

aceite y la trementina. Si la carne su-  
biere entre los bordes de la hendidura  
de la tapa, se recortan estos dos bor-  
des y la carne levantada, y despues se  
aplican lechinos cargados de trementi-  
na, que cubran todo el casco ó una  
buena parte de él; y así se impide que  
la carne se levante. Si pasado algunos  
dias continúa saliendo materia es prue-  
ba que está cariado el hueso, y es me-  
nester sondearlo con la tintera para ha-  
cer mayor la abertura, y dar salida al  
pus ó á la materia, y despues aplicar  
un pequeño boton de fuego para que  
se exfolie la caries. Esta enfermedad  
por lo comun acomete al ganado ca-  
ballar, y el método que hemos pro-  
puesto para curarla es el que siguen  
los mejores y mas acreditados veteri-  
narios.

**QUARZO.** Es una piedra muy dura,  
que herida con el eslabon arroja chis-  
pas de fuego; se la puede pulimentar,  
aunque no queda muy tersa por las mu-  
chas grietas que descubre: tiene la pro-  
piedad que se funde al fuego. Se divi-  
de en muchas especies, que no es ne-

cesario referir aqui. Comunmente se ha-  
lla en las minas metálicas y es la ma-  
triz mas comun de todas ellas. Puesto  
el cuarzo en el horno con el carbon fa-  
cilita la efusion de los metales con su  
vitrificacion. Debemos advertir que el  
cuarzo no es de utilidad para la agri-  
cultura, porque las partes de que se  
compone y la tierra que forman ó que  
resulta de su descomposicion no contri-  
buye nada para la vegetacion.

**QUEMADURA.** Es la descomposicion  
de las partes sólidas de un cuerpo he-  
cha por la impresion del fuego, á la  
cual se sigue la inflamacion y un dolor  
vivo y ardiente. Cuando no es de mu-  
cha consideracion basta para curarla  
frotarla con agua que tenga un poco  
de sal, y despues aplicar paños empa-  
pados en aguardiente. Si la quemadura  
es considerable y ha levantado ampo-  
llas, es necesario primero abrirlas para  
hacer salir el agua que contienen, y  
despues lavarlas con agua tibia, servir-  
se de refrigerantes y humectantes, ob-  
servar una rigurosa dieta, usando so-  
lamente de caldos de poca sustancia.



En habiendo cesado la inflamacion se debe usar de baños de agua fria para dar tono á las partes que lo han perdido por la fuerza de la inflamacion. Con estos remedios sencillos se impide el progreso del mal, cesa la inflamacion, y se cura la enfermedad, que algunas veces suele terminar en gangrena. Si la inflamacion fuese muy grande, en este caso convendria sangrar al enfermo, aplicar sobre la quemadura cataplasmas de miga de pan, aceite, y el cocimiento de linaza, y remojar á menudo la venda con agua tibia; prohibir al enfermo todo alimento ardiente, y darle de beber con abundancia infusiones de plantas acuosas, como la lechuga, acelga &c., y hacerle lociones con el cocimiento de las mismas plantas, y tambien se puede emplear la mezcla de aceite comun con una clara de huevo; pero si empieza á gangrenarse es menester aplicar los remedios de la gangrena. Si empieza á supurar la quemadura, se le deben dar al enfermo caldos cargados de crema de arroz, de habas y de lentejas, tres ó cuatro to-

mas de quina cada dia en la dosis de una ochava, algunas cucharadas de vino bueno con moderacion para no aumentar la fiebre y detener la supuracion.

Los animales estan espuestos como los hombres á estas quemaduras, que cuando son de poca consideracion, se curan con mucha facilidad, ó por sí mismas, ó aplicándoles aquellos remedios que arriba hemos dicho; mas cuando son mayores y amenaza inflamacion, es necesario sangrarles de la vena yugular y repetir la sangría, poner un cocimiento emoliente en la parte quemada, y por encima un unguento compuesto de miel y aceite; despues se diseca la llaga cuando se ha caido la escara, poniéndole un disecante hecho con miel y albayalde. Si da palma del caballo ú otro animal doméstico de carga, como mulo, mula, asno &c. estuviere quemada, es necesario recortar la palma al rededor de la tapa, como para despalmarle, y despues introducir en el canal lechinos pequeños empapados en esencia de trementina, rociándolos con esta mis-



ma esencia dos veces cada día, y poniéndoles sobre la palma cataplasmas emolientes, y este método se sigue hasta la total curacion.

