

carácter. Todos los oficiales de plana mayor, los Correidores, Intendentes y demas magistrados pueden y deben recomendar los sugetos que sean dignos de ocupar estas plazas, eligiéndolos sin distincion de los individuos de qualquiera clase del pueblo, que sino merecen ser admitidos, se despiden, y se reprehende severamente á quien los recomienda; lo que se executa con mucho rigor para precaver los abusos.

Está tan bien administrado el establecimiento, que no se gastan 14<sup>0</sup> pesos fuertes en mantener á 480 jóvenes con maestros de todas clases, criados, vestido, comida, &c. La educacion no es precisamente militar, sino general, para que despues se puedan dedicar los jóvenes á una vida privada, al estudio de las ciencias, al desempeño de los empleos civiles, ó á la milicia. Es un plantel de hombres útiles y capaces de hacer grandes servicios al estado. Los primeros empleados del gobierno asisten á los exámenes que se hacen para que puedan designar los mas apropósito para los empleos de cada ramo.

El tiempo solo podrá decidir de la utilidad de esta escuela, que en el corto espacio de seis años que lleva de fundacion, ya ha dado á conocer talentos extraordinarios, que ha sacado de los mas humildes rincones. Yo solo deseo que se pueda sostener.

*Medios de mejorar las razas de los caballos y del ganado vacuno.*

En Baviera hay buenos caballos, pero no se pone grande atencion en mejorar las castas; y deseando yo hacerlo é introducir un nuevo sistema para proveer de ellos al ejército, y principalmente á la artillería, dispuse que se comprase de cuenta de la caja militar una porcion de hermosas yeguas, que se entregaron marcadas á labradores acomodados y situados en buena proporcion para criar caballos, con las condiciones siguientes.

Al principio no se exigia de ellos retribucion alguna, usaban de las yeguas como propias, pero no las podian vender,

der, y estaban obligados á hacerlas cubrir todos los años por el caballo que se les señalase sin pagar nada; y si perecían las debían reemplazar con otras yeguas de cria que habían de ser recibidas y marcadas por los comisionados á este efecto: las crias eran para los que mantenían las yeguas, y así las podían vender; pero en el caso de que se necesitasen en el ejército para entrar en campaña ó para otra urgencia, los que tenían las yeguas debían entregarlas, ó en su lugar un caballo bueno para el servicio de la artillería.

Me alegraría poder decir que este pensamiento tuvo buen efecto, en lugar de confesar que no correspondió á mis esperanzas. Se compraron al principio y distribuyéron 600 yeguas, y me prometía yo que en poco tiempo podían llegar á 600 las repartidas, y que se conseguiría al cabo que los paisanos sin incomodarse mantuviesen todos los caballos necesarios al ejército, caballería, artillería y bagages. Hice un plan para juntar cada año los caballos necesarios para los ejercicios de la caballería, y que despues se los volbiesen á llevar los paisanos; pero estos desconfiaron tanto de las promesas que fueron muy pocos los que quisieron recibir yeguas y caballos: por mas ventajosas que les fuesen las condiciones, siempre creían que había trampa escondida en este contrato, y jamas les pude disuadir de esta preocupacion. Sin embargo se sacaron muy buenos caballos de 200 á 300 yeguas que se repartieron; pero no satisfizo este ensayo mis deseos por el bien público: si el gobierno no halla medio de llevar adelante mi plan con vigor y firmeza, tendrá que proveerse de caballos de los países extranjeros.

Mas felices fueron, aunque mas reducidas, mis tentativas para mejorar las castas del ganado vacuno. Al formar el jardín público en Munich, que tiene 6 millas de circunferencia, establecí dentro una hacienda ó cortijo que producía muy bien, porque el terreno era de superior calidad: para esta hacienda traje 30 vacas de Suiza, de Flandes, del Tyrol, y de otras partes en que hay ganado sobresaliente, y como cada año se renuevan con otras vacas y toros de di-

chos países, se reparten por los lugares las hermosas terneras y novillas que van saliendo, vendiéndolas á un precio muy equitativo á los que prometen criarlas.

