en estando algun tiempo debaxo de ciertos nogales, sentimos alguna pesadez de cabeza, llegando á veces la indisposicion á causarnos ansias de vomitar; pero seguramente esto sucede en solos aquellos árboles cuyas ramas cuelgan por todos lados casi hasta el suelo, formando de este modo una especie de media naranja, debaxo de la qual se renueva con dificultad el ayre. El que transpiran las hojas del nogal, no es bueno á la verdad; pero si se suprimen hasta una altura proporcionada las ramas inferiores, el viento disipará fácilmente el mal olor, y al ayre transpirado.

A pesar de estas razones que inducen á cultivar el nogal no falta quien repruebe este cultivo, porque está muchos años en el criadero, necesita cerca de veinte para llegar á dar una cosecha mediana, y sesenta para adquirir toda su perfeccion; porque la escasez de aceyte se puede suplir con mayores ventajas con el de colza y de otras simientes; y sobre todo, porque en el espacio que coge su sombra, que es muy considerable, jamas prospera ninguna especie de grano. Lo que todo esto hace ver es, que no se debe sacrificar al plantio de los nogales el interior de las hazas de terreno capaz de producir otros frutos mas ventajosos, y que solo se les debe plantar en terrenos estériles, en las lindes de las tierras, y á las orillas de los caminos.

Continuacion del aceyte.

En el molino en que no haya aseo no se conseguirá aceyte que dure mucho tiempo: la madera, las piedras, los capachos se empapan de aceyte que se enrancia con el tiempo, y es como una levadura que continuamente está obrando sobre la pasta y aceyte que de ella sale. Quando se abren los molinos llenan la caldera de agua que calientan, y lavan muchas veces con ella hirviendo las prensas, la muela &c., y creen que con esto queda todo muy aseado: pero en verdad que seria mejor lavar estos utensilios con agua fria, que, llevando consigo las inmundicias mas groseras, no exáltaria el principio que tiene el aceyte, de que están impregnados. El agua fria, caliente ó hirviendo, no se mezcla nunca con el aceyte, y así corre sobre ella sin disolver la mas ligera particula; de aqui es, que todas estas lavaduras son enteramente inútiles en quanto al aseo, y muy perjudiciales en quanto excitan el rancio. Los capachos de esparto siendo nuevos dan á las primeras pastas que se prensan un sabor áspero y amargo, y á las 48 horas de servicio ya el aceyte se ha absorbido este mal gusto: es verdad que se lavan despues, y se dexan en agua muchos dias, y que en algunas partes están obligados los propietarios del molino á prensar con ellos antes que los demas: pero todo esto es ignorancia de los medios de evitar este inconveniente. He experimentado por mi mismo que veinte lavaduras consecutivas con agua hirviendo no destruyen el mal o'or, y que tampoco basta dexar los capachos por espacio de diez dias sumergidos en agua, aunque ésta se mude cada 24 horas: y si todo este esmero es insuficiente ¿qué confianza se puede tener en las lavaduras ligeras que se suelen hacer en los molinos en donde no tienen interés en que el aceyte ageno salga bueno ó malo? Pasada la estacion de moler la aceytuna, suelen lavar con agua caliente los capachos que han de servir al año siguiente, los prensan y dexan secar antes de guardarlos: esta operacion léjos de ser útil, es perjudicial, porque mediante ella se enrancia mas el aceyte de que quedan empapados.

