

EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

---

TERCERA PARTE.

---

MANUAL

DE

ECONOMIA DOMESTICA.

---

CONTENIENDO:

1.º 104 RECETAS para la conservacion de las sustancias alimenticias, carnes, aves, pescados, leche, mantequilla, queso, huevos, legumbres, verduras, frutas, etc.; para la preparacion de los jamones, embuchados, morcillas, chorizos, salchichones, encurtidos, frutas secas, etc.; para la preparacion, conservacion i mejora de los vinos, etc., etc.

2.º 53 RECETAS CASERAS de Economía Doméstica cuyo conocimiento será de inmensa utilidad i economía.

I 3.º 52 RECETAS PARA EL TOCADOR, de fácil preparacion i elejidas cuidadosamente como inofensivas i sin sustancias metálicas.

EN TODO 209 RECETAS.

---

SANTIAGO Y VALPARAISO,  
LIBRERIAS DEL MERCURIO.

1877.

## ADVERTENCIA.

---

Alentados por la benévola acogida que el público ha dispensado siempre a las varias publicaciones de este jénero que hemos emprendido hasta ahora, nos hemos propuesto en esta ocasion, formar un tratado completo de *Cocina, Confitería y Economía Doméstica* bajo el título de

### EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

Para el efecto, hemos dividido nuestra obrita en varias partes, independientes la una de la otra, y que se venderán separadamente.

La primera parte lleva el título de

### MANUAL DE COCINA,

y contiene 377 RECETAS de guisos, cuidadosamente elejidas de entre los mejores libros de cocina publicados hasta el dia, tanto en Europa como en América. La dueño de casa chilena encontrará en este Manual una

inmensa variedad de guisos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana, todos ellos arreglados en estilo claro e inteligible y adoptados a los recursos y producciones del país.

Como introducción al Manual, figuran una serie de RECOMENDACIONES ÚTILES, y un VOCABULARIO DE LOS TÉRMINOS USADOS EN LA COCINA.

Las 377 recetas se distribuyen de la manera siguiente:

	Cantidad de guisos diferentes:
SOPAS, CALDOS, POTAJES, PURÉS.....	27
COCIDOS, PUCHEROS.....	3
PESCADOS, MARISCOS .....	46
SALSAS.....	24
VACA, BEEFTEAKS.....	44
CORDERO, CARNERO.....	30
TERNERA.....	29
CERDO, JAMÓN.....	18
CONEJO.....	7
AVES.....	46
HUEVOS, TORTILLAS.....	31
VERDURAS, HORTALIZAS.....	60
TORTAS, MASAS, EMPANADAS.....	12
TOTAL.....	377

La segunda parte del Libro de las Familias, lleva el título de

**MANUAL DE CONFITERIA, PASTELERIA, REPOSTERIA Y BOTILLERIA.**

Lo mismo que la primera parte, ésta ha sido objeto de particular esmero a fin de formar un conjunto de cuanto mas escojido y delicado pudiera apetecer la persona del gusto mas refinado. Estamos seguros que nuestras lectoras encontrarán en sus pájinas, no solo una útil entretencion que les servirá de variante a sus innumerables ocupaciones domésticas, sino tambien los medios de efectuar una verdadera economía, pues demasiado sabido es que estas golosinas, indispensables en toda mesa, y que tan caro cuestan cuando hai que adquirirlas por fuera, importan un gasto insignificante cuando se confeccionan en la propia casa.

Esta parte comprende 258 RECETAS, distribuidas así:

	Cantidad de recetas diferentes:
PASTAS, TORTAS, PASTELES.....	16
SOPLILLOS, BUÑUELOS, PANES, ROSCAS.....	25
GALLETAS.....	13
BIZCOCHOS, ALFAJORES.....	20
CREMAS, LECHEs, FLANES.....	25
BUDINES.....	7
JALEAS, JELATINAS, COMPOTAS, MERMELADAS.	24
MAZAPANES, PANQUEQUES.....	9
DULCES EN ALMIBAR.....	26
DULCES SECOS, CONFITADOS, BAÑADOS, ETC...	29

	Cantidad de recetas diferentes:
PASTILLAS, MERENGÜES, CAMELOS.....	10
PONCHES, HELADOS, SORBETES.....	37
JARABES, FRUTAS EN AGUARDIENTE.....	5
COMPOSICION DE LICORES.....	12
TOTAL.....	258

La tercera parte del Libro de las Familias, lleva el título de

### MANUAL DE ECONOMIA DOMESTICA.

Entre otras cosas de indispensable necesidad para toda dueño de casa, contendrá este manual:

104 RECETAS para la conservacion de las sustancias alimenticias, carnes, aves, pescados, verduras, frutas, etc.; para preparar jamones, embuchados, morcillas, chorizos, salchichas; propiedad de los alimentos i de las bebidas para la higiene.

53 RECETAS CASERAS de economía doméstica, como ser: procedimientos para sacar toda clase de manchas, para preservar las ropas de la polilla, para destruir toda clase de insectos, y otras cuyo conocimiento será de indisputable utilidad y economía.

52 RECETAS para el tocador, en las que hemos teñido especial cuidado de desterrar toda sustancia metálica nociva a la cútis; y otra infinidad de recetas curiosas y de reconocido mérito.

La cuarta parte de esta coleccion lleva el título de

## MANUAL DE LA SALUD.

Este tratadito es de urgente necesidad en toda casa, pues contiene multitud de indicaciones oportunas para toda clase de personas, las cuales podrán prevenir muchos males y evitar el orígen de muchas dolencias cuidando de seguir, oportunamente y desde un principio, las prescripciones que en él se indican. En el tratamiento de las enfermedades comunes, hemos consultado las obras mas notables y hemos tenido especial cuidado de adoptar un sistema misto, fácil i seguro, que guarda un término medio entre la homeopatía y la alopátia.

Su contenido es el siguiente:

Contiene: Reglas jenerales sobre hijiene y sobre el arte de conservar la salud y prolongar la vida. Precauciones que deben tomarse en los diferentes meses del año para conservar la salud. Propiedad de los alimentos. Enfermedades mas comunes y medios de curarlas. Primeros socorros que deben darse en caso de accidente ántes de la llegada del médico, por el doctor Dupuy, doctor en medicina de la facultad de Paris.

---

La parte que forma, por ahora, la última de esta colección, es el

## MANUAL DE LA LAVANDERA.

Basta leer su contenido para convencerse de su conveniencia para toda dueño de casa.

Contiene: Instrucción para lavar toda clase de ropas. Modo de almidonar y planchar la ropa. Recetas para lavar la ropa, las blondas, encajes, etc. Cuenta con la lavandera; listas de ropa. Breves nociones sobre el sistema métrico decimal. Cuadro de las medidas métricas comparadas con las antiguas y vice-versa. Tablas para reducir metros a varas i vice-versa. Tabla para el pago de salarios y alquileres.

---

Oportunamente daremos a conocer los demás manuales que vendrán a aumentar la colección del Libro de las Familias.

LOS EDITORES.

---

# EL LIBRO DE LAS FAMILIAS.

---

## TERCERA PARTE.

---

# MANUAL DE ECONOMIA DOMESTICA.

---

### I.

#### CONSERVACION DE LAS SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

---

*Introduccion.* — Uno de los objetos mas interesantes de la economía doméstica es, sin disputa, el arte de preservar las sustancias de su descomposicion, y conservarlas en un estado que puedan servir para el alimento del hombre; por él se proporcionan grandes utilidades y economías a todas las clases de la sociedad, pues su fin es prevenirse en la abundancia para no sentir las penurias en la escasez. La economía de las sustancias alimenticias, y su empleo bien ordenado, pueden contribuir a que cada familia concilie la economía con el aumento de recursos y de goces. Con este objeto, pues, damos en esta parte de nuestra obrita algunas nociones útiles y de fácil ejecucion, cuyo efecto sea capaz de

prolongar la duracion de las sustancias propias para nuestro sustento.

Por medio de la aplicacion bien dirigida de los procedimientos que indicamos, se podrá disfrutar en todas las estaciones de alimentos abundantes y variados, que, sin aumentar los gastos, proporcionarán, durante todo el año, al pobre y al rico una abundancia y variedad que harán conocer, al primero, nuevos medios de subsistencia, y aumentarán los placeres de la mesa del segundo. No hai duda que serán indispensables alguna dilijencia y cuidado; pero una madre de familia, para quien la economía es una necesidad, encontrará una dulce recompensa a sus trabajos en la grata satisfaccion de poder ofrecer a su esposo y a sus hijos, en medio de los rigores del invierno, los manjares y frutas del ardiente Enero, debido a su dilijencia y cuidado.

*Pastillas de caldo.*—El medio mas ventajoso para conservar la materia extractiva de las sustancias animales es el formar con ellas una especie de jelatina seca, a la que se da el nombre de *pastillas de caldo*. Estas, en cortas dosis, contienen una gran cantidad de sustancia nutritiva, por lo cual son mui útiles al viajero, al marino, al cazador y al que vive en el campo, pues con ellas se prepara al momento un buen caldo. Su preparacion es como sigue:

Se toman cuatro manos y doce libras de carne de vaca, tres libras de ternera y diez de carnero; todas estas carnes deben ser de partes magras y musculosas, cortadas en menudos trozos y casi hechas picadillo. Se ponen en una marmita con agua suficiente, se hacen hervir a fuego lento por algunas horas, se quita la espuma, y cuando todo está bien cocido, se separa el líquido y se exprime la carne por medio de una prensa;

despues se hace hervir de nuevo en otra porcion de agua hasta que se deshaga enteramente, y entónces habrá dado su sustancia; se separa de nuevo el líquido y se exprime el residuo fibroso de la carne; se reunen los dos líquidos, y se dejan enfriar para separar la grasa que se hiela en la superficie; se vuelve al fuego el caldo i se clarifica con tres o cuatro claras de huevo batidas en espuma, como se practica para clarificar el azúcar, se sala a punto, se cuele pasándolo por un paño grueso, y se pone a evaporar en baño de María hasta que quede en consistencia de la cola espesa. En este estado se vacia en unos moldes llanos de hoja de lata o sobre una tabla de mármol; cuando está fria se corta en porciones que contengan cada una la suficiente para una taza de caldo; y por último, se hacen secar las pastillas en una estufa hasta que queden firmes y quebradizas como la cola fuerte. Esta jelatina será mejor si se añaden a las carnes referidas un par de gallinas viejas, y en otro caso podrán servir para enfermos; pero cuando no tengan este destino, se podrán sazonar con especias y yerbas aromáticas, segun el gusto de cada uno, lo que contribuirá a su conservacion; entónces, si se quiere mas esquisita, se podrán añadir carnes de otras aves, como perdices, pichones, algunas tajadas de jamon magro, salchichon, orejas o piés de cerdo, todo hecho picadillo para que suelte mas fácilmente la sustancia.

Las pastillas de caldo así preparadas, son susceptibles de conservarse por mucho tiempo, teniéndolas guardadas en botes de vidrio o de hoja de lata muy cerrados. Para hacer una taza de caldo, basta poner una pastilla en una taza de agua, que se hace calentar suavemente hasta que se ha disuelto del todo.

## Conservacion de las sustancias animales por el aceite.

Las carnes, aves y pescados se conservan por largo tiempo sumerjidas en aceite, aunque no se hayan cocido; pero si reunen esta circunstancia, el buen éxito es seguro. De cualquier modo que sea, se procede como sigue: se preparan las carnes, aves o pescados en cuartos o en tajadas regulares; si son crudas, se enjugan bien; si se les ha dado una tercera parte de su cocimiento, será por el asado o frito. Preparadas así, se van colocando en buen orden en una olla de fierro o de barro, o bien en un frasco de vidrio. A medida que el vaso se va llenando, se comprimen un poco las tajadas y se echa el aceite de buena calidad hasta que el líquido las supere a lo ménos dos dedos. Se tapan despues los vasos herméticamente con tapones de corcho y betun, y se colocan en lugar fresco y al abrigo del aire. El quedar los vasos bien cerrados es una circunstancia esencial para el buen éxito de la operacion, en particular si las sustancias deben conservarse por algun tiempo.

Cuando se quiere emplear una sustancia conservada por este medio, se pone en agua fria, se lava y se esprime bien para separar todo el aire de que se halla impregnada, y luego se adereza. El aceite empleado para este medio de conservacion, no se altera por el contacto con las carnes; así, despues de haber servido para conservarlas, puede emplearse para condimentar las mismas sustancias conservadas o cualesquiera otras.

*Adobo para carnes.*—Cocidas las carnes, o mejor, asadas, se las frota con sal, un poco de pimienta, yer-

bas aromáticas, como orégano, laurel y otras, y si gustasen, ajos machacados; se ponen en una vasija de barro, bañándolas bien con vinagre y vino blanco licoroso por mitad, o poniendo mayor cantidad de vinagre si no es mui fuerte; se tapan bien y se colocan en lugar fresco, y para emplearlas, se condimentan con el guiso que les es propio. Cuando se quiera una conservacion mas prolongada, como de seis meses o mas, el adobo de vinagre y aceite es el mas seguro.

*Perdices en escabeche.*— Se da a estas aves un principio de coccion por el asado en cacerola, se colocan en vasijas vidriadas entre algunas hojas de laurel, de modo que queden bien ajustadas, y con algunos pedacitos de sarmiento se procura que no toquen al fondo ni a las paredes del vaso. Se ponen al fuego en una cacerola dos partes de aceite y una de vinagre con su correspondiente sal, un poco de pimenton dulce si se quiere, o pimienta negra u otra especie, unas hojas de laurel, orégano y algunas cabezas de ajos enteras; se da un hervor a la salsa y aun caliente se echa en la vasija en que están las perdices, de modo que queden bien cubiertas; se cierra el vaso y se guarda en lugar fresco. Este escabeche sirve tambien para otras aves.

Cuando se quieran comer, se preparan con el guiso o salsa que acomode, o frias con la misma salsa del adobo. Y si su conservacion no ha de ser por mucho tiempo, puede sustituir vino blanco cocido al aceite.

### Conservacion de las carnes, aves y pescados por la privacion del aire, del calor y la humedad.

Se envuelve la carne o pescado en un lienzo limpio, y así se introduce en una olla u otro vaso de barro bar-

nizado, el cual se encierra bien y se entierra en arena mui seca en un sitio exento tambien de humedad y que tenga una baja temperatura. Para volateria y caza menor se llena el interior con yerbas aromáticas, laurel, orégano, yedras, etc. Tambien es buen medio para conservar la caza, despues de limpios los animales, el llenar su interior con trigo, cebada, avena o mijo, y sin quitarles la pluma ni la piel, meterlos en un monton de cualquiera de los mismos granos, si hai proporcion.

Las carnes envueltas en un lienzo con yerbas aromáticas, enterradas en arena o entre ceniza de encina o sarmientos, todo bien seco, tambien se conservan frescas cuando no deba retardarse mucho su consumo. Por estos medios solo puede contarse con una corta conservacion, que no pasa mas allá de seis a ocho dias en los fuertes calores.

*Conservacion de las carnes asadas.*—La carne y las aves asadas, estando aun calientes, se polvorean de sal, y puestas en un plato, que se cambia cada dia, y cubiertas con un papel, se conservan por algunos dias.

*Conservacion del pescado fresco.*—Ademas de los medios indicados para la conservacion de la carne, aplicables al pescado, se recomienda para la de éste el modo siguiente: se quitan las agallas al pescado y se destripa por la abertura de ellas, despues se le introduce azúcar prieta en cantidad suficiente para que quede bien penetrado de él y así se suspende en lugar en que se renueve el aire.

Si el pescado no estuviese fresco, para quitarle el mal olor y gusto, se debe hervir en gran cantidad de agua, en la que se echará un litro de vinagre, sal y una muñequilla de lienzo con carbon menudo.

*Conservacion de los peces vivos.*—Para conservar

los peces grandes vivos y poderlos trasladar a grandes distancias, se prepara con miga de pan tierno y aguardiente superior una pasta de mediana consistencia, con la que al salir el pez del agua se le llena la boca y el interior de las agallas, se le rocia despues con el mismo licor y se envuelve entre ortigas frescas, y sobre éstas una capa de paja, que se humedece de cuando en cuando. El entorpecimiento que experimenta el pescado, dura de diez a doce dias, y para reanimarlo, basta echarlo en agua fresca en abundancia.

### Conservacion de la leche i sus productos.

El medio mas sencillo de conservar la leche y que no la prive de las cualidades que tiene recien ordeñada, es el sumerjir en agua fresca el vaso que la contiene, cubriéndolo con un lienzo mojado, procurando que lo esté siempre miéntras la leche permanece en él; así se conserva perfectamente por espacio de veinticuatro horas, aun en tiempo de calor.

Por el método siguiente, que es el de Appert, se puede conservar la leche por un año: Se pone la leche en un vaso abierto, y éste se coloca en otro mas grande lleno de agua, que se pone al fuego. Por la evaporacion de este baño de María se hace mermar la leche un tercio, se deja enfriar, se quita la capa que se forma encima, se pasa por un colador y se pone en las botellas, que se cierran herméticamente, y se ponen por una hora al baño de María. Al cabo de algun tiempo que la leche está en las botellas, la nata se separa; pero al tiempo de emplearla se somete a la ebullicion, que soporta perfectamente, y la crema se disuelve al momento en el líquido. La leche así conservada, se halla al cabo de un año o mas, mui buena para ser bebida sola

y para los usos de cocina y repostería, y aun se puede sacar de ella buena mantequilla. Para conservar la nata, se hace la misma operacion, elijiéndola para ello en un estado semi-líquido al punto de desflorar la leche si se hace previamente disminuir como la leche; cinco litros se reducen a cuatro.

*Conservacion del queso.*—El mejor paraje para conservar los quesos es un lugar fresco y de una temperatura constante en que estén al abrigo de las moscas y de la luz. Conviene tambien tener bien limpias las tablas o estantes en donde se coloquen, cuidando que no sean de madera de pino o abeto, porque les comunican mal gusto. Cuando los quesos son pocos y de pequeño volumen, y están destinados a consumirse de pronto, para conservarlos tiernos, se envuelven con hojas de ortigas, que se renuevan frecuentemente, o bien con heno fresco, que se humedecerá de cuando en cuando con agua tibia, y se tendrán en una cueva o bodega fresca, en donde no les dé el aire, volviéndolos de tiempo en tiempo.

El remedio mejor para evitar que los quesos crien insectos, es limpiarlos y rasparlos bien, y despues meterlos en aceite (éste puede despues servir para otros usos), o envolverlos en un lienzo empapado en vinagre.

*Conservacion de la mantequilla.*—Es un artículo de gran importancia para la economía doméstica, y se distingue por sus calidades, en fresca, salada y derretida; hé aquí los modos de su conservacion y el de desenranciarla cuando ha adquirido esta mala calidad.

*Mantequilla fresca.*—El mejor medio para conservar la en este estado por algunos dias, es el amasarla y lavarla bien en muchas aguas limpias y frescas para deslecharla. Estando lavada, se coloca en vasijas de loza, de las que se llenan las tres cuartas partes, compri-

miéndola bien para que no quede aire interpuesto; se echa encima agua fresca, con la que se deja continuamente cubierta, y se guarda en lugar fresco, cuidando de renovar el agua cada día.

