

947

**Queso de Parma.**

Para hacer el queso de Parma, se distribuye la leche de vacas en cantidad de veinte libras de peso en vasijas de madera de doce pies de diámetro y cuyos bordes tienen cuatro pulgadas de altura: al día siguiente de esta operación, se quita la nata, ó la flor de la leche que se hallará á la superficie de la vasija, la cual se destina á hacer manteca. Luego que se ha desnatado bien la leche, se pone en una caldera de cobre estañada. A cada veinticinco libras de leche desnatada se pone una onza de cuajo de carnero: se disuelve este cuajo en una poca de leche; se echa después en la leche desnatada para que se cuaje y se añade una dracma de azafrán en polvo, mezclándolo bien todo; cuando la leche está cuajada, se pone debajo de la caldera un poco de fuego suave y sin humo, el cual se administra con igualdad hasta que se advierta que el suero comienza á separarse de la cuajada: después se quita el fuego, se toma un molde ó vasija de madera de tres cuartas de diámetro, y poco más ó menos de un hueco semejante al grueso que se quiera dar al queso: dentro se pone un arco de madera: como el molde está abierto con diferentes agujeros para que el suero se escurra más fácilmente, se toma en la caldera la cua-

jada con una cuchara grande y se va echando en el molde: allí se le comprime á fuerza de manos, y se le deja reposar un día entero, para que el suero tenga tiempo de separarse mejor. Al día siguiente se levanta el queso con el aro, se pone en un paraje seco hasta que se endurezca por sí mismo y se desprenda del aro: se vuelve de cuando en cuando, y se le deja por ocho y nueve meses, para que se consolide, se forme mejor, y adquiera las buenas cualidades que debe tener. Cuando se juzga que ha llegado á su perfección, se le unta con aceite común mezclado con un poco de vinagre, y para conservarlo por mucho tiempo se pone en un paraje fresco, que no sea muy húmedo.

948

**Queso de Roquefort con leche de ovejas.**

Este queso tan generalmente estimado se hace de leche de ovejas, al cual se añade un poco de la de cabras, para hacerlo más delicado. La bondad de este queso consiste en la de los pastos. El ganado debe gobernarse con particular atención durante el invierno, no se le debe sacar más que de día, y esto después de haber salido el sol. Pero desde el mes de Abril hasta fin de Noviembre, debe exponerse al aire libre, de día y de noche, menos en los tiempos de lluvia. Entonces el



pastor, para que el ganado no se resfríe, lo pondrá en parajes donde no tenga otro pienso que paja: dará un poco de heno á los corderos primales, y suministrará á los recién destetados un poco de sal y azufre mezclado en cantidades iguales, para suplir la falta de la leche.

La experiencia ha enseñado que el ganado lanar acostumbrado á la sal, es más hermoso, más sano, más vigoroso, multiplica más y se mejora su leche y su lana; por tanto, durante el invierno, mientras que el ganado esté encerrado, se le dará sal, pero con mucha moderación, debiendo aumentarse la cantidad de ésta cuando se le saca al aire libre, y no se le dará de beber hasta después de cinco horas que se le haya dado la sal.

Los pastores deben ordeñar las ovejas dos veces al día; por la mañana á las cinco y por la tarde á las dos. Para esto deben usar unos cubos de madera que puedan contener veinte ó treinta cuartillos de leche; mientras unos ordeñan, otros deben llevar los cubos, á medida que se van llenando, á la lechera ó granja, ó á los parajes donde se ha de hacer el queso. Allí se debe colar la leche por una estameña, recibirla en una caldera de cobre estañada, cuidando mucho de lavar bien los cubos, la estameña y las calderas.

Todas las operaciones de la leche exigen mucha limpieza, hasta en lo que parece más

indiferente, y sin esta circunstancia nada sale bueno.

Luego que la leche se ha ordeñado y colado, se echará el cuajo del modo siguiente: se degollarán cabritillos antes que hayan tomado otro alimento más que leche, y se les sacan los cuajares, en donde se hallan encerrados unos grumos de leche. Se echa á estos cuajares un polvo de sal, y se cuelgan en un paraje seco. Luego que en efecto se han secado bastante y que se quiere hacer el cuajo, se pone en una cafetera de barro con cuatro onzas de agua ó suero, una parte de un cuajar, y se deja reposar en ella veinticuatro horas, para que el líquido pueda impregnarse bien: esta agua ó este suero es lo que se llama *cuajo preparado*.