Es cierto que en los molinos públicos es casi imposible sacar perfecto aceyte, pues cada uno lleva las aceytunas verdes, maduras, fermentadas ó podridas: si quiere sacar algun aceyte con mas cuidado, muele primero la aceytuna buena, y dexa la peor para lo último: de aqui es que el que viene despues debe sacar un aceyte viciado por los defectos del anterior, pues como antes he indicado un solo átomo de aceyte esencial basta para infectar una gran masa. Lo que yo hice para sacar en un molino mal cuidado buen aceyte, que se conservó dos años dulce y suave, fué pagar doble la moledura, y no salir de él hasta que se concluyó del todo: pero antes hice cocer en cosa de 200 quarrillos de agua ocho libras de cenizas graveladas ¹, y con esta agua hirviendo hice frotar la muela, la solera, la prensa, pila &c., y los capachos que habian servido se pusieron á cocer en la caldera con el resto de dicha agua; de esta suerte se desprendió la capa aceytosa de la madera, de la piedra, de los capachos y demas utensilios, y todos quedaron tan limpios y aseados, como si nunca hubiesen tenido aceyte. Despues de esta operacion lo hice lavar todo con agua hirviendo para que se llevase la sustancia xabonosa que se habia formado. No me contenté con estas operaciones porque sabia el mal gusto que dá á los aceytes la mas ligera parte de alkali, y para asegurarme de que no quedaba nada de esta sustancia en los utensilios, hice disolver cerca de dos libras de alumbre en una porcion de agua como de quarenta á cincuenta quarrillos, y con ella hirviendo se lavó todo de nuevo frotándolo bien todo: últimamente, se vuelve á lavar con agua sola muy caliente. El alumbre, aún quando queda-se algo, no puede perjudicar al aceyte, porque se precipitaria ó posaria en el fondo con las heces, y por otra parte no resulta de su uso inconveniente alguno para la salud de los hombres. A los capachos será bien prensarlos á cada lavadura ya sea de agua, ó preparada en las dichas sales, y en especial quando lo está con el alumbre, porque entonces destruye la hebra del esparto, y

¹ Vease el Semanario num. 52.

sino se les extrae durarán menos los capachos.

Las prensas y molinos de semillas que se usan en Flan-des y Olanda son muy económicas y aseadas, y seria de desear que se copiasen en todas las partes que se sacan estos aceytes; quando tratemos de molinos hablaremos de ellas y de los de aceytuna: entre tanto, si alguno quisiese ver un modelo del molino de cuñas que se suele usar en Olanda, puede exâminarlo en el despacho del Semanario en donde le tenemos con este objeto.

En donde pagan á los obreros en aceyte arreglando el tanto á proporcion de lo que sacan, concilian el interes del amo con el de los sirvientes; pues prensándose la aceytuna con mucho mas cuidado, se aprovecha entre el amo y el criado el aceyte que se habia de ir en el orujo mal prensado; y no sucede lo que en los molinos en que se paga por prensadas, que entonces se vá á despachar, y no se cuida de apurarlas bien. No se han de pensar nueces, fabuco, y avellanas en tiempo de yelos, porque se saca menos aceyte. De almendras se ha de hacer poco de cada vez, porque se en-rancia con suma facilidad.

Molida la aceytuna, y echada en las pilas suele sobrenadar algun aceyte que es el que propiamente se llama *aceyte virgen*, y tambien dan en algunas partes este nombre al que sale de la primera prensada antes de es-caldar la pasta en los capachos. A este le ponen con separacion los que lo fabrican con conocimiento, y saben las ventajas que tiene sobre el que producen las prensadas si-guientes; bien que casi será escusado este esmero en se-parar los aceytes de las diferentes prensadas, quando se han mezclado todas las aceytunas buenas con malas, y han fermentado en montones, porque entonces siempre será malo el aceyte, mas ó menos, conforme á la mayor ó menor fermentacion. No se persuadirán de esta verdad los que están acostumbrados á gustar un aceyte de un olor y sabor fuerte, los que despreciarán el mas dulce y fino diciendo que *no sabe á nada*, y asi es respecto de su pala-dar mal acostumbrado.

El aceyte virgen bien hecho de aceytunas escogidas y no demasiado maduras es el que está menos expuesto á

enranciar, porque despues que se echa el agua hirviendo ya se malea el aceyte, y asi seria lo mejor usar de las prensas Olandesas, que sin necesidad del agua extraerian con su gran fuerza todo el aceyte sin necesidad de usar de agua, sino quando mas en las últimas prensadas.

De la aceytuna se sacan tres especies de aceytes; una de la carne, otra del hueso, y la tercera de la almendrilla que tiene dentro. Cada uno de estos aceytes tiene propiedades muy distintas, y para observarlas con separacion colocó el célebre Sieuve una porcion de cada uno de ellos en botellas separadas, á saber:

En la 1.^a aceyte sacado con aseó de sola la carne.

2.^a aceyte de la almendra sola.

3.^a aceyte de los huesos.

4.^a cierta cantidad de estos tres aceytes mezclados.

5.^a aceyte bueno sacado por el método ordinario.