Quemadura: es tambien una enfermedad que padecen los árboles frutales plantados en espaldera, á la cual estan mas espuestos los árboles que son mas delicados, como el persico. Se ven estos árboles tostados, y la quemadura llega hasta la médula. Suele atribuirse al sol este efecto, y por esta razon se procura de mil maneras librarlos de sus ardores. La esperiencia ha hecho ver que en cualquiera situacion que esten puestos padecen esta enfermedad, prueba cierta que no es efecto del sol. El cubrir los troncos de los árboles con paja, tejas, tablas, duelas y otras cosas semejantes es muy nocivo y suele perder los árboles; lo primero porque con la humedad que se conserva mucho tiempo en el tronco se resfria la savia, no circula, ni tiene el movimiento necesario, y así se estanca y se corrompe, y el árbol se hace hético, enfermizo

y muere poco á poco; lo segundo porque estas cubiertas impiden la circulacion del aire tan necesaria para la vegetacion. Si la quemadura no viene del sol ¿á que causa la atribuiremos, ó como podrá esplicarse este fenómeno? es fácil esplicarlo: los árboles que estan en espaldera se llenan de escarcha en invierno ó nieve, ó una especie de rocío que por la noche se hiela en los mismos árboles; luego que sale el sol empieza á deshelse poco á poco, y esta agua va bajando de rama en rama hasta llegar al tronco donde suele recogerse en algun hueco que suele tener el tronco. Esta agua y la que se queda en el tronco por su escabrosidad, por no estar del todo deshelada, por la noche vuelve á helarse y forma sobre casi todo el árbol como una capa de hielo, y esta alternativa de hielo y deshielo es lo que quema los árboles de las espalderas, lo que no sucede á los que estan espuestos á todo viento. Esta es tambien la razon porque se queman mas los árboles que estan



espuestos al sol de mediodia que los otros. De la misma manera debe explicarse la congelacion de los botones, porque el agua que cae de ellos derretida por el sol se detiene al pie donde encuentra una especie de descanso, y alli vuelve á helarse; se comunica el frio á la savia, no puede subir porque su movimiento está entorpecido, se corrompe, y el boton queda sin fuerza ni vigor, se hielas y se cae porque está quemado. <sup>sa sup ogeu</sup>

Quemar las tierras se dice quando se levanta la tierra de un campo, se pone en montoncitos sobre leña formando una especie de hornillos, se les da fuego, y esta tierra así quemada se esparce por el campo. Las tierras que se queman regularmente son las que están cubiertas de matas ó malas yerbas: los prados que se quieren convertir en tierras de pan llevar y reducirlos á cultivo, y los alfalfares y espartales que se quieren reducir á cultivo. Se arranca con la hazada, ó con el arado esta yerba; se divide en cuadros; se deja secar al sol; se amon-

tona despues de seca, ó en un círculo ó en cuadro, se forman los hornillos, se le prende fuego por el medio, y se deja quemar esta yerba hasta que lo esté bien la tierra que tiene encima y á los lados. Para que pueda quemarse bien es necesario despues de prender el fuego cerrar casi del todo la abertura pequeña que le sirve de puerta para que no se forme con el viento una corriente de llamas, sino que se conserve un fuego que poco á poco se vaya estendiendo hasta consumir del todo la leña ó la yerba del hornillo: se tendrá cuidado de tapar las grietas ó aberturas para que no se exhale ni el fuego, ni el calor, ni el humo, sino que encerrados penetren toda la tierra. Si hubiese agua cerca seria muy bueno mojar bien la tierra de los hornillos antes de darles fuego, porque de este modo se impediria mejor la traspiracion estando la tierra bien apretada por todos los puntos. Cuando los hornillos se han enfriado se deshacen, y la tierra se esparce por el campo. De este modo se abo-



nan mucho las tierras, se matan las malas yerbas y sus semillas; pero no todos los terrenos exigen esta operacion.

Cuando se quema la tierra, de lejos se percibe un olor desagradable, y el humo que llega á los ojos, causa alguna incomodidad y los hace llorar, lo que manifiesta que el humo está mezclado con algunas partículas salinas, las cuales hieren los ojos y les causan por su configuracion aquella especie de escozor que les incomoda. Estas partículas es preciso que sean las mas volátiles, las mas espiritosas, las mas activas, que por lo mismo con un calor lento y moderado, empiezan á moverse en la tierra, se introducen en las raices de las plantas y yerbas, y empieza la vegetacion; y cuando se aumenta el calor igualmente se acelera su movimiento, y la vegetacion hace rápidos progresos, como lo vemos en Abril y Mayo en nuestro clima. Debemos concluir de esto, que esta operacion de la quema es muy perjudicial á algunas tierras, porque