Tambien se conserva mui bien si despues de haberla lavado como se ha dicho, se envuelve en un lienzo limpio, que se mantiene siempre mojado.

*Mantequilla salada.*—Para tener buena mantequilla salada, es preciso incorporarla con la sal lo mas fresca que sea posible, pues cada día de retardo la perjudica mucho. La primera operacion será lavarla repetidas veces y exprimirla bien para espeler la humedad posible. Cuanto mas fina y molida sea la sal, mejor se incorporará con la mantequilla. Antes de usarla se hará secar en un horno, y luego se molerá bien. Por lo regular la dosis ordinaria es una onza de sal por una libra de mantequilla; ésta se estiende con un rodillo de madera sobre una tabla lisa mojada y se espolvorea de sal, se vuelve i se espolvorea otra vez; cuando esté incorporada la sal, la mantequilla se colòca en vasijas o barriles; se comprimen bien y se llenan hasta dos pulgadas del borde; así se deja descansar unos días, en cuyo tiempo se despega de los lados interiores de la vasija; entónces se hace una salmuera mui cargada y se vierte fria sobre la mantequilla, de modo que se introduzca en los vacíos que resulten. La salmuera ha de cubrir la mantequilla una pulgada para que no llegue el aire por ninguna parte. Así preparadas las vasijas, puede conservarse la mantequilla de un año para otro.

*Mantequilla derretida.*—Esta preparacion es uno de los mayores recursos en los países en donde usan la mantequilla para condimento, a fin de suplir el aceite o la grasa. Espondremos dos métodos escelentes para

componerla. El primero es poner la mantequilla en una paila a un fuego lento e igual de carbon para que no haga humo. Así que la mantequilla derretida empieza a despedir vapor, se va ajitando superficialmente de tiempo en tiempo para favorecer la evaporacion de la humedad, y se va quitando de la superficie la espuma que se forma y aminorando el fuego, si es demasiado. La regla mas segura para conocer si la mantequilla está derretida i purificada en el punto que se requiere, es que quede clara y trasparante como el aceite, y que echando unas gotas de la misma sobre las brasas, se inflame sin chispear. Entónces se separa del fuego y se acaba de quitar la espuma; se deja en reposo un rato, y ántes que se fije por el enfriamiento, con un cucharon se pone en tarros bien limpios y enjutos para guardarla, cuidando que no vaya sino lo claro; y por último, se cierran bien con un pergamino mojado, que se ata al cuello de la botella.

El segundo es poner la mantequilla en una cacerola de barro barnizada, ésta se coloca en otra mas grande llena de agua, y ésta se pone a un fuego de rescoldo. Llegado el punto de liquidarse, se puede mantener derretida cuanto tiempo se quiera, pero por lo regular esta operacion requiere tres horas. Si faltase agua en el vaso exterior que sirve de baño, se le añade caliente, que se tendrá preparada al intento. Por último, estinguido el fuego, se deja por cinco o seis horas, se separa la mantequilla purificada y se guarda como queda dicho en el método anterior. Por este procedimiento queda la mantequilla tan clara como el mejor aceite y se conserva años enteros. Este método es igualmente practicable para purificar toda especie de grasas y aceites, que en vez de materias crasas, contienen otras jelatinosas y mucosas. Al tratar de la manteca de cerdo espondremos

las circunstancias precisas que deben tener los vasos de barro para conservarla; las mismas deben entenderse para la conservacion de la manteca de vaca.

Cuando se quiera volver a la mantequilla purificada por el derretido su gusto natural, se le añade un poco de nata fresca y se incorpora bien.

*Mantequilla rancia.*— Cuando la mantequilla se ha vuelto rancia, para quitarla este defecto se la derrite con mucha agua, y cuando lo esté bien, se ajita la mezcla por un buen rato y se deja enfriar; se separa la mantequilla del agua y se derrite de nuevo, pero sin agua i sin someterla a un gran calor, se pone en las vasijas y se añade una buena porcion de sal como a la mantequilla salada.

### Conservacion de los huevos.

El mejor tiempo para hacer la provision de huevos para el invierno, es por los meses de Febrero i Marzo. Y los que se destinen a la conservacion deben ser mui frescos, y si es posible, del dia; se ponen los huevos en una vasija, que se llena despues de sebo de carnero derretido próximo a enfriarse, de modo que queden enteramente cubiertos; con esta operación pueden guardarse por algunos meses. Cuando su conservacion se quiere sirva para mas de un año, se colocan los huevos en unas vasijas de mediano tamaño; se hace una lechada de cal, tomando a proporcion de una libra de ésta por diez de agua, y se echa el agua sobre los huevos, quedando bien sumerjidos. Despues se tapan bien las vasijas para interceptar el aire y se guardan en una bodega de temperatura igual. Tambien se conservan mui bien sumerjiéndolos en aceite bueno.

## Mezcla salina para conservar las carnes de modo que no queden mui saladas.

Se compone una salmuera haciendo hervir juntas cuatro libras de sal comun, una y media de azúcar y dos onzas de nitro con veinte libras de agua; se quita la espuma, se deja enfriar i se echa sobre la carne de modo que la deje cubierta. En este estado se conserva la carne de vaca, de cerdo y de carnero por muchos meses y se pone mui tierna. Los jamones de carnero se les prepara con la mezcla anterior, y por espacio de ocho dias se les saca de la salmuera, se bate la carne con una paletilla de madera, se les enjuga, y se vuelve lo de abajo arriba; pasado este tiempo, se ponen al humo por diez o doce dias. Estos jamones se comen fritos.

## Preparacion y conservacion de la carne de cerdo y sus productos.

*Preparacion y conservacion de la manteca de cerdo.*— Para la preparacion de la manteca de cerdo, debe emplearse únicamente la injundia que tapiza la pared interior del vientre del animal, y de ningun modo se debe mezclar otra grasa, ni aun la de las membranas que adhieren a los intestinos. Se corta la injundia a pedazos como del tamaño de nueces, se echa en mucha agua clara y fria, en la cual se amasa mui bien con las manos para despojarla de la sangre y otras impurezas que contiene; se lava de nuevo, renovando el agua hasta que salga clara. Entónces se pone en un perol o en una cacerola de barro barnizada, y se derrite a fuego lento, añadiendo un poco de agua, la cual, quedando siempre en el fondo de la vasija, hace el efec-

to de un baño de María e impide que se eleve la temperatura mas allá del agua hirviendo, lo que perjudicaria a la operacion. La manteca al derretirse se separa de sus membranas, i forman éstas, cociéndose, como unos chicharrones, que se van sacando con la espumadera, i se mantiene líquida en el fuego hasta que se haya evaporado enteramente toda el agua; miéntras que no lo está, forma una especie de hervor, que no cesa hasta la evaporacion completa. Esta señal indica el momento de separarla del fuego. Si el agua fuera demasiada, luego que esté derretida la manteca, se pasa por un lienzo claro i se deja que se enfríe en una vasija, i cuando lo esté se separa el agua. Se derrite de nuevo a baño de María o a fuego mui lento, para acabar de evaporar la poca humedad que hubiese quedado. Se conoce que la manteca está bien desecada cuando echando una porcion sobre las brasas no chispea.

Acostúmbrase jeneralmente poner la manteca, despues de derretida, en vasijas u otros vasos de tierra barnizados, dejándola que allí se coagule, tapándola despues o cubriéndola con un papel; este método rutinario es malo, porque la accion del aire hace que el ácido de la grasa obre sobre su proporcion oleosa, lo cual contribuye a que se enrancie; lo mejor es tener vejigas bien lavadas i limpias, echar en ellas la manteca cuando esté derretida, pero no mui caliente, dejarla coagular, i atarlas despues por la boca, por lo cual se intercepta toda comunicacion con el aire exterior. Estas vejigas se tienen colgadas en un sitio fresco i libre del contacto del aire.

Tambien puede conservarse la manteca de cerdo por el método de Appert en botellas cerradas, como se ha dicho de la manteca de vaca. Entónces la conservacion será mas segura i perfecta.

Si la manteca se hubiese vuelto algun tanto rancia, se podrá corregir este defecto practicando lo mismo que se ha dicho para desenranciar la manteca de vaca.

Por el mismo método de preparacion que queda espuesto para la manteca de cerdo, pueden prepararse para su conservacion las grasas ménos sebosas de la ternera i otros animales.

*Jamones.* — El modo de preparar los jamones varía segun los parajes. La principal circunstancia para este género de preparacion es la de un clima mui frio.

El método mas sencillo i que comunmente se usa para preparar los jamones salados, es el esprimirlos bien luego que se han cortado del animal, para estraer toda la sangre; se dejan tendidos sobre una tabla uno por uno, dos o tres dias, segun la estacion o la localidad mas o ménos fria, a fin de que la carne se siente i pierda un poco la humedad; despues se ponen sobre un tablero o plano inclinado i se cubren por todas partes de sal, añadiendo un poco de nitro para que la carne quede mas firme i encarnada; la dosis por lo regular es una onza por libra de sal, poco mas o ménos, i para cada jamon suele emplearse, segun su peso, un cinco por ciento de la mezcla. Se dejan en la sal por veinte o treinta días, mas o ménos, segun parece que los ha penetrado; esto depende de que el tiempo sea mas o ménos seco, pues entónces toma mejor la sal que en el húmedo. Cada dos o tres dias al principio se vuelven los jamones lo de encima abajo, i se les echa mas sal si la que tenian se ha derretido. En el intermedio de este tiempo suelen tenerse cuatro o cinco dias en prensa; para ello se colocan entre dos tablas, cargando encima bastante peso. Por lo jeneral se da a los jamones, despues de secos, un poco de humo, poniéndolos a la

chimenea o en aposentos, quemando dos o tres veces al dia ramas verdes de enebro.

Este método que acabamos de describir, es el mas jeneralmente usado en todos los paises, i segun la temperatura mas o ménos fria del en que se hace la salazon, se toman las precauciones para la conservacion de los jamones.

**EMBUCHADOS**— Los embuchados de la carne de cerdo, como ser salchichas, salchichones, morcillas, chorizos, longanizas, etc., son un recurso de los mas apreciables en la economía doméstica. Sus especies son mui numerosas i complicadas en todos los paises por la variedad de condimentos con que se preparan. Nosotros nos ocuparemos de algunos de los que mas se prestan a los recursos de que podemos disponer en nuestro pais.

*Morcillas.*— Se pica la manteca de cerdo en pedazos pequeñitos, se echa en una paila de barro grande, i tambien cebolla picada, sal, pimienta, clavillo i canela; se amasa todo para que se mezclen bien las especias, i se echa la sangre poco a poco, removiéndolo con un cucharon de madera; hecha la mezcla, se frie un poco en la sarten para observar si está bien preparada i sazónada, i si no estuviere, se aumentará la sal o especia que se conozca necesite, i en seguida se llenan las morcillas, dejándolas algo vacías para que no se revienten al cocerlas; esta operacion se hace en una caldera grande dispuesta con agua tibia, en la que se echarán las morcillas poco a poco, cuidando que no estén mui apretadas, i ya que estuvieren todas o las que cómodamente quepan, se pone a cocer a fuego fuerte; despues que se cuecen un rato las morcillas, se las pica con una aguja atada a un palo de hinojo para que salga el aire que tuvieren dentro, i se modera un poco el

fuego; cuando al picarlas no sale sangre, es señal que están cocidas, i se sacan con cuidado, poniéndolas en un lienzo estendido en una mesa, se enjugan con otro i se cuelgan a secar. Deben usarse las tripas mas anchas del intestino. El caldo es bueno para sopas i migas, i tambien para hacer tortas.

Algunos echan arroz cocido en las morcillas en vez de cebollas i los demas ingredientes que hemos dicho. Tambien se suele usar pimienta dulce para que tengan color.

*Morcillas extremeñas.*—La carne de la degolladura del cerdo, que es en su mayor parte gorda, es la que se emplea en estas morcillas: picándola en pedazos regulares, se adoba con sal molida, pimienta picante i dulce para que dé color, un poco de pimienta en polvo i otro poco de orégano pasado por tamiz; se amasa como los chorizos, i pasado un par de dias se desata la pasta con sangre de vaca, embutiéndolo todo en intestinos de vaca o cerdo; al atar las morcillas se dejarán vacías para que no se revienten cuando hayan de usarse, i en seguida se cuelgan al humo.

*Morcillas blancas.*—Se mezclan pechugas de aves bien picadas, con cebollas cortadas en pedacitos cocidos en caldo, sal, especias i miga de pan cocida en nata; se vuelve a picar todo junto para que quede bien amalgamado, añadiendo yemas de huevo i natas; se llenan los intestinos i se cuecen en agua con mitad de leche; así que está en punto, se pican i se ponen a tostar en una cajita de papel untada con manteca.

*Morcillas a la francesa.*—Se cortan cebollas en pedazos, se pasan por manteca derretida, pero no de modo que tomen color; se pica con ellas una libra de manteca por dos litros de sangre, mezclándolo todo i añadiendo

yerbas finas picadas menudamente, sal, especias i nata. Con esta mezcla se llenarán los intestinos, habiéndolos ántes limpiado bien por medio de un embudo; se atarán por una estremidad i se llenarán ántes de poner la tapadura, teniendo cuidado de no hacerla demasiado larga; se cocerán en agua templada hasta que al picar con un alfiler no salga ya sangre. Entónces se retiran i se dejan escurrir i secar, cortando de ellas pedazos mas o ménos largos; advirtiéndole que no debe hervir el agua, porque reventarian. Se ponen en parrillas o en asador.

*Chorizos.*—Se pica la carne magra en pedazos pequeños i se pone en una palangana de barro; se adoba con sal molida, pimienta picante i dulce para que dé buen color, orégano bien molido i pasado por tamiz, ajos machacados i desleídos con un poco de agua; se amasa bien para que la carne se impregne con el adobo, i se tiene así tres o cuatro dias, cuidando de moverla una o dos veces por dia, i amasándola con los puños. Trascurrido el tiempo oportuno, se frie un poco en la sartén para probar si está en buena sazón i si tiene buen color, aumentando la cantidad de los ingredientes que se hubiere notado estar escasos, i procurando que sobresalga un poco el picante: puede probarse otra vez si se cree conveniente. Ya sazónada la carne, se embute en los intestinos de vaca o de cerdo, que son los mas a propósito, preparados de antemano con una infusión de orégano, un poquito de sal i de agua suficiente para que los cubra, escurriéndolos bien cuando hayan de usarse; ya que están llenos se atan de trecho en trecho, segun la magnitud que quiera darse a los chorizos, colgándolos en seguida para que se oreen o poniéndolos al humo.

*Chorizos de Candelario, en Estremadura.*—Los céle-

bres chorizos de Candelario tienen dos partes de carne de puerco i una de vaca; pícase cada una de por sí i se mezclan, sazónándolas al mismo tiempo con sal, pimienta dulce, orégano i ajos machacados; al día siguiente se ha de embuchar, sin mas dilacion. Hechos los chorizos del mismo tamaño i peso que se quiera, se cuelgan inmediatamente en lo mas alto de la casa, esto es, en el desvan i al aire; desde el primer día se les da allí un poco de humo, i así se va siguiendo en lo sucesivo hasta que ya se han secado bastante.

*Chorizos a la francesa.*— Se toma un trozo de carne entreverada, se pica con cebollas, perejil i un poco de ajo, segun el gusto, sazónándolo convenientemente; con esta mezcla se llenan los intestinos, atando sus extremos, i se ponen al humo en la chimenea por algunos días; cuando se hayan de comer se cuecen por dos o tres horas.

*Chorizos a la italiana.*— Se pica carne magra de cerdo con una cuarta parte de tocino ordinario, i se sazona con especias, sal, cilantro i anis en polvo. Sobre esta mezcla se echa vino blanco i otro tanto de sangre de cerdo aun caliente, haciendo hebras con la carne de la cabeza del animal para introducirla con lo demas en los intestinos, i se atarán a un tamaño conveniente; se cuecen i ponen al humo.

*Embuchados a la francesa.*— Se elijen los intestinos mayores del cerdo, i despues de haberlos lavados i tenido en agua fria por espacio de veinte i cuatro horas, se dejan escurrir i secar; se dividen a lo largo con la carne tambien cortada de la misma manera, i con manteca en pequeños pedazos, añadiendo sal, pimienta i plantas aromáticas machacadas, con cuya composicion se llena otro intestino, haciéndolo del grueso conve-

niente. Se ata por ambos extremos i se pone a salar.

*Longanizas.*—Se preparan del mismo modo que los chorizos; pero no se echa tanto pimiento picante; ademas se añade un poco de anis cocido en vino blanco. Se prueban para saber si están sazonadas, i se embuten como hemos dicho de los chorizos.

*Salchichas.*—Se hacen liquidando la salsa con algunos huevos batidos, con azúcar o sin ella; pero si se la sazona, a mas de la sal, con clavos i canela en polvo, la carne, que tendrá bastante gordo, será mui picada para que con los huevos forme una masa homojénea i bien unida. Algunos, para hacerlas mas esquisitas, les añaden un poco de nata o miga de pan empapada en nata de leche.

Estas salchichas son para comerse pronto.

*Salchicha fina.*—La carne del scломillo es la mejor para las salchichas, porque es la mas tierna; se pica perfectamente con la cuchilla, se echa sal, pimienta, unos cuantos clavos, canela, todo bien molido i pasado por tamiz, i un poco de vino jeneroso, se amasa bien, dejándolo en tal estado por tres o cuatro dias, i despues se embute en intestinos estrechitos, que por lo regular suelen ser de carnero, se atan dándolas la longitud que se quiera, i se ponen a secar al aire en paraje fresco.

*Salchichas aromáticas.*—Se hacen mojando la carne picada con un poco de vino blanco licoroso, un polvo de clavo, canela i nuez moscada. Estas deben ser de magro solo.

*Salchicha blanca.*—Se pica la carne con otro tanto de tocino, añadiendo sal i especias, se introduce despues todo en los intestinos, i se atan a la distancia que se quiere.

*Salchichon.*— Se pica mui menuda la carne del solo-millo, que es la mas a propósito por ser la mas tierna, se adoba con sal, pimienta molida (algunos la echan entera), un poco de clavo, canela i vino mosto u otro equivalente, se amasa, se prueba i se embute en intestino ancho de cerdo: se pone a orear por unos dias, i despues se aprensa entre dos tablas, poniendo peso encima o de otro modo, segun parezca conveniente; cuando esté bien seco se conserva en paraje fresco.

*Salchichon a la catalana.*— Se toma carne de cerdo entreverada, se pica, se sazona con sal i pimienta; algunos añaden clavo, jeníbros i nuez moscada, pero no es lo mas comun. Se llenan intestinos anchos de cerdo o de vaca, i se cuezen en la caldera, i estando cocidas, se cuelgan para secarlas.

