

CONFERENCIA XXI.

DEL MODO DE HACER LOS QUESOS, VÉLAS DE SEBO Y JABON ECONÓMICO.

Dijo D. Eusebio : Ya que hemos tratado de las vacas, ovejas y chibos, me parece muy al caso deciros alguna cosa de las leches que dan estos ganados, que á la verdad son un alimento muy agradable y provechoso al hombre en bebida y comida, para sí y para vender.

Debemos advertir que el que pueda vender la leche reciente en poblaciones considerables sacará por lo comun mas precio que convirtiéndola en manteca ó queso, segun enseña la experiencia.

Tambien es bueno que sepan que hay leches que contienen mas manteca unas que otras, y esto se conoce por medio de un instrumento llamado lactómetro, el cual se hunde mas grados en la leche acuosa, y no tantos en la leche sustanciosa. Si la leche tiene agua se conoce con dicho instrumento. Tal vez alguno para ocultar la maldad y espesar la leche aguada echará harina, pero este engaño se descubre de este modo : se

coge un poco de esta leche, se tiene en un vaso, y se le echa una gota de disolucion de *yodo*, y si la leche es falsificada toma al instante un color violado. Ninguna industria exige mayor limpieza que el elaborar las leches, porque se vuelven ácidas con mucha facilidad, y se malean las vasijas con gravísimo riesgo de la salud. Algunos tienen por mas acertado el que todas las vasijas sean de vidrio ó cristal, porque son mas limpias y la leche se conserva mejor que en las de metal, piedra ó barro.

Para extraer la manteca ó manteguilla de la leche, en primer lugar se deja reposar la leche en vasijas de poco fondo y fresca, y se recoge la nata que sube á la superficie. 2.º Se agita ó bate esta nata en alguno de los aparatos que sirven al intento. 3.º Se lava con agua la manteguilla, ó bien se prensa para extraer la parte de leche que pueda contener, y despues se guarda. La leche de que se ha sacado la nata sirve para hacer quesos, y si no quieren hacerse, se sigue recogiendo cuanta nata suba á la superficie hasta que se agrie la leche, pero esta segunda manteguilla será de inferior calidad.

El queso.

Hay dos especies de queso : el *craso*, que procede de leches á que no se ha quitado la nata para hacer manteguilla, ó se le ha quitado muy poca, y el *enjuto*, que procede de leches muy desnatadas.

El queso exige las operaciones siguientes :

1.^a Cuajar la leche, bien sea por medio del cuajo de los corderos ó becerros tiernos, ó bien por medio de la flor de la alcachofa, del cardo, ó por algun ácido, hirviendo una porcion de leche con estas sustancias, y mezclándola con la demás.

2.^a Separar el suero de la cuajada : al efecto se agita esta y se ata en servilletas para que se separe la líquida.

3.^a Poner en moldes y prensar en ellos la masa para darle la forma.

4.^a Salar los quesos en salmuera y dejarlos secar; esta operacion se repite hasta que cada veinte libras de queso hayan absorbido una libra de sal.

Por último, los secan lentamente y los frotan todos los días, volviéndolos de arriba abajo.

La manteca.

La de puerco es la gordura del mismo animal, y sirve para diferentes guisos, como es de todos sabido.

Las velas de sebo.

Se hacen de la manteca, sebo ó gordura de los carneros, ovejas, bueyes y vacas : se ponen á derretir en un caldero, entre tanto se preparan mechas que sean de algodón, y cuanto es el algodón mas finamente hilado, da mas buena luz :

preparadas las mechas ó torcidas, se pueden hacer las velas de dos maneras : primero, con molde de vidrio ó de hoja de lata, ó por mojo y verga. Del primer modo se tienen los moldes á propósito, se acomodan las mechas, y con vaso de hoja de lata de piquito se irá echando el sebo que no sea demasiado caliente, porque no saldrian bien las velas.

Del segundo modo ya es cosa sabida.

Algunos encima de la vela ponen una capa de cera derretida, y con esta diligencia la vela es mas sólida, y no hiede tanto, ó muy poco; otros se valen de la cal ó de otra cosa.

El jabon económico.

Se hace de las heces del aceite de aceitunas, de coco ó de otra cosa oleosa; y de los desperdicios de sebo y grasas, que por su poca cantidad apenas tienen valor; pueden convertirse en jabon en la forma siguiente :

1.^o Con muchas cenizas, un poco de cal y poca agua hágase una lejía muy fuerte; advirtiéndose que despues de las cenizas de la barrilla y de otras plantas semejantes, las mas ricas en álcali para lejías fuertes son las de pita y las de caña y paja del maíz.

