

CARTILLA RURAL

DE LA CIUDAD DE OVIEDO.
SOBRE

LA ELABORACION DE LA MANTECA

POR

EL LIC. DON FELIPE CANGA ARGÜELLES,

SOCIO HONORARIO DE LA REAL

SOCIEDAD ECONÓMICA DE LA CIUDAD DE OVIEDO,
INDIVIDUO DE LA REAL ACADEMIA, MÉDICO-QUI-
RÚRGICA DE CASTILLA LA VIEJA Y SECRETARIO
DEL GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA DE
SANTANDER.



SANTANDER IMPRENTA DE MARTINEZ;

MAYO DE 1834.

CARTILLA RURAL

— SOBRE —

LA ELABORACION DE LA MANTeca

— POR —

EL LIC. DON FELIPE CANGA ARGUELLES,

SOCIO HONORARIO DE LA REAL

SOCIEDAD ECONOMICA DE LA CIUDAD DE OVIEDO,

INDIVIDUO DE LA REAL ACADEMIA, MEDICO-QUI-

RURGICO DE CASTILLA LA VIEJA Y SECRETARIO

DEL GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA DE

SANTANDER.



SANTANDER IMPRENTA DE MARTINEZ

MAYO DE 1834

PROLOGO.

A LA REAL SOCIEDAD ECONÓMICA
DE AMIGOS DEL PAIS
DE LA CIUDAD DE OVIEDO.

Si la lisonjera acogida, que merecieron á tan ilustrada corporacion los primeros trabajos, que tuve el honor de dirigirla, sobre la elaboracion de la manteca, ha sido el acicate que me ha impulsado á recapitularlos, y presentarlos de un modo mas propio y eficaz, para llenar el objeto que V. SS. se proponian al desear que se publicasen; mi reconocimiento me lleva á ofrecerlos al público, como un testimonio de los constantes anhelos y no interrumpidas tareas de la Sociedad, por la prosperidad y adelanto de los sagrados intereses confiados á su cargo.

Si la Sociedad añade á las pruebas que tengo recibidas de su bondad, la de acoger benigna bajo su proteccion esta pequeña muestra de mi respeto, me estimulará á consagrar con nuevo ardor mis tareas al logro de sus benéficas miras en favor de un pais, que por tantos titulos me es tan caro. Bilbao 14 de Setiembre de 1833.

B. L. M. de V. SS. S. S. S.

Felipe Canga Argüelles.

A LA REAL SOCIEDAD ECONÓMICA
DE AMIGOS DEL PAÍS
DE LA CIUDAD DE OVIEDO.

Si la honrra acogida, que merecieron á tan
ilustrada corporacion los primeros trabajos, que
túve el honor de dirigirla, sobre la elaboracion
de la manteca, ha sido el acicate que me ha in-
ducido á recapitulalos, y presentarlos de un
modo mas propio y eficaz, para llenar el objeto
que V. S. se proponian al desear que se publi-
casen; mi reconocimiento me lleva á ofrecerlos
al publico, como un testimonio de los constantes
anhelos y no interrumpidas tareas de la Socie-
dad, por la prosperidad y adelanto de los sa-
grados intereses confiados á su cargo.

Si la Sociedad añade á las pruebas que ten-
go recibidas de su bondad, la de acoger benigna
bajo su proteccion esta pequeña muestra de mi
respeto, me estimulará á consagrar con nuevo
ardor mis tareas al logro de sus benéficas miras
en favor de un país, que por tantos títulos me es
tan caro. Bilbao 14 de Setiembre de 1833.

B. I. M. de V. S. S. S. S.

Elipe Ganga Argüelles.

PROLOGO.

El deseo de auxiliar las miras de la Sociedad Económica de amigos del pais de la Ciudad de Oviedo, y de cooperar, como uno de sus individuos, á la propagacion de los conocimientos que pueden contribuir á mejorar la fabricacion de la manteca, haciéndola que compita por su calidad con la extranjera, me estimula á presentar al público la presente Cartilla sobre tan interesante punto de la industria agrícola. En ella solo me he propuesto recapitular, con toda la precision y claridad que me han sido dables, las prácticas seguidas por los ingleses y holandeses, valiéndome de las luces y conocimientos que Mr. Twamley ha consignado en un tratado, escrito exclusivamente con este objeto, y dé las noticias que contiene el semanario de agricultura y artes publicado en Lóndres, recordando, ademas, lo que yo mismo he visto ejecutar durante mi estancia en Inglaterra.