*Salchichon a la francesa.*— Se elejirá la carne magra i corta de cerdo; se añadirá la mitad de su peso de hebra de vaca i la mitad de tocino, que se cortará en pedazos miéntras se pican juntas las otras dos; se sazona echando cinco onzas de sal por cada seis libras de carne preparada, pimienta molida i quebrantada i tres octavas de nitro, cuyo conjunto se mezclará lo mejor que se pueda. A la mañana siguiente se llenan los intestinos de vaca u otros mas gruesos de vaca que pueda haber, machacando bien la carne con un mazo de madera, i cuando estén bien llenos, se atarán fuertemente; se ponen en una caldera, dejándolos que se bañen en sal mezclada con una parte igual de nitro por espacio de ocho dias; despues se secan al humo i se bañan con heces de vino en que se haya hervido salvia, tomillo, laurel i albahaca. Cuando estén secos, se envuelven en papel para conservarlos en ceniza.

## Conservacion de los vejetales de la huerta por la desecacion.

Se procurará que los vejetales sean recién tomados i en su mayor punto de sazón, i es esencial en lo posible que la desecacion sea pronta, porque de lo contrario se da lugar a la fermentacion.

No se amontonarán muchas sustancias sobre un mismo punto para secarse; se pondrán esparcidas; así, a mas de ser la desecacion mas pronta, se evitará el que se recalienten i entren en fermentacion.

## LEGUMBRES.

Los garbanzos, frejoles i lentejas son las legumbres que mas frecuentemente sirven para el alimento del hombre. Cuando estas semillas han llegado a su estado perfecto de madurez, entónces es fácil conservarlas mas allá de una a otra cosecha; solo basta tenerlas en graneros secos i bien oreados, removiéndolas de tiempo en tiempo; para la provision doméstica aun es preferible guardarlas en cajones o arcas de madera.

Las legumbres referidas están espuestas a ser destruidas por el *gorgojo*. Para destruir la ovacion de este enemigo destructor de las habas, lentejas i garbanzos, se recomienda el escaldarlas o meterlas al horno ántes de guardarlas. Para escaldarlas, se ponen en unos canastos claros, se meten en una paila de agua hirviendo por dos o tres veces, teniendo cuidado de sacarlos en cuanto se bañen un momento, se estienden al sol, i estando bien secos, se guardan. Para calentarlas al horno despues de recojidas, se estienden

al sol por tres o cuatro dias seguidos, se ponen despues por tres cuartos de hora en un horno de que se haya acabado de sacar pan, i luego se vuelven a estender por media hora i se guardan.

Los porotos verdes se conservan durante el invierno del modo siguiente: se les corta un poco de las dos puntas i se les quita la hebra: puestos en una cesta o ensartados en hilos como rosarios, se introducen por dos minutos en agua hirviendo, se estienden a la sombra en un paraje ventilado para que se sequen perfectamente; puestos al sol perderian el color verde. Algunos acaban de secarlos al horno cuando no está mas que tibio. Se conservan en lugar seco en saquillos de papel, i cuando se quieran comer se ponen en remojo por seis u ocho horas; despues de cocidos, parece que se acaban de cortar de la planta.

## VERDURAS.

Las coles, lechugas i toda especie de repollos pueden conservarse en invierno en la cueva, bodega, conservatorio u otro abrigo; se arrancan ántes de los frios fuertes i en un dia seco; se limpian de las hojas dañadas i se dejan sin humedad, teniéndolas suspendidas cabeza abajo i al sol por algunas horas, sin cuya precaucion se perderian; se prepara en el sitio donde quieran guardarse una cama de arena o tierra suelta, en la cual se hacen unos surcos suficientes para colocar en ellos, por líneas i en posicion natural, los repollos; se colocan de modo que no se toquen i estén separados unos de los otros por un intermedio de tierra o arena como de una o dos pulgadas. El sitio donde se coloquen estas camas no debe ser húmedo, i estará al abrigo de las heladas. Si no se tiene proporcion de guardar i conservar los

*repollos* por los medios referidos, se suspenderán del techo, colgándolos la raíz hácia arriba i el cogollo hácia abajo.

Para la conservacion de los *coliflores* puede aplicarse el medio anterior. Tambien se pueden guardar cortándolas las pellas ántes de los hielos, dejando como cuatro dedos de tronco, i despues de haber suprimido las hojas, se colocan sobre estantes de la misma manera que se acostumbra guardar las frutas, o bien en algun cuarto abrigado.

Los *apios*, *rábanos*, *escarolas*, *espárragos* i otros semejantes se conservan mui bien por el método indicado entre arena o tierra seca, i si se quiere prolongar un tanto la duracion de estas plantas, se ha de precaver que no queden del todo cubiertas de arena, debiendo estar siempre fuera el cogollo.

*Plantas i semillas aromáticas.*—Todas las de esta especie que se cultivan en la huerta, como son *albaha-ca*, *yerba-buena*, *mejorana*, *anis*, *hinojo*, *cilantro* i todas las demas que se conservan por la simple desecacion a la sombra, despues de tomadas en su punto de sazón, que es al de la eflorescencia en las plantas i al estar hechas las semillas. Estando bien secas, se guardan en saquitos de papel bien cerrados.

El agua de cal tiene la virtud de conservar i aun de perfeccionar los aromas de las plantas i semillas. El método es sencillo: solo consiste en rociar las plantas con agua de cal mas o ménos saturada, en cuanto sea la planta mas delicada i tierna. Este método es tambien aplicable a otras plantas de aderezo de manjares, como el *perejil*, *mastuerzo*, *perifollo*, etc.

*Cebollas.*—Luego que se secan las hojas i tallos de

las cebollas, deben arrancarse, i se ponen algunos dias al sol para que se enjuguen i curen; luego, bien limpias de la tierra que tuviesen pegada, i quitadas todas las hojas que estén desprendidas i abiertas, se guardan en paraje ventilado, pero sin humedad, donde se les dará vuelta una vez a la semana, separando todas las que se hallen dañadas. Tambien se amarran de a dos o tres, de modo que no estén mui juntas, i mejor si no se tocan; así se guardarán colgadas i separadas unas de otras las cuelgas. Es tambien necesario para que no broten, el cortar las raices o hebrillas de los bulbos al ras de la superficie inferior, i dejar igualmente dos o tres dedos del tallo seco superior si no se hacen cuelgas; tambien es bueno pasar un hierro hecho ascua por la parte de las raices, i así se las impide brotar de nuevo.

Lo mismo que se ha dicho de las cebollas corresponde a las demas plantas bulbosas, particularmente a los ajos i escalonias, aunque estas últimas no suelen colgarse, i se conservan mui bien entre arena bien seca.

*Papas.*—Para conservar las papas para la provision doméstica, se escojen separando las que no estén enteras i sanas; se dejan enjugar al sol i al aire, se limpian de las raicillas i de la tierra que tengan pegada. Despues se ponen en toneles o arcas entre lechos de hojas secas, paja o entre arena fina, tambien mui seca, i cerrando bien el tonel o arca, se pondrá en un paraje seco i de temperatura igual. De cualquier modo que se conserven, el principal cuidado debe ser el preservarlas de las heladas.

*Camotes.*—Se conservan lo mismo que las papas; pero ántes de guardarse, deben haberse oreado bien

para conservarlos sin humedad, si bien no se guardan tanto por ser mas aguanosos.

*Calabazas.*—Las calabazas deben colectarse ántes de los hielos i luego que estén bien maduras, pero ántes de pasarse si se quieren conservar para el invierno. Antes de guardarse se tendrán algunos dias al sol, i durante el invierno deben tenerse en un cuarto abrigado i seco, pues la humedad i el hielo las hace pasar al punto. Se procurará que no se toquen unas con otras.

*Melones.*—Para conservar los melones de invierno deben tomarse en tiempo seco i sin madurar: se cuelgan en los techos o bien se ponen en el suelo sobre una capa de paja, de manera que no se toquen i circule el aire entre ellos. Se conservan tambien en arcas o barriles, puestos entre arena o ceniza; de tiempo en tiempo se sacan para ver si hai alguno dañado i para mudar la arena o ceniza si están húmedas.

*Alcachofas.*—Por la desecacion se conservan del modo siguiente: se hacen medio cocer en agua i sal, al salir del agua se les quitan las hojas i la pélusa que cubre el interior; se ponen aun calientes en agua fresca; se ponen a escurrir colocadas sobre canastos, se esponen hasta cuatro veces al horno despues de sacado el pan; cuando están secas quedan duras i transparentes; para gastarse se remojan en agua fria. Si no se tiene proporcion de un horno, se ponen a secar al sol o en una corriente de aire ensartadas en hilos. El mejor modo de guardarlas es en cucuruchos de papel bien cerrados i puestos en sitio seco.

*Pimientos.*—Se conservan colgados del techo por los pezones. Tambien se guardan entre arena bien seca, puestos en lugar que no sea húmedo i de modo que no

se toquen unos con otros. Los pimientos dulces o picautes, secos al sol o al horno, se reducen a polvo, a que se le da el nombre de *pimiento dulce* i *pimiento colorado picante* o *pimenton*.

*Tomates*.—Varios son los modos de conservar este fruto, pero el mejor de todos i el mas sencillo es guardarlos en conserva; ésta se prepara del modo siguiente: se escogen los tomates, se cortan en pedazos i se ponen al fuego en un caldero que esté bien estañado; cuando estén bien deshechos se pasa el zumo por un lienso claro, se vuelve éste al fuego i se hace cocer hasta que se vuelva espeso como a punto de mermelada; conforme vaya adelantándose la operacion se procurará que sea el fuego mas suave para que no se requeme la conserva i le quede buen color. Estando a su punto se guarda en botes de loza, o bien, puesta en platillos, se hace secar como pasta de dulce i así se guarda en paraje resguardado de la humedad en los mismos platillos, i ántes se envuelven en papeles untados con aceite.

*Callampus*.—Por la desecacion se conservan mui bien toda especie de *hongos* i *callampas* comestibles. Para secarlas se ensartan en hilos, las pequeñas enteras i las mayores partidas, i así se cuelgan a la sombra en paraje ventilado i se guardan en saquillos de papel en lugar seco; para cocerlas se ponen ántes en remojo en agua tibia. Tambien pueden secarse al horno.

*Trufas o criadillas de tierra*.—Se conservan en cajones bien cerrados entre arena menuda i bien seca i en lugar seco i fresco. Tambien se guardan secas, cortadas en rodajas, haciendo con ellas lo mismo que se ha dicho para las alcachofas.

## Conservacion de los vejetales por el vinagre i preparacion de éste.

---

### ENCURTIDOS.

El vinagre, depues de la desecacion, es el medio que mas jeneralmente se emplea para la conservacion de las sustancias alimenticias de naturaleza vegetal; a sus preparaciones suele darse el nombre de *encurtidos*; solo haremos mencion de las de mas consumo.

En este artículo indicaremos el modo de hacer i tener buen vinagre, i su conservacion.

*Modo de hacer i tener buen vinagre.*—Siendo la parte alcohólica del vino la que se convierte en vinagre por la fermentacion ácida, es claro que se tendrá mejor en cuanto el vino sea mas jeneroso. Las precauciones que se toman para conservar el vino sin alteracion indican los medios que deben emplearse para convertirlo en vinagre, promoviendo la fermentacion ácida; todo está imitado a ponerle en contacto con el aire i a un calor de dieziocho a veinte grados, añadiéndole algun fermento vegetal, siendo los mejores los de su misma naturaleza, como escobajo i orujo de la uva i las heces o lias de los toneles.

Para tener para la provision doméstica un buen vinagre, el mejor medio es el siguiente: téngase un barril de buen vinagre, sáquense algunos litros para el consumo de un mes, reemplácese la cantidad estraida con otra igual de buen vino que no sea dulce; tápese el barril con un tapon de papel o de corcho, puesto flojo para

que haya algun contacto con el aire; téngase en un sitio de una temperatura mui templada. Todos los meses puede sacarse igual cantidad de vinagre, rellenando el vaso con otra igual de vino; así en este *vinagrero perpetuo* se tendrá buen vinagre i de igual fuerza.

El mejor método de conservar el vinagre es teniéndolo en vasos bien llenos i cerrados, puestos en un lugar fresco.

*Clarificacion i decoloracion del vinagre.*—El método mas sencillo para clarificar el vinagre para los usos domésticos es por medio de la leche; basta solo echarla caliente en el vinagre en proporcion de un veinticinco de su peso; se ajita la mezcla i se filtra al cabo de algunas horas. Si no ha producido todo el efecto que se desea, se repite la operacion. El mismo efecto produce el fermento ó levadura de trigo.

#### PREPARACION POR EL VINAGRE.

Para todas las preparaciones por el vinagre debe evitarse el emplear vasijas i otros utensilios de cobre; las mejores serán las botellas de boca grande o botes de vidrio, i en segundo lugar las vasijas de loza fina.

Las preparaciones con el vinagre deben guardarse en vasos bien cerrados i que estén del todo llenos, puestos en lugar fresco i de temperatura igual. Antes de emplear estas sustancias se ponen en agua fresca si han de comerse en ensalada, i en agua tibia si han de cocerse, para que pierdan una parte de su acidez, i de la sal si ésta ha entrado en su preparacion.

*Pimientos.*—Se toman aun verdes en tiempo seco, se les quitan los pezones i se parten por su largo en

dos o cuatro pedazos segun su tamaño; se quitan las semillas i se ponen en buen vinagre. A este encurtido no se acostumbra ponerle sal, aunque tampoco le perjudica.

*Tomates.* — Escojidos bien enteros, se ponen algunos dias al sol, haciéndoles algunas incisiones; se echan en una fuese salmuera; al cabo de algunos dias se colocan en botes de vidrio, se llenan de vinagre fuerte i se guardan los vasos bien cerrados.

*Alcaparras.* — Estas son el boton de flor de la planta del mismo nombre ántes de desenvolverse; así en cuanto empieza a demostrarse no debe diferirse la recoleccion, siendo la mejor hora la de madrugada, i los mejores, los mas tiernos i que ménos próximos están a abrirse. Para prepararlos, ántes de ponerlos en el vinagre se tendrán al sol tres o cuatro horas, se ponen en las vasijas, se les echa encima vinagre fuerte hasta que se rebose, se muda el vinagre cada semana, i a la cuarta se guardan bien tapados, habiendo ántes remudado el vinagre por la cuarta i última vez.

*Pepinillos.* — Varias son las recetas para preparar los pepinillos, pero la mas sencilla es la siguiente: recién tomados los pepinillos, se les cortan los extremos, se limpian bien, frotándolos con un lienzo para quitarles la peluza i granitos; a medida que quedan limpios se echan en un vaso, en que habrá vinagre mui fuerte, entre ellos se van poniendo hojas de estragon, hinojo, laurel, algunas cebollitas, frutos de capuchina, algun pimiento si se quiere que piquen un poco, segun el gusto de cada uno, i por último, algunos puñados de sal, segun la cantidad de los pepinillos.

*Vinagres aromáticos.* — Estos toman el nombre de

las plantas o aromas que han tenido en infusion, i sirven para sazonar varios manjares i para las ensaladas i fiambres; los que suelen prepararse para provision doméstica son los de estragon simple i compuesto, de saúco i de mostaza.

*Vinagre de estragon.*—Se toman en tiempo seco las hojas de estragon i se tienen un dia al sol i al aire para que pierdan parte de su humedad; se ponen como en peso de dos onzas en infusion por espacio de un mes en una libra de vinagre clarificado, se filtra i se guarda en botellas bien tapadas en lugar fresco.

*Vinagre de saúco.*—Se prepara con las flores frescas del saúco lo mismo que el anterior, i suelen usarse mezclados los dos.

*Vinagre de estragon compuesto.*—Para cada litro de vinagre clarificado una onza de estragon, media de flor de saúco, media de escalonías, tres clavillos de especia, tres dientes de ajo partidos, menta i albahaca, unos brotes de cada una de estas plantas. Se pone todo en infusion con el vinagre, lo mismo que los anteriores.

## Conservacion de las legumbres por otro sistema.

Las sustancias se encierran en botellas de vidrio, debiendo estar hechas espresamente para este objeto de un buen grueso i cuello ancho a fin de facilitar la entrada i salida en ellas de los objetos. Las medias botellas son preferibles a las botellas, respecto a que influye la pequeña cantidad.

Lo que concurre con mas eficacia a la conservacion es el cierre perfecto. Es necesario, pues, procu-

rarse tapones del corcho mas fino i emplearlos mui secos. Para colocarlos se pone sobre un zoquete de madera la botella, que se llena con las legumbres, se pone en seguida el tapon humedecido para que resbale, i se le hace entrar golpeándole con una paleta de madera hecha al propósito. El tapon debe entrar tres partes, i la última es la destinada para sostener el alambre.

Hecho esto, se colocan las botellas en un caldero o en otro vaso cualquiera que resista al fuego, i que el agua llegue al gollete de las botellas, que deberán estar derechas; en el fondo del caldero i entremedio de las botellas se pone paja o heno.

Por regla jeneral todos los vegetales se pelan, se lavan i limpian como si hubiesen de aderezarse para comerlos luego; los mas se escaldan en agua hirviendo i sumerjen en agua fresca, se ponen a escurrir, i por último, se acomodan en botellas o botes de hoja de lata para esponerlos al hervor del baño de María; siendo de advertir que el tiempo prescrito para cada especie se abreviará un tanto, segun la misma sustancia vegetal sea mas o ménos tierna o no haya llegado aun a su mayor punto de sazón.

Tambien es regla jeneral que cuando las legumbres o verduras de que vamos a tratar se preparan condimentadas o cocidas en menestras como a punto de comerse al momento, se les dará las tres cuartas partes de su cocimiento, i puestas así, preparadas con su salsa o sin ellas en los vasos, bastará que estén en el baño de quince a veinte minutos para que lo estén completamente i a punto de guardarse.

*Alcachofas, coliflores.*—Las primeras se dejarán enteras si son pequeñas, las grandes se partirán por mi-

tad o en trozos; pasadas por el agua hirviendo i puestas en los vasos, requieren una hora de hervor en el baño si están enteras, i media las partidas. Las coliflores con la misma preparacion del escaldado solo requieren media hora de hervor.

*Espárragos.*—Pelados i quitado lo duro, se dejan enteros o se cortan en pedacitos; se dejan algunos minutos en el agua hirviendo para que pierdan su acritud; si están enteros, se colocan en las botellas cabeza abajo; si partidos, se ponen en lechos; se dejan en el baño solo algunos minutos.

*Arvejas tiernas.*—Se escojen medio granadas, porque mui tiernas se vuelven agua en el baño, se ponen en los vasos sin escaldarlas, i estarán en él hora i media.

*Habas tiernas.*—Si son un poco granadas se les quita el hollejo; no se escaldan; al desgranarlas se meten prontamente en las botellas, i éstas se tienen por una hora en agua fresca ántes de taparlas; así se consigue el que conserven su color i no se vuelvan negras; se las interpone algunos brotes de laurel. Las tiernas estarán una hora en el baño, las mas granadas hora i media.

*Porotitos verdes.*—Se conservan sin escaldar, como los porotos tiernos.

*Acederas.*—Se cuecen como a punto de comerse; puestas en las botellas, se las da un cuarto de hora de hervor.

*Espinacas.*—Se conservan como las anteriores, pero no deben cocerse tanto.

