



Acerca de este libro

Esta es una copia digital de un libro que, durante generaciones, se ha conservado en las estanterías de una biblioteca, hasta que Google ha decidido escanearlo como parte de un proyecto que pretende que sea posible descubrir en línea libros de todo el mundo.

Ha sobrevivido tantos años como para que los derechos de autor hayan expirado y el libro pase a ser de dominio público. El que un libro sea de dominio público significa que nunca ha estado protegido por derechos de autor, o bien que el período legal de estos derechos ya ha expirado. Es posible que una misma obra sea de dominio público en unos países y, sin embargo, no lo sea en otros. Los libros de dominio público son nuestras puertas hacia el pasado, suponen un patrimonio histórico, cultural y de conocimientos que, a menudo, resulta difícil de descubrir.

Todas las anotaciones, marcas y otras señales en los márgenes que estén presentes en el volumen original aparecerán también en este archivo como testimonio del largo viaje que el libro ha recorrido desde el editor hasta la biblioteca y, finalmente, hasta usted.

Normas de uso

Google se enorgullece de poder colaborar con distintas bibliotecas para digitalizar los materiales de dominio público a fin de hacerlos accesibles a todo el mundo. Los libros de dominio público son patrimonio de todos, nosotros somos sus humildes guardianes. No obstante, se trata de un trabajo caro. Por este motivo, y para poder ofrecer este recurso, hemos tomado medidas para evitar que se produzca un abuso por parte de terceros con fines comerciales, y hemos incluido restricciones técnicas sobre las solicitudes automatizadas.

Asimismo, le pedimos que:

- + *Haga un uso exclusivamente no comercial de estos archivos* Hemos diseñado la Búsqueda de libros de Google para el uso de particulares; como tal, le pedimos que utilice estos archivos con fines personales, y no comerciales.
- + *No envíe solicitudes automatizadas* Por favor, no envíe solicitudes automatizadas de ningún tipo al sistema de Google. Si está llevando a cabo una investigación sobre traducción automática, reconocimiento óptico de caracteres u otros campos para los que resulte útil disfrutar de acceso a una gran cantidad de texto, por favor, envíenos un mensaje. Fomentamos el uso de materiales de dominio público con estos propósitos y seguro que podremos ayudarle.
- + *Conserve la atribución* La filigrana de Google que verá en todos los archivos es fundamental para informar a los usuarios sobre este proyecto y ayudarles a encontrar materiales adicionales en la Búsqueda de libros de Google. Por favor, no la elimine.
- + *Manténgase siempre dentro de la legalidad* Sea cual sea el uso que haga de estos materiales, recuerde que es responsable de asegurarse de que todo lo que hace es legal. No dé por sentado que, por el hecho de que una obra se considere de dominio público para los usuarios de los Estados Unidos, lo será también para los usuarios de otros países. La legislación sobre derechos de autor varía de un país a otro, y no podemos facilitar información sobre si está permitido un uso específico de algún libro. Por favor, no suponga que la aparición de un libro en nuestro programa significa que se puede utilizar de igual manera en todo el mundo. La responsabilidad ante la infracción de los derechos de autor puede ser muy grave.

Acerca de la Búsqueda de libros de Google

El objetivo de Google consiste en organizar información procedente de todo el mundo y hacerla accesible y útil de forma universal. El programa de Búsqueda de libros de Google ayuda a los lectores a descubrir los libros de todo el mundo a la vez que ayuda a autores y editores a llegar a nuevas audiencias. Podrá realizar búsquedas en el texto completo de este libro en la web, en la página <http://books.google.com>

46-4-6-14 n.º 555

MODO DE HACER, Fo

809

SALAR Y CONSERVAR (21)

LA MANTECA DE VACAS,

extractado de las mejores memorias.



MADRID: 1828.

IMPRENTA DE D. M. DE BURGOS.

Este cuaderno es propiedad de su editor.



El modo de hacer la manteca de vacas no consiste únicamente en preparar la leche y hacer la manteca; ni la bondad de los pastos basta por sí sola para darle aquel olor agradable que se advierte en la que nos viene del extranjero y que tanto se consume en España: el cuidado y régimen de las vacas hacen una parte muy esencial de esta manipu-

lacion; y por lo mismo comenzaremos por este artículo, manifestando el que debe tenerse con ellas segun se practica en los parages en que se elabora la manteca mas delicada, y con especialidad en la Real casa de la Moncloa, y en la del Excmo. Sr. Duque del Infantado en Chamarrín.

