

*Betun para pegar piedras , piezas de china
ó cristales.*¹

De siete á ocho partes de resina , y una de cera derretidas juntas y mezcladas con un poco de yeso puro y limpio forman un buen betun , despues de bien amasada la mezcla : se aplica quando está casi fria ; para lo qual se calienta la juntura tanto que derrita la masa y salga la que sobre , apretando una contra otra las dos piezas que se quieren unir. Si se ha de suplir un corto hueco , por haberse perdido alguna piezecita muy pequeña , se aumentará un poco mas la cantidad de yeso.

El azufre derretido á fuego lento sirve tambien para el mismo efecto : con él se puede mezclar un poco de polvo de la misma piedra que se vaya á unir , y quedará mas sólida la juntura.

Batiendo bien una clara de huevo con un poco de cal viva pasada por tamiz muy fino se forma tambien buen betun para pegar cosas de cristal ó de china. Si en lugar de cal se quiere usar de creta será bien calcinarla antes.

Con cal viva y sangre de vaca se hace un betun que dura mucho y sale barato : de él usan los caldereros.

Con quatro onzas de resina , dos dracmas de cera derretidas juntas , y quatro onzas de creta lavada , y caldeada hasta que se haga ascua , y mezclada antes de que se enfrie , se hace un betun muy apropósito para las cosas que no han de estar pegadas mucho tiempo.

Mas barato es otro del mismo género que se hace fundiendo juntas pez y resina con un poco de sebo , y añadiendole polvo de ladrillo en mas ó menos cantidad , segun la aplicacion que se les haya de dar : tambien se varia la dosis del sebo segun la estacion. De este betun , que es para durar poco , se usa en las fábricas de acero de Birmingham para asegurar las piezas que se han de bruñir &c.

¹ *Biblioth. phisico-econom. extracto.*

La laca pura es buena para pegar qualquiera cosa si se emplea caliente: sirve para asegurar las piezas que se quieran bruñir: no es de duracion. Para lo mismo sirve la cera mezclada con colcotar ó esmeril.

Todos los betunes en que entre la goma laca y la cal resisten al agua: de esta clase es el que se hace disolviendo la cola de pescado y goma laca en espíritu de vino: y otro poniendo á derretir juntas, y sin agua, cola comun y la mitad de su peso de resina, añadiendo á la mezcla un poco de ocre roxo para darle cuerpo. Con este betun se suelen juntar las piedras de las nabajas de afeitar.

Los carpinteros encolan las tablas que han de quedar á la intemperie con una composicion en que á la cola fuerte¹ comun hecha con agua, añaden una octava parte de aceyte de linaza secante que van echando poco á poco sobre la cola caliente, meneándola sin cesar.

El albayalde molido con dicho aceyte, y en la consistencia ordinaria para pintar hace un buen betun para soldar vasijas de china, barro fino ó cristal quando en ellas se ha de echar agua. Se ha de apretar bien la juntura despues de untada, sin temor de que quede en ella poco betun; pues quanto menos quede será mejor. Dexense las piezas soldadas bien apretadas con ataduras por espacio de dos ó tres meses, y quitense despues con delicadeza las rebabas con un cuchillo.

*Macarrones que hacen las monjas en Italia.*²

Se baten huevos frescos con la cantidad de harina de trigo necesaria para hacer una masa, que despues de bien trabajada, se extiende con un palo redondo ó rodillo sobre una tabla ó mesa en hojuelas muy delgadas: ponense diez ó doce de ellas unas sobre otras, y se cortan con un cuchillo muy afilado en hilos muy delgados que se dexan extendidos sobre pliegos de papel para que se sequen al

¹ Véase el Seman. núm. 356. tom. XIV.

² Biblioth. phisico-econom.

ayre ; y no se pegarán unos á otros si la masa se dexa en el grado de dureza que corresponde.

En Alemania se comen muchos de estos macarrones frescos, ó despues de secos, en leche ó caldo : algunas veces los frien en manteca de vacas , y de todos modos es un buen bocado. Se pueden conservar algunos meses mediante las precauciones convenientes.

Modo de cocer las patatas en Irlanda.

Escogen las patatas que sean mas iguales en el tamaño, y las cuecen con separacion de las que son desiguales, poniéndolas bien limpias y sin mondar en una olla de agua fria , de manera que ésta no las cubra. Si son algo gruesas es menester añadirles de quando en quando un poco de agua fria luego que comiencen á hervir , hasta que queden cocidas del todo , que suelen estarlo en tres quartos de hora. Sino se les echa á menudo un poquito de agua fria se abren por la parte exterior , antes de que se cuezan por el centro , y quedan insípidas y poco sanas ; quanto con mas lentitud se cuezan, tanto mejores están, y echandoles un poco de sal mientras estan cociendo, salen de mas buena calidad.

Luego que estan cocidas se vierte el agua , y sin ella se vuelve á poner á la lumbre la olla que las contiene , á fin de que se evapore toda la humedad. Así se ponen muy secas y harinosas, y las comen con un poco de sal en lugar de pan.

Hacen almondiguillas de patatas, rallándolas á medio cocer , y mezcládo con ellas la décima sexta parte de su peso de harina , con su sal correspondiente , pimienta y yerbas , todo lo qual se mezcla con agua hirviendo , y se hacen las almondiguillas en la consistencia necesaria : luego se ruedan sobre harina , y se ponen á cocer en agua hirviendo hasta que naden en la superficie , que es señal de que yá estan cocidas. Así salen muy gustosas, y mas si se les ha mezclado cecina picada , harenques secos machacados , ó pan tostado.