*Raices.*—Los nabos, sanahorias, remolachas, etc., se hacen medio cocer en agua i sal, i estarán una hora en el baño de María.

*Camotes.*—Lo mismo que las anteriores raices, pero sin poner sal al agua en que cuecen.

*Cebollas, apio, cardos.*—Lo mismo que las raices, pero solo media hora de hervor en el baño.

*Tomates.*—Se preparan como se ha dicho para la conserva, pero no se dejan con tanto punto; basta solo que quede semi-líquida con un poco mas de punto de jarabe. Se les da un cuarto de hora de hervor en el baño. Este es el mejor modo de conservar los tomates para salsas; así conservan el sabor agradable de recién tomados.

*Callampas.*—Recién tomadas se limpian, escaldan i se frien un poco con manteca; un cuarto de hora de hervor basta para las botellas pequeñas.

*Trufas o criadillas de tierra.*—Se escojen bien sanas i frescas, se raspa la corteza lijeramente, se ponen en botellas i se les da una hora de hervor.

### Conservacion natural de las frutas.

Las frutas no maduran pronto mas que por el concurso del aire, del calor i de la luz; privándoles de estos tres agentes, puede asegurarse que no madurarán pronto, i por consiguiente, se conservarán largo tiempo, pues que su madurez es el término de su conservacion. El frutal debe colocarse en un cuarto al abrigo del hielo; la ventana debe estar clavada de modo que jamas se abra, i aun la puerta interceptada. Las frutas se colocan en tablas, durante el invierno se cubren con ramas de paja, así como la puerta i la ventana. Se colocarán las frutas de modo que no se toquen, quitando las que principien a podrirse. Las buenas frutas se coloc

en cucuruchos de buen papel encolado, que se une de modo que las prive del aire, i se cuelgan del techo. La uva escojida se conserva del mismo modo colgándola de a dos racimos de modo que no se toquen. Si se tiene una cueva bien seca, será el mejor sitio de la casa que puede escojerse para frutero.

*Frutero portátil.*—Casi en ninguna casa de campo se encuentra sitio a propósito para conservar las frutas, i en la construccion comun de las habitaciones rurales llega casi a hacerse imposible ponerlas al abrigo de los ataques de los ratones.

Este inconveniente se salva por medio de un ensayo practicado en Francia i que va a describirse.

Se hacen construir con tablas de pino o álamo, de una pulgada o ménos de grueso, cajas de cuatro pulgadas de alto i de tres cuartas de largo i media vara de ancho; todas estas cajas deben ser de dimensiones iguales, de modo que puedan ajustarse exactamente unas a otras; no tienen tapa, i el fondo está formado de tablas de poco espesor, sólidamente clavadas. En medio de cada uno de los cuatro lados de la caja se aseguran con clavos cerca de los bordes superiores dos pedazos de madera o zoquetes de cuatro pulgadas de lonjitud, tres de ancho i de poco espesor. Estos pedazos se aplican por una de sus caras anchas sobre las caras exteriores de las cajas, de manera que uno de sus bordes en toda la lonjitud del zoquete esceda algo en altura al borde superior de la caja. Estos zoquetes tienen dos destinos; desde luego ayudan para el manejo de las cajas, sirviendo como de apoyo para asegurar fácilmente con las dos manos los pequeños lados de la caja; ademas sirven para sostener las mismas cajas en su posicion cuando se forman pilas unas sobre otras; a

este efecto los zoquetes deben ser un poco delgados por dentro en la parte que sobresale a la altura de la caja, de modo que la caja superior pueda descansar exactamente en los bordes de la precedente, sin estar apretadas por los bordes de los zoquetes.

Se concibe fácilmente, con arreglo a esta descripción, que cada caja estando llena con una capa de peras, manzanas, uvas, etc., se empilan unas sobre otras, sirviéndose de respectiva tapadera. La caja superior es la única cerrada, sea por una caja vacía, sea por un tablon móvil formado de tablas de las mismas dimensiones que las cajas. Se puede formar una pila de quince cajas o aun mas; cada pila presenta la forma de un cofre enteramente inaccesible a los animales roedores, i que pueden colocarse en un lugar destinado a cualquier otro uso, en el cual no ocupa casi espacio.

Se ha indicado la altura de cuatro pulgadas para las cajas, porque es la que conviene para las peras o manzanas de un grueso volúmen; pero para las frutas mas pequeñas se puede disminuir el volúmen de las cajas. Cada caja puede contener cien peras de agua o de otras clases, de un tamaño regular, o mas de el doble de las pequeñas, de modo que una pila de quince cajas, que no ocupa mas altura que una vara i tercia, contendrá dos mil a dos mil quinientas peras o manzanas de diversas especies.

Las frutas se censervan perfectamente en estas cajas i esta buena conservacion es indudablemente debida a la estancacion completa del aire en el aparato. Queda entendido ser indispensable aquí, como en cualquiera otra disposicion, no apretar las futas en las cajas mas que cuando estén absolutamente exentas de humedad, respecto a que entónces no hai temor a la evaporacion.

Las frutas encerradas en estas pilas están mucho menos espuestas a helarse que cuando están descubiertas en tablas, i a menos que el local en donde se las conserva no esté espuesto a grandes heladas, será facil garantir las frutas, revistiendo las pilas de dobles o triples cubiertas de telas viejas de colchon o de todo lo que fuese propio a este uso; pero si sobreviniese una helada mas intensa, se podria trasportar instantáneamente a otro local toda la provision de frutas sin perjudicarlas i sin inconveniente, porque todo estaba reducido a formar en otra parte una pila con sus cajas, cuyo transporte podia verificarse en mui poco tiempo sin perjudicar las frutas. Cada caja tendrá mui poco costo, i en razon siempre al que tenga la madera o a la mayor o menor perfeccion de la construccion.

*Nueces, almendras, avellanas.*—Se conservan en sus cáscaras, se tienden en el granero, i cuando estén secas se amontonan; para la provision doméstica el mejor modo es el guardarlas en arcones de madera bien cerrados; así se tienen al abrigo de las vicisitudes de la atmósfera.

*Castañas.*—Se conservan frescas por dos meses empiladas sin sacar de los erizos; de tiempo en tiempo se revuelven i se sacan las que con la agitacion se van desprendiendo. Cuando quieran guardarse se secan al sol, en hornos o al humo; para ello hai varios métodos de operar en grande; para la provision doméstica bastará decir que se guardan en barriles i cajones entre ceniza, carbon en grano o arena, i así se conservan como frescas.

---

## CONSERVACION DE LAS FRUTAS POR LA DESECACION.

Por este medio, sin adicion de otras sustancias, se prepara toda especie de fruta seca, como las pasas de las uvas, higos i ciruelas, i los orejones del durazno, i otros productos semejantes.

Las operaciones para toda especie de desecacion son mui sencillas: en jeneral consisten en esponer las frutas sobre canastos o tejidos de mimbres al calor del sol; si las frutas son grandes se pelan i se cortan en pedazos; tambien suelen escaldarse con agua sola o en una lejia débil, con lo que la piel se amortigua i agrieta. Las frutas para la desecacion deben elejirse sanas i bien maduras. Trataremos solo en particular de algunas que mas suelen desecarse.

*Uvas, pasas.*—La perfecta madurez de la fruta es a primera condicion para una buena *pasa*; llegando a este punto, se toman los ramos cuando el sol ha dissipado la humedad del rocío, cortándolos de la planta con cuidado para no dañar los granos. Puestos sobre mimbres, se dejan al sol todo el dia; entre tanto se prepara una lejia de cenizas de sarmiento bastante fuerte, se filtra i se pone al fuego en una caldera; cuando hierve se van metiendo los racimos dos veces en el líquido por algunos instantes, dándoles cada vez unos lijeros sacudimientos horizontales; al sacarlos se vuelven a acomodar sobre los mimbres, que se ponen al sol por todo el dia, entrándolos por la noche, porque la menor humedad perjudica mucho a esta preparacion. Diez dias de buen sol son suficientes para una buena desecacion.

Antes de meter los racimos se les quitan los granos dañados i podridos. Si son muchos los racimos, se escal-

dan, de tiempo en tiempo se renueva la lejía, porque durante la operacion se debilita. El primer día que se han escaldado se dejan las pasas al rocío de la noche. De tiempo en tiempo se vuelven los racimos en los mimbres que estarán bastante elevados del suelo para que les dé el sol por todo, i se secan con igualdad. No debe descuidarse el ponerlos a cubierto antes de ponerse el sol i en los días húmedos i lluviosos.

Tambien se preparan algunas pasas sin escaldarlas; para esto han de estar las uvas mui maduras, i requieren buen sol para secarse; así se preparan las pasas mas esquisitas.

*Higos.*—Para secarlos se toman bien maduros i cuando el sol ha disipado la humedad del rocío; de día se ponen a toda la fuerza del sol sobre mimbres en paraje bien abrigado, i por la noche se ponen a cubierto para evitarles la humedad i el rocío, pero el paraje debe ser ventilado; miéntras se van secando se aplastan, para que cuando secos no queden huecos i jugosos. De la prontitud de la desecacion i de la buena calidad de las especies depende el tener una buena *pasa*. Acabada la desecacion, se colocan por capas en canastos grandes o en cajas de madera, alternando las capas con hojas de laurel u otras plantas aromáticas.

*Ciruelas.*—Se toman bien maduras, se ponen como cosa de seis libras en un canasto que se sumerge en una caldera de agua hirviendo o de lejía como para las uvas; se sacan así que el agua vuelve a dar el hervor que cesó al tiempo de introducir la fruta; se deja un rato al vapor de la caldera, i se tienden sobre el canasto al sol i en paraje bien ventilado para que se sequen pronto. Cuando lo estén se guardan en cajoncitos en lugar seco i fresco.

Las ciruelas llamadas imperial, Santa Catalina, Claudia, cascabelillo i briñol, son las especies que mas suelen secarse para reducir las a pasas.

*Duraznos.*—El método mas sencillo es prepararlos en orejones; al defecto se quita la piel a la fruta, se corta toda la pulpa en una tira en espiral hasta llegar al hueso, dejándole la menor carne posible, i así se ponen a secar al sol.

#### CONSERVACION DE LAS FRUTAS POR LA SAL.

*Aceitunas.*—Las aceitunas son la única fruta que se conserva por la sal. Para poderlas comer, aun por este medio, es preciso quitarles el gusto acre i amargo que les es propio; el agua sola basta para ello, pero no se consigne sino al cabo de mucho tiempo, particularmente si se adoban enteras. Los mejores modos de preparacion son los siguientes:

*Aceitunas quebrantadas.*—Se escojen verdes, i al punto que van a madurar se las quebranta sobre una piedra i se las va echando en una gamela llena de agua clara, que se muda cada dia hasta que sale amarga; estando en este punto, se ponen en vasijas de tierra barnizadas, o mejor en botes de vidrio con agua suficiente para cubrirlas; se las echa bastante sal, pimenton, orégano, hinojo, ajos machacados i unas rodajas de naranjas agrias; a los dos o tres dias de estar en el adobo pueden principiarse a comer. Así preparadas duran poco tiempo; lo mas un mes. Si se quiere que desamarguen mas pronto, se escaldan luego de partidas, pero pierden un tanto su buen gusto.

*Aceitunas rajadas.*—Se toman en el mismo estado que las anteriores; se les hace a cada una dos o tres partiduras de arriba abajo con la punta de un cuchillo, i se ejecuta lo mismo que para las anteriores; pero el adobo se hace solo con sal i plantas aromáticas, como tomillo, hinojo, hojas de laurel i orégano; adviértase que estas dos últimas plantas las ponen de un verde desagradable, i por ello algunos las omiten, aunque las den buen gusto. Estas aceitunas se conservan por tres o cuatro meses; si se les pone naranja agria i ajos se pasan mas pronto.

*Aceitunas enteras.*—Como éstas se guardan todo el año, se toman en el mismo estado que las anteriores, pero se elijen las mejores i mas sanas; se tienen en agua nueve dias, mudándola dos veces cada dia; puestas en una salmuera, a prueba, esto es, que se mantenga flotante en ella un huevo, se adoban con las yerbas aromáticas que se han dicho para el antecedente método; preparadas de este modo, no pueden comerse hasta despues de dos o tres meses; pero se conservan de un año para otro, i son mejores.

Para adobar las aceitunas enteras de modo que puedan comerse luego de su preparación, el único medio es el de desamargarlas en lejía, siendo buenas para esta preparacion todas las especies de aceitunas, pero las mejores son las pequeñas a de cornezuelo. Para medio almud de aceitunas se emplea otro tanto de ceniza de sarmientos i un terron de cal viva del tamaño de una manzana regular; se pone todo junto en una tinaja con agua suficiente i que lo cubra todo; la cual se habrá apagado ántes para reducirla a polvo; se tienen las aceitunas por espacio de veinte i cuatro horas, revolviéndolas tres o cuatro; se prueban i se dejan aun en ella si no han perdido el amargo; si lo han perdido se

lavan i se dejan en agua clara por tres o cuatro dias; entónces se ponen en el adobo, compuesto de agua, bastante sal, unas hojas de laurel, corteza de limon o naranja, hinojo o tomillo, que se hace hervir todo junto, i se echa frio sobre las aceitunas hasta cubrirlas bien del todo en la vasija, que se tapa lo mejor que se pueda, i se guarda en lugar fresco. Esta es la mejor preparacion para las aceitunas verdes.

### De las bodegas i los vinos.

*La bodega i los toneles.*—Para que una bodega sea buena es preciso que esté construida sobre un piso seco, i no húmedo ni pantanoso. Sin embargo, si bien la grande humedad debe escluirse de toda buena bodega, no se ha de seguir de esto el que se coloque sobre un terreno escesivamente seco. La demasiada humedad ataca a los cercos, i es difícil preservar los toneles de este inconveniente, aunque se los levante del piso por medio de maderos. Si la bodega es en extremo seca, el aire se encuentra demasiado dilatado; la madera de los toneles se estrecha o comprime formando vacíos, i entónces tratando el aire interior de unirse al que lo rodea, el licor pierde su fuerza poco a poco con la exhalacion insensible de su espíritu.

Los toneles deben colocarse sobre vigas de buena madera o sobre piedras, con una pequeña inclinacion hácia su delantera i frente por frente de las rejias o respiraderos, si la bodega es húmeda, i mas léjos si es seca. Hai que visitarlos a menudo cuando se embodegan por primera vez, para precaver e impedir el derramamiento del vino. Cuando están vacíos, lo que sucede

mas tarde o mas temprano, es preciso no descuidar el llenarlos de vino de igual calidad.

#### COLADURA I ESTRACCION DE LOS VINOS.

*El consumidor*, despues de haber comprado el vino, debe ocuparse en colarlo. Esta operacion *es necesaria* para aclararlo i desprenderlo de las heces i de la parte de color, que tiene mayor propension a formarse en las botellas. Esta operacion se hace algunos dias despues de embodegados los toneles, con claras de huevo o cola de pescado. Para colocar una barrica de doscientas cincuenta botellas, bátanse cuatro claras de huevos frescos con media botella de vino. Sáquense con anticipacion cinco o seis botellas del tonel. Quitese el tapon que la barrica tiene en su parte superior, introdúzcase un palo rajado; éste se menea del modo que el líquido tome un movimiento circular; échense las claras; se menea de nuevo con el palo durante algunos momentos. Vuélvase al tonel el vino que se sacó; se dan algunos golpes en la barrica para hacer salir las bolas de aire que pueden haberse introducido; múdese el trapo que envuelve el tapon, ciérrese el tonel. A los cuatro o cinco dias puede sacarse el vino.

La coladura del vino blanco se hace con la cola de pescado. Para una barrica de doscientas cincuenta botellas se deslie la cola en una botella del mismo vino.

Antes de estraer el vino para embotellarlo debe haber adquirido toda su madurez, lo que se conoce en su sabor i en su limpia. La estraccion puede hacerse en todo tiempo, escepto cuando la atmósfera está tempestuosa i cuando reinan los vientos este o sur.

Siendo fácil que el vino se eche a perder cuando se pone en botellas mal lavadas, i aun pudiendo adquirir

mal gusto, es preciso enjuagarlas con municiones o clavos pequeños. Hai quien prefiere la arena de rio. Despues de bien limpias las botellas, se examinan una a una, separando las que estén trizadas i las que exhale mal olor.

Despues de llenas se les pone un tapon de corcho fino, flexible i compacto. No debe emplearse por principio de economía los que hayan servido otra vez, a ménos que no se embottle el vino para beberlo en seguida. Tapadas las botellas a medida que se llenan, i si el vino es para conservarlo, se cubre el tapon con lacre derretido.

Despues de echas estas operaciones, hai que colocarlas en la cueva; para esto se nivela el sitio en que se han de poner i se cubre con arena fina. Se coloca una primera capa de botellas echadas, dejando de seis a siete pulgadas de intervalo de una a otra. Se levantan sus cuellos por medio de listones, que se colocan por debajo. Sobre esta primera capa de botellas se coloca la segunda, pero en sentido inverso de las de la primera, i así sucesivamente hasta la altura de tres piés.

#### ENFERMEDADES I DEJENERACIONES DE LOS VINOS.

*Medios de correjirlas.*— Son varias las enfermedades que atacan a los vinos, tanto en las barricas como embotellados. Unos se acedan, otros se avinagran, se vuelven amargos, toman el sabor de la madera o se enmohecen.

Se conoce que el vino se aceda cuando se ve que forma hebra como el aceite. Esta enfermedad desaparece con el tiempo; si está en toneles i hai que beberlo pronto, es preciso colarlo otra vez, echando cola de

pescado en media botella de espíritu de vino. Si el vino se aceda estando embotellado, se trasiega tres veces, con un mes de intervalo una a otra.

Puede tambien corregirse la acidez del vino por otro medio rápido i sencillo.

Para ello se pondrán en una cuba o tinaja que contenga unos 50 decálitros de 2 a 3 onzas de cal viva desleida en un litro de agua: la cantidad de cal depende del grado de acidez que tenga el vino.

La cal no se disuelve en el vino, no hace mas que pasar por él, se apodera del ácido que encuentra, i va despues a precipitarse en el fondo de los toneles o tinajas con el mismo ácido del cual ha despojado al vino, de manera que al cabo de veinte i cuatro horas ya no hai en el vino ni ácido ni cal.

La combinacion del ácido del vino (ácido málico) i de la cal, produce una que la llaman *malate calizo*: esta sal es indisoluble en el vino, i se precipita en él en el momento en que se forma.

Esta adicion de cal produce un efecto tan particular, que un vino fuerte, áspero, duro, ácido, i en fin, que no se puede beber, con tal que estos defectos dependan de un exceso de acidez, i que por otra parte sea spiritoso, se convertirá en veinticuatro horas en un vino bueno para beber. Este corto tiempo producirá el efecto que apénas se obtendria en dos años. Aquí se arrastra en un instante el ácido que el tiempo destruiria mui lentamente.