Tapadas exáctamente estas botellas, las puso á la intemperie al lado del mediodia en donde las dexó tres años con el fin de ver los efectos que el tiempo causaba en ellas. Exáminadas, pues, al cabo de este tiempo, halló que el aceyte de la primera botella no habia padecido alteracion alguna, ni en el gusto, ni en el color, ni en el olor, ni habia formado poso: el de la segunda no estaba tan limpio ni transparente; se habia puesto amarillo y tan picante y corrosivo, que al gustarle levantó ampollas en la boca: el de la tercera, estaba muy alterado, espeso, y casi negro; al abrir la botella sentí, dice, un olor inaguantable. Lo que observé en estas dos botellas me daba bien á entender qual seria el estado de la quarta en que estaban mezclados los tres aceytes: en efecto, el aceyte que ésta contenia estaba de color obscuro, de mal olor, rancio y desagradable, y habia formado mucho poso. De aqui es, que no habiendo padecido alteracion alguna el aceyte sacado de la carne sola de la aceytuna, la alteracion de éste nacia de su mezcla con el de los huesos y de sus almendri-

1 Vease en el Semanario num. 96, lo que experimentó Rozier al repetir estas pruebas, y como duda de la exáctitud de los experimentos de Sieuve.

drillas. Finalmente, examinada la quinta botella que contenia aceyte sacado por el método comun se halló tan corrompido como el de la anterior en que estaban mezcladas las tres especies de aceytes; lo que dá á entender que el origen de la alteracion y depravacion de nuestros aceytes nace de esta mezcla con que salen ya viciados del molino. Para asegurarse mejor de la calidad de estos aceytes echó sobre una plancha de acero bien limpia unas gotas de los aceytes de la almendrilla y de los huesos, y notó que el primero la habia corroido algo al cabo de treinta horas, y que el segundo la habia ennegrecido.

Examinados los principios de la alteracion y depravacion de los aceytes, trataremos de los medios de destruirlos: en el que se saca de las granas, excepto de la de adormidera, se advierte un gusto acre y desagradable que procede de su *espíritu rector*, y de una especie de *gomoresina* que lleva disuelta el aceyte. La acrimonia de éste y su mal olor se disminuye mucho sembrandolas en terreno arenisco; pero lo mas seguro es macerarlas en una lexía fria de cenizas comunes hecha con agua de cal, de la qual una libra y tres ó quatro de cenizas bastan para preparar quatro arrobas de lexía que ha de cubrir á la grana por el tiempo que dicte el clima y las circunstancias locales. Suele ser este desde 15 hasta 36 dias, pero cada uno debe hacer experimentos para asegurarse del que baste, para no dexar mas tiempo en la lexía á la semilla, que germinaria y se perderia todo el aceyte. Lávasse despues la grana en muchas aguas, y se pone de nuevo por algunas horas en una disolucion de alumbre en agua: luego se dexa secar sobre zarzos ó tablas limpias en sitio bien oreado y ventilado; y finalmente, se lleva al molino: si no está bien seca quando se pone en la prensa, saldrá en lugar de aceyte una emulsion: es mejor dar esta preparacion á la semilla quando está fresca, porque toma mejor la lexía que quando está seca, y la maceracion se hace mas pronto.

Quando el aceyte de aceytunas acaba de salir del molino está turbio y mezclado con mucho mucílago, y es mas ó menos dulce y suave segun el cuidado con que se haya he-