Las vacas deben estar todo el año en establos muy cerrados, y dormir sobre camas de paja fresca, que se renovarán todas las noches. Es un error creer que no sea necesario tanto aseo para estas reses como para los caballos; el descuido que resulta de tal opinion es frecuente-

mente el origen de muchos males. Las vacas no están buenas mientras no traspiran bien, y no puede verificarse esto si se dejan mucho tiempo puercas, y no se trata de quitarles la suciedad que obstruye los poros de la piel. En los países en donde se ha establecido el uso saludable de almohazarlas y bruzarlas, se nota que viven menos expuestas á enfermedades, que están más gordas y vigorosas, que abundan mas de leche, y que esta es de mejor calidad. Conviene pues limpiarlas una vez cada dia por la mañana con un manojo de paja si no se puede de otro modo, y no se dejarán sus excre-

mentos pegados al pelo, como se hace ordinariamente. Esta operacion será muy pronta y facil, si se tiene cuidado de poner todos los dias á estos animales una cama de paja fresca y abundante; de este modo estarán mas sanas, y darán mucho mas producto; y de lo contrario la leche, y por consiguiente la manteca, contraerán el mal olor, y acaso el mal gusto de las materias que se hubiesen pegado á la piel del animal. Se piensa por lo comun que teniendo las vacas el alimento con abundancia no necesitan mas; pero no tememos asegurar que por mas bien ali-

mentadas que estén, no prosperarán, si no se tiene el cuidado dicho, y si lo hubiese, se mantendrán buenas aunque coman mucho menos. Es tambien muy conveniente lavarles de cuando en cuando los pezones de las tetas para evitar por este medio las obstrucciones duras é indolentes, las berrugas, las carnosidades, y las excrecencias de diferentes especies á que están muy propensos; y no es raro verlos corroidos y enteramente consumidos por úlceras que provienen únicamente de las inmundicias que se pegan á ellos, y adquieren al cabo un caracter acre, cáustico y destructor.

Las vacas no han de estar siempre en el establo, sino que se conducirán todos los días, á menos que llueva, á pastar á los prados, donde se dejarán en invierno desde las nueve de la mañana hasta las cuatro y media ó cinco de la tarde; esto es, durante el tiempo que el aire está bastante templado por el sol; pero en el verano al contrario, se conducirán al establo ó á la sombra de los árboles durante los grandes calores del día, y se llevarán á pastar por la noche y por la mañana temprano. Pero debe advertirse que si cayere rocío, no es conveniente que las vacas pasten

la yerba húmeda, porque hallándola entonces mas apetitosa la comen con exceso y se exponen á morir de hartas ó á contraer la enfermedad llamada *bazo* que las hace perecer en breve tiempo.

Los pastos mas gruesos se suelen dejar en los campos para las vacas; pero este alimento no basta ni con mucho para ellas, y asi, además del heno seco y bueno que tendrán á su discrecion en el establo, se darán diariamente á cada vaca dos piensos de salvado de trigo, uno por la mañana y otro por la noche, desleídos en agua caliente. En los países que por su clima

producen los pastos muy fuertes se debe acortar la mano en dejar el heno á discrecion de las vacas; y será mas conveniente que ninguna cosa darles porciones de la cebada que sirvió para hacer cerbeza, en donde pueda proporcionarse, y en donde no, se les majará una porcion de paja de trigo y se les dará la parte media ó la mas menuda después de separada la mas gruesa y el tamo ó polvo.

Ademas de estos piensos, se les dará dos ó tres veces por dia, en invierno y durante la cuaresma, que es la estacion de la mejor manteca, forrage de centeno sembrado en el mes de

setiembre para poderle segar en el de febrero: los que hacen manteca aseguran que este alimento es el que le dá mas olor.

A los dos meses de paridas las vacas es cuando se debe principiar á ordeñarlas , pues la leche que dan hasta este tiempo es de poca consistencia y la necesitan los terneros. En verano se ordeñan dos veces al dia por la mañana y por la tarde ; pero en invierno una sola. El mejor modo de ejecutar esta operacion es escurriendo la mano desde lo alto de la teta hasta abajo , sin interrupcion , lo que produce una espuma alta en la vasija , en vez de que apretan-

do y aflojando alternativamente la teta, se separa la manteca de la leche.

Cuando una vaca da poca leche, se aumenta su cantidad y se conserva dándole alimentos jugosos, como buena yerba, paja de avena, heno, trebol, pipirigallo y alfalfa. Estos pastos no dan mal gusto á la leche, á menos que se hayan criado en valles, pues entonces participan de la mala cualidad de las yerbas de los pantanos y prados muy bajos. En general la yerba dulce y el agua buena producen una leche excelente, y siempre abundante.