El vino se *avinagra*, sea porque no se ha tenido cuidado de llenar bien los toneles, sea por la mala calidad de la bodega, o bien porque se trasporta en tiempo caloroso. Los vinos que contienen poco espíritu están mas espuestos a esta enfermedad. Hai varios medios de corregirla. Si el vino no tiene bastante espíritu, se evi-

ta el que se avinagre echando doce litros de aguardiente en cada barrica; cuando se nota un principio de gusto agrio se muda a otro tonel en que se habrá quemado un poco de pajuela de azufre, i se cuele con media docena de claras de huevo, se deja reposar i se pone en botellas, para el consumo.

También puede corregirse esta enfermedad echando cuatro onzas de trigo blanco quemado en la barrica. Veinticuatro horas despues se trasiega, se cuele i se pone en botellas.

Otro medio para tratar los vinos avinagrados, es el siguiente:

Un vino que no es naturalmente ácido, puede llegar a este estado por degeneracion. Lo primero que debe hacerse es separar este ácido por los medios indicados; pero como en el caso presente hai una disposicion o una tendencia del vino que lo pone, por decirlo así, en estado de enfermedad, i hace que el ácido no tarde en manifestarse de nuevo, es preciso, pues, precaver este efecto que conduce al vino a volverse absolutamente vinagre.

Para esto se echa en la cuba o tinaja una libra o dos de azúcar morena; o si son vinos de poco valor, de miel o melaza.

Procediendo de este modo, el azúcar permanecerá en el vino sin descomponerse en cuyo caso no hai nada que temer del principio acidificante.

Si la materia azucarada no puede resistir la fermentacion, entónces el azúcar se convierte de este modo en alcohol, el cual corregirá el vino de la enfermedad de que hablamos: cosa que no podrá jamas conseguirse echando al mismo vino alcohol o espíritu de vino hecho por el método ordinario.

Los vinos ácidos i los que se avinagran han perdido

necesariamente todo su gusto i sabor cuando se han restablecido; pero se les volverá este sabor añadiendo uno o dos polvos de flores de saúco secas, o bien de una dracma de raíz de lirio de Florencia, o uno o dos clavos molidos, o medio puñado de cáscaras secas de camuesas.

Si el vino se vuelve amargo en los toneles, se debe mezclar con otro vino mas nuevo o con una madre reciente; si está en botellas bien tapadas i en una buena bodega, téngase paciencia i se restablecerá con el tiempo; pero no se muden de sitio las botellas.

Si el vino ha adquirido un gusto mui pronunciado a madera o ha enmohecido, lo único que se puede hacer es trasegarlo a otra barrica, en la que se echa una libra de trigo quemado i molido en un saco que pueda entrar por la boca, i que se sostiene colgado por medio de una cuerda. Se tapa la barrica; a las veinticuatro horas se vuelve a trasegar de nuevo a otro tonel, echándole un octavo de madre nueva.

El vino está sujeto a dejenerar independientemente de las enfermedades que acabamos de indicar. Un vino débil que llega sano a una buena bodega, se mantiene, i aun puede adquirir el grado de fortaleza que le faltaba. Importa, pues, mucho para evitar su dejeneracion, el procurar que ni en la bodega ni en sus cercanías haya nada que pueda contribuir a ella. La poca limpieza i toda materia susceptible de fermentar son sus enemigos mas peligrosos. Si algun miasma corrompido i que proviene del suelo o de algun conducto de inmundicias ataca el olfato, quémese, segun la capacidad, en un pedazo de teja una o dos onzas de azufre i ciérrese la puerta i los respiraderos. Si debe guardarse en barricas un vino flojo, se fortifica añadiendo de catorce a diez i seis litros de aguardiente en cada una.

Los vinos toscos, espesos i demasiado subidos de color se mejoran mezclándolos con vino blanco.

*Manera de dar al vino un gusto agradable.*—Un cosechero de nota propone la receta siguiente para dar a todos los vinos un gusto agradable, i preservarlos de que se tuerzan.

Póngase, dice, en el lagar con la uva, tantos puñados de la mejor sal morena que se encuentre, como toneles o cubas de vino se hayan de sacar.

Este cosechero asegura que ántes de valerse de este medio se torcian sus vinos, i que despues los ha logrado escelentes.

Advierte que este método usado con el vino ya hecho, no produce el mismo efecto como durante la fermentacion.

#### CUIDADOS QUE EXIJEN LOS VINOS EMBOTELLADOS.

El consumidor no debe creer que lo ha hecho todo con poner el vino en botellas.

La mayor parte de los vinos forman poso en las botellas; los tintos lo hacen mayor que los blancos, i su parte de color es la que cubre el suelo i paredes de las botellas. Así es que cuando se hacen viejos toman un color de rubí. Si son vinos comunes, es conveniente trasegarlos; pero si son finos, i que no se mudan de sitio las botellas, solo en el momento de servirlos es cuando se han de mudar de botella, cuidando no remover el poso.

Un vino conservado demasiado tiempo en botellas toma un gusto de añejo difícil de definir. Si es demasiado fuerte, i su cantidad no permite el consumirlo pronto, se vuelve a echar en la barrica o se mezcla con otro vino mas nuevo i de buena calidad. Pudiéndose

beber en poco tiempo, conviene dejarlo con su gusto añejo.

El vino se aceda lo mismo en las botellas que en las barricas; muchas veces se corrije por sí mismo con el tiempo; pero si no se quiere aguardar, no hai otro medio mas que volverlo a la barrica i obrar como hemos dicho con el que se aceda en los toneles.



## II.

### REGETAS CACERAS

# DE ECONOMIA DOMESTICA.

---

## Procedimientos para quitar toda clase de manchas

*De cera.*—Las manchas de cera en paño, terciopelo i otros tejidos se quitan con aguardiente, i mejor con espíritu de vino. Si el terciopelo es encarnado o rojo, se usa miga de pan caliente, poniéndola encima i debajo.

*De tinta.*—Las de tinta en la ropa, con zumo de limon, sal marina i sal de acedera. Lismas en las láminas i estampas, echando por uno i otro lado del papel polvos de huesos de cordero i metiéndolas en una prensa.

*De hierro.*—Las de hierro como las de tinta, sobre jénero, poniéndola sobre agua hirviendo con sal i jugo de acedera, se frota, i últimamente se lava con agua.

*De fruta.*—Las de fruta con el zumo de azufre.

*De brea.*—Las de brea con trementina i espíritu de vino.

*De sebo.*—Las de sebo sobre terciopelo con corteza de encina o cáscara de adormidera quemada i echada en polvo, i lavándolo luego con agua.

*De manteca.*—Las de manteca, brea i sebo frotándolas con papel de estraza i poniendo encima una cuchara con fuego.

*De grasa.*—Las de grasa, echándoles una yema de huevo, i luego con un trapo de hilo blanco mojado en agua hirviendo se lava dos veces. Si el color se pone pálido se frotan con agua de goma arábica i se pone encima el papel.

*De aceite.*—Las de aceite sobre el paño se quitan mezclando en media libra de miel un poco de sal amoniac i una yema de huevo. Las mismas sobre jénero blanco o tejido, con agua, con sosa de hiel, con jabon blanco o una yema. Las mismas sobre láminas, con cenizas de huesos de cordero, i sobre el papel lo mismo que las de tinta.

*De moho.*—Las de moho, cociendo cierta cantidad de este polvo, mojando la mancha con el líquido i lavándola despues con agua.

*De vino.*—Las de vino, mojándolas primero con agua, frotándolas luego con sal i lavándolas despues con agua. Tambien se quitan mezclando heces de vino blanco un poco caliente con lejía fria, i lavando las manchas con esta composicion.

*De grasas.*—Las de grasas en los tejidos de hilo, algodón i lana se frotan con jabon desleido con agua mui caliente, se dejan secar i se lavan con agua caliente i luego fria. Las manchas de grasa en telas de seda se quitan frotándolas con éter. Las mismas en ropas de seda, se frotan con la esencia de trementina con un trapo de hilo blanco hasta que estén secas; luego se frotan lijeramente con yema de huevo fresco o hiel de buei, lavándolas en seguida con agua fresca.

Tambien se quitan las mismas estendiendo sobre la mancha zumo de la yerba jabonera, se deja dos o tres horas al sol, se lava con agua tibia i luego con agua fria, repitiendo la operacion si no hubiese salido la mancha.

*De resinas.*—Las manchas recinosas o de barnices se quitan usando el alcohol, solo o preparado con agua de la reina de Hungría, lavándolas despues con agua clara.

*De álcalis.*—Las de álcalis desaparecen con vinagre, zumo de limon, sal de acederas; aunque si son ropas de seda deberá hacerse la prueba ántes con un pedazo de la misma tela.

*De alquitran.*—Las de alquitran, pez i pinturas al óleo se quitan frotándolas con aceite volátil de trementina o a falta de éste, con aceite comun.

*Otras manchas.*—Las manchas sobre cualquier clase de paño i color se quitan tomando una yema de huevo fresco, una media libra de miel i el grueso de una nuez de sal amoniaco; se mezcla todo bien, se aplica la cantidad necesaria sobre la mancha, se deja algunos minutos en ella, i se lava despues con agua fresca.

*Jabon para toda clase de manchas.*—Se toman seis yemas de huevo, media cucharada de sal molida i una libra de jabon blanco; todo se mezcla i amasa junto con jugo de acelgas, i se ponen a secar a la sombra. Para usar de esta pasta, se humedecerá con agua clara la mancha que se quiera quitar, i con el jabon se frotará por los dos lados, luego se lava, i la mancha desaparecerá.

*Otro jabon escelente.*—Se pone en una vasija al

fuego una hiel fresca de buei o de vaca; se echa luego media libra de jabon blanco raspado, segun la cantidad de la hiel, calentando media libra de ésta por una de jabon; estando disuelto el jabon se añade un vaso de aguardiente bueno, una copa de esencia de trementina i dos yemas de huevo; estando todo bien incorporado se echa poco a poco cantidad suficiente de almidon para que quede una pasta mui dura. Se debe advertir que se menearán continuamente los ingredientes, i que el fuego ha de ser mui suave.

*Polvos para borrar las manchas de tinta sobre el papel.*—Se toma albayalde bien molido, i se hace pasta echándole leche de higuera, se deja secar, i estándolo, se muele, se vuelve a hacer pasta con leche de higuera, se deja secar como ántes, se repite esta operacion hasta siete veces; por último se hace polvos mui finos i se guardan para cuando se necesiten.

Para usarlos se tomará un lienzo mojado, pero se exprimirá el agua de manera que solo quede húmedo; de este modo se pondrá sobre la mancha de tinta o escritura; pasado un rato, se quita el lienzo; i se echa sobre la mancha un poco de los polvos, en cuyo estado se deja por una noche, i a la mañana siguiente se quitan con cuidado con un lienzo limpio. Si la mancha no ha desaparecido enteramente, se repite la operacion del modo dicho.

Si el papel es mui fino, i que con la operacion se haya debilitado mas, se pondrá a derretir al fuego un poco de cola fina con un poco de agua clara de modo que solamente quede algo vizcosa, pues de lo contrario quedará rojiza, i se le da un poco de albayalde en polvo. Tambien se puede dar cuerpo al papel desliendo flor de harina de agua, i que ésta quede solamente

blanca, i untando con ella el papel, en el cual, estando seco se podrá escribir.

*Otra receta para el mismo efecto.*—Se hacen destilar juntas una libra de salitre i otra de vitriolo romano; en esta destilacion se humedece una esponja, i se pasa sobre las manchas o letras que se quieran borrar.

*Receta para quitar al papel, a las láminas i a los libros las manchas de sebo.*—Despues de calentar lijamente el papel panchado de sebo, de cera, o de cualquier aceite o cuerpo craso, con tal que no esté teñido, se quita ttodo lo que se puede con un papel de estraza suave. Luego se empapa un pincelito en aguarras, o lo que es lo mismo en aceite esencial de trementina bien rectificado i casi al grado de hervir, pues aplicado en frio no obra con tanta eficacia, i se pasa lijamente por las dos caras sobre la hoja de papel manchado, que re tendrá bien caliente. En defecto de pincel, se puede usar un taruguito hecho de papel. Esta operacion se repite tantas veces cuantas sean necesarias, segun el grueso del papel i la cantidad de grasa que tenga embebida; i cuando la parte o sustancia grasienta se haya quitado enteramente, se recurre al siguiente medio para volver al papel su primera blancura.

Se empapa otro pincel en espíritu de vino perfectamente rectificado; se pasa del mismo modo sobre la mancha por ambas caras, i principalmente sobre los bordes de la mancha para que desaparezca el contorno que formaba. Estos medios empleados con las precauciones convenientes, hacen desaparecer enteramente toda mancha sin que quede rastro de ella. El papel queda tan blanco como ántes, con la circunstancia de

que estos medios no borran la tinta de escribir, ni de imprenta.

*Para limpiar las alhajas de oro, i volverles su brillo i color.*— Se hace disolver sal amoniaco en orines, i se pone a hervir en ellos la obra de oro que tomará su color vivo i brillante.

*Para limpiar un anillo o cualquiera alhaja de oro que haya caido en el fuego.*— Muchas veces sucede que un anillo u otra alhaja de oro caen en el fuego i salen de él muy negras; en vano seria emplear el albayalde para limpiarlas i volverlas su hermoso color natural: no hai otro medio sino ponerlas a recocer al fuego para consumir las partículas grasas que las cenizas le han podido comunicar, i luego lavarlas con algun ácido como el vinagre.

*Para limpiar i dar lustre al oro o cualquiera obra dorada.*— Se tomarán dos onzas de tártaro, dos de azufre, i cuatro de sal, se pondrán a hervir en mitad de agua i mitad de orines; en esta composicion se pone el oro o plata dorada, i tomará un hermoso lustre.

*Otro método.*— Se toman ocho onzas de azufre, igual cantidad de arsénico amarillo, una libra de tártaro, i se pone a hervir todo en suficiente cantidad de agua i de orines.

*Modo de limpiar el oro i la plata de los bordados, de las telas, cajas, etc.*— Se hace revivir perfectamente el lustre del oro i de la plata frotándola con un palito suave, humedecido en espíritu de vino caliente. Entre todos los líquidos no hai otro que tenga la actividad suficiente para desprender las materias sucias del oro i plata sin perjudicar las telas.

*Modo de limpiar la plata.*— Humedeciéndola con

buen aceite de tártaro, se pone al fuego; luego se apaga, i se hace hervir en agua, en la cual se disuelve tártaro i un poco de sal.

*Otro método.*—Se toman cenizas con las que se hará una pasta con agua; despues de dar con esta composicion a la pieza, se pondrá al fuego o al sol hasta que se seque, i luego se lavará en agua clara, caliente o fria, protándola con una brocha, i despues se enjuagará bien.

*Manera de impedir que las moscas ensucien los muebles, espejos, etc.*—Frótese en diferentes partes los muebles, cuadros, pinturas, etc.; con aceite de laurel, cuyo olor ahuyenta estos insectos. Se destruyen tambien poniendo sobre una mesa un plato con mercurio mezclado con leche, o agua i azúcar. Si se cubre un plato con un baño de miel, todas las que acudan quedarán pegadas a él.

En las cocinas podrán suspenderse del techo unos ramos de parsitaria o de alfalfa salpicada con agua azucarada; cuando ha anohecido se aplica debajo una tabla con un poco de pólvora i pez griega en polvo, se prende fuego i caen casi todas las que haya en el manojo.

Para que las moscas no se peguen a las pinturas se pone en una cacerola de agua un manojo de puerros por espacio de seis u ocho dias, con esta agua se humedece la pintura.

La leche mezclada con pimienta es un veneno para las moscas, sin serlo para el hombre.

Las hojas del tabaco puestas en infusion en agua por veinte i cuatro horas, i despues que hierva una hora con él, atrae las moscas i perecen infaliblemente.

*Recetas contra las polillas i para librar de ellas*

*telas de lana vestidos i pieles.*—Se toma una parte de aceite de trementina, i dos de espíritu de vino, se mezcla bien; se toma una brocha humedecida con esta composicion, i se untan lijeramente los muebles que se quieran libertar de la polilla i sus huevos. Debe cuidarse de tener cerradas exactamente por veinte i cuatro horas las puertas i ventanas, para que el olor no se evapore mui pronto. En cuanto a los vestidos i telas guardadas en armarios, se embebe un pliego de papel o una tira de paño con el licor i se pone entre los vestidos. Las pieles se preservarán envolviéndolas en papeles untados con dicha composicion, o echando solamente entre ellas muchas tiritas de papel así preparado i jamas se acercará ninguna polilla.

Esta misma composicion destruye las pulgas i chinches. Finalmente, teniendo cuidado de zahumar la ropa con romero u otros olores se preservan tambien de la polilla.

La pimienta negra en polvo mezclada con el alcanfor, es tambien un remedio escelente para preservar las pieles de pelo largo.

*Para librar una habitacion de los mosquitos.*—Despues de cerradas las puertas i ventanas de la habitacion, se pone una hora ántes de acostarse un farolito de vidrio encendido, cuyo interior se untará con miel desleida en vino o agua rosada; esta miel i la luz atraerán todos los mosquitos que haya, i se quedarán pegados sin poderse desprender. Deben cerrarse las ventanas, pues los mosquitos de afuera, atraidos al olor de la miel i por la luz, entrarian a la habitacion.

*Esterminio de pulgas i chinches.*—Puede usarse cualquiera de los procedimientos siguientes: Se riega la habitacion en que abunden las pulgas i chin-

ches con una decoccion de tribulo terrestre o de persicaria.

Perfumar la habitacion con serpol o polio.

Frotar el catre con una decoccion fuerte de hojas de aliso o con una lejía fuerte i mui caliente, estrujando una esponja empapada en ella sobre las molduras, juntas, agujeros, etc.

Las hojas de la yerba llamada *consólida*, son un activo veneno para las chinches.

Uno de los mejores medios para esterminar las chinches consiste en quemar por iguales partes flor de azufre i tabaco, i fumigar despues de bien cerrada la habitacion, en la cual no debe haber nadie miéntras se fumiga.

Con un vasito de espíritu de vino, media onza de esencia de trementina i media de alcanfor en polvo se untan los sitios donde hai chinches, i desaparecen para siempre.

Póngase a hervir por media hora hojas de nogal en cantidad suficiente de agua, se echan despues en otra vasija, esprimiendo bien las hojas para que suelten el jugo, i con esta decoccion se untan las camas i lugares infestados de chinches.

Donde se quiera que no haya chinches se lava con una decoccion de coloquintida i ruda.

Se toma potasa i aceite esencial de trementina, de cada cosa libra i media: un cuarto de libra de cardenillo, media libra de cal viva: se pulverizan estas materias: se les añade el aceite esencial de trementina i dos litros de aguardiente: se destila esta mezcla, se guarda en una botella el licor obtenido por la destilacion, al cual se añade ademas un poco de cardenillo, i cuando sea necesario se puede usar sin inconveniente, jeringando con esta agua las rendijas de las paredes i

de los techos, i las junturas de la madera de los catres donde las chinches establecen su morada i depositan su ovacion.

Se toma una onza de azogue i cinco o seis claras de huevos: se bate bien todo hasta que no se adviertan globulillos del azogue; despues se frotan todas las junturas, huevos i nidos con esta pomada mercurial, i a las dos veces que se unte con ella, no vuelven a verse mas chinches.