destruye las partes animales y aceitosas de las plantas, que unidas con las sales, constituyen la savia, y que solo queda en la tierra quemada una sal insípida: que no hallando partes aceitosas y animales, es del todo estéril: que la cal esparcida por el terreno produciria el mismo efecto: que solo podrá ser útil en aquellas tierras que haya muchas sustancias aceitosas y crasas: que en las demas tierras que tengan muchas sales les perjudicará en tanto grado que las hará estériles: que el único beneficio que hace la quema á las tierras es la destruccion de las malas yerbas y de sus semillas; pero dicen algunos agrónomos que con el fuego la tierra se cuece y se vitrifica. Se equivocan, la vitrificacion de la tierra no se consigue sino con un fuego violento; el de los hornillos es un fuego ahogado que obra con mucha lentitud y tiene poca actividad, y es incapaz de vitrificar la tierra. Para convencerse de esto no hay mas que ver la tierra que se vitrifica con el fuego activo violento, y la que sale



de estos hornillos; y así los terrenos endeble que se reputan y son tales, porque tienen poca sustancia, sus pequeñas moléculas están poco unidas, porque les faltan las partes aceitosas que constituyen este enlace, y forman esta union; con la operacion del fuego se hacen estériles: los terrenos fuertes que son secos están sujetos á los mismos inconvenientes por las mismas razones: para beneficiarlos y hacerlos fértiles es necesario mezclar con la tierra una gran cantidad de yerbas, raíces y otras cosas que pudriéndose en ella dejen sustancias aceitosas y jabonosas: para los que son naturalmente húmedos la operacion del fuego será muy útil, porque abundan de yerbas y gusanos, y la parte salina que queda despues de la quema se unirá mejor con la parte oleosa y sustanciosa quitada la humedad, y así quedará mas fértil; pero este mismo efecto lo producirá la cal, y será menos costoso para el labrador. En la tierra arcillosa que es demasiado compacta para que las raíces de las plan-

tas la puedan penetrar y chupar el jugo que necesitan; la quema es absolutamente inutil; la arena mezclada con esta tierra produce mucho mejor efecto. Concluyamos de todo lo que hemos dicho hasta aqui, que la quema de las tierras es muy costosa, produce muy poca utilidad, y que á menos costa se consiguen mejor los efectos que se esperan de esta operacion.

QUESERA, LECHERIA. Es el sitio donde se guarda la leche y se hace la crema, el queso, la manteca &c.: importa muchísimo tener una buena quese-  
 sera para todas estas operaciones para que los quesos, mantecas y cremas tengan todas aquellas cualidades que los hacen tan apreciables. La quese-  
 ra debe estar en parage que no esté sujeto á las variaciones de la atmósfera; que diste de todo estercolero; que no entre en ella ningun mal olor, y que se tenga con la mayor limpieza. Debe estar sobre el nivel del suelo; el agua, con la cual se lavan las vasijas, debe salir fuera por un conducto á distancia de esta oficina, y per-



derse en un pozo, ó á distancia que no pueda entrar el mal olor en la quesera: no debe usarse en ella para las operaciones necesarias de vasijas de madera, porque por mas que se laven, con el tiempo contraen un olor agrio, que se comunica con facilidad á la leche: las personas que entren en la oficina deben dejar á la puerta los zapatos y tomar almadreñas, ú otros calzados con suelas de madera. La quesera debe estar enladrillada, y con un poco de pendiente para que corran las aguas; con ventanas al norte para que haya siempre una corriente de aire fresco que disipe la humedad. Estas ventanas deben cerrarse cuando haga mucho frio, ó mucho calor, ó amenace tempestad: debe limpiarse á menudo la quesera para que siempre esté con el mayor aseo. En fin, la quesera mejor es la que es fresca sin ser húmeda; la que experimenta menos las variaciones de la atmósfera, y está menos sujeta á las impresiones sucesivas de pesadez ó ligereza de ella. Con estas disposiciones, el queso, la