En una palabra, en esta obrita he reunido lo que me parece adaptable á el estado en que hoy se encuentra esta industria entre nosotros, omitiendo algunas prácticas que, por decirlo asi, son hijas del refinamiento á que ha llegado, y las cuales solo servirian en el dia para confundirnos.

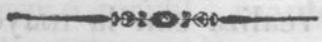
Por lo que á mi toca no dudo, que puestas en planta las prácticas que recomiendo, y observándolas con una nimia escrupulosidad, lograremos adquirir la perfeccion apetecida, dando á nuestra manteca la esquisita calidad de que es susceptible, y de que llegará el dia en que se abandone el consumo de la extranjera, por no poder sostener la concurrencia en el mercado.

El deseo de auxiliar las obras de la Sociedad Económica de amigos del país de la Ciudad de Oviedo, y de cooperar como uno de sus individuos á la propagacion de los conocimientos que pueden contribuir á mejorar la fabricacion de la manteca, haciéndola que compita por su calidad con la extranjera, me estimula á presentar al público la presente Cartilla sobre tan interesante punto de la industria agrícola. En ella solo me he propuesto recomendar, con toda la precision y claridad que me ha sido posible, las prácticas seguidas por los ingleses y holandeses, valiéndome de las fuerzas y conocimientos que Mr. Trawsey ha consignado en su tratado, escrito exclusivamente con este objeto, y de las noticias que contiene el semanario de agricultura y artes publicadas en Londres, recordando además, lo que yo mismo he visto ejecutar durante mi estancia en Inglaterra.

En una palabra, en esta obra he tratado lo que me parece adaptable á el estado en que hoy se encuentra esta industria entre nosotros, omitiendo algunas prácticas que, por decirlo así, son hijas del refinamiento á que ha llegado, y las cuales solo servirian en el día para confundirnos.

Por lo que á mi vez no dudo, que puesta en plaza las prácticas que recomiendo, y observadas con una misma exactitud, lograremos adquirir la perfeccion que deseamos, dando á nuestra manteca la espesura que es susceptible, y de que llegará el día en que se abandone el consumo de la extranjera, por no poder sostener la concurrencia en el mercado.

CAPITULO I.



De la oficina destinada á la fabricacion de la manteca y de los utensilios pertenecientes á esta industria.

Pregunto. ¿Qué circunstancias deberán tenerse presentes para la eleccion de la oficina en la cual haya de elaborarse la manteca?

Respondo. Que concurren en ella las mas á propósito para su mejor y mas cómodo servicio.

P. ¿Y cuáles son estas?

R. 1.^a Que su situacion contribuya á que esté fresca en el verano y caliente en el invierno: 2.^a Que no sea húmeda: 3.^a Que se halle cercana á alguna fuente ó manantial , cuyas aguas puedan hacerse correr por ella en el verano: y 4.^a Que esté dispuesta de modo que pueda ventilarse con facilidad, despues de terminadas todas las operaciones propias de la elaboracion.

P. ¿Por lo visto será utilísimo que se conserve en ella una temperatura moderada é igual, y nocivo introducir en la misma lo que pueda alterarla?

R. Sin disputa: Porque si el calor es escesivo la leche se cuaja al momento , produciendo en proporcion poca nata, y convirtiéndose rápidamente en suero. Por el contrario, si la temperatura es demasiado fria , la nata tarda en separarse, adquiere muchas veces un gusto desagradable, y la manteca que se saca es poca en cantidad y de un color pálido.

P. ¿Qué temperatura es la mas á propósito?

R. Segun las esperiencias del ingles Twamley,

la separacion de la nata , que es la operacion mas importante , se realiza con la mayor regularidad desde los 50 á los 55 grados del termómetro de Fahrenheit.

P. ¿ Luego no dejará de influir , en que la calidad de nuestra manteca sea inferior á la holandesa é inglesa , el hacerse estas operaciones al aire libre , y no en oficinas preparadas al intento ?

R. Influye eficazmente.

P. ¿ Cómo podrá templarse la habitacion para que tenga la temperatura conveniente ?

R. Las aguas vertientes de la fuente , que deben atravesar la oficina , contribuirán á mantener puro y fresco el ambiente en el verano : y en el invierno podrá corregirse el frio con una estufa , ó con braseros de lumbre bien pasada.