hecho la cosecha y fabricacion: tratase de purificarlo quanto antes, pues sino estará expuesto á podrirse y no tardará en criar gusanos. Por mucho cuidado que se tenga en fabricar el aceyte, si para conducirlo de una parte á otra se usa de vasijas que no estén limpias, ó que hayan servido para otros aceytes, facilmente contraerá el gusto de éstos, y con él el principio de una alteracion; porque no hay fluido que con mas facilidad adquiera los malos gustos y olores, como se puede experimentar echando en una botella de buen aceyte una gotita pequeña de aceyte esencial de espliego, de limon &c., y agitandola y dexandola reposar unos dias, se verá el efecto que ha obrado una partícula tan pequeña. Conducido el aceyte desde el molino á la casa del propietario se deberá conservar por 15 dias á lo menos en un parage, cuyo temperamento esté desde 15 á 18 grados del termómetro de Reaumur, á fin de que vayan haciendo poso todas las heces. Para que éstas se posen con mas prontitud se echará un poco de agua en que se haya disuelto alumbre, y se ha de revolver bien con el aceyte. Del alumbre no se le pega nada; lo que hace es unirse con el mucílago, hacerlo mas pesado, y precipitarlo al fondo con mas brevedad que lo haria el reposo. Conviene que el temperamento sea de 15 á 18 grados, porque si el aceyte se coagulase con el frio antes de hacer el poso, se verificará éste de mala manera. Esta operacion saldria muy bien en barricas ó vasijas de madera (y no de cobre ni de plomo) bien lavadas y bañadas con vinagre, las quales tuviesen varias espítas á diferentes alturas; porque al paso que se van precipitando las heces, vá quedando muy clara y limpia la capa superior del aceyte, y las inferiores cada vez mas espesas: entonces se abre la espíta mas alta, y sale el aceyte de la capa superior, que es el mas fino, delicado y de mejor calidad. Si la vasija no tuviese espíta, se saca por arriba con mucho tiento; algunos dias despues, quando esté clara, se quita la segunda capa, separando su aceyte como de segunda calidad, y así de los demas hasta llegar á las heces: estas no se desperdician, pues poniendolas cerca de la lumbre en un parage bien caliente sobrenadan las partes acey-

aceytosas que contienen, se cueñan, y sirve para las luces el aceyte que se saca; el residuo se mezcla con salvado hasta que se seque, y se dá á las gallinas y á los cerdos.

Luego que estén llenas del aceyte clarificado las vasijas, que seria bien que fuesen barricas de encina, se han de conducir á un lugar fresco, y tapar con cuidado, á fin de que se hiele prontamente: si en vez de barricas se usan tinajas vidriadas (costumbre malísima) se esperará á que el aceyte se hiele antes y quedará mas limpio de cuerpos extraños. En el aceyte helado se observan los mismos fenómenos que en el agua: en esta especie de cristalización se precipitan las partes mas groseras, y sucede lo que en el agua del mar quando se hiela, que no está salada sino pura y buena para beber: el aceyte mas transparente antes de helarse suele dexar asientos, y se puede observar en una vasija de cristal, que se van formando al tiempo de la cristalización. El aceyte, como todos los demas fluidos, absorbe al tiempo de helarse una cantidad del ayre de la atmósfera, adquiere de consiguiente mayor volúmen, y sobrenada por hacerse mas leve: quando se deshíela queda mermado, lo qual nace de que no solo pierde el ayre que habia absorbido al helarse, sino que este arrastra consigo al mismo tiempo al ayre que estaba combinado con el aceyte desde que se formó en el fruto. Este ayre de combinacion mantiene en equilibrio los principios que entran en la formacion del aceyte, y asi, separado de ellos se altera el aceyte, y vá degenerando, por lo qual se ha de evitar esta disgregacion procurando conservarle helado.

Los que dexan al aceyte sobre sus primeras heces hasta la primavera, en que le trasiegan, le tienen muy expuesto á perderse por la facilidad con que se suele corromper el mucílago que tanto abunda en ellas: repito que será lo más acertado el aclararlo antes de que se guarde, sin dexar por eso de trasegarlo luego que se deshíele en la primavera: si estas manipulaciones pareciesen complicadas, dexese helar luego que sale del molino, saquese con cazos, y pongase en vasijas lavadas con lexias. Quanto mas bien tapadas estén las vasijas y en cuevas mas frescas, tanto mejor

jor se conserva el aceyte, como se puede ver en una botella bien tapada que se meta en un pozo, en la que se hallará el aceyte al cabo de quatro ó cinco años en el mismo sér que quando se embotelló. Si las cuevas en que se conserva no le mantienen siempre helado, es necesario para conservarlo dos años bueno trasegarlo antes y despues del invierno, y lavar bien las vasijas en que se ha de guardar tapandolas con toda la exâctitud posible, y poniendo siempre aparte el aceyte que esté cerca de las heces, que solo es bueno para las luces. El que quiere proceder con mas esmero, bate con agua clara el aceyte, y le dexa reposar algunas horas hasta que el agua, que queda lechosa, se vaya al fondo.

