

excelentes cristales de alumbre mezclados y confundidos con la arcilla ¹ que se precipita, sin que se aumente la cantidad del alumbre con esta operacion.

Estos experimentos me parece que prueban que la le-
xia ácida disuelve la tierra aluminosa, pero no en razon del ácido que sobreabunda.

Yo no insistiré sobre las ventajas que presenta este método de fabricar el alumbre: solo advertiré que tomando el ácido sulfúrico en estado de vapor, se evitan las operaciones largas, penosas y dispendiosas que se necesitan para concentrarlo y rectificarlo: tambien digo que siguiendo mi metodo, se pueden establecer sin dificultad bastantes fábricas para proveer á las artes de una materia tan importante que nos viene del extranjero.

Carta sobre la fabricacion del alumbre y caparrosa.

Señores editores: en los montes de Alloza, Ariño, Oliete, Esterquiel, Cañizar, Gargallo, Crivillen y Andorra, pueblos de Aragon en el partido de Alcañiz, hácia el poniente de esta ciudad, se hallan abundantes minas de alun ó alumbre (sulfate de alumina) y de caparrós ó caparrosa (sulfate de hierro) que benefician estos naturales, y suelen hallar las vetas mas ricas quanto son mas profundas. Sacan el mineral de distintos colores, y llaman *beta grande* al que sale negro: á este lo suelen abandonar porque denota agua: á otra beta la llaman *mondexar*, que, aunque del mismo color, es de grande utilidad: á otra *la arcilla*, que es de color de plomo; se halla cerca de la superficie del terreno, y es muy pobre.

Luego que sacan el mineral ó tierra aluminosa la amontonan en una plaza hecha al modo de una era, y expuesta al sol y al ayre en cantidad de seis ú ocho cargas, se enciende regularmente por sí misma y arde lentamente como un año. A veces es preciso cebarla, sino abunda de

¹ La arcilla del Viso, pueblo de la Mancha, dicen que es excelente para este objeto.

partes sulfúreas, y esto se hace con teas, metiéndolas en un hoyo que se hace á este fin en el centro del monton.

A los quince dias que haya empezado á arder la tierra en el monton, se cava con una azada, se revuelve y se rocía con agua mineral, para que los pedazos grandes de éste se dividan y quemén mejor. Se ha de arrojar bastante agua sobre el monton, cuidando de tener concentrado el fuego y de que no salga fuera, pues en tal caso se inutilizaria todo el material.

No es siempre precisa esta combustion en la forma referida; pues á veces sucede que se incendia interiormente todo un monte mineral, ya porque abunda de sustancias inflamables, ya por descuido de los que dexan fuego dentro de las minas; y ya por la emulacion y malicia de los mismos fabricantes: en qualquiera de estos casos es preciso abandonar las minas incendiadas, y dexarlas arder hasta que el material esté en sazón, y entonces se va picando y extrayendo sin necesidad de nueva combustion.

Verificada ésta de qualquiera de los dos modos referidos, se deposita el material en unos pozos ó balsas formadas con cierto declive, para que pueda correr el líquido de la infusion hasta los ojos de dichas balsas, desde los quales sigue un conducto hasta la caldera. En cada uno de estos pozos ó balsas se ponen seis cargas de material quemado, ó como dicen estos naturales *escalfado*, colocándolo sobre ramas de sabina, romero ú otro arbusto semejante, que lo mantenga sobre sí, y pueda fluir la sustancia mineral. Para esto echan sobre dicha tierra sesenta cántaros de agua, que será mejor si es mineral, y sino puede lograrse, basta el agua comun. Con esta agua se mantiene el pozo cerrado tres horas. *Se concluirá.*

Modo de aprovechar la carne que se comienza á podrir.¹

Al ver tan corrompida la carne que V. me envía desconfié de que la química alcanzase á ponerla comestible: sin

¹ Extracto de una carta publicada en el Journal d'économie rurale.

embargo la puse desde luego en un cubo de agua de pozo, de donde la saqué á pocos minutos á fin de prepararla y cortar las puntas de los huesos que sobresalian: molí un poco de carbon, lo acribé para separar lo mas grueso, y puse el polvo con agua en una marmita ú olla, y dentro la carne metida en una cestilla de mimbres bien tupida para que no se mezclase con ella el carbon: habria veinte libras de carne y dos de polvo de carbon¹: colgué la olla de las llaves sobre la lumbre, la dexé destapada para que se desprendiese el gas azoe, y se llenó la cocina de un olor á carne podrida que apeataba. Luego que coció media hora, se apartó del fuego sin ningun mal olor: púsose despues en otra marmita, se le echó sal, algunas cebollas con clavos de especia clavados en ellas, una punta de ajo y una hoja de laurel. Con este aderezo coció una hora, y luego se sacó para hacer con la carne diferentes guisos. Entretanto se esparció la voz en el pueblo, y vinieron varios por curiosidad; pero el buen olor de los guisados les hizo desear entrar en el número de los convidados á comer: yo les admití con gusto, y se puso la mesa en una pieza dedicada á los manes de Lavoisier: como la comida se habia hecho por medio de los secretos de la chimica, era justo hacerla en una sala consagrada á la memoria de aquel gran químico. Entre otras cosas que se sirvieron en la comida hubo tambien caldo sacado de los huesos.² Todos se saborearon bien con la comida, y convinieron en que el mejor cocinero no la guisaría mejor, ni presentaria una carne mas gustosa y jugosa. Yo habia guardado un pedazo de ella como la habian traído, y no lo quise enseñar á los convidados despues de comer por no excitarles nauseas, hasta que ellos lo pidieron con instancias: al verlo no pudieron menos de admirar el prodigio que habia obrado la chimica, y celebrar un descubrimiento tan útil para aprovechar mucha carne que antes se tiraba por pérdida, y de que se pueden servir los que en el verano viven en algun pueblo corto en que reciban carne fresca solo una vez á la semana.

¹ Vease el Semanario núm. 93. ² Vease el núm. 360.