Es de admirar el bien que en seis años ha hecho al país este establecimiento. Como vienen á la capital muchas gentes de los lugares, y encuentran abierto este jardín público, hay pocos que dexen de ir á ver las vacas en sus buenos y aseados establos, y como son hermosas y se tienen muy limpias, atraen la curiosidad aun de los que no las miran con el objeto de llevarse algunas para mejorar las castas. Este débil principio ha comunicado á toda la Baviera un empeño tan general en cruzar las razas, que espero que en pocos años se mejorará enteramente esta parte de la economía doméstica. Los ricos, viendo tan hermoso y útil ganado no se contentan con una ú otra cabeza que pueden adquirir en el jardín, sino que piden á Suiza y otros países vacas y toros de la misma especie, y ya se observan en el país los buenos efectos de estas especulaciones. ; Quántas ventajas se pudieran conseguir en qualquiera país por semejantes medios! quando los Soberanos no tienen jardines públicos á donde concurra el pueblo, los particulares pudieran establecerlos por suscripción, ó formando compañías los ricos para arrendar una hacienda grande cerca de la capital, á fin de hacer en ella experimentos útiles, con la seguridad de que, si se sabe administrar bien, bastará su producto para cubrir todos los gastos. Si el terreno para cultivo se elegia y distribuia con conocimiento y gusto; si se hacian buenos caminos y senderos para andar en coche y á caballo; si se tenian establos bien contruidos y limpios, provistos del mas hermoso ganado, que se cuidase y asease; si habia buenas arboledas y bosquecillos; y si á la puerta de la hacienda se ponía una fonda bien servida y limpia, se haría aquel parage un punto de reunion á donde concurriría todo el pueblo, y los mejoramientos de la agricultura vendrian á ser una diversion de moda. Las damas mas delicadas tendrían mucho placer en contemplar desde sus coches las agradables escenas que presenta la industria rural, y no se miraría con tanta indiferencia el

estar iniciados en los misterios del cultivo de las tierras,

¿Por qué el Parlamento de Inglaterra no habia de comprar ó arrendar un gran terreno en las inmediaciones de Londres baxo la inspeccion de la junta de agricultura? El gasto seria de poca importancia, y el establecimiento podia ser interesantísimo, pues al mismo tiempo que sirviese de recreo al pueblo, daria á muchos habitantes de la capital ideas muy útiles para los adelantamientos de la agricultura.

Los legisladores mas sabios consideraban en otros tiempos las diversiones públicas como un objeto de la mayor importancia, y se tenia gran cuidado con que los juegos y recreaciones del público tuviesen un fin útil que contribuyese á formar el carácter nacional.

#### *Medios de disminuir la usura en Munich.*

Muchos empleados del gobierno acudian en sus urgencias á usureros y judios que les prestaban con el interes de 5 por 100 y aun mas al mes. No bastaron las leyes mas severas para corregir esta maldad, hasta que me ocurrió, que así como un comerciante para arruinar á otro vende mas barato que él, tambien era posible destruir esta usura, facilitando á los necesitados lo que pidiesen para salir de una urgencia por un interes mucho mas moderado. Con este objeto dispuse que del caudal que habia de estar parado en la caja militar, se hiciese un depósito de 300 florines en la tesorería general, de los que se prestaba á todo empleado del gobierno, á cuenta de su sueldo, hasta dos mesadas con el descuento de un 5 por 100 al año, esto es, la duodécima parte de lo que le sacaban los judios. Son muchas las personas que se aprovechan de este socorro, y la caja nunca queda en descubierto porque se cobra de los sueldos, y el interes del dinero sobra para cubrir los gastos.

