

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 20 de Junio de 1805.

Observaciones sobre los medios de conservar la salubridad de los establos.¹

Puesto que las gentes del campo hacen mas caso de los hechos que de las teorías voy á exponerles varios que les importa conocer.

La pureza del ayre y el aséo contribuyen á mantener la vida y la salud de los animales tanto como los buenos alimentos. Rara vez padece enfermedades un animal bien mantenido, bien cuidado y que respira un ayre puro.

La mayor parte de las enfermedades á que está expuesto el ganado, procede de la impureza del ayre que respira; y lo peor es que las enfermedades originadas de este principio son de caracter contagioso y se hacen epizooticas. La experiencia hace ver que de un establo mal cuidado suele salir una enfermedad que destruye todo el ganado de un vecindario, el de las inmediaciones, y aun el de toda una provincia.

La abundante transpiracion de los animales, aquel ayre caliente que sale por su boca y narices, y sus excrementos corrompen é inficionan la atmósfera del paraje en que se hallan reunidos.

Es muy perjudicial respirar el ayre que ya se ha

¹ Por Cadet de Vaux.

respirado; y de consiguiente, si no se renueva el ayre de los establos, los animales experimentarán gran dificultad en la respiracion, y al cabo caerán en asfixia; es decir, en aquel estado de muerte aparente que suelen causar ciertas exhalaciones ó vapores, como los del carbon, los de una cuba de mosto que está fermentando &c. Lo viciado del ayre de los establos, quando no se renueva, lo manifiesta la languidez con que arde en ellos una vela, y mucho mas si llega á apagarse.

En un establo suele haber dos especies de ayres malos; uno fétido cerca del suelo, y otro ligero que sube al techo. Tanto el uno como el otro son un veneno lento para los animales y los hombres que los respiran.

En las largas noches de invierno se suelen acostar algunos en los establos para resguardarse del frio; pero pagan caro el calor que experimentan; porque el ayre mal sano que respiran y los miasmas impuros de que se penetran sus vestidos, los exponen á enfermedades lentas, y á algunas violentas que al cabo vienen á ser contagiosas. Lo que aqui decimos de los establos debe entenderse de las caballerizas y demas parages en que se reunen muchos animales.

Estas son verdades reconocidas por todos los sabios, y es de desear que la gente del campo se convenza de ellas puesto que en ello les va nada menos que su salud. Pasémos ya á hablar de los medios de evitar que se inficione el ayre de los establos.

Seria sumamente conveniente que estuviesen aislados, y distantes de los estercoleros y letrinas, de donde salen exhalaciones malisimas que corrompen el ayre. El suelo de los establos debe tener bastante pendiente para facilitar el desagüe de los orines y del agua que se emplee para lavarlo; es indispensable que esté embaldosado ó empedrado, porque de lo contrario se inficiona. Las paredes han de estar enlucidas con mezcla de cal y arena, mas bien que con yeso, porque este se convierte prontamente en salitre en los establos. Estos deben ser espa-

ciosos; y quando no lo puedan ser se ha de suplir este defecto por un gran número de ventanas, que tendrán á todos lados, de modo que se puedan abrir ó cerrar segun los vientos que soplen.

Quando no se puedan abrir las ventanas que serian necesarias para mantener la salubridad de los establos, se deben hacer ventosas ó ventiladores que no son otra cosa sino unos cañones como los de chimenea ó estufa; por cuyo medio comunica el ayre exterior con el interior, y se renueva este. En la misma pared se puede abrir este cañon dándole la forma de un pilon de azucar, y disponiéndolo de manera que el extremo mas ancho caiga ácia afuera, y el mas estrecho ácia adentro. En un establo de diez ó doce vacas se pueden hacer quatro respiraderos, ventosas ó ventiladores colocándolos á diferentes alturas: uno estará á dos pies de altura sobre el suelo, otro á quatro, y los demás estarán en el techo para dar salida al ayre ligero de que antes hemos hablado.

Se ha de tener buen cuidado de que estas ventosas no vayan á dar á quartos habitados ni á graneros, ni donde se tenga el forrage; porque está inficionado el ayre que sale por ellas, como se conocerá sujetando dentro de ellas un pájaro ó qualquier otro animal, ó una vela encendida.

El forrage no se debe tener jamas en los establos; y sobre todo se debe proscribir la práctica de poner en ellos en tiempo de invierno la leche para que forme la nata.

