

NOTAS

DEL CAPITULO DECIMO.

(1) En esto consiste la obtencion de los aceites esenciales ó volátiles por destilacion, siguiendo el procedimiento que se halla descrito en el cap. 9º art. 5º pag. 25 de esta obra.

(2) En España se da el nombre de *silos* á estas hoyas.

(3) Caldos de sustancia estraída de ciertas carnes, aves, &c. que se da por via de medicamento á los enfermos que se hallan estenuados.

(4) Hay otro modo de conservar la leche cual es el siguiente: se prepara las botellas que se quieren llenar, procurando que sean nuevas y que no hayan servido aun, pues estas son las mejores. Cuando se ordeña la vaca, debe ser en las mismas botellas de modo que la leche caiga de la teta del animal dentro de ellas. Luego que las botellas están llenas se tapan con un tapon bien ajustado y se asegura este con guita, ó con alambre, como se acostumbra de hacer con las botellas de cerbeza, de vino de Champaña, &c. En una caldera de hierro, ó de cobre, se pone un poco de paja, y sobre ella se coloca una tanda de las botellas con leche con un poco de paja entre ellas para evitar que se rompan al tocarse; encima se pone otro poco de paja; luego otra tanda de botellas, y así sucesivamente, hasta ocupar toda la capacidad de la caldera. Se llena esta vasija de agua fria, y en este estado, se pone al fuego hasta que hierva el agua, y luego que el hervor se hace perceptible, se separa de la lumbre. Las botellas no se han de tocar, ni mucho ménos de sacar del agua, hasta que esta se

haya enfriado del todo. Entónces se estraen las botellas de la caldera y se empaquetan en cestas, ó cajones, con paja corta, ó serrin, y se colocan en el parage mas fresco, y que no contenga humedad. Por este procedimiento se conserva la leche tan fresca y tan gustosa como cuando se saca de la vaca; de modo que ha sucedido que, diez y ocho meses despues de haber así preparado la leche en Copenhague, se ha hecho uso de ella en la bahia de Liverpool, y se encontró tan fresca como si se acabase de ordeñar; en el discurso de los diez y ocho meses esta leche habia sido llevada dos veces á las Indias occidentales, vuelta á Dinamarca, y de allí embiada á Inglaterra.

(5) Estas mangas deben ser de figura cónica como las que se usan para filtrar los licores, y hechas de lienzo, estameña, ú otra tela; pero para el presente caso será mejor de estameña.

(6) Si se quiere guardar mucho tiempo esta fruta, quince ó veinte dias de esposicion al sol seran suficientes; y luego se puede poner las vasijas que la contengan en donde se quiera, procurando que sea en parage el mas fresco posible y libre de humedad.

(7) Estas ciruelas son de un color que tira á verde; redondas, muy azucaradas, y tienen mucha estimacion.