dar al menos la espontánea fermentacion, acostumbran sujetarla á la ebulicion; pero hay un medio mas seguro y mas cómodo, que consiste mezclando en ella una ligera dósis de bicarbonato de sosa, como un medio escrúpulo por litro, lográndose con esto hacerla ligeramente alcalina. Esta cantidad basta para poderla conservar durante tres dias, aunque sea en el verano, aumentando un poquito la dósis del bicarbonato de sosa, si se quiere guardar mas tiempo, con el bien entendido que esta adicion, lejos de tener inconveniente alguno, favorece al contrario la digestion de la leche.

La *manteca*. Es la manteca una substancia oleosa concreta, formada, segun el Sr. Chevreul, de estearina, de elaina, de ácido butírico ó de un principio odorífero y de una materia colorante que no le es natural, la cual proviene del azafran, y demas cosas que en ella mezclan. Agradable alimento es la manteca fresca, muy nutritivo y suavizante, mas fácil de digerir que los aceites, y prueba bien á casi todos los estómagos, aun á los que provocan ó dificilmente digieren la leche. No engendra esceso de bilis la manteca, como una preocupacion popular pretende, antes al contrario hace mas digestas y nutritivas las legumbres con las cuales suele mezclarla el arte culinario.

El *queso*. En vano es decir que toda especie de queso tiene por base la materia caseosa, la que con facilidad se obtiene, mediante la descomposicion espontánea ú artificial de la leche. La materia caseosa, impregnada todavia de suero, se llama *cuajo*. Esta materia, ó sea el cuajo esprimido, forma el queso blanco ó queso blando, que sazonan con azúcar ó sal, para que sea mas fácil de digerir. El queso con la nata ó hecho con la leche no desnatada es mas dulce, mas graso y mas indigesto que el primero, teniendo mas necesidad de sazonamiento de azúcar y de sal.

Los quesos que se han de conservar por mucho tiempo, mas ó menos salados ú alcalecentes, son apropósito para escitar las fuerzas digestivas, y guardan alguna analogía con los alimentos picantes ó salados y fuertemente animalizados. Son algunos blandos, húmedos y delicuecentes; otros son secos, muy escitantes y tónicos, como los de Holanda, Gruyeres etc.

Ya que hemos hablado de la leche y sus preparados, no será fuera del caso el hacer una advertencia, que á mi modo de ver es de suma importancia. Acontece muchas veces que algunas personas ya convalecientes, ya enfermas, como á preservativo, toman la leche de burra, y se ven forzados á abandonarla por producirles dolores de vientre, diarrea etc., deduciendo de ello que la leche no les prueba