Es una preocupacion muy ridícula el conservar en los establos y caballerizas las telarañas baxo el pretexto de que sirven para atrapar los moscones. Estas telarañas que el peso del polvo hace caer sobre el forrage, se mezclan con él; y aunque las arañas no sean un veneno como se imagina comunmente, siempre es una porqueria que se debe evitar.

No hablaré del cuidado que habitualmente se debe tener del aseo de los animales y de sus establos; porque nadie ignora quanto contribuye á la salud de las vacas

el limpiarlas, quitar el estiercol del establo, lavar el suelo, y tener las ventanas abiertas mientras está fuera el ganado, para que el sol y el ayre que entra de nuevo sequen el suelo y las paredes, cuidando de cerrarlas algun tiempo antes que el ganado vuelva sin dexar mas que una pequeña abertura para que salgan las moscas. Pero insistiré de nuevo en que estén aseadas las paredes y techos; puesto que las arañas, las moscas, los ratones y todos los insectos prefieren siempre los parajes sucios y oscuros. Asi que, importa tener enlucidas las paredes y enjalbegarlas con cal de quando en quando; y aun será muy conveniente hacer lo mismo con el techo y los pesebres. La cal destruye los miasmas de que pueden estar inficionados los cuerpos, y asi en todos tiempos, pero con especialidad en los de epizootia, se debe hacer uso de este medio, mucho mas eficaz que los sahumerios de plantas aromáticas para desinfectar los establos.

*Modo de evitar que se pudran las maderas.*¹

Se derriten en un caldero doce libras de pez griega, se añaden seis azumbres de aceyte de ballena y tres libras de azufre; incorporado todo y derretido á fuego lento, meneándolo con un palo, se le añade despues ocre del color que se quiera molido con aceyte hasta reducirlo á polvo impalpable. Se aplica ligeramente á la madera la primera mano de esta composicion estando caliente; á los dos ó tres dias, que estará seca esta primera costra, se le da otra mano mas cargada, y despues otra tercera si fuese necesaria.

El inventor de esta composicion dice que con ella no se pudre la madera que está en sitios húmedos.

¹ Bibliot. phisico-econom.

*Nuevo método de fabricar texas.*¹

El inglés Dionisio Larchy ha conseguido un privilegio exclusivo para construir texas del modo siguiente, que es de su invencion.

Con tres partes de arena de rio mezcla una de sal y calcina la mezcla en un horno; muele y reduce despues á polvo la masa que resulta; á una parte de este polvo le añade una parte de cal y otra de arena quarzosa; mezcla bien estos ingredientes, y los humedece y amasa con suficiente cantidad de agua hasta que se pueda moldar con facilidad el material. La operacion de echarlo en los moldes, secarlo y cocerlo se hace por el método ordinario.

*Observacion sobre la zizaña ó joyo.*²

La zizaña³ crece entre el trigo y la cebada, y tiene casi las mismas propiedades que el opio; como que tomada emborracha, causa dolor de cabeza, temblores, vómitos, y aun la muerte á los que la comen en cantidad.

Yo me hallaba de boticario del ejército de Italia en los hospitales de Tortona y Castelnuevo donde sanos y enfermos comian pan del trigo del pais. Este trigo se compraba á mayor ó menor precio, segun abundaba ó escaseaba en él la zizaña. Los asentistas de provisiones, que suelen atender mas á un interés sórdido que al bien de la humanidad, compraban mas barato el trigo que contenia zizaña, y el pan que comian los soldados les ponía en estado de no poder hacer el servicio, pues no solo se dormian, sino que vomitaban y temblaban. En los hospitales hice la misma observacion, y los enfermos sentian mucho mas los malos efectos de este pan; así fue que en un

¹ Bibliot. phisico-econom.

² Por J. Charles Gallet.

³ Lolium temulentum L. Véase el Seman. núm. 135. tom. VI.

dia se murieron tres de convulsiones. Yo di una queja al comisario de guerra, el qual me oyó al parecer con atención, pero luego no se volvió á acordar de semejante cosa: despues me dixo el boticario mayor del ejército que en todas partes se quejaban de lo mismo, y que algunos le habian asegurado que al cocer el pán perdía la zizaña sus malos efectos. La experiencia me demostró lo contrario, probando varios métodos de los que ninguno me salió bien. Despues exâminé atentamente la naturaleza de la zizaña, y noté que sus malas calidades provienen de una resina semejante á la del opio: persuadido yo de que el azúcar destruye la acción corrosiva de la resina, no dudé en que sería un antídoto contra la zizaña, pero como el azúcar es un artículo caro para emplearlo en la fabricacion del pan en gran cantidad, busqué otra cosa análoga que pudiera suplir, y me ocurrió el maiz, con el que hice los experimentos siguientes.

