

che ni es perjudicial á la salud; y sí solo contribuye á que suba más prontamente y acaso pueda salirse de la vasija si no se tiene cuidado cuando hierve.

CONSERVACIÓN DE LA LECHE

Entre los varios procedimientos que se han empleado y se emplean aún para la conservación de la leche son, por la ebullición, por el enfriamiento, por los agentes químicos, por el método de Appert y por la desecación; el mejor de todos es el ideado por Martin de Lignac, practicado en grande escala en Suiza y que ha sido adoptado en Francia para las conservas de la marina, y es el siguiente:

Primeramente es necesario asegurarse de la buena calidad del producto que se trata de conservar y una vez conseguido esto se le disuelve azúcar puro en la proporción de setenta y cinco gramos por litro y enseguida se concentra al vapor empleando una caldera de fondo plano, muy ancha y de poca profundidad, para que la capa líquida no alcance más que de uno á dos centímetros de espesor, y se agita continuamente para evitar la formación de películas en su superficie.

Cuando el líquido queda reducido á un quinto de su volumen primitivo, se distribuye en botes de hojadelata cilindricos de la capacidad de un litro, que se sumergen durante treinta minutos en un baño-maría á la temperatura de 105°. Antes de retirarlos del baño se cierra mediante una gota de estaño fundido al pequeño agujero que se les ha dejado en la tapadera para que se escapasen por allí el aire y el vapor acuoso.

Cuando se quiere usar la leche conservada de este modo, se destapa el bote, se toma una parte de la pasta que contiene en proporción á la cantidad que se