*Para destruir lauchas i ratones.*—Tómese cuatro onzas de migas de pan, dos onzas de manteca de vaca i una de nitrato de mercurio cristalizado; mézelese todo bien i háganse bolitas, que se echarán en los parajes donde están o acudan los ratones i lauchas. El olor de la manteca los atrae, i perecen a centenares.

Se embadurnan con vino sus guaridas, i no vuelven a aparecéer por ellas.

Para pillar muchos en ratoneras se hace una mezcla de harina de mijo i un poco de manteca, sobre la que se echará una o dos gotas de esencia de anis; se forman bolas i se ceban con ellas las ratoneras.

*Para destruir las hormigas.*—Una fuerte decoccion de hojas de nogal echada en un hormiguero hace morir a las hormigas.

Enterrando en el hormiguero tripas de pescado, i untando los troncos de los árboles con el agua donde se ha limpiado o lavado, las hormigas huyen de este olor, i perecen cuando lo respiran cerca.

Se pone un hueso de carne cruda a medio descarnar en el hormiguero i al instante se cubre de hormigas; se toma el hueso i se mete en agua caliente; en media hora se pueden apurar todas las hormigas por medio de esta operacion.

Tambien se destruyen desliendo hollin de chimenea en un vaso de aceite de cañamones, i con ayuda de una brocha se aplica a los troncos de los árboles, arbustos, colmenas, etc.

*Para purificar el aceite.*—Tómese aceite comun i póngase en un frasco que no esté del todo lleno bien, tapado. Despues se pone en el paraje que mas dure el sol, i se deja en el mismo sitio dia i noche; al siguiente se le quitan las heces, i quedará purificado.

*Modo de impedir que se enrancie el aceite.*—Se deja como dos dedos de vacío en cualquier vasija donde esté el aceite, se llena con aguardiente bueno i se tapa perfectamente.

*Para quitar al aceite su olor rancio.*—Echese una libra de aceite rancio sobre tres o cuatro onzas de carbon machacado; se le deja así empaparse por dos o tres dias; pasado este tiempo, se le pasa por un pedazo de paño, se obtiene así el aceite claro i libre de su olor rancio; si el aceite estuviese colorado, se pone mui claro. Para mayor cantidad de aceite se echa en proporcion el carbon.

Tambien se le puede quitar al aceite su olor rancio, cuando aun no está demasiado pronunciado, poniéndolo mezclado con agua en una botella i ajitándolo fuertemente; se repite dos o tres veces esta operacion; se separa del agua i pierde así su gusto rancio.

*Modo de clarificar el agua.*—Echese en el fondo de la vasija en que esté el agua, una cantidad proporcionada de flor de azufre, i quedará purificada.

*Modo de dulcificar el vinagre.*—Para que el vinagre fuerte se haga dulce se toma una manzana que esté sana i se pela; se echa en la vasija del vinagre por la noche, i al siguiente dia ya está dulcificado.

*Para convertir el vino tinto en blanco superior a su primera calidad.*—Echese en el tonel un cuarto de libra de carbon en polvo de buena calidad por cada litro, se remueve mui bien i se tapa con gran cuidado, haciendo lo mismo ocho dias consecutivos. Luego que ha cambiado el color del vino se estrae por la espita i se filtra por un grande embudo cubierto, guarnecido de papel de estraza, poniendo un trapo de hilo a la parte inferior para que cuele el líquido. Se puede hacer la prueba con una botella siguiendo el mismo método, pero echándo el carbon proporcionadamente. El vino queda con el mismo sabor i aroma que ántes, i solo gana en calidad.

*Modo de volver su fluidez a la leche cuajada, i de impedir que se corte al fuego.*—Para volver su fluidez a la leche cuajada o agria, se le echa un poco de cualquier sal vejetal como la soda, se mezcla bien meneándola mucho, i durante esta manipulacion, se la espone en un perol u otra vasija a un fuego de carbon bien encendido; la parte cuajada se disuelve, i la leche recobra su primera calidad.

Para impedir que la leche se agrie, o se corte cuando cuece, se usa del mismo medio, esto es, se le echa un poco de sal vejetal o soda.

*Modo de enfriar las bebidas en verano.*—Si se quieren tener bebidas frescas en el verano, se debe emplear sales: hai dos que obran con eficacia si se emplean en una agua que solo tenga de ocho a diez grados de calor: el nitro i la sal amoniaco son las mejores, las demas son dañosas o de poco efecto.

Poniendo en una vasija de loza de una tercia de alto i media de diámetro, dos litros i medio de agua a la temperatura ordinaria, i echando en ella veinte onzas de sal amoniaco pasada por tamiz, en dos minutos i

medio enfria el agua al punto de dos grados bajo del hielo: metiendo en esta agua una botella de vino la enfriará a tres grados i medio sobre el hielo en media hora. Se podrá hacer enfriar mayor cantidad de liquido segun la regla que acabamos de dar proporcionando los vasos i sal amoniaco, i observando que es mejor servirse de una vasija de hoja de lata que de cualquiera otra materia, pues teniendo ménos espesor absorbe ménos frio, pero cada vez que se use se lavará en muchas aguas a causa de la sal que podria atacar este metal i corroerlo.

No dejando refrescar la primera botella tanto como es posible, se pueden refrescar muchas en seguida, pero su grado de frio irá en disminucion.

Para no perder la sal empleada; se debe hacer hervir el agua que la contenga en un perol estañado removiéndola siempre hasta que se espese a punto de no correr; entónces se echa en una cacerola de barro barnizada i se le acaba de hacer secar removiéndola sobre el fuego con una cuchara de madera: la pérdida será como de seis a siete dracmas, i estando seca puede volver a servir.

Este modo de enfriar es ménos cómodo que usando del hielo, pero no es tan costoso como algunos creen.

En defecto de esta sal, se puede emplear salitre; es menos costoso, i la operacion sale mas barata, pero produce ménos efecto: para este uso puede servir el salitre de segunda clase; un poco mas de diez onzas de esta sal pulverizada enfria el agua a diez grados sobre el hielo, i puede bastar para enfriar cinco libras de agua destilada.

*Para hacer hielo artificial.*—Se ponen juntas en una botella de vidrio bien fuerte, dos partes de espíritu de

nitro concentrado, i una de sal de nitro fijo; se cierra herméticamente la botella. Para sacar la flema de cualquier licor se mete en él la botella, i por el solo contacto convertirá en hielo toda la humedad fria que en él se halle, la cual se pega a las paredes exteriores de la botella; despues se saca ésta para quitar el hielo, se vuelve a meter para sacarlo otra vez, i se continúa así hasta que quede la parte mas pura del licor: por este medio se pueden desflemar enteramente todos los licores sin fuego i sin adición de cosas estrañas, i al mismo tiempo se puede tener hielo.

*Modo de tener vino o agua fria en verano, sin nieve.*  
— En un cubo mediano lleno de agua se meten los frascos de vino o agua. Se echa en el cubo un pedazo de azufre entero, el cual conserva el vino o agua por dos horas como si hubiera estado en la nieve. El azufre puede aprovecharse despues para otros usos.

*Café saludable i económico.*— Para obtener esta bebida se toman partes iguales de arroz, de centeno, de cebada i de almendras; todo se pone a tostar: se muele como el café; de este polvo se toma una cucharada para cada taza de agua hirviendo: se le dan uno o dos hervores, se deja reposar, él por si se aclara mui pronto, i para tomarlo se añade la cantidad de azúcar que acomode, segun el gusto de cada uno.

*Carbon económico.*— Se toman dos partes de polvo de carbon o de cisco, i una parte de greda llamada *tierra de manchas*, se amasa el cisco con ella, i se hacen bolas o ladrillos, despues de bien secos se ponen sobre el fuego i al momento se encenderán. Esta materia cuesta poco, i produce un fuego claro i durable.

*Modo de cortar una vasija de cristal en cualquiera*

*direccion.*—Para esto se marca la direccion, que se quiere dar al corte, bien sea oblicuo, bien horizontal, i en seguida se llena la vasija de aceite hasta la línea precisamente que se ha marcado; si el corte ha de ser oblicuo, se inclinará la vasija hasta que el líquido ocupe la posicion de la línea. Dispuesto de este modo, se introducirá un hierro hecho ascua, i la vasija saltará sin dificultad por el punto que se desea.

*Método para pegar cristales.*—Se deslie bien goma arábica mui blanca i clara en un poco de espiritu de vino, o en buen aguardiente en una vasija de vidrio bien tapada con su corcho, o con un pergamino o con cera; se untarán con este compuesto por medio de un pincelito las piezas quebradas de cristal que estén calientes, uniendo bien las piezas lo mas ajustado que se pueda, i se mantendrán así apretadas hasta que se hayan enfriado un poco.

*Para que los vasos de vidrio o de cristal no salten con el fuego.*—Se meten los vasos en un perol o caldero con el agua suficiente fria, se ponen al fuego i se dejan cocer por tres o cuatro horas, no sacándolos del agua hasta que ésta esté fria; si el hervor es en aceite es mucho mejor.

*Modo de corregir el gusto de la harina mohosa.*—Empápanse dos libras de trigo en dos litros de aguardiente; retírese ya empapado, i séquese para reducirlo a harina, i ésta introdúzcase con la alterada o enmohecida; dos libras bastan para quitar el mal gusto que causan.

*Para que el pan duro se ponga tierno.*—Se toma el pan duro de tres, cinco o mas días, i se mete en una vasija con agua, se saca despues i se deja secar un po-

co; despues se pone en el horno, i se pondrá tan tierno, que parecerá del dia.

*Modo de limpiar los guantes sin mojarlos.*—Se toma miga de pan i polvos de huesos mui quemados, i se restregan con ellos los guantes; se frotan despues con una franela impregnada de polvo de alumbre i tierra de quitar manchas, i quedarán perfectamente limpios.

*Colchones de musgo.*—Los colchones de musgo no son mui conocidos, i sin embargo pueden ser de mucha utilidad para las clases pobres, pues tienen la gran ventaja de no poder servir de asilo a las pulgas i chinches, i pueden durar muchos años. Hé aquí el modo de prepararlos.

En el mes de marzo se recoje en tiempo seco el musgo de los árboles, y con preferencia el mas largo i mas suave, que se separa de sus raices leñosas; se hace secar a la sombra hasta que se le pueda quitar la tierra que está pegada a él. Se coloca despues sobre esteras o tejidos de mimbres i se bate para limpiarlos, quitando las partes duras que se encuentran en él. Se rellenan en seguida los colchones del modo que se usa con los de lana. Cuando se hayan endurecido se colocan sobre esteras sin descoserlos, i se vuelven a sacudir con un palo recobrando así el musgo su primitiva elasticidad.

El musgo no está sujeto a la corrupcion i es mui elástico; razones por las cuales se emplea tambien para calafatear i cerrar las junturas de las tablas en los buques i objetos de madera destinados a contener agua.

*Modo de conservar i propagar las sanguijuelas.*—Háganse cajas de dos o tres piés de altura, cuadradas. En el centro de su fondo habrá un agujero de dos

pulgadas de diámetro con una plancha de metal, en la que se habrán practicado agujeritos del tamaño de una cabeza de alfiler para que filtre el agua. La parte superior del cajon debe estar cubierta con un trapo, cuyo tejido sea tal, que permita la renovacion del aire e impida que salgan fuera las sanguijuelas pequeñas. Estos cajones se llenan hasta la mitad con tierra tomada en el fondo de los arroyos, fosos o acequias, procurando que sea crasa i sin yerbas ni otros cuerpos. Se coloca en la caja sin apretarla i en la misma disposicion que se recoje, es decir, en pellas mas o ménos grandes, de manera que dejen entre sí espacios o intersticios por donde las sanguijuelas puedan andar libremente i enjendrar. Cada seis dias se riega la tierra con dos o tres vasos de agua, únicamente para humedecerla. La esperiencia ha demostrado que la tierra húmeda es el elemento natural para las sanguijuelas, que en ella toman nuevas fuerzas, se purgan despues de haber servido i se multiplican considerablemente. Las cajas deben estar en sitios frescos en el verano, i cálidos en el invierno.

*Cimientos de cal para tapar las vasijas i pegar las que estén rasgadas o rotas.*— Por lo jeneral, para cerrar herméticamente los vasos, a mas de los tapones de corcho, se cubre éste i todas las juntas con un betun o cimiento, de los cuales vamos a proponer algunos, tanto para este objeto como para componer las vasijas que se hayan roto o estén rasgadas.

*Cimientos con base de cal.*— Polvos de cal i harina de centeno incorporados con clara de huevo i agua salada.

Cal sola i clara de huevo.

Queso blando, amasado con los polvos de cal.

Partes iguales de leche i vinagre, se separan los cuajaronos del suero, se amasa con los polvos de cal.

Sangre de buei i polvos de cal.

Estos cinco cimientos son los mas sencillos; su preparacion solo consiste en mezclar los ingredientes i formar con ellos una masilla, que se emplea despues de hecha, porque luego se endurece tenazmente, cierra mui bien i resiste al calor del agua caliente. Se emplea la cal viva apagada al aire, con lo que queda reducida a polvo, i así se guarda en polvo la de vidrio; si no se tiene prevenida i se necesita pronto, humedézcase un terron de cal viva con agua cuanto baste para que se reduzca a polvo sin humedecerse.

*Cimientos de limadura de hierro.*—Limaduras tres libras, sal comun una libra, aceite craso tres onzas, tres cabezas de ajo machacadas; incorpórese todo exactamente i añádase partes iguales de vinagre i orines, de modo que quede un tanto líquido, i déjese reposar veinticuatro horas. Este cimiento es mui bueno para acomodar i tapar rendijas en las piezas de fierro, como hornillas, caños de estufa i cosas semejantes, que tienen que sufrir el fuego o mucho calor.

*Betun de resina para enlacrar botellas.*—Pez de Borgoña media libra, cera amarilla media onza; líquidense al fuego con tres onzas de aceite de linaza, i al estarlo, incorpórense en tres onzas de ocre rojo i amarillo. Tambien se compone un betun de la misma naturaleza con cuatro partes de pez resina, dos de polvo de ladrillo i media de cera o sebo. Para enlacrar las botellas con uno u otro de estos betunes, se procura que estén secos los tapones, se cortan al igual de la boca de la botella, y se mete en este betun líquido; pero que no esté mui caliente, por el peligro de romper el vidrio.

*Método para tener flores en todo tiempo.*—La vista de las flores es un espectáculo tan agradable, que siempre recibimos con gusto todos los medios que se dirijen a hacérselas disfrutar, particularmente en el invierno. Los siguientes métodos son los mejores.

Para tener en una habitacion flores de toda especie, aunque sea en el invierno mas riguroso, se pondrán las plantas en tiestos que puedan colocarse sobre las chimeneas, cómodas, rinconeras, etc., a los cuales se les puede dar la forma que se juzgue a propósito, segun la situacion que se quiera que ocupen.

El modo de cultivar estos jardines artificiales, que los franceses llaman *parterres físicos*, consiste en preparar bien la tierra de los tiestos o jarrones; éstos tendrán en el centro una division que debe ocupar un vaso cilíndrico de hoja de lata con un cañoncito en la parte inferior que salga fuera: el uso de esta vasija consiste en llenarla por mañana i tarde de agua caliente, hirviendo o templada, para imitar en lo posible la accion del sol, comunicando calor a la tierra de las plantas que deben estar plantadas a su rededor; i por este medio resulta que a pesar del invierno mas riguroso, producen casi a un mismo tiempo las flores, teniendo cuidado de regarlas como se hace ordinariamente con todas.

En cuanto a lo demas, sin entrar en la discusion de este método, la naturaleza misma nos indica el modo de tener flores durante el invierno. Se ha notado que un jazmin, cuyas primeras flores se habian helado en la primavera, ha vuelto a echar nuevas al fin del otoño i dado flores durante el invierno; por lo tanto, para retardar la florescencia, no se necesita mas que cortar los primeros botones o trasplantar los piés de la plantas.

Para tener en invierno flores naturales, i que abran

el día que se quiera, se deben escojer en su pié los botones mejores de las últimas flores; se cortarán con tijeras, observando si es posible, el dejarles una cola de tres dedos de largo: se cubrirá el lugar cortado con lacre, i despues de dejar secar los botones, se envolverá cada uno a parte en un pedazo de papel bien seco, i se pondrán en una caja en un lugar igualmente seco, en donde se conservarán sin echarse a perder.

En cualquier tiempo de invierno que se quiera hacer que abran, despues de cortarles la punta donde está el lacre, se pondrán a humedecer en agua, en la que se haya disuelto un poco de nitro o de sal; i entónces es maravilloso ver abrirse los botones con todos sus colores i sus perfumes agradables.

De cualquier modo que sea, lo cierto es que las floristas de Paris, luego que las cortan de la mata, acostumbran torcer la estremidad de la vara de la flor i quemarla a la llama de una vela, i cuando quieren hacerlas abrir, las ponen en agua, cortándoles la parte torcida i quemada.

*Para obtener flores dobles.*—El número de pétalos hace las flores mas pobladas i mas hermosas: la casualidad ofrece plantas cuyas flores se hacen dobles; pero hai algunas que son mui sencillas, como se ve en los aleliés: con todo hai un medio de hacerlas dobles: para esto solo se trata de trasplantar la planta muchas veces, como en la primavera i el otoño, en el primero i segundo año, sin dejarlas florecer, i por este medio saldrán dobles las flores de aleliés sencillos.

Otro método consiste en trasplantarlas todos los años por el otoño, i añadirles a su tierra natural un poco de tierra blanca: esta sustancia gredosa aumenta la parte leñosa que forma los filamentos en las flores: cada plan-

ta debe ocupar tres piés de tierra en cuadro, teniéndolos limpios de toda otra planta: cortándole anualmente los retoños al instante que comiencen a florecer; i regando despues todos los días lijeramente la raiz, durante un mes, con lo que se llena el cogollo para el año siguiente, i le da una sustancia abundante que hace doblar las flores. Es preciso elejir los granos mejores i mas grandes.

Tomando estos cuidados se ha llegado a hacer producir flores dobles a muchas plantas sencillas, i descuidándolas se han visto de año en año volverse sencillas las dobles.

*Modo de adornar las habitaciones con ramas de árboles frutales que se mantendrán cubiertas de hojas i de flores durante los mayores frios del invierno.*—Los que han viajado por Alemania, algunas veces han visto con una sorpresa agradable, en el rigor del invierno, varias habitaciones adornadas de jarrones con ramas cargadas de hojas i de flores. Los alemanes para procurarse esta agradable vista, cortan hácia mediados del otoño de los manzanos, cerezos, perales, ciruelos, etc., las ramas mas derechas i en las que notan botones de flores, con ellas forman especies de abanicos que ponen en vasos o jarrones llenos de agua; tienen cuidado de colocarlos en un cuarto templado i de mudarles el agua a lo ménos cada dos días: en los días de invierno mas rigurosos todas las ramas se cubren de hojas i de flores, cuya variedad produce el aspecto mas grato. Esta decoracion seria sin duda mas rica hecha en vasos hermosas de forma antigua.