2.^o Formada la lejía y dejada reposar, se decanta, y puesta despues á hervir en una caldera, se echan en ella muy poco á poco las heces del aceite y las sustancias crasas : se sigue cociendo

esta mezcla hasta que se vuelve muy espesa, y se guarda para enjabonar con ella. Si la pasta contiene aceite ó grasa que no se deshaga bien en el agua, es señal de que la masa tenia poca lejía, y se le ha de añadir cociéndola de nuevo.

Basta por hoy : dínos, Federico, ¿cómo se conoce si la leche es buena ó si hay algun fraude? — Cómo se extrae la mantequilla? — Cómo se forma el queso? — De qué especies hay? — Qué es la manteca de puerco? — Cómo se hacen las velas de sebo? — Cómo se hace el jabon?

CONFERENCIA XXII.

DE LAS AVES EN GENERAL, Y DE LAS DOMÉSTICAS EN PARTICULAR.

Dijo D. Eusebio : Todas las aves, generalmente hablando, tienen dos piés, dos alas, un pico córneo y un cuerpo vestido de plumas.

Hay algunas aves que no tienen en las alas aquellas plumas gruesas que se llaman remos, ó las tienen tan cortas que no pueden volar; tales son el avestruz y el casuario.

La mayor parte de las aves viven en los árboles; otras en tierra, y otras en el agua.

Los ánades, los cisnes y otras aves acuáticas tienen los dedos pegados con una membrana que se llama piel natatoria.

Hay aves que se alimentan de granos, como los pollos, palomas y otras, y para ayudar á la digestion á veces comen piedrecitas, pedacitos de yeso, tierra... Otras aves viven de carnes, y por eso van á la caza de serpientes, topos, ratones, pájaros, insectos y otros animales; tales son el águila, el halcon, el gavilan... Los buitres, los cuervos y las áuras comen carnes muer-

tas, pero la mayor parte se nutre de semillas, frutas...

El pico sirve á las aves no tan solo para picar las sustancias con que se alimentan, y para defenderse de sus enemigos, sino tambien para pulimentar sus plumas, para edificar sus nidos y para llevar la comida á sus hijitos que tienen en sus nidos. Las hay que se sirven tambien del pico para trepar por los troncos de árboles, como los papagayos...

La vista de las aves es agudísima. La gallina ve al gavilan á una distancia tan grande, que la vista del hombre no puede alcanzar. El gavilan y el cernícalo divisan desde el seno de las nubes al mas pequeño animalito que corre sobre la tierra, y caen sobre él como un rayo para cogerlo. Los pajaritos que viven de insectos y gusanos ven desde las altas crestas de los árboles, cuando se mueven entre la yerba, aun los mas diminutos, y se ceban con ellos. El mochuelo, la lechuza y otras aves nocturnas tienen los ojos formados como los de gatos: es decir, que pueden ensanchar mucho la abertura de la pupila para recoger de noche aquella poca luz que hay entre las tinieblas, y así ven los objetos.

En cuanto al ollato hay aves que lo tienen finísimo; tales son los cuervos, los buitres y las auras, que perciben á gran distancia el hedor de la carne muerta.

Son admirables las precauciones y la prevision de las aves al construir sus nidos, pues lo pri-

mero que cuidan es de elegir un sitio que les proporcione con facilidad lo que ellas necesitan, y donde puedan defenderse de todos sus enemigos.

Muchas aves acuáticas no ponen mas que un huevo; las palomas, por lo regular, dos á la vez, los gavilanes tres, las cornejas cuatro, las jilgueras cinco, las golondrinas seis ú ocho, las codornices y perdices de diez á diez y ocho, y las gallinas ciento veinte al año, y si están bien alimentadas y se tiene cuidado de sacárselos luego que los hayan puesto, todavía dan mas.

Puestos ya los huevos en los nidos, los empoellan las aves; es decir, que se colocan sobre ellos y los van calentando hasta que los polluelos se desarrollan y rompen las cáscaras: los unos nacen mas pronto que los otros.

La edad á que llegan las aves es muy distinta. Los gansos, los jilgueros y otros pájaros, si no tienen ninguna desgracia, llegan hasta veinte años de edad: las águilas y papagayos pueden llegar hasta cien años, y el cisne todavía vive mas.

Algunas veces á proporcion que van adelantando en edad, adquieren las plumas de su cuello diferente color, es decir, mas brillante, que cuando eran jóvenes.

Son muchas las utilidades que las aves traen al hombre: le suministran carnes muy sabrosas, huevos muy alimenticios, plumas para almohadas y colchones, estiércol para abonar la tierra.

Además las auras, buitres, cuervos y otras

aves de rapiña devoran la carne muerta, que de otro modo podria inficionar el aire.

Las golondrinas y cornejas destruyen los enjambres de insectos y gusanos. Las cigüeñas y los aironés se comen las víboras, las culebras y las lagartijas. Los pavos ó guanajos limpian las plantas de muchos insectos que las perjudican. Los patos se comen las babosas y caracoles que tanto dañan las verduras y las yerbas de los prados. Algunas aves desarraigan las yerbas venenosas, y otras contribuyen al aumento y propagacion de vegetales y aun de animales útiles.

— Dijo D. Francisco: Verdaderamente son muchas y muy grandes las utilidades que las aves traen al hombre, y para ser agradecidos al grande beneficio que nos ha dispensado el Criador con darnos ese regalo, quisiéramos que nos dijera en particular alguna cosa de las aves domésticas y de las que mas nos utilizamos.

— Con mucho gusto, contestó D. Eusebio, y empezarémos por las gallinas, que con la abundancia de huevos que ponen nos dan uno de los alimentos mas preciosos para el pobre y para el rico, y al efecto conviene saberlas escoger.

Las gallinas.

Las gallinas mas ponedoras son las de ancho pecho y no muy gordas, de cabeza abultada, de cresta larga y pendiente de un lado, de cuello algo torcido, de piernas cortas, de piés amari-

lentos, y de pluma de color entre negro y rojizo.

La mejor comida para gallinas y pollos es la cebada, avena, maíz machacado, el mijo, el mijo, panizo y otras simientes, las patatas y las verduras, y si son coccidas les gustan mas.

El método de darles comida es este: por la mañana poca comida; y así ellas recogen lo que pueden, y por la tarde mucha.

El gallinero estará arrimado á la casa á la parte del Oriente, cobijado á fin de que no se mojen cuando llueve, porque les es perjudicial: las barras en que se posarán y descansarán de noche estarán en forma de escala bastante inclinada á fin de que las de arriba no ensucien á las de abajo. De vez en cuando se registrarán las barras para ver si se crian piojos, que son chiquitos y blancos, y en tal caso se lavan las barras ó lugares con lejía muy fuerte y agua de altramuces silvestres ú otra cosa semejante.

Los lugares para poner los huevos estarán muy limpios, y de vez en cuando se les cambiará la paja de los ponedores.

El agua para beber la tendrán limpia, pues que la corrompida les es dañina.

Se tendrá cerca del gallinero un lugar en que dé el sol, ceniza en que ellas puedan escarbar y sacudir y limpiar sus plumas.

No conviene, la primera vez que han empezado á poner huevos, dejarlas que sean cluecas. Hay un proverbio que dice: *Gallinas jóvenes para hacer huevo, y las viejas para cacarear.* Y por

esto cuando una gallina jóven empieza á graznar, se le quita poniéndola bien mojada y fresca debajo de algun cesto ú otra cosa semejante por espacio de dos dias.

Cuando una gallina de edad empieza á graznar y se le quieren dar huevos á empollar, no se le darán mas que diez y nueve ó veinte y uno, porque si se ponen mas no los puede calentar bien todos, y quedan algunos sin nacer, y nacen á los veinte y un dias.

Si se quiere que los pollos sean machos se escogerán los huevos que sean largos y puntiaguados, y si se quiere que nazcan hembras, se escogerán los huevos mas redondos y mas gruesos de una punta.

Para que la gallina clueca empolle bien los huevos, debe estar en un lugar oscuro, retirado y quieto, y debe tener á su lado comida y bebida cerca, por manera que sin moverse del nido la pueda alcanzar.

Este es el modo natural de empollar los huevos de gallina: hay modos artificiales, como son, por medio del calor del horno, como hacen en Malta, preparando un nido de estiércol de gallina y pluma en que colocan los huevos.

El otro modo es que se hace de estaño ú otro metal una caja con el nido rodeado de agua, á la cual da un calor graduado una lámpara de espíritu de vino que debe estar ardiendo constantemente. La máquina tendrá dos piés y medio cuadrados, y puede sacar de doscientos á

seiscientos pollos á un tiempo, con la pérdida á lo mas de un dos por ciento si los huevos son buenos.

Los pollitos recién nacidos no es bueno que salgan fácilmente; deben ser cuidados con esmero. Pueden dejarlos al cuidado de la misma clueca, si es vieja, pero si es la clueca gallina nueva, no sabe cuidar muy bien: mejor es remojarla y ponerla en lugar fresco, y luego volverá á poner huevos, y los pollitos se podrán confiar á un capon, que los cuidará muy bien; y el medio para que los reciba es pelarle la pechuga y echarle picapica ó fregarle con ortiga: el alivio que le causa la pelusa de los chicuelos le hace tomarles afecto.

Para engordar prontamente las gallinas se ponen en jaulas estrechas, y se les da panizo ó maíz ú otra cosa semejante.

Para conservar los huevos frescos se deben poner en un lugar fresco y oscuro con paja ó con sal.

Las palomas.

Las hay de tres clases, que son, las caseras, las de torre, y las silvestres. Á esta última clase pertenecen las tórtolas y las palomas torcaes.

Entre las palomas caseras las hay que hacen sus crias todos los meses; y á estas se les debe dar la preferencia para la economía doméstica.

Los patos.

Son tambien aves domésticas, gustando mucho de las lagunas y estanques, en que además le bañarse y refrescarse encuentran pececitos y otros animalitos para cebarse con ellos.

Las hembras ponen huevos mas gordos, aunque no tan delicados como las gallinas. No suelen empollar mas que seis huevos á la vez, y mientras que están en aquel estado se les debe poner la comida y bebida muy cerca, de modo que desde el nido la puedan alcanzar; de otra manera se mueren de hambre, antes no se levantan: están treinta y un dias á nacer. Por lo regular los huevos de pato se dan á empollar á la pava ó á la gallina, porque estas aves los reconocen mejor debajo de sus alas. Pero debe advertirse que si se dan á las gallinas junto con huevos de gallina, se deben poner los huevos de pato diez dias antes para que nazcan todos á un tiempo; de otra manera no van bien si se ponen á la vez mezclados.

Á los polluelos recién nacidos no se les deja salir del nido hasta los ocho dias: en esta primera edad se nutren con harina de maíz cocida. Cuando empiezan á salir se les dará la comida por la tardecita dentro de su gallinero, á fin de que se acostumbren á venir á él con puntualidad.

Los ánsares y gansos.

Son aves acuáticas como los patos, aunque son de mayor tamaño; su pico no es tan plano como el de los patos, tienen los piés mas largos y llevan la cabeza mas erguida; en lo demás se pueden decir iguales; allá los antiguos tenían un proverbio que decia: *pato, ganso y ansaron, tres cosas suenan y una son.*

De gansos hay de caseros y silvestres, lo mismo que de patos.

La gansa casera principia á poner los huevos en marzo y concluye en junio. Doce son los que pone de ordinario, luego descansa, en seguida otros doce, vuelve á descansar de nuevo, y luego va poniendo hasta cincuenta. Los huevos salen empollados á los treinta dias, y piden el mismo régimen que los patos, y se contentan con menos agua que aquellos.

Las plumas para escribir se sacan por lo regular de las alas del ganso, y en algunos lugares se usan las mas finas del pecho para almohadas y colchones.

Los pavos ó guanajos.

Para la cria de estas aves quizá se requiere mas cuidado que para las otras, porque nacidos los polluelos á los treinta dias de incubacion, se deben guardar mucho del frio, del sol, del vien-

to y de la lluvia, pues cualquiera de estos elementos es bastante para quitarles la vida mientras son pequeñitos.

Pasada la primera edad comen de todo, y para engordarles algunos les dan arroz y patatas mezcladas, y agua cuanta quieran que la encuentren fácilmente.

Los pavos reales.

No traen mucha utilidad; se puede decir que es una cria de lujo. Conservan unas costumbres las mas silvestres; ocúltanse las hembras para poner y cubrir sus huevos, y luego que salen los pollitos vienen á la habitacion. El macho las persigue, si les descubre sus nidos.

Cuando el labrador descubre algun nido de pavas reales, de guanajas y de patas, que tambien acostumbran ponerlos debajo de matojo ó arbustos, les armará una casita de ramas ó guano para cubrirles de los estragos de la intemperie.

Las gallinas guineas.

Se crían en los campos, por lo que se ponen sus huevos á gallinas comunes para la incubacion. Para impedir que se alcen á los montes despues de criadas, como suele suceder, se les corta la pluma de las alas; de otra manera tendrán el disgusto de ver malogrado su trabajo.

Basta por hoy: dínos, Federico, ¿qué cosas generalmente tienen las aves? — En dónde comunmente viven las aves? — Cuál es el alimento de las aves? — De qué les sirve el pico? — Qué dice de la vista de las aves? — Qué dice del olfato? — Cuántos huevos ponen? — Qué años viven? — Qué utilidades traen? — Qué nos dice de las gallinas? — Cómo se debe construir el gallinero? — Qué dice de la comida, agua y ponedor que se les debe procurar? — Cuántos huevos se deben poner para empollar? — Á los cuántos dias nacen? — Cuáles son los modos artificiales para empollar? — Qué cuidado se debe tener de los pollitos? — Y para engordar las gallinas ¿qué se debe hacer? — Y para conservar los huevos frescos ¿qué se practicará? — Qué nos dice de las palomas? — De cuántas clases hay? — Qué nos dice de los patos? — Qué huevos ponen? — Cómo se empollan? — Qué comida se les da, y cuándo? — Qué nos dice de los gansos? — Qué huevos ponen, y cómo se empollan? — Qué nos dice de los guanajos? — Qué de los pavos reales? — Qué de las gallinas guineas?