## ECONOMÍA DOMÉSTICA.

*Modo de hacer el queso parmesano.*<sup>1</sup>

Los quesos de Parma suelen pesar de 60 hasta 180 libras cada uno : los propietarios que tienen 60 ó 100 vacas los hacen en su casa ; y los que tienen pocas se juntan para hacerlos de mancomun , ó venden la leche á los que los fabrican de su cuenta.

Quando en verano hace calor y abunda la leche , se hace queso todos los dias , y en invierno de dos en dos , porque no se echa á perder : en tiempo de calor se desnata por la mañana la que se ha ordeñado la tarde antes , y la que se ordeña por la mañana se desnata á las tres de la tarde , repitiendo al mismo tiempo esta operacion por segunda vez con la que se sacó el día anterior : con la cantidad de leche que queda se comienza al instante á hacer el queso de aquel día , á cuyo efecto se pone toda al fuego en una caldera de laton , en que caben mil libras , y que tiene como unas cinco quartas de profundidad : las llaves de que se suspende , cuelgan de un palo afianzado en un poste ó vigueta que se mueve sobre su quicio á fin de separarla ó arrimarla fácilmente al fuego : el hogar es una especie de hornilla abierta solo de un lado , y dispuesta de suerte que la llama bañe bien la caldera : el suelo del hogar , y aun el fondo de la caldera quando esté al fuego , ha de estar mas baxo que el piso , para facilitar al que trabaja el que pueda revolver la leche : se calienta esta hasta los 40 grados del termómetro ( á lo que me pareció , porque no tenia este instrumento para medir la temperatura ) y se revuelve de abaxo arriba á fin de que se caliente igualmente por todas partes : mientras tanto se baten las natas para sacar la manteca.

Luego que la leche toma el grado de calor necesario ; se aparta la caldera del fuego , y se pone delante de éste un

<sup>1</sup> Por Gaspard Monge : Anales de química núm. 96. 30. Frimaire an. VIII.

un tablon ó qualquiera cosa que sirva de pantalla para que no la caliente mas : á los 6 minutos se reposa la leche , y se pone el cuajo del modo siguiente.

En un vasito se tiene un poco de levadura compuesta de cuajo de ternera, de harina de trigo y de sal; todo lo qual ha fermentado juntamente : de esto se toma una cantidad del tamaño de una nuez , se pone en una muñequita de lienzo , y dentro de la leche se soba con los dedos hasta que suelte todo lo que se puede disolver en la leche ; sácase la muñeca con las partes indisolubles que quedan dentro del lienzo , y se revuelve la leche para que el cuajo se reparta igualmente por todas partes , y despues se dexa reposar para que se cuaje : en este intervalo se acaba de batir la manteca.

En una hora ó algo ménos ya se ha cuajado , y entónces se vuelve la caldera al fuego para que se caliente de nuevo (hasta 50 grados, segun nos pareció) sin dexar de revolver la cuajada continuamente á fin de dividirla bien. Esta segunda cocedura la pone mas densa y pesada. Se la dexa baxar un poco , y se inclina la caldera para pasar á otra vasija como la quarta parte del suero , á fin de que el resto se caliente mas breve : quando se ha calentado lo bastante , se le echan algunos polvitos de azafran que le dan aquel color amarillo que agrada á los consumidores, y cuyo olor dicen que se disipa enteramente á los seis meses de hecho el queso.

A esta sazón fué quando me pareció que el operario prestaba mayor atencion á su obra : la cuajada se reúne y endurece al modo que la clara de huevo al fuego, y es regular que llegue á adquirir cierto punto del qual no se ha de pasar, porque el hombre la reconocia á cada instante, cogiendo una porción entre las manos, y apretándola mucho á ver si se unia bien; en cuyo caso retira la caldera de la lumbre, y apaga ésta con agua.