*Medio para tener frutas sobre sus árboles en invierno.*—Se arrancan los árboles con sus raices en la primavera al tiempo que comiencen a echar sus flores, i se tiene cuidado de conservar al rededor de sus raices

algun poco de tierra natural, i así se guardan en una cueva hasta últimos de marzo; entónces se plantan en un cajon o barril con tierra, i se ponen en una estufa o en una habitacion templada, teniendo cuidado de regar el pié todas las mañanas con agua, en la cual se hace disolver dos dracmas de sal amoniaco; i los árboles darán frutas en invierno.

*Modo de hacer cifras, armas, flores u otros dibujos sobre frutas.*—Se pone sobre peras, manzanas u otras frutas capaces de tomar color, un papel recortado que forme el dibujo que se desee imprimir en la fruta, i se pega con goma o clara de huevo sobre la fruta estando aun verde. Los lugares cubiertos con el papel, no toman color ninguno, i lo demas toma el propio de la fruta producido por los rayos del sol: de este modo tambien se obtienen frutas mui variadas que parecen naturales.

*Modo de hacer engrosar las frutas.*—Si el sol contribuye a colorear las frutas, tambien las impide engrosar por la grande evaporacion que las ocasiona; por lo tanto algunos cultivadores curiosos las cubren con hojas, i pocos dias ántes de tomarlas las destapan: este cuidado se puede tener con las frutas finas i apreciables, como ciruelas, peras, etc.

Pero como las hojas no dan siempre un abrigo suficiente, es necesario procurar sombra a las frutas que se quieren que engruesen, cubriéndolas con papel o con cualquiera otra cosa que las abrigue de los rayos del sol: por lo tanto, es mui bueno el método de meter en sacos los racimos de uvas, i lo mismo se puede hacer con las peras, pues de este modo engruesan mucho.

*Agua de vejecacion.*—Esta composicion tan fácil como curiosa, siempre ha tenido buen éxito. Se hace del modo siguiente: se toma una parte de nitro i dos de sal

comun, i estas sales se ponen juntas en un crisol a de-  
retir; cuando lo estén, se aparta el crisol del fuego, se  
deja enfriar; estándolo, se echa a cada libra de esta ma-  
teria dos decálitros de agua, i con ésta se riegan los  
árboles i plantas. La eficacia de esta agua está experi-  
mentada; las plantas i legumbres regadas con ella en-  
gruesan, crecen prodijiosamente i tienen un gusto esce-  
lente; las sementeras, del mismo modo, producen con  
abundancia ántes de sembrar el trigo, humedeciéndolo  
en ella hasta que se hinchen los granos.

La fecundidad que esta agua da a las plantas i semi-  
llas, parece consiste en las sales que contiene, las cuales  
atraen poderosamente la humedad de la atmósfera; i  
así se ven las plantas regadas con ella llenarse, aun en  
las noches mas secas, de un rocío abundante, al paso  
que las inmediatas que no han recibido este beneficio,  
están casi sin humedad.

*Modo de destruir los gusanos i sabandijas que destruyen los jardines.*—Se riegan con agua de jabon los lugares infestados de estos insectos dañosos. Una libra de jabon negro basta para cuatro arrobas de agua; este riego se debe hacer al mediodía, porque entónces los insectos i sabandijas se hallan en sus escondites. Tambien es bueno enterrar en el jardin que se quiera libertar de estos insectos, de trecho en trecho, i a ocho o diez pulgadas de profundidad, muchas ollitas de barro echando en el fondo de cada una veinte o treinta gotas de bálsamo de azufre, i cubriéndolas luego con una tablita para que no les caiga tierra. El olor de este bálsamo es tan penetrante i tan dañoso para todo jénero de insectos, que éstos inmediatamente abandonan el terreno i se van léjos.

*Modo de destruir los insectos que atacan a los ár-*

*boles frutales.*—El modo seguro de esterminarlos es haciendo una infusion de tabaco, con la cual, estando fria i colada por un lienzo, se riegan las ramas. Esta operacion limpia los árboles de los insectos que los devoran sin que sufran daño alguno.

Para conservar las semillas cuando se siembran, i libertarlas de insectos i pájaros, se humedecen en jugo de ruibarbo algun tiempo ántes de sembrarlas.

*Modo de libertar los olivos de gusanos.*—Este fruto está propenso a las picaduras de gusanos, i entónces da un aceite mui malo. Para libertarlo, es menester poner un poco de brea derretida al rededor de cada pié de olivo; de este modo perecen los gusanos i sus huevos, que ordinariamente se mantienen en las cavidades del tronco i entre las cortezas muertas. Los olivos bien sanos dan la mitad mas de aceite.

*Modo de conservar los melones.*—Para conservarlos mucho tiempo, es menester ántes que estén enteramente maduros, arrancarlos de sus camas con las ramas i hojas, i colgarlos al aire; las hojas se secan poco a poco, dan durante este tiempo alimento al melon, i se conserva mucho tiempo.

Otro modo de conservarlos aun mucho tiempo es ponerlos en arena bien seca i guardarlos en una caja.

Varias personas dicen que esta clase de melones adquieren un gusto escelente si se les abre un agujero en el pezon, se les echa una cucharada de aguardiente, i se ponen por un rato al sol ántes de comerlos.

---

### III

## RECETAS PARA EL TOSADOR.

---

Todas las recetas que se especifican en este capítulo han sido cuidadosamente elejidas, poniendo especial esmero en desterrar aquellas que por su composicion pudieran ofrecer algun peligro en su uso.

*Agua balsámica para quitar las arrugas de la cara.*—Tómese un buen puñado de cebada i póngase al fuego con suficiente cantidad de agua; luego que dé un hervor se aparta i se le echa agua nueva; cuando ésta tambien haya hervido se pasa por un lienzo fino i se le añaden algunas gotas de bálsamo de la Meca; se ajita la botella bien a menudo por diez o doce horas, hasta que el bálsamo se haya incorporado enteramente con el agua, lo que se conocerá cuando está un poco turbia i blanquizca.

Esta agua es maravillosa para blanquear el rostro i conservarlo en su juventud i frescura. Con una sola vez al dia que se use lavándose con ella, quita las arrugas i da a la tez un lustre admirable. Se debe tener cuidado, antes de servirse de esta agua, lavarse bien la cara con agua mui clara.

*Agua de belladona.*—Los italianos le han dado este nombre, porque las señoras de Italia se frotan el rostro

con el jugo o el agua destilada de esta planta, para refrescar i suavizar la piel; si se añaden a esta agua algunas gotas de la esencia que se quiera, será mui conveniente para conservar perfectamente la frescura de la tez.

*Agua de los ángeles.*—Poniendo en infusion las flores del mirto i destilándolas, se obtiene una agua astringente, llamada *agua de los ángeles*, mui apreciada por su escelente olor. La esperiencia ha demostrado que es mui a propósito para mantener la piel fresca, afirmar i perfumar la cútis. El mirto de hojas pinadas produce mucho ménos olor que el mirto simple de los jardines; sin embargo, algunas veces hai que emplear la flor del mirto llamado romano, i la del mirto de flores dobles.

*Aceite cosmético.*—Cuatro onzas de aceite de almendras dulces, dos de aceite de tártaro debilitado, dos gotas de aceite de palo de rosa i una <sup>cuarta</sup> de aceite de jazmin o de rosa; se mezcla todo, <sup>añadiéndole</sup> ~~añeneándolo~~ unas cuantas veces; es un cosmético escelente para suavizar la cútis.

*Leche de rosa.*—Cuatro onzas de potasa, cuatro de agua de rosas, dos de aguardiente i dos de zumo de limon; mézclese todo con dos litros de agua. Se echan dos cucharadas de esta composicion en el agua, para lavarse i conserva fresco i suave el cútis.

*Pomada para el cútis.*—Dos onzas de espíritu de vino, una de sandaraca i media de benjuí; se mezcla, se lava la cara con agua i despues se unta con esta mezcla.

*Agua para limpiar i hermohear el cútis.*—Póngase a hervir en vino blanco hojas de rosa o flores de

romero y frótese el cútis. Esta composicion es buena tambien para enjuagarse la boca.

*Para hermostear el rostro.*—Uno de los secretos mas raros del tocador es el siguiente: tómense algunas fresas i restrégúense sobre la cara al tiempo de acostarse, dejándolas secar durante la noche; por la mañana se lava con agua de perifollo pasada por un trapo de hilo i por este medio tan sencillo queda la piel fresca, hermosa i luciente.

*Pomada admirable para el cútis.*—Se toman partes iguales de zumo de limon i de claras de huevo, i se bate todo junto en una ollita de barro vidriado, que se pondrá a un fuego manso, meneándolo todo continuamente con una cuchara de madera, hasta que todo haya tomado una consistencia semejante a la de la manteca, i en este estado se aparta, i se guarda para el uso. Antes de usar este lustre se añadirá la esencia olorosa que mas se prefiera, i tambien será mui oportuno lavarse antes el cútis con agua de arroz. Es uno de los mejores medios de dar lustre i hermostear el rostro.

*Blanco escelente para los brazos i cara.*—Se toma la cantidad que se quiera de talco; en defecto del talco puede usarse con ventaja de lo que comunmente llaman *jabon de saastre*; se elije el que tenga color azulado de perla; se raspa lijeramente; despues se pasa por un tamiz de seda bien fino i se pone este polvo en infusion por quince dias, en vinagre bueno destilado; guardando la regla de poner a cada cuatro onzas de dichos polvos una libra de vinagre, i teniendo cuidado de remover muchas veces al dia la botella o vasija en que se haga esta operacion, menos el último dia: entónces se sacará el vinagre por inclinacion sin removerlo, de modo que el polvo blanco quede aposado en la botella: luego que

se le haya sacado el vinagre, se le echa agua bien clara i filtrada; se remueve bien, i se echa en una cacerola mui limpia, en donde se menea mucho con una cuchara de madera: se deja sentar el polvo: se decanta el agua, i de este modo se lava el polvo seis o siete veces, siempre con agua filtrada. Estando el polvo tan blanco i tan suave como se apetezca, se pone a secar en un lugar aseado, i luego se pasa por un tamiz fino de seda: se deja en polvo o se hace pastillas, humedeciéndolo con un poco de agua.

El modo de usarlo consiste en pasar lijeramente un dedo sobre una pomada blanca i fina, i poniendo encima un poco de blanco se estiende sobre la cara, restregándose, hasta que se embeba la grasa.

Este blanco no se desprende ni con el sudor, i no hace mal alguno a la cara i ménos a la salud; pues no entra en su composicion ni sublimado ni albayalde, ni ninguna otra materia metálica dañosa.

*Recetas eficaces para limpiar i hermohear el cutis.*  
—Se toma medio litro de leche, se exprime en ella el jugo de un limon, se añade una cucharada de aguar-diente, se hace hervir todo, se aparta del fuego, se cue-la i se guarda para el uso. Algunas personas añaden a la leche un poco de azúcar blanca i un poco de alumbre de roca.

El agua fresca destilada, lavándose con ella la cara por la noche, es mui recomendable, como asimismo el agua de pimpinela.

*Pomada para los labios.* — Dos onzas i media de cera amarilla, cuatro de esencia de almendras, una manzana, un poco de mosto de uvas; se pone todo al fuego evaporándolo i filtrándolo despues. Para darle un hermoso color se añaden dos granos de raiz de ancusa.

La pomada para quitar los granitos de la cara se hace con greda blanca mezclada con crema.

*Leches virjinales.*—Se quebrantan dos onzas de benjuí comun, una de estoraque, dos dracmas de canela, una onza de clavos de especia i nuez moscada. Se pone todo en una vasija gruesa de vidrio comun, en que se hayan echado ántes dos litros de aguardiente refinado: añádase a todas estas drogas algunos palos de anclusa, que fortificarán el color; despues de bien enlodada i tapada la botella, se espondrá por espacio de un mes al sol sobre arena o estiércol seco, i donde no caiga agua ni la mas lijera lluvia. Se tendrá la precaucion de graduar la botella de manera que quede en ella un vacío de dos dedos, porque si no podría romperse por el calor i la fuerza del aguardiente.

*Agua para quitar las pecas en poco tiempo.*—Se toma una libra de vinagre blanco, media de tártaro blanco i media de alumbre de roca: hecho todo polvos sutiles, se añade media libra de harina de cebada i otro tanto de harina de habas: se ponen en una retorta todas estas cosas bien mezcladas, i se destila en un baño de arena; saldrá una agua en la cual se enipapará un lienzo para ponerlo por la noche en la cara al acostarse, i las pecas desaparecerán pronto, continuando algun tiempo su uso.

*Pomada para quitar las arrugas de la cara.*—Se toma jugo de cebollas de lirios blancos i miel blanca, dos onzas de cada uno, i una onza de cera blanca dēretida: se incorpora bien, i se hace una pomada de todo. Es menester untarse todas las noches la cara, i enjuagársela todas las mañanas con un lienzo.

*Polvos para quitar las manchas encarnadas de la*

*cara.*—Se calcinan al fuego canillas de carnero, i hechas polvo, se ponen éstos en infusion por veinte i cuatro horas en vino blanco, i se lava la cara con dicha composicion.

*Para quitar los paños i manchas de la cara.*—Se pone un huevo fresco por la noche en un litro de vinagre blanco bueno: la cáscara del huevo se disolverá; entónces se quiebra enteramente i se bate con el vinagre, añadiéndole un poco de alumbre en polvo. Este vinagre es excelente para quitar los paños, manchas encarnadas i granos que salen a la cara.

*Agua excelente para blanquear el cútis, i para destruir las pecas de la cara.*—De azufre molido media libra, de sal de soda o barrilla igual cantidad: se pondrá todo junto a cocer en suficiente cantidad de agua comun, en vasija de barro vidriada, hasta que la mayor parte del azufre se haya disuelto, i se cuele. Este es uno de los mejores cosméticos, pero es menester saberlo graduar añadiéndole agua si la composicion es muy fuerte, debiendo advertir que a las personas que ántes hayan usado de algunas composiciones metálicas para blanquearse la cara o darse colorete, en los primeros dias que usen de esta composicion se les ennegrecerá el cútis, pero continuando despues con la precaucion debida con esta receta i sin que de ello les resulte el menor mal, notarán efectos admirables.

*Para hacer desaparecer los granos i las manchas encarnadas de la cara.*—Se toman dos onzas de estoraque, dos de benjuí, media onza de raiz de lirio de Florencia, se muele todo, i se pone en una vasija con dos litros de espíritu de vino en dijestion sobre fuego suave o rescoldo por veinte i cuatro horas, i estando el líquido aposado, se echará lo claro en una botella de vi

drio i por este medio se tiene una leche virjinal mui olorosa: para servirse de ella, se echará en un vaso tanta agua cuanta sea necesaria para lavarse la cara, i en ella se echará algunas gotas de esta composicion.

*Pomada de la sultana.*—Se hace con bálsamo de la Meca, esperma de ballena i aceite de almendras dulces. Esta pomada conserva el color fresco, i es conveniente para los que tienen granos en el rostro.

*Colorete que imita el natural.*—Se toma madera de brasil i alumbre de roca, se muelen juntos i se ponen a hervir en vino hasta que queden reducidos a las dos terceras partes: estando esta composicion fria, se moja un poco de algodón en ella, i se frotan las mejillas.

*Otro colorete de carmin.*—Se pone en infusion por espacio de veinte i cuatro horas sobre rescoldo, en una botella de vidrio, con suficiente cantidad de vinagre, una onza de palo brasil reducido a polvos mui sutiles; se echa esta infusion en una cacerola, añadiendo dos libras de agua, i se hará cocer hasta que se consuman las tres cuartas partes. Se añaden dos onzas de alumbre en polvos i media onza de cola de pescado cortada en pedacitos, i cuando ésta esté disuelta, se pondrá en tarritos, i se guardará para el uso.

*Vinagre aromático, llamado vulgarmente de «los cuatro ladrones».*—Se toma de cogollos secos de absintio mayor i menor, de romero, de sauce, de menta, de ruda, de cada cosa onza i media; dos onzas de flor de espliego seco, dos dracmas de ajos; de raiz de cálamo aromático, de canela fina, de nuez moscada, dos dracmas de cada cosa: se pone todo en infusion por quince dias en cuatro litros de vinagre blanco: se cuele, filtra i se añade cantidad suficiente de alcanfor, disuelto en

media onza de espíritu de vino, i se conserva en botellas exactamente tapadas. El nombre mas conveniente de este vinagre es el de *aromático*; el de *antiséptico* se lo han dado sus propiedades. Este vinagre ha gozado, i aun goza de la mayor reputacion como remedio probiótico en las enfermedades contagiosas o pestilenciales. Se emplea para preservarse del mal aire, frotándose con él las manos i la cara, o haciéndolo evaporar en las habitaciones de los enfermos.

*Agua de lavanda.*—Tómese dos litros de aguardiente bueno, póngase en una olla de barro, añádanse cuatro puñados de flor de espliego, póngase a fuego lento i consérvese en botellas cerradas. Esta agua es un remedio contra las contusiones, aplicando unos paños empapados con ella.

*Agua de olor.*—Tómese una onza de benjuí, dos de estoraque i un poco de raiz de lirio de Florencia en polvo; se pone en infusion todo en cuatro onzas de aguardiente por ocho horas sobre rescoldo; despues se pasa el licor por un lienzo i se vuelve a echar sobre las heces cuatro onzas de aguardiente para sacar otra agua, que se mezcla con la primera. Las heces pueden servir para hacer pastillas.

*Agua de violeta.*—Tómese una libra de espíritu de vino rectificado i dos onzas de lirio de Florencia; se deja en infusion por doce o quince dias, i despues se filtra i guarda la tintura.

*Agua de rosa.*—En una olla vidriada se pone agua i la cantidad de hojas de rosas frescas que se juzgue conveniente; échense encima dos o tres gotas de espíritu de vitriolo, las que bastarán para comunicar el olor i color de la rosa.

*Espíritu de lavanda sin destilar.*—Echese una gota o dos de aceite de espliego en medio litro de agua pura, i ajítese en una botella de vidrio.

*Para teñir de negro fino el pelo.*—Hágase hervir durante una hora, en un litro de agua, una onza de mena de plomo i otra de virutá de madera de ébano; añádanse dos dracmas de alcanfor, lávense los cabellos con esta tintura, i tomarán un negro hermoso.

*Composicion para teñir el pelo de negro.*—Se quebranta una libra de nueces de agallas, se hacen hervir en aceite de olivo hasta que se ablanden; luego se ponen a secar i se hacen polvos finos, los cuales se incorporan con partes iguales de polvos de carbon de sauce o de otra madera suave; i de sal comun pulverizada, i un poco de corteza de limon o de naranja seca, hecha polvos: despues se hace hervir todo con doce libras de agua, hasta que lo que quede en el fondo de la vasija, parezca una pomada negra: con ésta se unta el pelo i se pone encima un gorro hasta que se seque: entónces se peina. Esta composicion es escelente para teñir de negro el pelo, i tambien es buena para fortificar la cabeza, pero es necesario usarla una vez cada semana.

