

mas ; pero despues de aderezada para comerla dió con corta diferencia la misma cantidad y peso de alimento que el que hubieran dado tres libras y media de patatas guisadas segun se acostumbra.

Debo añadir que últimamente he prensado del mismo modo patatas enteramente heladas , y que la torta que resultó se mantiene en muy buen estado ; sinembargo de que otras patatas heladas que dexé sin prensar se pudrieron y perdieron en muy pocos dias.

Por esté método se puede guardar en los años abundantes gran cantidad de patatas , para los de esterilidad y carestia , conservando asi en un espacio seis veces menor que el que ocuparia en su estado natural, este precioso fruto para alimentar familias enteras , fabricas y aun exércitos y armadas.

Medio de reponer en su estado natural la leche cortada , y de evitar que se corte á la lumbre.¹

Para que la leche cortada vuelva á ponerse fluida como antes de cortarse no hay mas que echarle un poco de qualquiera sal vegetal , (potasa) y mezclarla bien revolviéndola mucho y teniéndola sobre brasas bien encendidas. Asi se disuelve la cuajada , y queda la leche en su estado natural.

Es conveniente echar á la leche siempre que se ponga á cocer una corta cantidad de sal vegetal para evitar que se agrie y se corte á la lumbre , particularmente en verano y en tiempo tempestuoso.

Medio para que pongan las gallinas en todo tiempo.

A este fin se han de mantener con la cáscara de la li-

¹ Por Hergot.

naza: prensado este grano para sacar el aceyte, se pone á secar en un horno la cascarilla que dexa, y luego se muele en un molino: en este estado se cuece en agua, y mezclando esta especie de salvado con el de trigo y harina de bellotas, se forma una pasta que se amasa bien y se da á las gallinas en trocitos como la tercera parte de una haba. Un labrador que hace esto en las cercanias de Luttich consigue que sus gallinas pongan huevos de mas de quatro onzas, y la mayor parte de dos yemas.¹

Modo de engordar pichones.²

El que quiera comer excelentes pichones de palomar los ha de cebar del modo siguiente. Quando tengan 19 ó 20 dias, que comiencen á echar cañones en las alas, y pluma debajo de ellas, se sacan del nido y se ponen en otro en que se cubren con un cesto que les quite la luz y dé paso al ayre. Ya se sabe que conviene tener en la obscuridad los animales que se hayan de engordar artificialmente. Téngase maiz en remojo en agua por espacio de 24 horas, y désele de él dos veces al dia, por la mañana muy temprano, y antes de anochecer, abriéndoles el pico sin mortificarlos y metiéndoles cada vez desde 50 hasta 80 ó 100 granos, segun sean de gordos. Continúese esta operacion por 10 ó 15 dias seguidos y quedarán los pichones bien cebados y con una grasa muy delicada, como tengo experimentado.

¹ Es de notar que las gallinas que ponen los huevos muy gruesos se fatigan mucho, ponen menos en número y suelen vivir poco

² Por Parmentier.

*Nuevo método de clarificar los vinos blancos.*¹

Se calientan mucho al fuego algunos pedazos de pedernal, y quando estan hechos ascua se echan en los toneles que tienen el vino turbio. La cantidad de pedernales se arregla segun la capacidad del tonel, y el estado mas ó menos turbio del vino. Asi se dexa por espacio de 6 semanas, al cabo de las que se encuentra el vino claro; ó se repite la operacion, sino lo estuviese. Esto se podrá hacer tal vez con todos los vinos blancos, pero mas particularmente con los nuevos y cargados de borra. Despues de esta clarificacion quedan mas vigorosos y suaves, y aun parecen mas añejos que lo que son. Sacado el vino del tonel se encuentran los pedernales cubiertos de una materia viscosa y tenaz.

*De los modos de conservar las judias verdes en Olanda.*²

Conocen los olandeses muchos medios de conservar todo el año las legumbres frescas, y de tres maneras guardan las judias verdes sin que pierdan su color.

