

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.

ra curtir : una libra de piel seca requiere siete de corteza de roble para que quede curtida perfectamente ; y la misma cantidad de piel se curte igualmente bien con libra y media de tormentila , ó tres libras de bistorta.

Swayor emplea tambien con utilidad las hojas de roble para los curtidos.

*Nueva materia para curtir.*¹

El curtidor inglés *Gesner* usa del brezo² que crece espontaneamente en los terrenos estériles é incultos : lo pone á secar en el horno, y lo muele despues á fin de reducirlo á casca : curte bien aunque se tarda un poco mas tiempo. Es verdad que los curtidores *Baukin* y *Waring* han conseguido abreviar la operacion , y presentado su método al parlamento inglés.

Despues de cocido el brezo en una caldera de cobre, echan la decoccion en tinas ó truxales grandes , en que meten las pieles quando todavia tenga el calor de la sangre (32 grados R): este grado de calor abrevia mucho la operacion del curtido. Importa no usar de caldera de hierro para hervir la casca de brezo , porque se endurecen las pieles y quedan negras.

Por una espita que tienen en el fondo los toneles ó truxales se saca la decoccion, y quanto con mas frecuencia se saque esta para renovarla con otra caliente al mismo grado que se eche encima , tanto mas pronto quedan curtidas las pieles ; y segun dichos curtidores ingleses , quedan mejor que siguiendo los métodos ya conocidos : por eso se ha acreditado este en Irlanda de tal suerte que en dos años se han introducido en aquella isla 153844 toneles de casca de brezo.

Es de advertir que solo han salido bien los curtidos en cueros gruesos.

1 Bibliot. phisico-econom. *Extracto.* 2 *Erica vulgaris* L.

*Descubrimiento de la virtud de una planta muy
comun para teñir de azul los texidos
de lana y algodón.¹*

El melampyro arvense² abunda en los campos, y sus semillas mezcladas con el trigo ó centeno hacen que salga el pan de color de violeta. Sus tallos contienen los principios colorantes de un hermoso azul, y tambien sus flores; aunque el de estas no es tan sólido.

Para sacar este color se pica menudamente una libra de tallos, se ponen en una olla llena de agua llovediza, se tapa la boca de esta hermeticamente con una vexiga de vaca ó de cerdo, y se dexa asi al sol por algunos dias, en los que toma el agua color azul subido; luego se sacan los tallos picados, se prensan, echándoles un poco de agua, y asi sale un hermoso azul subido que resiste á los ácidos.

El melampyro arvense ó de los campos es la única especie de este género de plantas que da color azul: las otras especies dan un tinte aceytunado.

*Modo de disolver la cera en agua, y su
aplicacion.³*

Para cada libra de cera blanca se toma libra y media de potasa que se disuelve en una azumbre de agua á fuego lento: en esta lexia se hace hervir poco tiempo la cera partida en menudos pedazos y luego se dexa enfriar. La cera sobrenada en el agua formando una especie de xabon

¹ Bibliot. phisico-econom.

² Melámpyrum arvense L. Palau dice que crece en la sierra de Miraflores en las faldas de los Pirineos, en los montes de Burgos, Leon, Asturias, y otras partes de España.

³ Por J. Chr. Werner.