Este es el que debe echarse en la leche para hacer el queso, y producirá en toda la masa una especie de fermentación que separa la parte sérosa de la leche, de las partes quesosas, las cuales se verán muy pronto fluctuar en un líquido más acuoso que la leche pura, se agruman y se unen: esta es la leche cuajada para hacer un queso parecido al de Roquefort.

La dosis del *cuajo preparado* debe ser proporcionada á la cantidad de la leche que se tiene en la caldera. Para cien libras de leche se necesita una cucharada regular de cuajo, y luego que se ha echado en ella se revuelve bien con una espumadera de mango largo;



así se deja reposar la leche, y á las dos horas se hallará enteramente cuajada.

Entonces una mujer ó un hombre, meterá sus brazos en la cuajada, y la revolverá sin interrupción en diferentes sentidos hasta que esté enteramente movida: cruzará los brazos, y en este estado aplicará sus manos sobre una porción de la superficie de la cuajada, apretándola un poco hacia lo hondo de la caldera. Lo mismo se hará sucesivamente sobre todo el resto de la superficie durante el espacio de tres cuartos de hora, y la cuajada se hallará reunida de nuevo: formará una masa de la figura de un pan, y se precipitará en el fondo de la caldera. Entonces se debe verter el suero á otra vasija. Una persona cortará después el requesón en cuatro ó más partes con un cuchillo de palo, las sacará de la caldera, y las pondrá en moldes, del tamaño proporcionado á la magnitud de los quesos que se quieran formar.

Metido el queso en la forma, se quebrantará y se amasará de nuevo con las manos: se apretará cuanto sea posible, y se llenará la forma ó molde enteramente. Entonces se cuidará de escurrirlo bien, comprimiéndolo con mucha fuerza, para lo cual convendrá servirse de una prensa común, y en su defecto de tablas muy iguales y lisas, con las cuales se cubrirá el queso, que estando en el molde, se le cargará con una piedra grande encima, del peso de unas cincuenta libras.

Se dejará el queso así cerca de doce horas, volviéndolo de hora en hora para que se escurra mejor; y cuando ya no sale suero por las aberturas de la forma, se saca el queso, se envuelve en un lienzo para que embeba la humedad, y después se le lleva al secadero. En este lugar es de advertir que uno de los principales motivos por que muchos de nuestros quesos son malos, sin embargo de la bondad de los principios constitutivos de la leche, consiste en que no se les saca bien el suero, el cual permaneciendo en el queso, le mantiene siempre un principio de acidez que los convierte en un manjar desagradable, debiendo ser excelente y grato.

El secadero es en una cámara en donde se secan los quesos en tablas muy expuestas al aire, colocadas en forma de bazares y en diferentes alturas. Para que los quesos no se abran ni rajen cuando se secan, se rodean con cinchas de lienzo vasto, apretándolas lo más que se pueda, aunque sin alterar ó deshacer la forma que se haya dado á cada queso. Después de esta manipulación se colocan en las tablas unos al lado de otros, de manera que no se toquen sino por muy pocos puntos. Hasta los quince días no se secan bien, y en este espacio de tiempo habrán de volverse dos veces al día. Es menester también tener gran cuidado de estregar, fregar y secar bien las tablas y aun volverlas. Sin estas precisas precauciones, los quesos se



agrían, no toman buen color, se pegan á las tablas, y sería muy difícil desprenderlos de ellas sin romperlos.

La primera y más principal operación que se debe dar á los quesos, como se hace en las cuevas de Roquefort, es salarlos. Para esto se empleará buena sal, que no tenga sabor amargo, molida en molinos de trigo. Está probado que la sal de sosa echa á perder los quesos.

El modo de salarlos es el siguiente: á los quince días dichos arriba, se echará la sal molida y pulverizada sobre una de las superficies planas del queso: veinticuatro horas después se volverá, y se le echará sobre la otra superficie igual cantidad de sal. Al cabo de dos días se le frotará bien con un coteño grueso, ó con un pedazo de paño, y al día siguiente se raerá fuertemente con un cuchillo; estas raeduras se pueden aprovechar, haciendo unos quesos pequeños y redondos, que son muy sabrosos.

Después de concluidas estas operaciones diferentes, se pondrán los quesos unos sobre otros, hasta el número de ocho ó doce, y se les deja así unos quince días, al cabo de cuyo tiempo, se advertirá en la superficie de cada queso una especie de moho blanco, muy espeso, á manera de espuma, y una florescencia en forma de granos parecidos á perlas. Entonces se raerán de nuevo los quesos con un cuchillo para quitar este moho y

su florescencia, y se pondrán sobre las tablas de los bazares que hay en las cuevas. Estas manipulaciones se reiterarán cada quince días, y aun más á menudo por espacio de dos meses. El moho durante este tiempo, aparece sucesivamente blanco, verdoso, rojo, hasta que los quesos adquieren por último aquella corteza rojiza, que es la señal de su completa madurez, quedando ya en estado de trasportarlos y de venderlos. Pero antes de llegar á este estado de madurez, sufren muchas pérdidas; de manera que cien libras de leche, no producen más que veinte libras de queso.