La primera se reduce á cortarlas con un cuchillo en trocitos romboidales quando son tiernas y antes de que crezca dentro la semilla: esta es obra de mugeres: luego ponen en una vasija de barro ó de madera una cama de ellas de una pulgada de grueso, y sobre ella le polvóean un puñado de sal molida: encima echan otra capa de judias partidas como se ha dicho, y sobre ella igual cantidad de sal, y así continuan echando alternativamente judias y sal hasta que se llena la vasija, menos dos pulgadas antes de llegar al borde, advirtiendole que lo último que se

¹ Bibliothéque fisico-econom. *Extracto.*

² Por Parmentier.

eche ha de ser sal: despues ponen encima una tabla redonda igual al diámetro de la vasija, y sobre ella una piedra limpia y bien pesada que comprime bien las judias, y en esta disposicion las tienen en la bodega. Alcabo de cinco ó seis dias se encuentra la tabla cubierta de agua de la sal que se ha derretido; inclinan la vasija para verterla, y le añaden otra cantidad de agua mas cargada de sal: á cada ocho dias se repite la misma operacion, y el agua que arrojan las judias se pone ácida al cabo de algunos meses, lo que indica que fermenta una gran porcion de la parte mucilaginososa de la legumbre. De esta manera se conservan las judias frescas, que lavan bien antes de cocerlas ó guisarlas para quitarles la sal y el gusto ácido; bien que de éste siempre les queda algun resabio que las hace mas agradables al paladar.

La segunda manera de conservar las judias consiste en cogerlas quando son muy tiernas, partirlas en dos, ó dexarlas enteras, aunque mondadas; las cuecen en agua un quarto de hora, y luego las dexan enxugar sobre una mesa ó plano inclinado: en estando frias las ponen en vasijas de barro fino en capas alternativas de sal y judias: tapan la vasija herméticamente, la baxan á la bodega, y allí la dexan sin tocarle hasta que las quieren comer, que suele ser en el invierno, y las lavan bien antes de cocerlas.

El tercer modo de conservarlas, es tomarlas bien verdes y tiernas, cocerlas en agua por algunos minutos, y colgarlas á la sombra en sitio ventilado para que se sequen.

Hay personas que para conservar á las judias su color verde usan del detestable método de ponerlas con sal, despues de cocidas y todavia calientes, en vasijas de laton, y aun les echan algunas monedas de cobre: todo esto lo hacen igualmente para conservar los pepinos tiernos. A estos tambien los suelen cocer en vinagre bien cargado de pimienta; ó solo les echan encima vinagre hirviendo, ó en fin los dexan macerar en vinagre frio, añadiendo los aromas comunes de dragontea ó serpentaria, flor de sauco, cebo-

llas &c. Los pepinillos que dan un hervor en vinagre, he notado que son los mas delicados; porque los que rinden en vinagre frio siempre conservan el sabor de lo verde y no salen tan tiernos.

Para que conserven su color verde natural los tienen en salmuera uno ó dos dias; despues le echan encima vinagre hirviendo, le quitan este caldo y les echan vinagre muy fuerte con el aderezo ordinario; luego le añaden de quatro á seis onzas de ácido muriático, ó espíritu de sal á cada cántaro que tenga de 15 á 20 libras, que tambien da cierta firmeza á la carne de los pepinos tiernos.

Las lombardas, que son excelentes en Olanda y Flandes, se conservan de la misma manera que los repollos para el *saur-kraut*¹, y hacen de ellas una comida muy gustosa: del mismo modo conservan los nabos.

*Medio de preservar á los cerdos de enfermedades.*²

Manténgase siempre en el gamellon en que comen loserbajos una raiz de brionia ó nueza blanca, que se renueva de quando en quando: esta precaucion, el aseo y buen alimento, mantiene á los cerdos vigorosos y les preserva de enfermedades.

*Descubrimiento de materias que sirven mejor que la casca para los curtidos.*³

En Berlin ha experimentado ultimamente *Hermbstaed* que la *tormentila derecha*⁴ y la *bistorta*⁵, son excelentes pa-

¹ Véase el Seman. núm. 128. tom. V.

² Por Sonnini.

³ Bibliot. phisico-econom.

⁴ *Tomentilla erecta* L. es planta muy comun en España.

⁵ *Polygonum bistorta* L.