Para asegurarme de que la harina, que queria probar, tenia mucha zizaña, tomé una parte de harina de zizaña pura, que mezclé con cinco partes de la de trigo puro, y mandé hacer pan á mi presencia: comí de él, y á las dos horas sentí dolor de cabeza, temblores, y ganas de vomitar; y tuve que acostarme. Mis mancebos, que comieron tambien, sintieron los mismos efectos. Así me aseguré de que la harina con que iba á hacer la prueba conténia mucha zizaña. Tomé partes iguales de esta harina y de harina de maiz, las mezclé, mandé hacer pan, comí de él, é hice comer á mis mancebos, y ni ellos ni yo experimentamos incomodidad alguna. Repetí el experimento mezclando dos terceras partes de harina de zizaña y una de maiz, mandé hacer pan á mi vista, comí de él, como tambien otros facultativos del hospital, y ninguno sintió incomodidad. Sacó el pan un poco de color cetrino, pero era muy agradable al gusto.

Preparacion de los granos para la sementera.¹

Parece que en Inglaterra se ha abandonado la práctica de poner los granos que se han de sembrar en diferentes líquidos preparados; los lavan en agua pura para limpiarlos del polvo negro ó tizon, y de los que esten vanos ó dañados, para sembrar solo los mas sanos y nutridos.

Metiendo el trigo en orines ó salmuera queda preservado de los insectos, pero no por eso produce mas. Despues de lavado y puesto en esta infusion, suelen amontonarlo echándole sal; luego lo secan con polvo de cal. La sal ó salmuera es útil en los años secos porque mantiene el grano húmedo y germina mas pronto.

Modo de criar espárragos muy gordos.²

Para esto se han de sembrar en el mismo terreno en que deben quedar, y este ha de ser bueno, bien mullido, ligero, y de bastante fondo. No trasplantando las esparragueras conservan todas sus menudas raíces, que se extienden por todas partes, y vegetan las plantas con vigor. Si se trasplantan se atrasan mucho y no dan espárragos hasta los quatro años. En algunas partes se ha experimentado, bien que en países húmedos, que la tierra arenisca que tenga algo de ocre es la que conviene á las esparragueras. Se siembran en marzo³ (porque tardan mucho en germinar) echando dos ó tres granos quando mas en un pie quadrado á la profundidad de ocho pulgadas. Al primer año se cubre con un poco de tierra el espárrago que apunta; al segundo se le echa mantillo mezclado

¹ Segun la practican algunos labradores ingleses.

² Biblioth. phisico-econom. *Extracto.*

³ Véase el Seman. núm. 99 tom. IV.

con igual cantidad de tierra; al tercero se allana el terreno antes que los espárragos comiencen á apuntar, y se cortan los mas gruesos, dexando crecer á los mas débiles, á fin de que se fortifiquen las raíces.

*De un nuevo abono para las tierras.*¹

Haciendo experimentos con cal de diferentes calidades, me ocurrió mezclar cierta cantidad con casca al sacarla de un noque: dexé algunos meses esta mezcla, al cabo de los que fui á reconocerla y me admiré de no hallar cal ni casca, sino un mantillo muy graso y tan excelente, que en quantas partes lo eché crecieron las plantas extraordinariamente. Asi es que reunidas estas dos cosas forman un abono mucho mejor que lo es cada una de por sí.

*Modo de conservar las patatas muchos años.*²

Tomé tres libras de patatas mondadas y ralladas, las envolví en un lienzo gordo y las puse entre dos tablas en una prensa, apretándolas hasta que quedaron hechas una torta muy delgada. Sacada esta de la prensa la puse á secar sobre una tabla: al exprimirlas soltaron cerca de dos libras de xugo al que añadí otra tanta cantidad de agua fria, y depuso al cabo de una hora en el fondo del vaso mas de 60 granos de una fécula³ tan blanca y fina que se puede emplear en hacer pasteles y ojaldres.

La torta se conservó perfectamente mas de tres años aunque no abultaba mas que la sexta parte de las patatas enteras, y pesaba solo la tercera parte de las mis-

¹ Por Laubender.