P. ¿ Convendrá que haya en la oficina algun pequeño depósito de agua corriente ?

R. Será muy útil como luego se verá.

P. La manteca necesita algunos utensilios para su elaboracion ?

R. Si

P. ¿ De qué materia son los mejores ?

R. Hasta ahora han sido los de madera , pero en el dia merecen la preferencia los de hierro colado y se reputan perjudiciales los de barro y plomo.

P. En qué se funda la preferencia de los de hierro colado ?

R. En que son mas duraderos , mantienen mejor el grado oportuno de frialdad tan necesario para sacar la nata y se conservan limpios con mas facilidad.

P. Qué utensilios son los absolutamente necesarios ?

R. Cubos, tamices, espumaderas de box, cuchillos de hueso ó marfil, mantequeras, fuentes para separar la nata, vasijas para depositar esta hasta pasarla á las mantequeras, tazas, platos, artesas y palas.

P. ¿Qué forma tendrán los tamices destinados á colar la leche?

R. Regularmente se adapta á este servicio un cuenco ancho de madera con un agujero en el fondo, éste se cubre con un cedazo muy túpido de alambre ó de gasa fina, ó de cerdas muy unidas para que no pase ningun pelo de los que suelen caer en la leche al ordeñar las vacas.

P. ¿Qué dimensiones deben tener las fuentes para separar la nata?

R. Sean las que se quieran relativamente á lo largo y ancho, su profundidad no debe pasar de tres pulgadas, pues cuanto mayor sea la superficie que se esponga al aire libre, tanto mas pronto se enfriará la leche y se separará la nata.

P. ¿Qué forma han de tener las vasijas en que se deposite la nata?

R. Ningun utensilio es mejor para esta operacion que un barril de madera, de cabida proporcionada y con las particularidades siguientes. A cierta distancia de su boca y un poco mas arriba del fondo se adaptará un tamiz, para que, descansando la nata sobre él, vaya destilando toda la serosidad que aun pueda contener. Para verterla sin remover el barril, se le pondrá un grifo en el fondo que, habriéndole de vez en cuando, dé salida á la que se haya reunido. La boca del barril se cerrará con una tapa dispuesta al objeto.

P. Qué forma es la mejor para la máquina en que se bate la nata, ó se hace la manteca?

R. Hay varias opiniones sobre la forma conveniente. Sin embargo es preferible la mas sencilla, y que mas facilidad ofrezca para conservarse bien limpia y que pueda influir de un modo conveniente en la regularidad de los movimientos. Algunos prefieren la forma de un barril, la cual es, sin disputa, ventajosa cuando se hace la elavoracion en grande.

P. ¿Será necesario tener siempre muy limpios estos utensilios?

R. La limpieza es condicion absolutamente precisa, y puede decirse que de ella pende en gran parte, el que los resultados sean favorables. Para esto, inmediatamente que las vasijas acaben de hacer su servicio, se escaldarán y fregarán y despues de aclararlas, se las enjuga bien, y se ponen á secar. Estas operaciones se hacen en otra pieza distinta de la en que se elavore la manteca. Si por casualidad aconteciere que en alguna de las vasijas se cortase la leche, lo mejor será abandonarla, pero si se quisiere volver á usar, será preciso labarla y fregarla repetidas veces con legía.

CAPITULO II.

De las vacas de leche.

P. ¿Todas las vacas dan leche de igual calidad?

R. La esperiencia nos enseña que entre las vacas hay unas que dan leche de mas rica calidad que otras.

P. ¿A qué deberá atenderse para apreciar una vaca de leche?

R. A la calidad y cantidad de la nata que produce su leche en un tiempo dado, mas bien que á la cantidad de esta.

P. ¿Qué edad es la mas á propósito en una vaca para emplear su leche en hacer manteca?

R. De 3 á 5 años: Por que si bien cuando vieja da mayor cantidad de leche, es de clase inferior. Sin embargo, cuando se trate de sacar prontas utilidades, no deberán comprarse de menos de 4, ni de mas de 7.

P. ¿El que haya de establecer una fábrica de manteca, deberá tener el número de vacas necesarias al surtido de la leche que necesitare?

R. Sí: y de ningun otro modo podemos llegar á sostener, con éxito ventajoso, la competencia en este artículo con los estrangeros. La manteca para ser buena, necesita que sus elementos sean buenos, y no lo logrará el fabricante á no asegurarse de que el ganado está sano, que hace uso de alimentos apropiados á el objeto á que se destinan sus productos, y que el esmero y la limpieza concurren á dar á su leche la mayor escelencia en su calidad.