El aceyte se enrancia con dificultad si está helado; pero sino lo está, y participa de las alteraciones de la atmósfera, el calor hace evaporar en él las partes mas sutiles, haciendo que se desprenda el ayre que contiene, y que mantiene en equilibrio las partes constitutivas de este líquido. De aquí se infiere quan importante es tener los aceytes en cuevas bien frescas, y no en dispensas ó bodegas que no conserven constantemente una temperatura. El desprendimiento ó volatilizacion de las partes volátiles del aceyte, se ve al calentarle que exâla un olor insufrible y dañoso á la salud: la comida que se frie en él lleva consigo parte de este aceyte volátil, que la hace muchas veces tan desagradable; pero los que quieren evitar este inconveniente frien mucho el aceyte solo, hasta que las cosas que en él se frien no participan de aquel principio que las hace desagradables y dañosas. En algunos conventos de Carmelitas hemos visto usar de esta delicadeza, pues freian los comestibles en aceyte muy recocado que conservaban semanas y aun meses, repitiendo en él las frituras, y á fe que los buenos religiosos, aunque no hubiesen estudiado la fisica de Muschembroek, ni la química de Lavoisier, obraban como excelentes chîmicos en el adrezo de su comida.

Para evitar la fermentacion de las heces del aceyte, y de consiguiente el que se enrancie, seria bien trasegarlo freqüentemente, pero este medio es muy costoso: otro

proponen para remplazar el ayre que va perdiendo el aceyte al paso que va formando heces, y para que no haga peso despues que está ya clarificado, y es meter en el fondo de la vasija una esponja empapada en una pasta medio líquida, compuesta de dos partes de alumbre en polvo, y una de creta: entónces se desprenderá del hondon mucho ayre que el aceyte irá absorviendo poco á poco, y se restablecerá el equilibrio perdido entre las partes constitutivas del aceyte, con motivo de haberse desprendido el ayre que estaba naturalmente combinado con ellas. El alumbre es una sal indisoluble en el aceyte, y de consiguiente no comunica á ésta ninguna mala calidad, como hemos dicho ántes. Ha de ser la esponja mas ancha que alta, y ha de ocupar la mayor parte del fondo de la vasija: cada vez que se trasiegue el aceyte se quitan estas esponjas, se lavan, se preparan de nuevo, y se vuelven á colocar: tambien es conveniente batir bien los aceytes con una disolucion de alumbre en agua á cada trasiego.

Hay otro método para impedir que los aceytes se enrancien, que consiste en añadir cierta cantidad de mucílago dulce, mayor que la que regularmente contienen para reparar de antemano la pérdida que sufrirán despues; y el azucar es la única sustancia que se puede emplear con facilidad disolviéndola por trituracion en frio, en una porcion de aceyte para mezclarlo despues con el resto. Seis onzas de azucar es una cantidad proporcionada para cien libras de aceyte; pero si éste estuviese ya rancio ó no se ha hecho esta mezcla con las precauciones indicadas, será muy perjudicial, porque desenvuelve más el gusto, y el olor que los aceytes han de tener despues.

Los licores espirituosos corrigen el rancio del aceyte sin inconveniente alguno y sin dispendio, si se compara con las ventajas que resultan de su uso. He hecho, dice Rozier, calentar sobre cenizas cernidas cerca de una libra de aceyte de granas muy rancio y claro en una vasija de vidrio de cuello largo: el aceyte estaba cubierto de dos dedos de espíritu de vino: agité fuertemente la vasija, luego que salieron del aceyte algunas ampollitas de ayre, y estuvo la

mez-

mezcla bien caliente sin que llegase á hervir, separé el aceyte y eché otro sobre el mismo espíritu de vino que quitó á las dos cantidades de aceyte el olor rancio y el mal gusto que tenían. La porcion de espíritu de vino que se ha empleado no se pierde ni desmejora, con tal que se le mezcle con seis partes de agua ligera de cal, se separe el aceyte que sobrenada en ella, y se filtre por cal de que se haya sacado la lexia; despues por la destilacion se separará el espíritu de vino, y quedará tan puro como de ántes. Al aceyte suele quedarle un ligero olor á espíritu de vino que no le daña, bien que se le puede quitar lavándolo repetidas veces con agua, si es que se ha de usar desde luego. *Se concluirá.*

VETERINARIA.