La consistencia de la leche

para que sea buena debe ser tal que, echando algunas gotas en un plato bien liso ó sobre la uña del dedo pulgar conserven su redondez sin correrse, y que sea de un color blanco hermoso. Nada vale la que tira á amarillo, á azul ó á rojo. Es preciso también que su sabor sea dulce, sin amargura ni acidez, de buen olor ó que no tenga ninguno. Es mejor en el mes de mayo y en verano que en invierno; y solo es del todo buena cuando la vaca está sana y es nueva. Las diferentes cualidades de la leche penden de la cantidad mayor ó menor de las partes mantecosas, caseosas

y serosas que la componen. La leche muy clara abunda en partes serosas; la muy espesa carece de ellas, y la muy seca no tiene bastantes partes mantecosas ni serosas. No es buena la de una vaca en celo, ni próxima al parto ó recién parida: en una palabra, la bondad de la leche varía segun el alimento del animal. Todos saben de cuanto uso es este alimento para las necesidades del hombre, y especialmente para ciertas enfermedades que le afligen, cuando le aplica un médico instruido y prudente.

Extraida la leche, se cuele para purgarla de todas las in-

mundicias que pueda tener. Esta operacion, que acaso no se usa en todas partes, se hace en muchas en vasijas de cobre ó laton, cuyo fondo está taladrado y guarnecido de un tamiz, de una bayeta, ó de un lienzo muy delgado, pero este es mejor: se ata con una cuerda cosida por las orillas del lienzo á una pequeña garganta que hay en la parte exterior de la vasija; y aunque esta se limpie todos los dias exactamente, sería mejor que fuese de hoja de lata, ó de barro.

Al salir la leche de esta vasija se recoge en otras muy aseadas, y luego que está fria se pone en un sitio cubierto. A la

leche sacada por la mañana se le añade en los países frios una porcion de leche cuajada, cuya dosis no es posible señalar, pues en unos países necesita mas y en otros menos, segun es mayor ó menor la intensión del frio; por consiguiente, solo la observacion y la experiencia enseñarán á conocer determinada-mente esta cantidad. Esta añadidura sería no solo inútil, sino tambien dañosa en verano, porque desenvolvería demasiado el ácido de la leche, y es muy esencial que sea insensible cuando se comienza á batir en la mantequera.

Toda esta leche de la noche

y de la mañana se bate junta al dia siguiente al amanecer. Para este efecto se echa toda en una mantquera grande, sin reparar en ninguna de las partes que componen la leche. En invierno se acerca la mantquera al fuego; pero luego que la parte mantecosa comienza a separarse, se tiene mucho cuidado de apartar la mantquera de la lumbre, porque sin esta precaucion saldría blanca la manteca, inconveniente que se experimentaría tambien si esta operacion fuese demasiado larga. Asi se debe emplear en ella una persona vigorosa que necesite poco tiempo de descanso.

Luego que toda la parte man-
tecosa se ha separado, se recibe
en una vasija de madera, tam-
bien muy aseada y muy lavada
en agua fria antes de servirse de
ella, y en esta vasija se amasa
la manteca para acabarle de se-
parar la leche. Esta operacion
se hace con una cuchara de
madera, y si puede ser de box
muy fuerte, que se moja de tiem-
po en tiempo en agua fresca.
El mango de esta cuchara tiene,
cuando mas, seis pulgadas de
largo, y cosa de diez líneas de
diámetro en toda su longitud,
y la pala cuatro pulgadas y me-
dia de largo y cuatro líneas de
grueso en el medio del fondo,

con tres pulgadas y cinco líneas de ancho.

Es muy esencial separar bien la leche de la manteca, y para este efecto se extiende frecuentemente la manteca con la cuchara de box en agua fresca, que se vierte despues, y se renueva de tiempo en tiempo. Esta operacion es bastante fácil cuando el aire es fresco y sereno; pero muy difícil cuando el calor es fuerte, ó hay niebla ó tempestad; pues la manteca está entonces tan blanda que no se puede ejecutar esta operacion de una vez, y asi se hace en muchas: despues de bien amasada se hace una bola, que se

cubré con una vasija puesta boca abajo, y se coloca en un sitio fresco durante algunas horas; despues se amasa y se vuelve á poner á refrescar para amasarla de nuevo; continuando asi hasta que queda enteramente purgada de todo el suero, lo cual se conoce en que la manteca adquiere solidez, y el agua que se le echa no toma apenas color alguno lechoso.