P. ¿Segun eso la calidad y cantidad de la leche penden de la naturaleza de los alimentos que se dan á las vacas?

R. Sin disputa: y es necesario ademas que en todas las estaciones coman con abundancia.

P. ¿Cuál es el mejor alimento?

R. Pueden alimentarse las vacas con la yerba que nace espontáneamente, ó con la de los prados cultivados. Son útiles á este objeto las chi-

rivías, zanahorias y las patatas crudas ó cocidas, las cuales son muy al caso para el invierno. Son excelentes las berzas, las remolachas y los nabos, la simiente de la festuca, el trebol ancho y el llanten. El pipirigallo es una de las yerbas mejores por que no solo influye en el aumento de la cantidad, sino tambien en el de la calidad de la leche y se cria bien en los terrenos calizos.

P. ¿El agua tiene alguna influencia en la calidad de la leche?

R. Es un artículo de esencial importancia en la manutencion de las vacas, siendo abundante y limpia proporciona mayores cantidades de leche y basura

P. ¿Cómo convendrá mantener las vacas?

R. Los labradores ingleses creen que es mas barato mantener el ganado á pesebre, por que necesitan emplear una mitad menos de tierra para la yerba. Sus prácticas en esta parte son las siguientes: En el verano cuando el temporal lo permite las dejan pastar libremente en los prados. Para precaberlas del rigor del calor, ponen sotechados en estos en un sitio ventilado, para que á su abrigo puedan sestear. Aquí les echan de comer de vez en cuando y en ellos pasan tambien las noches calurosas de verano. Como el demasiado egercicio influye en el deterioro de la leche, los establos, donde se recoge el ganado, están cercanos á los prados en que pastan. Estos no son muy grandes, por que las vacas, siendo corto el circuito en que pueden vaguear, comen mas, y rinden por lo tanto mayores provechos. En el invierno las tienen en corrales abrigados provistos de pesebres, en los cuales les

dan de comer. Los establos ó cuabras donde se recojen, deben estar secos y aseados sin aglomerar en ellos las basuras, pues con la humedad y los miasmas que de ellas emanan, su salud padece menoscabos. El aseo y la limpieza se estiende á el ganado, á el cual limpian y escobillan mucho con frecuencia

P. ¿Convendrá tomar algunas precauciones con las vacas recién paridas relativamente á el alimento que deba dárselas?

R. Pocas semanas antes de parir se les acortarán los piensos de la noche. El dia en que pararán se las tendrá encerradas y se las dará agua caliente. Por espacio de 15 dias despues del parto, se mezclarán los piensos verdes que se las den con paja ó yerba seca y cortada y avena molida.

P. ¿Cuántas veces al dia deberán ordeñarse las vacas?

R. La esperiencia enseña que las vacas ordeñadas tres veces al dia dan mayor cantidad de leche, siendo su calidad tan buena, sino mejor, que haciéndolos dos veces. Las épocas del dia mas á propósito son la madrugada, la tarde y despues de anochecer.

P. Hay algo que decir acerca del modo de hacer esta operación?

R. Las utilidades de la manteca penden en gran parte de egecutar todas las operaciones con acierto. Es necesario primeramente sacar de cada vez toda la leche que contengan las ubres, pues de lo contrario la que queda se reabsorve é influye en la disminucion de la cantidad. A la segunda vez que se ordeña se pierde otra igual cantidad á la que se dejó, y la cual pudo ser reproducida; siendo

tanto mayor la pérdida, cuanto la leche, últimamente sacada, tiene una calidad superior á la primera que se ordeña en proporcion de uno á diez y seis. En segundo lugar, deben ordeñarse con suavidad, por que si se hace con violencia se lastima la vaca, y como pueden retener la leche, se echan de ver los perjuicios que se siguen de hacerlo bruscamente, y lo cual deberá tenerse presente particularmente cuando las vacas son cosquillosas.

P. ¿Hay algo mas que decir en la materia?

R. Cuando las ubres estan duras y doloridas, deben suavizarse con agua tibia: cuando tuvieren grietas no se aplicará á hacer manteca la leche que de ellas se estraiga.

P. ¿En donde deberán ordeñarse las vacas?

R. Lo mas cercano posible de la oficina en que se haya de fabricar la manteca; por que si se transporta á larga distancia el traqueo la perjudica; y será tambien conveniente hacerlo en distintas vasijas y no recoger toda la leche en una sola.

CAPITULO III.

Prácticas para la separacion y batido de la nata y modo de sacar la manteca.