crema y manteca salen de un gusto muy excelentes, y tienen cualidades muy buenas que los hacen sumamente apreciables. Si se usa de vasijas de tierra vidriadas, en cayéndose la capa de vidrio que es muy delgada, y llega á descubrirse por alguna parte la arcilla de que se componen, es necesario desecharlas, porque en este caso la vasija adquiere un gusto y un olor agrio mucho peor que la madera, y perjudica mucho mas á la leche que el de las vasijas de madera. El uso de vasijas de estaño, plomo y cobre, es muy perjudicial, porque la leche contiene un ácido que corroe y convierte en cal las partes que corroe, y esta cal es muy nociva, y causa cólicos terribles; y aunque estas partes de cal son muy ténues, se van reuniendo poco á poco en el cuerpo de los que usan de la leche, ó de estas cosas que de ellas se hacen, y así acumuladas en el cuerpo producen efectos muy funestos. Además que el cobre sino se limpia bien, y por poco descuido que haya, produce ó contrae



el verdete ó cardenillo que todo el mundo sabe que es perjudicialísimo. Las vasijas deben ser anchas y poco profundas, porque así dan mayor porcion de crema. Ordeñada la leche debe pasarse por un tamiz ó lienzo tupido, y luego se pone en las vasijas que hemos dicho, y al cabo de ocho ó diez horas, segun el clima y la estacion sube la crema, la cual debe sacarse ni muy pronto, ni muy tarde porque no contraiga mal gusto, ó se pierda mucha de ella; en general cuanto mas fresca es la crema tanto mejor será la manteca.

**QUESO.** Es la parte gelatinosa ó mucilaginosa que se cuaja con arte para separar la parte serosa. La leche contiene partes mantecosas, crema y partes mucilaginosas, y partes serosas, y así de ella se saca manteca, crema, queso y suero. Se hacen quesos de leche de vacas, de cabras y de ovejas, y cada provincia tiene sus quesos particulares, unos de mejor sabor que otros, aunque todos se fabriquen del mismo modo, lo que proviene acaso

de la diferencia de los pastos. Los pastos de terrenos elevados se ha observado que son mas finos, y producen mejor leche que los de los valles ó terrenos pantanosos. La leche de estos pastos es mas crasa, de mayor consistencia, y no tiene el queso que se hace de ella tan buen gusto.

El queso es un alimento sólido, y de difícil digestion si se come mucho, pero en corta cantidad ayuda mucho á la digestion.

Los que estan demasiado cargados de cuajo hacen que se aceden pronto los alimentos en el estómago; los de leche de ovejas, ó de cabras, son mas fáciles de digerir que los de vacas; los frescos son un alimento refrigerante y menos indigesto que la manteca.

El queso se hace de la parte mas inferior de la leche, y de lo que queda de esta despues de cuajada separado el suero; el mas comun se hace con leche de vacas, y tambien se hace con la de ovejas y cabras, que es mas delicado. El de leche que no se ha qui-



tado la crema ó nata, es mejor y de un gusto mas superior que el que sale de la leche sin nata, y este es el mas comun. En cada pais hay sus quesos particulares, y modo de hacerles: por lo general para ser bueno el queso ha de tener crasitud, ha de ser pesado, de color amarillo, el corte limpio y liso, que no tenga gusanos, y no sea muy nuevo, ni añejo.

Para hacer el queso, 1º se cuajará la leche: 2º se salará con la sal bien molida; la mañana siguiente se vuelve y se sala del otro lado, y así alternativamente; al quinto dia se le echa sal muy molida por encima, y se le da vuelta todos los dias hasta que se endurezca; cuando lo esté se le pone en paja fresca, ó encima de tablas limpias y sitio templado, y de este modo se mantiene todo un año ó mas, pero no conviene secarle precipitadamente. Para comer el queso es preciso afinarle, porque así tiene mas crasitud, y mas picante: el modo de afinar los quesos es meterles en la cueva, y ponerlos en tablas fregadas con

aceíte ó vinagre; se les remoja en salmuera, y envuelve en hojas de olmo.

Queso de buen gusto. Se tomarán tres cuartillos de leche de vaca, recién ordeñada, medio de buena crema, donde se desatarán dos yemas de huevos frescos, y echará cinco onzas de azúcar en polvo con un poco de agua de azahar; mézclase todo y se pone á entibiar en cenizas calientes con un poco de cuajo que se habrá desleído; cuájase la leche á fuego lento, y despues se la deja enfriar; hecho esto se pondrá sobre un molde de queso una estameña muy fina para que escurra como dos horas, y despues de este tiempo se vuelca en un plato de loza.

Queso helado. Se tomarán tres cuartillos de leche, y uno de crema ó nata; échase en una sarten nueva ó bien limpia, con la azúcar suficiente y rajas de limon, y poniéndola á la lumbre se la deja hervir, y revuelve hasta que empiece á espesar; échase en un plato de plata, y cuando empieza á enfriarse se la pasa á un molde