## RELOJES.

949

### Para hacerse de un buen reloj.

Lo primero que debe atender el que compra un reloj, sea de faltriguera, de sobre-mesa ó de péndola, es á que el artífice que lo venda tenga crédito de habilidad y de honradez.

Lo segundo, no pende tanto de la perfección con que estén trabajadas las piezas que lo componen, cuanto de la inteligencia del



relojero y de los principios que ha seguido, pues un reloj hecho con sumo primor, puede andar muy mal, y un reloj medianamente ejecutado, en la apariencia andará muy puntual; de manera que se puede llamar buen reloj aquel en cuya construcción se hayan juntos los buenos principios del artífice con la buena ejecución. Esto sólo lo puede colegir un facultativo de probidad en quien uno se fíe.

Lo tercero, es conveniente que un reloj de faltriguera sea medianamente grande y no muy pequeño; porque un reloj muy chico puede andar tan bien como uno muy grande; como los pequeños son muy dificultosos de ejecutar, son muy raros los que salen buenos de este tamaño, y por tanto están más sujetos á que los echen á perder los malos artífices que los componen.

En cuanto á conocer los relojes por la prueba, es muy difícil conseguirlo; en los relojes ordinarios sucede muy á menudo que anden bien por el trascurso de algún tiempo, y después muy mal, por lo cual es muy aventurada y equívoca la prueba de bondad en tales obras. Por consiguiente, el que quiera comprar un reloj, debe valerse de un artífice de estimación é inteligencia que lo examine, como queda indicado; no fiarse nunca en particular de la fe de los mercaderes, porque estos no son inteligentes.

### Reglas para traer y arreglar los relojes.

Los relojes están sujetos á variaciones que no tienen regla cierta, siendo producidas por el frío ó el calor y por los diversos movimientos á que están expuestos. De manera que cuando un reloj no adelanta ó atrasa más que un minuto cada día, no hay motivo de quejarse; pues antes bien es de admirar cómo una máquina que en las veinticuatro horas de cada día, da 4.150,200 golpes de volante, no se halle tan presto atrasando como adelantando.

Los relojes de sobremesa y las péndolas no están sujetas á las mismas variaciones que los relojes pequeños, por lo cual éstos se pueden arreglar por aquellas.

Es menester poner el reloj á la hora de ocho á ocho días, ó de diez á diez con una buena péndola, ó con un buen meridiano; y si no hace más que ocho minutos de alteración en ocho ó diez días, no es menester más que poner las manos á la hora, pero si ha hecho de diferencia más de ocho minutos, sea de adelanto ó de atraso, ya es menester no solamente poner las manos á la hora, sino tocar al registro.

Cuando un reloj se adelanta ó se atrasa, es menester, para arreglarlo, traer el registro atrás, al modo que para hacer esta mis-



ma diligencia de atrasarlo, se da vuelta al minuterero, trayéndolo de la hora siguiente á la antecedente, por ejemplo, de la una á las doce, y al contrario, si el reloj se atrasa es menester volver el registro hacia delante; esto es, del mismo lado se vuelve el minuterero de la hora antecedente á la que sigue, por ejemplo de las doce á la una.

El registro no se ha de volver cada vez más de media división de la muestrecilla grabada, á menos que el reloj haga mayor alteración en 24 horas, v. gr., cuatro ó cinco minutos; y aun entonces no se puede volver el registro sino una ó dos divisiones más ó menos, según su alteración. La experiencia y la observación del que tiene el reloj, irá poco á poco informándole de lo que debe hacer en esta parte para gobernarle, porque algunos relojes necesitan más registro que otros; y por eso muchas veces, por poco que se les mueva, hacen diferencias muy grandes, que ocasionan no tener nunca un reloj arreglado; cuando la diferencia es poca, téngase cuidado de dar un largo movimiento al registro y así se conseguirá la medida del arreglo.

Para poner un reloj á la hora, es menester servirse de la llave, y hacer volver el minuterero por su eje cuadrado hasta que el reloj señale la hora y los minutos que se quieran, teniendo cuidado de no hacer volver la mano de las horas separadamente de la de los mi-

nutos, porque hay muchas personas que los ponen en la hora con los dedos, y sucede que anda el reloj y no las manos por estar flojo el cañón sobre sus ejes.