P. ¿Una vez ordeñada la leche que se hará luego con ella?

R. Se cuela con cuidado y se pasa á las vasijas destinadas á la separacion de la nata.

P. Cuánto tiempo debe tenerse en estas para lograr su separacion?

R. Esta pende del grado de calor de la esta-

ción. En una temperatura medianamente cálida, si se trata de sacar manteca de primera calidad, solo se dejará reposar de seis á ocho horas y para la de calidad regular doce horas.

P. ¿Qué horas son las mejores para esta operación?

R. En los meses de rigoroso calor al rayar el alba y al ponerse el sol. En el invierno pende de las circunstancias.

P. ¿Cómo se practica?

R. Esta es una operación que requiere destreza; siendo muy importante el hacerla bien. Si no se separa toda la nata se perjudicará á la cantidad de manteca que deba sacarse, y si se la mezcla leche influirá en su calidad. El modo mejor de practicarla es el siguiente: se pone sobre una mesa la vasija con la leche, y con un cuchillo de marfil se va separando la nata adherida á los costados: y luego se la va sacando poco á poco con una espumadera, procurando estraerla sin nada de leche y depositarla en el barril, cuya descripción hemos hecho en el capítulo primero.

P. ¿Cuánto tiempo se tendrá depositada la nata en este barril antes de batirla?

R. Pende de las circunstancias. Generalmente los labradores no siguen una práctica uniforme. Sin embargo los ingleses reputan suficientes de tres á cuatro dias en el verano.

P. ¿Se puede hacer manteca batiendo toda la leche, sin separar antes la nata?

R. Si, y con esta práctica se saca mas cantidad de manteca, pero su clase es muy inferior comparativamente y el batido es muy trabajoso y molesto.

P. ¿Qué deberá tenerse presente al batir la nata para hacer la manteca?

R. Una vez introducida en la mantequera, se la batirá cuidando que los movimientos guarden entre sí la mayor regularidad y dándoles una velocidad moderada: circunstancia que influye en la calidad de la manteca. La demasiada pausa en el invierno influye en que la manteca se duerma, y los movimientos muy violentos en el verano dan lugar á descomposiciones que perjudican al sabor de la manteca.

P. ¿Será conveniente encargar esta operacion á una persona sola sin relevarla?

R. Será utilísimo: y preparando la nata del modo dicho nada incómodo.

P. ¿Qué épocas del dia son las mas á propósito?

R. En el verano la madrugada hasta que calienta el sol, y en el invierno se escogerán las mas convenientes. Cuando el frio excesivo obligase á aproximar la mantequera al fuego, será preciso cuidar de no acercarla demasiado en términos que se rancie la manteca.

P. ¿Cuánto tiempo se empleará en su batido?

R. Una ó dos horas es el tiempo regular.

P. ¿Cómo se conocerá que está ya en punto la manteca?

R. Cuando se la vé reunida en pedazos grandes.

P. ¿Qué otras operaciones se siguen á las referidas.

R. Tan luego como esté en punto la manteca, se la sacará de la mantequera, colocándola en un cuenco hondo de madera, cuya superficie interior se frota con sal comun para impedir el que se pegue la manteca.

P. ¿Será conveniente golpear la manteca después de sacada de la mantequera?

R. Si, y esto debe hacerse con dos palas de madera, para despojarla de la serosidad que aun pueda contener, la cual perjudica sobre manera á la manteca

P. ¿Y se la labará con este objeto?

R. No solo es inútil esta práctica, sino perjudicial influyendo de un modo portentoso en el deterioro de su calidad.

CAPITULO IV.

Prácticas que deben observarse en la preparacion de la manteca, relativamente á los diferentes estados en que se presenta en el mercado.

P. ¿De cuántos modos se presenta la manteca en el mercado?

R. De dos fresca ó salada.

P. ¿Exige algun cuidado la preparacion de la manteca que ha de consumirse en fresco?

R. Que se amase con proligidad y se golpee del modo dicho para los objetos indicados. Se la divide en trozos, á los cuales se les dará formas vistosas para escitar el apetito caprichoso del consumidor. Si el calor fuere tal, que impidiere sujetarla á los moldes, se pondrá la manteca en unas tazas y se introducen en el agua del depósito evitando que esta se ponga en contacto mediato con la manteca. Con esto, á poco tiempo se endurecerá, adquiriendo la consistencia necesaria para pasarla al molde y darla la figura que se

deseé. Hecho esto se colocará la manteca ya moldeada en unos platos al rededor del depósito, para que se conserve fresca hasta que vaya al mercado.