En dexando de revolver la cuajada, se baxa al fondo, y entonces sacan por encima casi todo el suero con vasijas de madera, y echan sobre la cuajada dos cubos de agua fria para que pierda el calor y se puedan meter en ella las manos hasta el fondo á fin de recogerla ácia un lado sobre un lienzo ó mântel, y empuñando sus quatro picos, no se la

saca fuera , porque pesa mucho , sino que se vuelve á la caldera todo el suero que se habia sacado , éste la hace subir hasta el borde , y entonces se puede sacar con facilidad para ponerla en un molde colocado sobre una mesa inclinada. Esto se hace con la mayor ligereza , para que la cuajada , que se endurece muy pronto , no tome mala figura. Luego que está en el molde tiene tal consistencia que no cede aunque se apriete bastante con el dedo , y cada vez se endurece mas soltando por sí misma , aun sin comprimirla , gran parte del suero que le queda : despues le ponen encima una tabla , y sobre ella una piedra grande : así se dexa toda la noche para que escurra el suero , se enfria y toma la figura que debe tener : á la mañana se saca del molde , y sobre uno de sus dos asientos se le echa una capa de sal ; al dia siguiente se vuelve y se le echa otra tanta del otro lado ; alternativa que se repite como unos quarenta dias hasta que la sal no se derrita.

El objeto de esta operacion no es solo salar el queso , sino tambien secarle extrayendo la porcion de suero que todavia le quedaba. Pasados los quarenta dias sobredichos , que estará el queso en sazón , se le rae con un cuchillo flexible para quitarle la costrilla blanda que se forma en la superficie , de manera que se descubra el queso por todas partes dexándole perfectamente lisa toda la superficie para darle un ligero barniz , (llamémosle así) de aceyte de linaza , y en el canto un colorcito encarnado que hacen de vegetales. Así es como se vende.

El suero que queda en la caldera tiene todavia bastante cuajada y partes caseosas que no se han acabado de cuajar : vuelvese dicha caldera al fuego , se deslie nuevo cuajo como la vez anterior , y se saca bastante cantidad de cuajada ó requeson de inferior calidad que se consume en la casa. El suero que queda se da á los animales domésticos.

*Remedio contra los piojos del ganado, con especialidad de los terneros.*

Si la agricultura da importancia á las menores cosas que tienen relacion con ella, me atreveré á hablar de un objeto pueril en la apariencia, pero que es de un grande interes para la conservacion y prosperidad del ganado. Es bien sabido que los becerros estan expuestos á llenarse de piojos al tiempo del destete, en términos que los animales se enflaquecen, se les empobrece la sangre, se les alteran los humores, se suele manifestar la sarna, cubriéndose toda la piel de costras y manchas inflamadas: se les cae el pelo, sienten una picazon insufrible, se despedazan, no se nutren y al cabo perecen. Si por casualidad pueden tirar hasta que haya yerba nueva, parece que se restablecen, porque se ponen algo mas gordos, y se cree por eso que estan ya curados; pero al invierno siguiente vuelven á aparecer los piojos, y con ellos los mismos accidentes. Por último si algunos becerros escapan vivos, jamas adquieren la estatura y vigor que les corresponde.

Entre varios remedios que se suelen emplear contra esta plaga, ninguno se ha experimentado tan seguro y eficaz como el siguiente, que ha producido constantemente buen efecto, qualquiera que haya sido la edad de los animales infestados, y la época de la enfermedad.

Con semilla de *estafisagria* (yerba piojera) <sup>1</sup> pulverizada, háganse con vinagre una especie de puches; lávense con este líquido todas las partes del cuerpo del animal, refregándolas fuertemente con la mano para que se empape bien toda la piel; y al cabo de veinte y quatro horas habran desaparecido todos los piojos sin necesidad de segunda friccion á no ser que la plaga sea extraordinaria. Siguiendo despues por algunos dias un régimen refrescante, y refregando al animal con un manojo de paja empapado en agua caliente, se completará la curacion.

<sup>1</sup> *Delphinium staphisagria* Linn. Se suele vender en las boticas.