² Por Mallington. ³ Véase el semanario n. 43 y 45, tom. II.

mas ; pero despues de aderezada para comerla dió con corta diferencia la misma cantidad y peso de alimento que el que hubieran dado tres libras y media de patatas guisadas segun se acostumbra.

Debo añadir que últimamente he prensado del mismo modo patatas enteramente heladas , y que la torta que resultó se mantiene en muy buen estado ; sinembargo de que otras patatas heladas que dexé sin prensar se pudrieron y perdieron en muy pocos dias.

Por esté método se puede guardar en los años abundantes gran cantidad de patatas , para los de esterilidad y carestia , conservando asi en un espacio seis veces menor que el que ocuparia en su estado natural, este precioso fruto para alimentar familias enteras , fabricas y aun exércitos y armadas.

Medio de reponer en su estado natural la leche cortada , y de evitar que se corte á la lumbré.¹

Para que la leche cortada vuelva á ponerse fluida como antes de cortarse no hay mas que echarle un poco de qualquiera sal vegetal , (potasa) y mezclarla bien revolviéndola mucho y teniéndola sobre brasas bien encendidas. Asi se disuelve la cuajada , y queda la leche en su estado natural.

Es conveniente echar á la leche siempre que se ponga á cocer una corta cantidad de sal vegetal para evitar que se agrie y se corte á la lumbré , particularmente en verano y en tiempo tempestuoso.

Medio para que pongan las gallinas en todo tiempo.

A este fin se han de mantener con la cáscara de la li-

¹ Por Hergot.

naza : prensado este grano para sacar el aceyte, se pone á secar en un horno la cascarilla que dexa, y luego se muele en un molino: en este estado se cuece en agua, y mezclando esta especie de salvado con el de trigo y harina de bellotas, se forma una pasta que se amasa bien y se da á las gallinas en trocitos como la tercera parte de una haba. Un labrador que hace esto en las cercanias de Luttich consigue que sus gallinas pongan huevos de mas de quatro onzas, y la mayor parte de dos yemas.¹

Modo de engordar pichones.²

El que quiera comer excelentes pichones de palomar los ha de cebar del modo siguiente. Quando tengan 19 ó 20 dias, que comiencen á echar cañones en las alas, y pluma debajo de ellas, se sacan del nido y se ponen en otro en que se cubren con un cesto que les quite la luz y dé paso al ayre. Ya se sabe que conviene tener en la obscuridad los animales que se hayan de engordar artificialmente. Téngase maiz en remojo en agua por espacio de 24 horas, y désele de él dos veces al dia, por la mañana muy temprano, y antes de anocheecer, abriéndoles el pico sin mortificarlos y metiéndoles cada vez desde 50 hasta 80 ó 100 granos, segun sean de gordos. Continúese esta operacion por 10 ó 15 dias seguidos y quedarán los pichones bien cebados y con una grasa muy delicada, como tengo experimentado.

¹ Es de notar que las gallinas que ponen los huevos muy gruesos se fatigan mucho, ponen menos en número y suelen vivir poco

² Por Parmentier.

*Nuevo método de clarificar los vinos blancos.*¹

Se calientan mucho al fuego algunos pedazos de pedernal, y quando estan hechos ascua se echan en los toneles que tienen el vino turbio. La cantidad de pedernales se arregla segun la capacidad del tonel, y el estado mas ó menos turbio del vino. Asi se dexa por espacio de 6 semanas, al cabo de las que se encuentra el vino claro; ó se repite la operacion, sino lo estuviese. Esto se podrá hacer tal vez con todos los vinos blancos, pero mas particularmente con los nuevos y cargados de borra. Despues de esta clarificacion quedan mas vigorosos y suaves, y aun parecen mas añejos que lo que son. Sacado el vino del tonel se encuentran los pedernales cubiertos de una materia viscosa y tenaz.

*De los modos de conservar las judias verdes en Olanda.*²

Conocen los olandeses muchos medios de conservar todo el año las legumbres frescas, y de tres maneras guardan las judias verdes sin que pierdan su color.

La primera se reduce á cortarlas con un cuchillo en trocitos romboidales quando son tiernas y antes de que crezca dentro la semilla: esta es obra de mugeres: luego ponen en una vasija de barro ó de madera una cama de ellas de una pulgada de grueso, y sobre ella le polvéorean un puñado de sal molida: encima echan otra capa de judias partidas como se ha dicho, y sobre ella igual cantidad de sal, y así continuan echando alternativamente judias y sal hasta que se llena la vasija, menos dos pulgadas antes de llegar al borde, advirtiendo que lo último que se

¹ Bibliothéque fisico-econom. *Extracto.*

² Por Parmentier.

eche ha de ser sal: despues ponen encima una tabla redonda igual al diámetro de la vasija, y sobre ella una piedra limpia y bien pesada que comprime bien las judias, y en esta disposicion las tienen en la bodega. Alcabo de cinco ó seis dias se encuentra la tabla cubierta de agua de la sal que se ha derretido; inclinan la vasija para verterla, y le añaden otra cantidad de agua mas cargada de sal: á cada ocho dias se repite la misma operacion, y el agua que arrojan las judias se pone ácida al cabo de algunos meses, lo que indica que fermenta una gran porcion de la parte mucilaginosa de la legumbre. De esta manera se conservan las judias frescas, que lavan bien antes de cocerlas ó guisarlas para quitarles la sal y el gusto ácido; bien que de éste siempre les queda algun resabio que las hace mas agradables al paladar.

La segunda manera de conservar las judias consiste en cogerlas quando son muy tiernas, partirlas en dos, ó dexarlas enteras, aunque mondadas; las cuecen en agua un quarto de hora, y luego las dexan enxugar sobre una mesa ó plano inclinado: en estando frias las ponen en vasijas de barro fino en capas alternativas de sal y judias: tapan la vasija herméticamente, la baxan á la bodega, y allí la dexan sin tocarle hasta que las quieren comer, que suele ser en el invierno, y las lavan bien antes de cocerlas.

El tercer modo de conservarlas, es tomarlas bien verdes y tiernas, cocerlas en agua por algunos minutos, y colgarlas á la sombra en sitio ventilado para que se sequen.

Hay personas que para conservar á las judias su color verde usan del detestable método de ponerlas con sal, despues de cocidas y todavia calientes, en vasijas de laton, y aun les echan algunas monedas de cobre: todo esto lo hacen igualmente para conservar los pepinos tiernos. A estos tambien los suelen cocer en vinagre bien cargado de pimienta; ó solo les echan encima vinagre hirviendo, ó en fin los dexan macerar en vinagre frio, añadiendo los aromas comunes de dragontea ó serpentaria, flor de sauco, cebo-

llas &c. Los pepinillos que dan un hervor en vinagre, he notado que son los mas delicados; porque los que rinden en vinagre frio siempre conservan el sabor de lo verde y no salen tan tiernos.

Para que conserven su color verde natural los tienen en salmuera uno ó dos dias; despues le echan encima vinagre hirviendo, le quitan este caldo y les echan vinagre muy fuerte con el aderezo ordinario; luego le añaden de quatro á seis onzas de ácido muriático, ó espíritu de sal á cada cántaro que tenga de 15 á 20 libras, que tambien da cierta firmeza á la carne de los pepinos tiernos.

Las lombardas, que son excelentes en Olanda y Flandes, se conservan de la misma manera que los repollos para el *saur-kraut* ¹, y hacen de ellas una comida muy gustosa: del mismo modo conservan los nabos.

Medio de preservar á los cerdos de enfermedades. ²

Manténgase siempre en el gamellon en que comen los rebajos una raiz de brionia ó nueza blanca, que se renueva de quando en quando: esta precaucion, el aseo y buen alimento, mantiene á los cerdos vigorosos y les preserva de enfermedades.

Descubrimiento de materias que sirven mejor que la casca para los curtidos. ³

En Berlin ha experimentado ultimamente *Hermbsaed* que la *tormentila derecha* ⁴ y la *bistorta* ⁵, son excelentes pa-

¹ Véase el Seman. núm. 128. tom. V.

² Por Sonnini.

³ Bibliot. phisico-econom.

⁴ *Tomentilla erecta* L. es planta muy comun en España.

⁵ *Polygonum bistorta* L.

ra curtir : una libra de piel seca requiere siete de corteza de roble para que quede curtida perfectamente ; y la misma cantidad de piel se curte igualmente bien con libra y media de tormentila , ó tres libras de bistorta.

Swayor emplea tambien con utilidad las hojas de roble para los curtidos.