*Método de curar y preservar la fiebre contagiosa de las reses vacunas. Por el Doctor Bonvicino, Médico de Turin.*¹

Luego que por las señales y síntomas ya sabidos se venga en conocimiento de que una res vacuna se halla atacada de la fiebre pútrida maligna contagiosa, se la purgará al punto con seis onzas de sal de Inglaterra disueltas en quatro libras, ó sea una azumbre de un cocimiento de grama, que se la hará tomar con un cuerno, y así estará dispuesta para administrarla el siguiente remedio.

En una vasija que contenga veinte y cinco libras de agua comun, echense cinco onzas de espíritu de vitriolo, y mé-

¹ De algunos años á esta parte ha padecido el ganado vacuno en varias provincias de Italia una epidemia de que han muerto muchos millares de cabezas, y entre las recetas que han publicado los facultativos italianos para cortar los estragos de esta enfermedad, no es esta la menos mala.

neese todo muy bien con un palo á fin de extender con igualdad é incorporar perfectamente el espíritu con el agua. Tambien podría prepararse esta agua echando una onza de ácido sulfúrico en veinte y cinco libras de agua; pero como el ácido está muy concentrado, y es muy caústico, puede tener inconveniente su uso, y así es mucho mas seguro el espíritu, como que en muchos casos se administra interiormente á los hombres.

En el primer día de la enfermedad, diez ó doce horas despues de la administracion del purgante (haya ó no haya hecho el animal algunas evacuaciones) se le darán dos azumbres de aquella agua acidulada con el espíritu de vitriolo, á la qual se la habrá ántes mezclado un puñado de harina de trigo ó de centeno; y si buenamente no quisiere beberla, se la hará tomar con el cuerno. Los días siguientes déseles por tres veces al día con intervalos iguales y convenientes la misma dosis de agua acidulada. En el segundo y tercero, si fuesen muy graves los síntomas del mal, se le podrá administrar el agua quatro veces en el discurso de las veinte y quatro horas; pero esto rara vez es necesario. Al quarto día siempre bastarán las tres tomas: al quinto ordinariamente comienza el animal á estar ménos triste y dar muestras de mejoría; y entónces ya serán suficientes dos tomas, y lo mismo se observará en los días sexto y séptimo. Por lo comun á esta época suele estar ya vencida la enfermedad; pero quando no lo está, continúa el uso del mismo remedio, bien que disminuyendo la cantidad, esto es, dando solamente una azumbre por la mañana, y otra por la tarde.

Quando se emprenda curar un animal que lleve ya dos ó tres días de enfermedad, se dexará á un lado la purga; y se comenzará al punto á hacer uso del agua acidulada.

En el discurso de la enfermedad, entre una y otra toma se debe presentar muchas veces al animal agua pura, ó con un poco de harina, sin espíritu de vitriolo, y dexarle beber quanta se le antoje; y en caso que no quiera hacerlo, si por otra parte se conoce que puede nece-

sitarlo, será conveniente darle el agua con el cuerno.

La dosis que hemos prescrito del remedio es para animales adultos, pero para los terneros bastará la mitad de las porciones indicadas.

Mientras dura la enfermedad se le han de lavar al animal tres ó quatro veces al dia con un lienzo ó con una esponja cargada del agua acidulada las narices, los labios, y la lengua.

Los establos en que se recogen los animales enfermos se purificarán con el sahumero publicado en el número 5.^o de este Semanario, el qual se respetirá dos veces al dia,

Método preservativo.

A las reses que hayan estado en compañía de las enfermas, ó que por otra causa se pueda tener fundamento para sospechar que las haya atacado el contagio, se las dará el purgante de la sal de Inglaterra, y despues se las administrará por espacio de siete ú ocho dias seguidos dos azumbres del agua blanca acidulada que deberán tomar de una vez en cada dia; y no se dexará pasar uno sin lavarlas dos veces con la misma agua la boca, la lengua, y las narices. Los pesebres y todos los arcos se lavarán igualmente con la misma agua, y el establo se sahumará, como ya se ha dicho, todos los dias por espacio de una hora.

De los establos se debe sacar, y se ha de quemar ó enterrar bien léjos de ellos la paja, el heno, y el estiércol de los animales contagiados; y á las paredes, techos, pesebres y arcos se les ha de dar con el agua acidulada.

MADRID: EN LA IMPRENTA DE VILLALPANDO.