Las vasijas que se destinan á esta operacion, y que han de estar, según se dijo, muy aseadas, deberán ser de un barro escogido: las que se usan en diferentes partes hechas de una arcilla arenisca muy gruesa y

muy cocidas son sin comparación las mejores, cuidando siempre de no hacer uso de vasijas vidriadas; por estar demostrado que la leche descompone el baño, que, incorporándose con la leche y con la manteca, pueden resultar de aquí muy pronto y muy funestos accidentes.

Luego que se haya concluido de hacer la manteca, se tiene mucho cuidado de lavar las vasijas y demás utensilios en agua muy caliente y casi hirviendo, frotando las paredes interiores con un estropajo suave hecho para el intento, y mejor con una esponja fina en donde sea fácil adquirirla. Lavadas las vasijas

de este modo se ponen á secar exponiendo la boca delante de una llama clara, ó colgándolas al sol por un dia entero; y en seguida se colocan boca abajo en un parage aseado. Los fabricantes deberán mirar todos estos cuidados como indispensables para que la manteca no contraiga ningun mal gusto.

- De la salazon de la manteca.

El principal objeto es hacer que la manteca sea buena para salarla, é introducirla por este medio en el comercio interior ó exterior. Estas diversas ventajas dependen de la cantidad y ca

lidad de la sal que se emplea, de las vasijas en que se guarda la manteca salada, y de algunas otras circunstancias.

Es preciso salar la manteca cuanto antes sea posible, porque todo atraso le es perjudicial. Para esta operacion se emplea con preferencia la sal marina morena, blanqueada al fuego cocíendola en agua: en seguida se pone á secar al horno y se muele para el uso. En donde no es facil adquirir la sal marina para purificarla por medio de la ebullicion, podrá servir la sal terrena, con especialidad la que se extrae de las salinas de la Olmeda en la provincia de Gua-

dalajara, ó de las de Poza en la de Burgos; pero de donde quiera que sea, se sujetará al cocimiento insinuado. Esta precaucion está fundada en que sin ella la sal blanca es muy salada y su granillo muy grueso; la sal morena al contrario que se ha blanqueado en agua hirviendo está poco salada y sus partículas son muy finas; y como la manteca apenas contiene humedad cuando se sala, permanece en ella la sal en su estado de cristalización. Si se hiciera uso de sal cuyas partes fueran muy gruesas y saladas se encontrarían sus terrones en la boca; porque siendo suficiente una canti-

dad corta para el grado de salazon que exige la manteca fresca, no podria distribuirse igualmente por todas sus partes.

El modo de salar la manteca consiste en extenderla, despues de lavada, con la cuchara y esparcir por encima la sal, volviendo á amasar la manteca con la cuchara hasta que ambas cosas queden bien incorporadas. Aunque no se puede fijar la dosis de sal que se necesita para una cantidad determinada de manteca, porque hasta los fabricantes no guardan en esto mas regla que el gusto, creemos sin embargo ser bastante una onza para cada libra.

Se mete en seguida la man-

teca salada en unas vasijas de barro de diferentes hechuras, es-
caldándolas antes bien con agua hirviendo, para quitarles la manteca añeja que se pueda haber incorporado con el barro. Estas vasijas hacen de veinte á treinta libras, y la manteca salada se aprieta en ellas, llenándolas hasta dos dedos de la boca; despues de lo cual se dejan reposar por siete ú ocho dias. Durante este tiempo la manteca salada se desprende de las paredes de la vasija, porque disminuye de volumen, y deja entre ella y la vasija un intervalo de cerca de una línea donde podría introducirse el aire, y echar

á perder la manteca si se dejára en este estado.

Para evitar este accidente se prepara una salmuera hecha de sal y agua comun, á prueba de huevo, ó de manera que un huevo nade en ella, pues sería peligroso hacerla mas floja. Se deja asentar esta salmuera, se separa de sus heces, y se vierte sobre la manteca salada, que hace salir el aire á medida que entra. Para que ocupe mejor todos los espacios, se vierte poco á poco, y se menea suavemente la vasija aumentando la salmuera, hasta que la manteca quede cubierta con una pulgada de ella. Entonces el aire no

puede llegarle por lado alguno, á menos que la manteca quede nadando en la salmuera, en cuyo caso es preciso ponerle algun peso encima, para hacerla entrar abajo, y evitar la corrupcion de las partes que hayan estado en contacto con el aire.