Quando un reloj de repetición señala una hora y repite otra, se puede volver la mano de horas separadamente de la de los minutos, y ponerla á la hora y cuarto que repite el reloj; y suponiendo que en tal caso es señal que la mano de horas está floja, es necesario, para corregirlo, apretar con la punta de una navaja ó de otro instrumento el centro de la mano sobre la muestra, para que se afirme sobre su cañón, y evitar que vuelva á desbaratarse; pero si las manos se mueven con dificultad, es preciso llevar el reloj al relojero, pues fuera de que haciendo esfuerzos para moverlas sería fácil que se rompiesen ó descompusiese otra pieza de adentro, debe suponerse que la descompostura de las manos con la de la repetición procede de algún desorden de las piezas que están debajo de la muestra.

Quando las manos de un reloj, sea de repetición ó sin ella, se atrasan ó adelantan una hora ó dos, más ó menos, es menester volverlas del lado donde tendrán menos camino que andar, bien sea volverlas hacia atrás ó hacia adelante, porque no hay más riesgo de un lado que de otro; de esto se sigue que si se ha olvidado dar cuerda al reloj, y se halla adelantado una hora ó dos más ó



menos, es preciso hacer volver atrás las manos hasta ponerlas en la hora fija, lo cual es mejor que volverlas adelante once horas y media, más ó menos, según se necesite, lo cual sucede á muchas personas que temen echar á perder sus relojes, y con todo eso caen en el inconveniente que pretendían evitar, porque haciendo volver mucho á las manos sucede que los cañones sobre que estriban, quedan demasiado flojos en sus ejes, y entouces con el más leve motivo se descomponen.

Aun llega á suceder en tales relojes que el movimiento no cesa, y las manos se descomponen.

Si una persona quiere evitar el mover las manos, no le dé cuerda al reloj cuando esté muy adelantado ó atrasado; prívase de tener una hora en una parte del día ó de la noche, y dejarlo parado hasta que sea la hora que él señala en otro reloj arreglado ó péndola, déle cuerda entonces una cuarta parte de minuto antes del que marca el reloj por el cual pone el suyo, y con esta diligencia no tendrá nunca necesidad de mover las manos ni echar á perder los ejes con el ludimiento.

Cuando se tiene un reloj que dé las horas por sí, ó un despertador, ó algún otro de particular organización, cuyo movimiento retrógrado de la mano se teme pueda descomponerse, es fácil asegurarse de este recelo no siendo menester para ello más diligencia que la de atrasar el minuterero, bien entendi-

do que si se experimenta alguna resistencia al hacerlo, es más acertado volverlo hacia adelante.

Los que usan de despertadores, no tienen necesidad de otra cosa sino de separar la mano del centro de la muestra, y poner la punta sobre la hora á que quieren despertar, y dar cuerda al despertador.

Es necesario dar cuerda al reloj de veinticuatro en veinticuatro horas, y como todo reloj está expuesto á adelantarse ó atrasarse, según que la fuerza del muelle principal es más ó menos violenta, se ha inventado en los relojes el caracol, á fin de corregir las desigualdades del muelle, y los caracoles rara vez sucede que estén tan exactamente trabajados que hagan uniforme la acción del resorte sobre el juego de rueda, porque sucede en algunos relojes que se adelantan ó se atrasan en el curso de las doce primeras horas, y después que se les ha dado cuerda se atrasan ó adelantan en el curso de las doce horas siguientes; de suerte que dando cuerda al reloj de veinticuatro en veinticuatro horas, se le arregla del modo que hemos dicho en conformidad que el adelantamiento de las doce horas se compensa por el atraso de las doce últimas, en vez de que si se le deja andar, continuará en adelantarse ó atrasarse por más tiempo que el de veinticuatro horas.

Se ha de procurar que el reloj guarde siem-



pre, en cuanto sea posible, una misma postura; cuando va en faltriguera, va como si estuviera, á poca diferencia, colgado de su cordón á un clavo, y así, en dejando de llevarle consigo, se ha de colgar de un clavo y cuidar que las cajas den contra la pared, á fin de que la vibración del volante no ocasione alguna alteración al reloj.