P. ¿Con qué ingredientes se sala la manteca?

R. Con sal sola, ó con azúcar, nitro y sal comun.

P. ¿En qué proporcion entra el nitro y el azúcar con la sal?

R. Una parte de nitro y azúcar, y dos de sal

P. ¿Y en qué proporcion se mezclan con la manteca?

R. ¿Para cada diez y seis onzas de manteca se incorporarán ocho dracmas de sal, ó una onza de la composicion. Antes de incorporarla se cuidará de que, tanto la una como la otra, estén reducidas á un polvo muy fino, y de que hayan sido pasadas por tamiz.

P. ¿Es ventajoso hacer uso de la preparacion?

R. Ademas de dar á la manteca un gusto exquisito, la conserva en buen estado muchos años.

P. ¿Se necesitará gran proligidad en su incorporacion.?

R. Si: y para ello convendrá no hacerlo en cantidades muy crecidas y si en pequeñas, y amasar la manteca con mucha precision.

P. E inmediatamente que se incorpore, estará la manteca en disposicion de consumirse.?

R. No: si se hace con el nitro, la sal y la azúcar deben pasar quince dias para que la manteca tome el gusto que debe tener.

P. ¿Y si la salazon se hace solo con sal?

R. Entonces mezclada esta en una artesa de madera se la dejará reposar por tres dias, al cabo de los cuales se la vuelve á amasar, para extraherle el líquido que pueda contener. Hecho

esto, está en disposición de comerse ó embarrilarse observando las precauciones que se dirán.

P. Y el embarrilarla contribuye á su conservación.?

R. Es cuasi imposible conservarla de otro modo. El contacto inmediato del aire la es sumamente perjudicial.

P. ¿Que deberá observarse en la construcción de los barriles.?

R. Deben labrarse con delicadeza y solidez, cuidando de unir bien las duelas. Los aros deben ser de madera, porque los de hierro se toman, y se corre riesgo de que el orin comunique su gusto á la manteca. El roble es una madera excelente y puede emplearse con ventaja. Como es muy difícil evitar que la madera nueva comunique algun sabor á la manteca, de aqui es que muchos prefieren los barriles viejos y ya usados en esta industria, á los nuevamente contruidos.

P. ¿Cómo se preparan los barriles para evitar en lo posible que comuniquen sabor alguno á la manteca.?

R. Es preciso escaldarlos dias antes y con frecuencia con agua hirviendo; á ella suele añadirse sal comun ó cal apagada. Se deja reposar esta agua en el barril hasta que se enfrie; se vuelve luego á repetir la operacion, continuándola hasta que vayan á usarse, entonces se secarán y enjugarán perfectamente.

P. ¿Qué se ha de observar al embarrilar la manteca.?

R. Preparado el barril y bien enjuto, se fregará interiormente con sal comun bien pulverizada, se cubre el fondo con manteca derretida

barnizándole completamente con ella todo el interior del barril. Verificado, se irá colocando la manteca en pequeñas porciones para poderla comprimir mas facilmente, cosa esencial para evitar que queden entre ella intersticios y huecos. Para lograrlo, se empleará una prensa á fin de hacerlo con mas facilidad y de un modo mas seguro. Principiando á hacer un barril no deberá dejarse hasta llenarlo. Una vez lleno se le pone la primera tapa, se le hecha por encima un poco de manteca derretida para cerrar bien los intersticios, sobre ella se hecha un poco de sal, y se cierra con la segunda tapa.

P. Cómo se da á la manteca el color que tiene la de Flandes.?

R. Generalmente se cree que es inherente á la buena calidad de la manteca el color pajizo. De aquí nace el esmero con que se le procura comunicar artificialmente valiéndose de ciertos ingredientes. En ellos el mas generalmente usado es el jugo de la zanahoria y la flor de la calendula.

P. Cuándo adquiere la manteca mejor el color?

R. La época para dárselo es al tiempo de batir la nata. Entonces, pasado por un lienzo el color líquido que resulta de la compresion de la flor en el jugo y en dosis proporcionada á la cantidad de nata en que deba emplearse, se introduce en la mantequera, y con el movimiento se comunica á la nata sin darle mal sabor. Es preciso advertir, que, para proporcionar la cantidad necesaria, debe tenerse presente que la manteca fabricada en verano tiene mas color que la que lo es en el invierno.