

La nata ó materia mantecosa, elemento de los que se llama manteca.

La materia caseosa.

El suero.

El azúcar ó sal esencial de la leche.

Cuando se abandona la leche al reposo en un lugar fresco y tranquilo, se forma al cabo de algún tiempo en su superficie una capa de una materia ligera espesa y crasa, agradable al paladar que se llama *nata*.

La leche que queda después de haber quitado la nata, tiene más densidad que antes, un color menos opaco y una consistencia menos crasa; tiene el nombre de leche *desnatada*.

#### MÉTODO PARA RESTITUIR LA LECHE Á SU PRIMITIVO ESTADO DESPUÉS DE UNA TRONADA

No hay en el día ninguna persona que no esté penetrada de que la leche se aceda ó tuerce después de una tronada grande ó pequeña aunque semejante alteración sea á veces imperceptible á la vista y al paladar, todo lo acredita una constante experiencia.

El trueno menos sensible por su distancia es suficiente para producir mal efecto que tratamos de corregir, sin que baste á preservarle precaución alguna ya esté en sótanos, ya en cuevas, ya en armarios ó cocinas, ya se tengan en la vasija que se quiera.

Para corregir la acedia de la leche, hay un medio fácil, sencillo y nada costoso. Consiste en echarle dos ó tres granos de polvos de cal por cada cuartillo de leche que se trate de cocer.

El resultado es infalible; no tiene el menor inconveniente, porque no comunica gusto alguno á la le-