Toda manteca salada de esta manera, y conservada en vasijas con la suficiente cantidad de salmuera, será muy buena, porque la propiedad de conservarse depende principalmente de que la manteca no está alterada por los ácidos de la leche agriada, y porque la vasija en que se conserva, si es de buen

barro, y la han escaldado bien y pasado por leña, no puede comunicar á la manteca ninguna mala cualidad. Cuando haya que trasportar esta manteca no se puede mantener la salmuera en las ollas durante el viage, y para reemplazarla se cubre la manteca con una pulgada de sal, cuyo método es suficiente cuando solo ha de estar un corto tiempo sin salmuera.

Para conservar la manteca durante la navegación, es necesario meterla en ollas, apretarla bien, cubrirla de sal, y no dejar vacío donde pueda introducirse el aire: mejor sería preferir para esto las vasijas de figura có-

nica (*fig. 1.^a*), y mejor todavía un cono perfecto (*fig. 2.^a*) de donde se pudiese sacar fácilmente toda la manteca junta cuando le hubiesen hecho tomar consistencia apretándola. De esta manera se podría poner á la manteca una capa de sal por fuera, meterla luego en la vasija haciéndola entrar á fuerza, y en este estado podría excusarse la salmuera; porque asentadas estas vasijas sobre la punta del cono, la manteca entraria cada vez mas en ellas, á medida que el calor de la cala le hiciese mudar de forma, y de este modo solo habría vacío en la superficie que estaría cubierta de

sal. Lo mismo puede decirse de las vasijas de madera de esta hechura, si se evitase la fermentacion de la madera de que estan hechas.

De las cualidades de la manteca.

La manteca fresca es agradable al gusto; pero comida en mucha dosis afloja el vientre, causa dolor en la region superior del vientre y en la cabeza, y frecuentemente eruptos agrios y ardientes. La manteca acre, fuerte ó rancia impide la digestion, la hace penosa y dificil, y ocasiona eruptos todavía mas acres y mas ardientes que la manteca fresca.

La manteca aplicada exteriormente disminuye la dureza y el dolor de los tumores flemonosos, y los dispone á la supuracion.

Mantequera.

Para la fabricacion de la manteca es preciso valerse de la *mantequera*. Esta se compone de una especie de vasijas largas de madera, formadas de duelas mas estrechas por arriba que por abajo, y sirven para batir la crema de que se hace la manteca (*fig. 4.^a*). Esta vasija está ordinariamente asegurada con dos, tres ó cuatro

aros de hierro en sus dos extremidades y en el medio; los aros semi-redondos, á semejanza de los que se emplean en las barricadas, son defectuosos, porque las mimbres no solo se gastan pronto, sino que la crema que salta algunas veces se mete en la cavidad que forma la reunion de los dos aros; se agria allí muy pronto, y lo mismo sucede con el suero que se separa haciendo la manteca; y por poca cantidad de esta materia que se mezcle en adelante con la crema ó con la manteca, no tarda en hacerle contraer un gusto agrio y fuerte: por otra parte, como todas las operaciones de la leche exi-

gen el aseo mas grande, estos aros son un obstáculo á la limpieza que necesitan las vasijas: dos aros planos y anchos son mejores que los otros, por la razon que es facil conocer. La segunda pieza que entra en la composicion de la mantequera es su *tapa* (*a*, *fig. 5.ª*) que es movable, y se levanta con el *palo* (*bbb*) que la atraviesa, y está fijado al *molinillo* (*cc*), el cual está taladrado de muchos agujeros. El suero se separa de la crema, y ésta forma la manteca levantando y bajando durante un espacio de tiempo bastante considerable el palo y el molinillo (*fig. 3.ª*). Mientras mas se

bate la manteca mas se conserva, y con menos facilidad se agria. Siempre que se haya de hacer uso de la mantequera se debe lavar exactamente, lo mismo que todos sus accesorios, frotarlos con un estropajo limpio por dentro y por fuera, ponerlos á escurrir y secar; en una palabra, no servirse jamas de ellos sin que esten escrupulosamente limpios. Algunas mugeres cuidadosas comienzan lavando las mantequeras con suero caliente, y despues con agua fria. A pesar de semejantes precauciones, como estas mantequeras tienen el doble inconveniente de exigir un aseo extremado, que no siem-

pre se halla en las personas encargadas de hacer la manteca, y el de abrirse las dueñas en tiempo de calor, es preferible un cántaro cuya boca permita la entrada al molinillo, cuidando de adaptar al cántaro una tapa como á la mantequera de madera, y de que nunca pase de su medio la cantidad de leche que se ha de batir. Esta mantequera es suficiente para alguna lechería que solo tenga pocas vacas; pero su operación sería lenta y penosa en las lecherías grandes en que necesitan de instrumentos mas expeditos, los cuales interesa mucho conocer y adoptar en los paí-

ses donde no tienen noticia de ellos; porque economizan el tiempo y los gastos, y hacen en una hora tanto como en diez las mantequeras comunes.