*Nueva materia para curtir.*¹

El curtidor inglés *Gesner* usa del brezo² que crece espontaneamente en los terrenos estériles é incultos : lo pone á secar en el horno, y lo muele despues á fin de reducirlo á casca : curte bien aunque se tarda un poco mas tiempo. Es verdad que los curtidores *Baukin* y *Waring* han conseguido abreviar la operacion , y presentado su método al parlamento inglés.

Despues de cocido el brezo en una caldera de cobre, echan la decoccion en tinas ó truxales grandes , en que meten las pieles quando todavia tenga el calor de la sangre (32 grados R): este grado de calor abrevia mucho la operacion del curtido. Importa no usar de caldera de hierro para hervir la casca de brezo , porque se endurecen las pieles y quedan negras.

Por una espita que tienen en el fondo los toneles ó truxales se saca la decoccion, y quanto con mas frecuencia se saque esta para renovarla con otra caliente al mismo grado que se eche encima, tanto mas pronto quedan curtidas las pieles ; y segun dichos curtidores ingleses , quedan mejor que siguiendo los métodos ya conocidos : por eso se ha acreditado este en Irlanda de tal suerte que en dos años se han introducido en aquella isla 153844 toneles de casca de brezo.

Es de advertir que solo han salido bien los curtidos en cueros gruesos.

¹ Bibliot. phisico-econom. *Extracto.* ² *Erica vulgaris* L.

*Descubrimiento de la virtud de una planta muy
comun para teñir de azul los texidos
de lana y algodón.¹*

El melampyro arvense² abunda en los campos, y sus semillas mezcladas con el trigo ó centeno hacen que salga el pan de color de violeta. Sus tallos contienen los principios colorantes de un hermoso azul, y tambien sus flores; aunque el de estas no es tan sólido.

Para sacar este color se pica menudamente una libra de tallos, se ponen en una olla llena de agua llovediza, se tapa la boca de esta hermeticamente con una vexiga de vaca ó de cerdo, y se dexa asi al sol por algunos dias, en los que toma el agua color azul subido; luego se sacan los tallos picados, se prensan, echándoles un poco de agua, y asi sale un hermoso azul subido que resiste á los ácidos.

El melampyro arvense ó de los campos es la única especie de este género de plantas que da color azul: las otras especies dan un tinte aceytunado.

*Modo de disolver la cera en agua, y su
aplicacion.³*

Para cada libra de cera blanca se toma libra y media de potasa que se disuelve en una azumbre de agua á fuego lento: en esta lexia se hace hervir poco tiempo la cera partida en menudos pedazos y luego se dexa enfriar. La cera sobrenada en el agua formando una especie de xabon

¹ Bibliot. phisico-econom.

² Melampyrum arvense L. Palau dice que crece en la sierra de Miraflores en las faldas de los Pirineos, en los montes de Burgos, Leon, Asturias, y otras partes de España.

³ Por J. Chr. Werner.

blanco; pero agitándola bien en la misma agua forma lo que llaman *leche de cera ó incausto*, y se puede aplicar á los muebles, pinturas, y pieles bien limpias. Una hora despues de aplicada se frota con un trapo aseado de lana, y dexará muy brillantes las pinturas y los muebles. Con este *incausto* se puede mezclar qualquiera color, y queda aplicado en la misma operacion.

Composicion que suple por la sal de acederas para quitar las manchas de tinta ó de hierro.¹

Tómense seis partes de cristales de cremor de tártaro bien molido, y tres de alumbre cristalizado y tambien en polvo: mézclense estas dos cosas y hágase uso de ellas del mismo modo que de la sal de acederas (ácido oxálico concreto): si se echa esta mezcla en agua hirviendo, y se mete en ella la parte de la tela manchada con tinta ó hierro, desaparecerán estas inmediatamente. Una parte de ácido sulfúrico para cien partes de agua da á la mezcla un ácido mayor que el de limon: de este baño se ha de usar en frio para quitar las manchas de hierro en pequeño ó en grande: en él se dexan las telas 24 horas, y despues se lavan mucho en agua bien limpia.

Quando en la seda queda despues de esta operacion alguna señal, se echa encima un polvo de sal alcalina (potasa ó sosa concreta), se empapa en agua, se frota ligeramente, se le pone encima un poco de xabon blando, se vuelve á estregar con un poco de agua con algunos intervalos, se lava, se enxuaga y desaparece la señal.

¹ Por Dieudonne.