Débase también procurar que el reloj guarde, en cuanto sea posible, un mismo temple; y así, en el invierno, no llevándolo consigo, es menester colgarlo en una pared abrigada, como es al lado de una chimenea francesa ó á la cabecera de la cama, y no hacer como muchos que lo cuelgan de los brazos de una silla, en donde con los repetidos movimientos ó vaivenes se aporrea y padece la máquina; tampoco se ha de dejar el reloj sobre una mesa ó encima de otra cosa, pues solamente debe estar colgado.

No se pueden volver las manos de un reloj de repetición mientras da la hora; cuando un reloj de esta clase toca de prisa ó muy despacio, es fácil corregirle por medio del movimiento de una mano que está cerca del galluso; cuando la repetición suena con demasiada lentitud, es menester volver la mano con la llave suavemente por su cuadro y hacia la parte de la letra V, que quiere decir veloz; y cuando repite con precipitación, es preciso volver la mano hacia el lado de la letra L, que significa lento.

No se debe llegar á la mano de los segundos de un reloj, como se llega á la de los minutos, porque hablando generalmente, no tienen la suficiente firmeza para sufrir estos movimientos, y así, cuando se quiere poner igual la mano de los minutos con la de los segundos, se ha de parar el volante por medio de un disparador en el instante que la mano de los segundos está sobre los sesenta segundos: pónense entonces las otras manos á la hora y minuto al momento que el sol pasa por el meridiano, ó bien á cualquiera otra hora del reloj de péndula, si lo hubiere en el pueblo: se suelta del disparador y entonces el reloj echa á andar, y de este modo se consigue la hora fija.

Para adelantar la péndola, es menester hacer subir la lenteja por su tuerca que está debajo, y para hacerla atrasar es menester hacer que baje, y si es una péndola de sobremesa ó de repisa, á las cuales no se puede llegar á la tuerca por detrás, se hallará en su esfera ó cuadrante un pitoncito cuadrado de acero que se ha de volver con una llave de reloj de faltriguera, de la izquierda á la derecha para adelantar, y de la derecha á la izquierda para atrasar; y para saber la cantidad de minutos que se ha de dar á la tuerca ó pitoncito que sobresale en la esfera, se pondrá en uso el método que arriba hemos dado.

No se deben retroceder más de media ho-



ra las manos de los relojes de sobremesa ó péndolas que dan horas por sí, y aun esto se ha de hacer con suma precaución, especialmente cuando se siente una fuerte resistencia causada por las piezas que corresponden á la cuadratura: no se debe tampoco hacer volver atrás la mano de los minutos cuando está puesta cerca de veintiocho ó cincuenta y cinco minutos, esto es, cuando la hora está cerca de dar, porque si en este momento se quiere atrasar el minuterero dará la hora, y cuando el minuterero llegue otra vez al mismo punto, dará la media en lugar de la hora, y entonces volverá también á dar la campana, de modo que ésta irá por un lado y el minuterero por otro.

Cuando esto sucede, es preciso volver el minuterero hasta ponerlo cerca de dos ó cinco minutos antes de la hora ó de la media, yendo poco á poco, esto es, á los veintiocho ó cincuenta y cinco minutos; hágase entonces retrogradar el minuterero hasta que la campana suene; después hágase adelantar el mismo minuterero, y volverá á sonar la campana, y entonces la hora dará á su tiempo, y la media al suyo; y sólo restará ya arreglarlo á la hora y minutos que sean.

Cuando las horas que da la campana no corresponden con las que señalan las manos, esto es, cuando toca las doce y las manos señalan la una, es menester volver la mano de minutos hasta que en la péndola sea la

hora; así también debe entenderse de algunos relojes chicos que dan la hora por sí, haciendo con ellos la misma observación y ejecución.

Si es un reloj de pared ó de repisa, es menester colocarlo de modo que poniendo la lenteja en movimiento, las vibraciones ó golpes sean perfectamente iguales, pues de su movimiento depende el andar arreglado; y aunque para nivelar esta situación perfectamente se pudieran dar algunas reglas, lo más seguro es, para ahorrarse de molestias, acudir al relojero, que á poca costa lo hará.

## 951

**Jardín botánico.**

Muchos amantes de la naturaleza gustan reunir en sus jardines plantas de diversos climas; todas estas riquezas esparcidas, cuando se hallan juntas, no solamente presentan una hermosa vista sino que también procuran la satisfacción más deliciosa al reflexionar en la utilidad que proporcionan muchas de ellas á la medicina, al tinte, á las artes, á nuestro alimento y al adorno de nuestras habitaciones. Poco es lo que nos han dicho los maestros del arte de jardinería sobre el cultivo de los vegetales: enseñan el modo de cultivar las legumbres y las flores más comunes, á multiplicarlas, á hacerlas