*Otra.*—Se echa espíritu de nitro sobre limaduras de plata i se pone en el baño de arena en una retorta, añadiendo *agua griega* i filtrándolo.

*Para teñir el pelo blanco, de castaño.*—Es preciso primero desengrasar el pelo con agua tibia, en la cual se disuelve un poco de alumbre: luego se toman dos onzas de cal viva apagada al aire, uno de litarjirio, i una i media de cal de plomo: hecho todo polvos i pasados por tamiz se deslie un poco de este polvo con agua

rosada: se unta el pelo con esta composicion, i se deja secar por seis horas; despues se lava con un poco de agua, i se deja secar de nuevo al aire, o se enjuga con lienzos calientes. Este polvo no tiñe el cútis. Esta receta i la anterior, aunque contienen sustancias metálicas, no ocasionan al casco daño alguno.

*Para hacer crecer i nacer nuevamente el pelo.* — Tómese una onza de tuétano de buei, otra de grasa fresca de puerco: háganse hervir ámbas cosas en una olla de barro; cuélese esto, i en seguida échese por encima una onza de aceite de avellanas; esta pomada hace crecer i nacer de nuevo el cabello.

*Pomada para hacer crecer el pelo.* — Manteca de gallina, aceite de flor de cáñamo i miel, de cada cosa cuatro onzas; todo se cuece, i de ello se hace una pasta que se untará a los ocho dias siguientes.

*Otra.* — Seis dracmas de láudano, dos onzas de manteca de oso u otra, media de miel, tres dracmas polvo de orrone, una i media dracma de ceniza de raiz de caña, tres dracmas bálsamo del Perú i un poco de aceite de almendras dulces.

*Para que no se caiga el pelo se le echa perejil o simiente de perejil en polvo.*

*Receta para hacer caer el pelo.* — Se toma un frasquito de vidrio o cristal, se llena de agua clara hasta las tres cuartas partes, i se acaba de llenar con agua fuerte, se remueve bien, i despues con esta mezcla se frota la parte en donde no se quiera que haya pelo; no solamente lo hará caer, sino que no volverá a salir jamas.

*Pasta depilatoria.* — Se toma una onza de arsénico amarillo, una libra de cal viva i diez onzas de almidon:

se hace polvos finos el arsénico, se pasa la cal por un tamiz de seda, i se pone el almidon igualmente en polvos finos: se hace prontamente la mezcla, i se forma una pasta con cantidad de agua suficiente, la cual pasta se guardará en una vasija tapada herméticamente. Con ella se untan las partes velludas de que se quiera hacer caer el pelo o vello; i poco tiempo despues de haberla aplicado, se lava con agua tibia.

*Polvos para limpiar la dentadura.*—Tómese media onza de crémor, azúcar fina i hueso de jivia, dos dracmas de lirios de Florencia i sangre de drago; se reduce a polvos i se mezcla, frotándose la dentadura con un cepillo mui fino.

*Otros.*—Media onza de azúcar, cáscaras de huevo calcinadas, i coral blanco o rojo; se muelen reduciéndolo a polvos, frotándose con estos polvos como con los anteriores.

*Agua para fortificar la dentadura.*—Póngase en cuatro litros de agua sal amoniaco, flor de romero, tomillo, mejorana i espliego, se machaca mucho i pone en infusion por espacio de cuarenta i ocho horas, pasándolo despues por un paño fino.

*Otra.*—En un litro de agua póngase a cocer unas cuantas hojas de salvia, zumo de limon o vinagre fuerte, i luego que haya dado unos hervores se aparta, tapándolo bien, i cuando esté frio se pasa por un tamiz, usándolo como los anteriores.

*Para limpiar los dientes i hacer crecer la carne de las encías.*—Se toma una onza de mirra bien machacada, dos cucharadas de miel blanca de la mejor, i un poco de salvia verde, bien pulverizado todo, para frotarse con esta composicion los dientes por mañana tarde.

*Para afirmar las encías i los dientes que se mueven.*— Se toma una onza de mirra con vino i aceite para enjuagarse con esta composicion la boca: o se hierven hojas de encina para enjuagarse con su decoccion, añadiéndole unas gotas de espíritu de vitriolo.

*Para reparar las deformidades o defectos de las uñas.*— Una mano hermosa muchas veces se afea por deformidades de las uñas; algunas son amarillas, rojas u oscuras, i aun manchadas de blanco o de negro, etc. Para reparar estos defectos pondremos las preparaciones siguientes, por medio de las cuales se volverán hermosas, blancas, sin manchas, i conservarán un justo equilibrio con la hermosura del encarnado de las manos.

*Modo de dar un color hermoso a las uñas.*— Es preciso primero lavarse los dedos con jabon, luego frotarse las uñas con partes iguales de cinabrio i esmeril hecho polvos, despues se untan con aceite de almendras amargas; continuando de este modo por algun tiempo, las uñas se volverán blancas, transparentes i limpias.

Tambien lavándose las uñas con agua de marrubio blanco i frotándolas despues con polvos de chipre, i lavándolas al momento con el agua dicha de marrubio, se volverán bien pronto blancas.

*Para quitar las manchas de las uñas.*— Se derrieten partes iguales de pez i de trementina en una ollita o cacerola sobre el fuego; despues se añade vinagre i azufre pulverizado sutilmente; aplicada esta mezcla sobre las uñas, las manchas desaparecerán en poco tiempo.

La pez i la mirra derretidas juntas, hacen los mismos efectos.

El agua destilada o el jugo de melon, es un buen

medio para quitar las manchas blancas de las uñas, teniendo cuidado de lavarse con dicho jugo.

*Para que adquieran su estado natural las uñas comidas.*—Es preciso frotarse muchas veces con el agua destilada de la yerba llamada *lengua de perro*: este medio es soberano para que vuelvan a su estado natural las uñas secas, roidas i rasgadas.

La corteza de tocino tambien es mui buena, frotándose con ella las uñas de tiempo en tiempo.

La simiente de berros molida en un mortero con miel, i aplicada sobre las uñas, las hace adquirir su estado natural.

*Pasta económica para blanquear las manos.*—Cúezanse bien papas de las mas blancas i harinosas con agua de salvado, se pelan i desmenuzan hasta formar una pasta con leche. La miga de pan es tambien mui buena. Para quitar la tinta i moho de las manos se resregan con zumo de limon o sal de acederas.

*Para disipar el mal olor de los piés i de los sobacos.*—Para esto es preciso tener cuidado particular de lavarse los piés i debajo de los brazos; mudarse a menudo de camisas i calzado: lo dicho suele bastar para algunas personas, pero para otras nó: estas deben mantener el asco espresado, i lavarse piés i sobacos con un cocimiento de veinte libras de lejía de cenizas, tres puñados de hojas de laurel, dos de cálamo aromático, i uno de dictamo de creta; todo se hace hervir junto, se cuelean i se añaden cuatro libras de vino bueno. Al fin de algunos dias del uso de este cocimiento, se hallarán libres los piés i sobacos del mal olor sin que sea perjudicial a la salud.

*Para perfumar la ropa.*—Se recojen flores odoríficas; despues de secarlas a la sombra, se las echa polvo

de nuez moscada i clavillo. Se hace una bolsita de tafetan, se llena con ella i se mete entre la ropa.

*Pastillas aromáticas.*—Estas pastillas, de un olor mui agradable para perfumar las habitaciones i preservar de polilla toda especie de vestidos, están preparadas por un proceder particular i dotadas de virtudes soberanas contra toda clase de enfermedades, i sobre todo para los nervios; el olor aromático de estas pastillas calma la fiebre i es el mas escelente para perfumar la habitacion de un enfermo, i muchas veces para darle alivio; se perfuman con estas pastillas los vestidos para preservarlos de la polilla. Su composicion es la siguiente: media libra de cisco, el ménos pesado i reducido a polvo, una onza de resina o goma en polvo, una dracma de canela en polvo, una dracma de clavillo idem, una dracma de resina (storax) en polvo, dos dracmas de mirra, una onza de íris de Florencia en polvo, media onza de coriandro, media onza de nitrato de potasa, dos dracmas de sal de nitro i una onza de goma arábica en polvo.

Disuélvase la goma en medio vaso de agua, i hágase de todo una pasta; divídase en seguida en porcioncitas a modo de pequeñas pirámides, dejándolas secar bien ántes de usarse.

Para servirse de estas pastillas no hai mas que colocarlas donde se quiera encenderlas, por la punta mas delgada, i dejarla hasta que por sí mismo se consuman.

# INDICE JENERAL.

## I

### CONSERVACION DE LAS SUSTANCIAS ALIMENTICIAS.

	Pájs.		Pájs.
ADVERTENCIA.....	3	CONSERVACION DE LOS	
Introduccion.....	9	HUEVOS .....	19
Pastillas de caldo.....	10	MEZCLA SALINA PARA	
CONSERVACION DE LAS		CONSERVAR LAS CAR-	
SUSTANCIAS ANIMALES		NES DE MOLO QUE NO	
POR EL ACEITE.....	21	QUEDEN MUI SALADAS.	20
Adobo para carnes.....	12	PREPARACION I CONSER-	
Perdices en escabeche.....	13	VACION DE LA CARNE	
CONSERVACION DE LAS		DE CERDO I SUS PRO-	
CARNES, AVES I PESCA-		DUCTOS. ....	20
DOS POR LA PRIVACION		Preparacion i conservacion	
DEL AIRE, DEL CALOR		de la manteca de cerdo... 20	
I LA HUMEDAD.....	13	Id. id. de los jamones..... 22	
Conservacion de las carnes.	14	Embuchados..... 23	
Id. del pescado fresco.....	14	Morcillas..... 23	
Id. de los peces vivos.....	14	Id. estremeñas..... 24	
CONSERVACION DE LA LE-		Id. blancas..... 24	
CHE I SUS PRODUCTOS..	15	Id. a la francesa..... 24	
Conservacion del queso.....	16	Chorizos..... 25	
Conservacion de la mante-		Id. de Candelario, en Estre-	
quilla.....	16	madura..... 25	
Mantequilla fresca.....	16	Id. a la francesa..... 26	
Id. salada.....	17	Id. a la italiana..... 26	
Id. derretida.....	17	Embuchados a la francesa. 26	
Id. rancia.....	19	Longanizas..... 27	
		Salchichas..... 27	

	Pájs.		Pájs.
Salchicha fina.....	27	Alcaparras.....	37
Id. aromática.....	27	Pepinillos.....	37
Id. blanca.....	27	Vinagres aromáticos.....	37
Salchichon.....	28	Id. de estragon.....	38
Id. a la catalana.....	28	Id. de saúco.....	38
Id. a la francesa.....	28	Id. de estragon compuesto..	38
CONSERVACION DE LOS		CONSERVACION DE LAS	
VEGETALES DE LA		LEGUMBRES POR OTRO	
HUERTA POR DESECA-		SISTEMA.....	38
CION.....	29	Alcachofas, coliflores.....	39
Legumbres.....	29	Espárragos.....	40
Verduras.....	30	Arvejas tiernas.....	40
Coles, lechugas, repollos....	30	Habas tiernas.....	40
Coliflores, apio, rábano, es-		Porotitos verdes.....	40
párragos, etc.....	31	Acederas.....	40
Plantas i semillas aromáti-		Espinacas.....	40
cas.....	31	Raíces.....	40
Cebollas.....	31	Camotes.....	41
Papas.....	32	Cebollas, apio, cardo, etc... 41	
Camotes.....	32	Tomates.....	41
Calabazas.....	33	Callampas.....	41
Melones.....	33	Trufas o criadillas de tierra. 41	
Alcachofas.....	33	CONSERVACION NATU-	
Pimientos.....	33	RAL DE LAS FRUTAS... 41	
Tomates.....	34	Frutero portátil.....	42
Callampas.....	34	Nueces, almendras, avella-	
Trufas o criadillas de tierra . 34		nas.....	44
CONSERVACION DE LOS		Castañas.....	44
VEGETALES POR EL VI-		CONSERVACION DE LAS	
NAGRE I PREPARACION		FRUTAS POR LA DESE-	
DE ESTE.....	35	CACION.....	45
Encurtidos.....	35	Uvas, pasas.....	45
Modo de hacer i tener buen		Higos.....	46
vinagre.....	35	Ciruelas.....	46
Clarificacion i decoloracion		Duraznos.....	47
del vinagre.....	36	CONSERVACION DE LAS	
Preparacion por el vinagre . 36		FRUTAS POR LA SAL... 47	
Pimientos.....	36	Aceitunas.....	47
Tomates.....	37	Id. quebrantadas.....	47

	Pájs.		Pájs.
Aceitunas rajadas.....	48	Enfermedades i degeneraciones de los vinos.....	51
Id. enteras.....	48	Medios de corregirlas.....	51
DE LAS BODEGAS I LOS VINOS.		Medio de dar al vino un gusto agradable.....	55
La bodega i los toneles.....	49	Cuidados que exigen los vinos embotellados.....	55
Coladura i estraccion de los vinos.....	50		

II.

**RECETAS CASERAS DE ECONOMIA DOMESTICA.**

Procedimientos para quitar toda clase de manchas...	57	Para limpiar las alhajas de oro i volverles su brillo i color.....	
Manchas de cera.....	57	Para limpiar un anillo o cualquiera alhaja de oro que haya caido al fuego	62
Id. de tinta.....	57	Para limpiar i dar lustre al oro o cualquiera obra dorada.....	62
Id. hierro.....	57	Otro método.....	62
Id. de fruta.....	57	Modo de limpiar el oro i la plata de los bordados de las telas, cajas, etc.....	62
Id. de brea.....	57	Modo de limpiar la plata	63
Id. de sebo.....	57	Otro modo.....	63
Id. de manteca.....	58	Modo de impedir que las moscas ensucien los muebles, espejos etc.....	63
Id. de grasa.....	58	Recetas contra las polillas i para librar de ellas las telas de lana, vestidos i pieles.....	64
Id. de aceite.....	58	Para librar una habitacion de los mosquitos.....	64
Id. de moho.....	58	Esterminio de pulgas i chinches.....	64
Id. de vino.....	58	Para destruir lauchas i ratones.....	66
Id. de grasas.....	58	Para destruir las hormigas	66
Id. de resinas.....	59		
Id. de álcalis.....	59		
Id. de alquitran.....	59		
Otras manchas.....	59		
Jabon para toda clase de manchas.....	59		
Otro jabon excelente.....	59		
Polvos para borrar las manchas de tinta sobre papel.	60		
Otra receta para el mismo efecto.....	61		
Receta para quitar al papel, a las láminas i a los libros las manchas de sebo.....	61		

Pájs.		Pájs.
67	Para purificar el aceite.....	72
67	Modo de impedir que se enrancie el aceite.....	73
67	Para quitar al aceite su olor rancio.....	73
67	Modo de clarificar el agua.....	74
67	Modo de dulcificar el vinagre.....	74
68	Para convertir el vino tinto en blanco superior a su primera calidad.....	75
68	Modo de volver su fluidez a la leche cuajada i de impedir que se corte al fuego.....	76
68	Modo de enfriar las bebidas en verano.....	77
69	Para hacer hielo artificial.....	77
70	Modo de tener vino o agua fria en verano, sin nieve.....	78
70	Café saludable i económico.....	78
70	Carbon económico.....	79
70	Modo de cortar una vasija de cristal en cualquiera direccion.....	79
71	Método para pegar cristales.....	80
71	Para que los vasos de vidrio o de cristal no salten con el fuego.....	80
71	Modo de corregir el gusto de la harina mohosa....	80
71	Para que el pan duro se ponga tierno.....	80
71	Modo de limpiar los guantes sin mojarlos.....	80
72	Colchones de musgo.....	80
72	Modo de conservar i propa-	80
72	gar las sanguijuelas.....	80
73	Cimientos de cal para tapar las vasijas i pegar las que estén rasgadas o rotas...	80
73	Cimientos con base de cal. Id. de limaduras de hie-	80
74	rrs.....	80
74	Betun de resina para enlazar botellas.....	80
75	Método para tener flores en todo tiempo.....	80
76	Para obtener flores dobles. Modo de adornar las habi-	80
77	taciones con ramas de árboles frutales que se mantendrán cubiertas de hojas i de flores du-	80
77	rante los mayores frios del invierno.....	80
77	Medio para tener frutas sobre sus árboles en invierno.....	80
78	Modo de hacer cifras, armas, flores u otros dibujos sobre frutas.....	80
78	Modo de hacer engrosar las frutas.....	80
78	Agua de vejetacion.....	80
79	Modo de destruir los gusanos i sabandijas que destruyen los jardines.....	80
79	Modo de destruir los insectos que atacan los árboles frutales.....	80
80	Modo de libertar los olivos de gusanos.....	80
80	Modo de conservar los melones.....	80

III.

RECETAS PARA EL TOCADOR.

	Pájs.		Pájs.
Agua balsámica para quitar las arrugas de la cara.	81	Colorete que imita al natural.....	87
Agua de belladona.....	81	Otro colorete de carmin....	87
Agua de los ángeles.....	82	Vinagre aromático, llamado vulgarmente de <i>los cuatro ladrones</i> .....	87
Aceite cosmético.....	82	Agua de la banda.....	88
Leche de rosa.....	82	Id. de olor.....	88
Pomada para el cutis.....	82	Id. de violeta.....	88
Agua para limpiar i hermo- sear el cutis.....	82	Id. de rosa.....	88
Para hermostrar el rostro...	83	Espíritu de la banda sin destilar.....	89
Pomada admirable para el cutis.....	83	Para teñir de negro fino el cabello.....	89
Blanco excelente para los brazos i cara.....	83	Composicion para teñir el pelo de negro.....	89
Recetas eficaces para lim- piar i hermostrar el cutis.	84	Otra.....	89
Pomada para los labios....	84	Para teñir el pelo blanco, de castaño.....	89
Leches virjinales.....	85	Para hacer crecer i nacer nuevamente el pelo.....	90
Agua para quitar las pecas en poco tiempo.....	85	Pomada para hacer crecer el pelo.....	90
Pomada para quitar las arrugas de la cara.....	85	Otra.....	90
Polvos para quitar las man- chas encarnadas de la cara.....	85	Receta para hacer caer el pelo.....	90
Para quitar los paños i manchas de la cara.....	86	Pasta depilatoria.....	90
Agua excelente para blan- quear el cutis i para des- truir las pecas de la cara.	86	Polvos para limpiar la den- tadura.....	91
Para hacer desaparecer los granos i las manchas encarnadas de la cara....	86	Otros.....	91
Pomada de la sultana.....	87	Agua para fortificar la den- tadura.....	91
		Otra.....	91
		Para limpiar los dientes i	

	Pájs.		Pájs
hacer crecer la carne de las encías.....	91	las uñas.....	92
Para afirmar las encías i los dientes que se mueven...	92	Para que adquirieran su estado natural las uñas comidas.....	93
Para reparar las deformidades o defectos de las uñas.....	92	Pasta económica para blanquear las manos.....	93
Modo de dar un color hermoso a las uñas.....	92	Para disipar el mal olor de los pies i de los sobacos.	93
Para quitar las manchas de		Para perfumar la ropa.....	93
		Pastillas aromáticas.....	94