

de cinco ó seis parages, esta fabricacion no se practica con mucha escrupulosidad, y el consumo se limita á la localidad; ademas de que ninguna especie de nuestros quesos es susceptible de poderse conservar mucho tiempo.

La importacion de los quesos extranjeros es muy considerable. Es de desear que se formen en Francia grandes establecimientos en los cuales podria tener aplicacion la leche producida en sus contornos para darle las manipulaciones convenientes (3): así es como hacen sus acopios los fabricantes de queso de Rocafort, comprando los quesos blancos en las montañas del Larzac.

Los ensayos que han sido echos, con utilidad, en varios parages de Francia para imitar los quesos de Olanda, de Suiza, y de Italia, no dejan duda alguna de la posibilidad de introducir en nuestro pais estos preciosos ramos de la industria agrícola (4).

NOTAS

DEL CAPITULO UNDECIMO.

- (1) *Desnatar* se entiende separar la nata de la leche.
- (2) *Deslechar* la manteca es comprimirla, luego que ha adquirido la debida consistencia, para que suelte la leche que tiene interpuesta y que quede la manteca pura.
- (3) Lo mismo podria y deberia suceder en España en donde la abundancia de pastos, en algunos parages, puede mantener cantidades considerables de ganado propio para dar la leche necesaria para este efecto: con esto se lograrían muchas ventajas: no se necesitaria de los extranjeros para este alimento; se haría desaparecer esa grande importacion que se hace continuamente de los quesos de Olanda, de Gruyeres, y otros; el agricultor tendria este producto mas que le darian sus posesiones; producto tan precioso como útil; se propagarian los prados artificiales; se fomentaria y aumentaria el ganado; y en una palabra, redundaria infaliblemente en beneficio de la agricultura.
- (4) De la leche se puede obtener otro producto que es azúcar: en Suiza es en donde preparan esta sustancia: existiendo allí siempre una gran cantidad de suero procedente de la fabricacion del queso de Gruyeres, lo hacen evaporar hasta cierto punto, y produce, por enfriamiento, capas del grueso de cerca de veinte milímetros de azúcar de leche cristalizada, la que purifican por medio de nuevas disoluciones y cristalizaciones. Estas capas cristalizadas son reducidas á pedazos

de diferentes tamaños, y las hacen circular en el comercio. Tratando de este modo cualquiera otra especie de suero, procedente de la coagulación espontánea de la leche, ó de la que se produce por medio de los ácidos, se obtiene asimismo azúcar de leche (Thenard). Se ve pues que para obtener azúcar de la leche, se debe empezar por reducirla á suero, y luego se debe operar como queda espresado.

CAPITULO XII.

De la fermentacion

Todos los productos de la vegetación se descomponen luego que han llegado al estado de maduración, ó que han sido separados de la planta. El aire, el agua, y el calor, que son los que han contribuido, casi solos, á su formación, vienen á ser entónces los principales agentes de las alteraciones que experimentan.

Los fenómenos, y los nuevos productos, que resultan de la descomposición de los cuerpos, varían según la naturaleza de sus principios constituyentes.

Todas las sustancias vegetales, en general, son reducidas al estado de putrefacción, cuando son abandonadas á una descomposición espontánea; pero, cuando, por la espresión de los frutos, se mezclan principios que estaban separados, resultan otros productos: la uva se pudre en la cepa, mientras que el jugo extraído de ella experimenta la fermentación alcohólica.

El arte ha llegado, mucho tiempo hace, á producir, escitar, retardar, y modificar la fermentación, y á componer bebidas, y alimentos nuevos, tanto para el hombre como para los animales.

En los productos del vegetal, todos los principios se encuentran en un estado de combinación y saturados el uno por el otro; mientras la planta vive, las fuerzas orgánicas dominan la influencia de los agentes exteriores, y mantienen en sus