La *fig. 6.ª* manifiesta una mantequera flamenca, que es una barrica que hace desde veinte ó treinta cuartillos de leche hasta cuatrocientos ó mas; esta barrica está montada sobre un caballete sólido (*fig. 7.ª*) de modo que ni uno ni otro pueden hacer movimiento alguno mientras se dan vueltas á la cigüeña *b*. En la parte superior de la barrica hay una abertura grande (*a*), la cual se cierra con su tapa (*fig. 9.ª*) que

ajusta exactamente. El interior de la barrica (*figura 8*) está guarnecido de unas aspas de cuatro alas (*b*), que llegan á una pulgada de distancia de las duelas de la barrica: su eje (*a*) apoya contra la duela del medio del fondo, y entra en una mortaja practicada á este efecto para que no se desordenen durante la operacion. A la otra extremidad de su eje (*b*) está adoptada la cigüeña (*c*), mediante la cual se hacen mover las aspas que comunican el movimiento á toda la cantidad de leche contenida en la barrica. Los suizos y los habitantes del Franco-Condado y de los

Vosges, á lo menos en ciertos países, hacen sus mantequeras como las de los flamencos y holandeses.

El apoyo de la mantequera holandesa *figura 11* es una especie de escalera semejante, con poca diferencia, á la que sostiene la muela ó piedra de amolador. La mantequera (a) tiene con corta diferencia de dos pies á dos y medio de largo de un fondo á otro, sobre diez á doce pulgadas de diámetro. La *figura 10* representa las aspas interiores vistas de frente, y la *figura 12* vistas perpendicularmente. Como tiene mas aspas que la mantequera *figura 6.^a*, la mante-

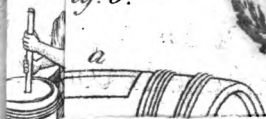
(40)

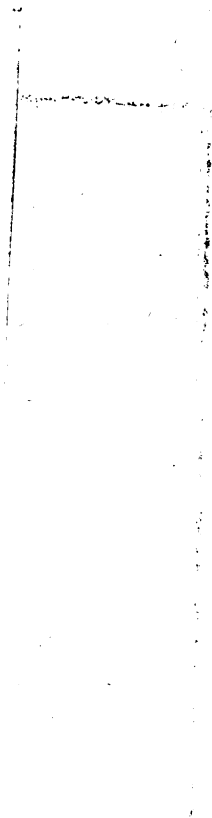
ca se hace mas pronto y se separa en menos tiempo del suero. Sin embargo, es mejor la primera, porque causa menos desperdicio, queda menos crema y manteca pegada á las aspás, y es mas facil mantenerla con el aseó debido.



Fig. 5.

Fig. 6.







Se hallará este tratado en Madrid en las librerías de Rodríguez, Matute, Sanchez y Cuesta, y en la imprenta de Burgos calle de Toledo frente á san Isidro el Real, donde se vende tambien por mayor.

En las mismas partes se venden las obras y tratados siguientes:

La Agricultura, ó Tratado completo de las cosas del campo, que escribió en latin el sabio español Lucio Junio Moderato Columela, traducido al castellano: dos tomos en cuarto á 26 rs. en rústica y 34 en pasta, con la Disertacion siguiente:

Disertacion sobre la necesidad y utilidad de los arbolados en España: en cuarto á 2 rs. en rústica.

Tratado sobre todo lo concerniente á un buen pajarero y sus aprovechamientos: en octavo á 2 rs. en rústica.

Tratado sobre todo lo concerniente á un buen palomar; y á la cria, multiplicacion y enseñanza de los canarios, y mejora de sus castas: en octavo á 2 rs. en rústica.

Tratado sobre todo lo concerniente á la cria y cebamiento de los pavos, patos y gansos; modo de extraer la manteca de estos, adobar su carne, embucharla, conservarla, &c.: en octavo á 2 rs. en rústica.

Están en prensa y saldrán á luz sucesivamente los siguientes: