

Experimentos. Sobre la conservacion de las carnes / [José Flores].

Contributors

Flores, José, 1751-1824.

Publication/Creation

Mexico : M. Ontiveros, 1813.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/evp5bb48>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

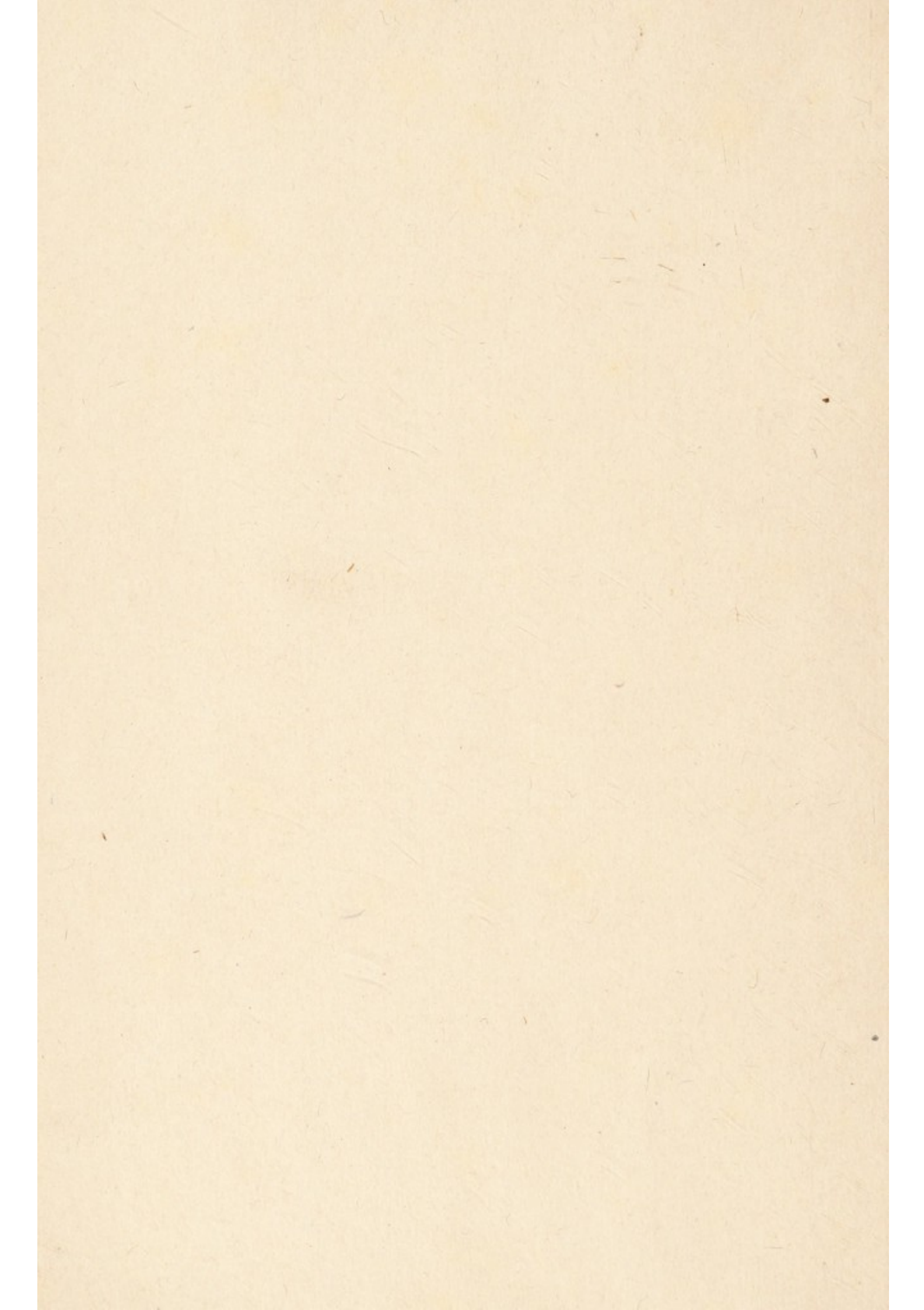






Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
Wellcome Library

<https://archive.org/details/b29311500>



EXPERIMENTOS.

I

SOBRE LA CONSERVACION DE LAS CARNES.

Por el Doctor Don José de Flores, Médico de Cámara de S. M., y Proto-médico del reyno de Guatemala.

En las frecuentes ocasiones que he tenido en mis viages de observar los trabajos de la gente de mar, su continua exposicion á la intemperie y los riegos que corren; considerando que para repararse de tantas fatigas sus alimentos son las mas veces mal sanos y no siempre abundantes, pensé si seria posible hallar un método para conservar las carnes frescas y sanas sin que entrase la sal.

Exclusiva extraña, pero indispensable: lo primero, porque las carnes saladas, si se comen exclusivamente y por muchos dias, alteran y vician los humores, y producen las enfermedades funestas que la experiencia ha manifestado en todos tiempos: lo segundo, porque las salazones se han vuelto un arte que exige taller y hombres inteligentes, no es practicable en todas partes, y sus precios son considerables: lo tercero, porque aun las mas bien preparadas, si se humedecen ó estan expuestas al calor, se averian, son atacadas de gusanos, se corrompen, y es preciso muchas veces arrojarlas.

Para evitar estas resultas y llenar la idea era necesario que el método fuese de facil y sencillo manejo, de poco costo, y que llevase en sí un principio contra la corrupcion. Reflexionando sobre estas condiciones, al parecer incompatibles, me ocurrió el modo con que se conservan los fetos y otras curiosidades en los gabinetes de Historia Natural, y encontré, por fortuna, en la aguardiente el conjunto que deseaba. Aunque ya es bien sabido lo que es este licor; y aunque para disipar toda preocupacion, basta decir que los facultativos siempre han reconocido su virtud antiséptica, distinguiendole entre los restaurantes y cordiales con

el nombre oficial de *agua de la vida*, y han recomendado su uso, no solo como útil, sino como necesario á las personas que habitan lugares mal sanos, y á las que estan destinadas á grandes ejercicios; sin embargo ántes de referir mis experimentos, convendrá para pronunciar sobre el método de conservar las carnes en aguardiente, hacer una corta exposicion de su naturaleza y de lo que se compone.

La aguardiente no es otra cosa que el alkool extendido en mas ó menos agua. El alkool es una substancia espirituosa ó gas que se extrae del vino comun y de todos los cuerpos azucarados, particularmente del azúcar ántes de blanquearse, y con mas economía de la melaza que está suelta quando está en los moldes, de la miel de abejas y de otras. Para extraer el alkool es preciso que la azúcar ó las mieles se disuelvan en competente cantidad de agua, á la que se agrega algun cuerpo mucilaginoso, como el trigo ó el granillo, para que acelere la fermentacion, que ha de ser vinosa. En este estado se destila. El licor que sale es aromático y espirituoso, y se le ha llamado *espíritu de vino*; pues ya sea que se le destile del vino de uvas ó de otro cuerpo azucarado, debe este ántes de la destilacion, hallarse reducido á la fermentacion vinosa ó de vino.

El gas alkoolico es muy inflamable, y tiene la propiedad de unirse con el agua. Resulta, pues, de esta combinacion una agua inflamable, y he aquí el nombre de *aguardiente*. Quando se trata de tener un licor muy ardiente se destila el líquido vinoso á un calor muy suave y graduado como el de una lámpara. El alkool, que es muy ligero, pasa en la destilacion con preferencia al agua; pero siempre arrastra alguna, y para separarla se emplean varios métodos, entre otros el de introducir en el recipiente una substancia que tenga mas afinidad ó que se una mas fácilmente al agua, como el tártaro ó la potasa. El alkool queda casi despojado de agua, es muy espirituoso y ardiente, y es lo que se ha llamado *espíritu de vino tartarizado* ó *alkoolizado*.

Si para la destilacion se emplea un calor mas fuerte, pasa mas agua, y segun las proporciones de esta y del alkool, resultan las aguardientes mas ó menos espirituosas que se conocen y estiman en el comercio con los nombres de prueba de aceyte, de

holanda &c. Los areómetros ó pesa-licores sirven para graduar y conocer la espirituosidad: el de Beaumé es el mas comun, y su graduacion es desde el cero hasta el veinte y cinco.

Ademas de la inflamabilidad y disolubilidad en el agua, tiene el alkool la propiedad antiséptica ó preservativa de corrupcion. Para convencerse no hay mas que entrar en un gabinete de Historia Natural, y ver multitud de entrañas de animales, animales enteros, fetos y monstruos, que se conservan sumergidos en aguardiente incorruptos, flexibles y con todos sus colores. Ya he dicho que de aquí saqué mi proyecto; y si hasta ahora no se ha adoptado este método para la conservacion de los alimentos principales, como son las carnes y los peces, tal vez ha sido creyendo que para esto era necesaria un aguardiente muy espirituosa ó lo comunmente llamado espíritu de vino; pero lo expuesto es suficiente, y queda visto lo que es este espíritu y la derivacion de este nombre. Paso á los experimentos.

Preocupado de las preparaciones de los gabinetes de Historia Natural, y del espíritu de vino ó del aguardiente superior, tomé de la mas generosa que se vendia en el estanco de Madrid, (era de doce grados) en la que sumergí tres libras de carnero. Tapé el vaso con una servilleta y un plato, y lo dexé sesenta y seis dias. Pasado este tiempo saqué la carne, y la hallé tan fresca y flexible como la habia puesto. Parte se coció en el puchero, otra se asó, y la restante se guisó con una salsa. Se gustó por todos los de la casa y pareció bien, sino es un sabor sobresaliente del licor en que habia estado infundida.

Este sabor me pareció ciertamente extraño para los paladares no acostumbrados, pero que á las tripulaciones, y á los soldados no seria desagradable. Repetí el experimento con una cantidad semejante de carne y con unos quantos pedazos de merluza fresca de la plaza mayor, en la misma aguardiente. Quatro meses apuraron mi paciencia, y hube de visitar mi carne y mi pescado. Los encontré sin alteracion, y su sabor era el mismo que el del primer experimento. Deseaba vivamente hacer uno mayor y probarlo en una navegacion, pero no fué por entónces posible.

Los acontecimientos de la invasion galovándala me cumplieron este deseo. A fines de octubre de 1809 conseguí licencia del

Gobierno para hacer un viage á Lóndres; me previne, pues, con un barril; puse en él dos arrobas de carne de vaca sobre la que vertí aguardiente de la que se vendia entonces en esta ciudad con el nombre de frutas, de cerca de ocho grados de calidad. Me embarqué en una fragata mercante inglesa el 7 de diciembre. Al dia siguiente salimos, y el tiempo fué bueno hasta el Cabo de S. Vicente, en donde nos asaltó un temporal tan desecho, que el capitán tuvo que echar sus cañones al agua, y se prevenia á hacer lo mismo con la carga. La fragata iba casi sumergida por los golpes de mar, que eran tan violentos como los balances extremados. De este modo se luchó con las olas mas encrespadas de los mares del Norte por treinta y ocho dias, al cabo de los quales el buque baró en las Dunas. Salvamos la vida abandonándolo todo. Yo salí casi en cueros; pero mas que la desnudez y el frio sentia la pérdida de mi experimento.

Pocos dias despues de esta aventura, fuí agradablemente sorprendido en Lóndres por la noticia de que la fragata se hallaba en los diques, adonde habia sido conducida por unos marineros. Fuí al instante á su bordo y encontré mi barril desguarnecido de los aros de un extremo, y vacío de aguardiente; pero la carne en buen estado. No se pudo por entónces sacarla por el litigio que se suscitó entre los aseguradores del buque y los salvadores. Largos dos meses duró el negocio; y concluido, pude conducir á mi posada mi equipaje y mi barril.

El viage fué fastidioso y arriesgado, pero lo merecia un experimento que me demostró dos datos importantes: primero, que el barril sufrió sin alterarse los sacudimientos, la humedad y el naufragio: segundo, que no se necesita constantemente del licor para mantener la carne incorrupta. Siete meses duró el exámen de esta carne, en los que alternativamente expuesta al calor del sol, á la humedad y aun á la lluvia, se mostró sin dar el menor indicio de descomposicion. Al fin, dexé secar una parte que por grados llegó á adquirir una consistencia córnea.

Se acercaba mi retorno á España y debia acompañarme otro barril: lo dispuse, pues, largo y estrecho para introducir unos salmones. Los inundé con ron ordinario de Lóndres de seis grados de fuerza; y el barril se cerró el 10 de diciembre. Fuimos á

Porstmouth: nos embarcamos en el navío Algeciras el 13 de marzo siguiente; el 14 se dió la vela, y despues de un viage feliz y tranquilo, se dió fondo en esta bahia el 3 de abril. Los salmones se guisaron por algunas personas, y unas mas que otras notaron su sabor.

Las aguardientes de doce, de ocho y de seis grados estaban probadas, como tambien su sabor mas ó menos sensible. Era necesario para hacer mas útil la experiencia, disminuir este y rebaxar su costo. De un golpe, pues, reduxe el aguardiente á dos grados del areómetro, que es el *infimum* de espirituosidad. En este semilicor he puesto carne de vaca. A los siete dias saqué un pedazo, lo puse en un plato, se evaporó la humedad, quedó seco, y envuelto en un papel lo he llevado en la faldriquera, tan inaccesible á la corrupcion como el de los primeros experimentos. Servida esta carne en la mesa, el sabor licoroso apenas es perceptible. Esta experiencia muy notable, es diaria y permanente en mi habitacion; y el que quiera asegurarse, que se acerque ó que se tome el útil y agradable entretenimiento de repetirla.

Si mi voluntad no seduce la razon con que debo juzgar, me parece que recojo un hecho superior á quanto me habia prometido. En efecto, no podia aguardar que un aguardiente de una clase tan ínfima, poseyese una profilaxís tan eminente; y que la alcolizacion llegase al punto del *máximum* de virtud preservatriz, al *summum* de facilidad de su execucion, y al *infimum* de su precio.

En la crisis actual, en la alternativa heroyca en que se halla la nacion, resuelta definitivamente á perecer ó á triunfar: quando el erario está exhausto, y con sus canales ú obstruidos ú roto; y quando la península devastada por el furor atroz de los enemigos, presenta por todas partes un valle inmenso de lágrimas y de miseria: en tal extremo la oportunidad de este método es palpable, y quanto se interesan en él las tripulaciones, los exércitos y los habitantes desolados. Es demasiado para dexar de merecer la atencion del Gobierno; y para que bien informado pueda resolver, se propondrá el plan de una tentativa en grande.

Los preparativos para esta empresa son: primero, pesalicores en sus estuches, tres, quatro ó mas por si alguno se rompe y para acelerar los trabajos. Se ha advertido que la graduacion del

de Beaumé es de el cero á veinte y cinco, y se puede igualar con otros de diferente construcción comparándolos en agua, y notando con cuidado el primer grado sobre el cero. Segundo: las noticias y conocimiento de los países abundantes en pesquerías y en ganados á precios cómodos. Es bien conocida la pesca del atun en nuestras costas de Mediodía y de Levante. No lo es menos la abundancia, calidad y variedad de las de Galicia. Es famoso el banco de Terra-nova y las costas al Sur de Buenos-Ayres. Se sabe que en las Pampas se estima mas el pellejo que la carne de un novillo; pero estas son noticias por mayor. Las personas instruidas y que han corrido por motivos de comercio, ó por sus empleos, podran suministrarlas mas circunstanciadas y exáctas; como igualmente en donde se debe hacer la provision de aguardiente. Las islas como la de Cuba parecen convidar por sus ingenios de azúcar y la abundancia de mieles. El ron y demas aguardientes mezcladas con drogas aromáticas no convienen, así por su color y sabor, como porque son mas costosas. La aguardiente blanca y pura que es de menos precio y de gusto vinoso, es la que se debe emplear. El tercer renglon es el de los barriles ó pipas guarnecidas con aros de hierro.

Entando, pues, en los parages y con las carnes partidas en pedazos grandes, medianos y pequeños, y con los menos huesos posibles, se quitan á una pipa los quatro últimos aros, y se afloxan las duelas lo suficiente para sacar la tapa de la ranura. Se colocan los pedazos de carne ó peces, acomodándolos segun su tamaño sin comprimirlos, pero de modo que quede bien aprovechada la capacidad de la pipa, hasta que falten ocho ó nueve pulgadas ó una quarta, para que se llene. Se adapta entonces la tapa en la ranura de las duelas, se meten los aros, se aprietan todos fuertemente y se pone la pipa horizontal.

Se toma una porcion de aguardiente, y con el pesalico á la vista se irá mezclando poco á poco agua de fuente dulce hasta que el instrumento suba dos grados sobre el cero. Se la introducirá por el agujero del costado de la pipa, removiéndola con suavidad, para que el licor se insinue en los intersticios de los pedazos y en el hueco que se dexó en la cabeza; se dexa en reposo la pipa un rato, y luego se la rellena hasta dos dedos, que se de-

xan vacíos para que pueda entrar el tapon, el que se comprime de firme cortándolo al haz de las duelas; con lo que queda concluida la operacion, y la pipa ó pipas portátiles á todas distancias.

Supongámonos por un instante á bordo de un navio ó en un campamento, y que se saca de una pipa un pedazo de carne ó un pez para cocerlo ó asarlo. Una parte del alkool que estaba unida á la carne se disuelve en el agua de la coccion por su mayor afinidad con ella, ó arde y se evapora en la torrefaccion por su inflamabilidad y ligera; y si se recuerda que la aguardiente de la pipa está suavizada á dos grados del pesalico, que es el *infimum* de espirituosidad, se convendrá en que la cantidad de alkool que conserva la racion de carne ó de pescado es muy pequeña; y por consiguiente que aunque el marinero y el soldado la use á comida y cena, apenas tomará la dosis necesaria para componer un trago, á lo mas, de aguardiente comun: resultando el doble provecho de excusarle este trago, del que las mas veces abusa, y el de mantenerle con un alimento fresco y vigoroso, que lleva en sí mismo un principio antiséptico que en la digestion debe comunicar al quilo y á la sangre.

He aquí un modo de tomar el alkool en substancia, y acomodado para muchas personas á quienes por delicadeza ó por otros motivos no les conviene en licor. Puede ser una nueva dieta de la que los médicos, graduando la alkoolizacion y eligiendo las carnes segun las indicaciones, se puedan servir con ventaja para curar muchas enfermedades originadas de putrecencia. Pero esta no es sola la utilidad que se provee pueda producir este proyecto: sobre todo, para valuarlo se debe tener presente su *maximum* de virtud, *summum* de facilidad, y su *infimum* de precio.

Tal es el método para conservar las carnes frescas, y tales son sus qualidades. Pero la economía se puede llevar mas adelante si se quiere conservarlas secas; y para esto se procederá del modo siguiente.

Seis pipas bastarán para preparar un cargamento. Una irá llena con la aguardiente generosa, y las otras con algunas mercaderias apropiadas al pais. Se quitará, como queda advertido, la tapa á las pipas: se pondrán inmediatamente y se comprimirán los aros y el tapon del costado: se colocará la carne y los peces,

y quedando la pipa vertical y sin la tapa se la llenará con la aguardiente á dos grados, y se la cubrirá con un paño. De este modo se dexará la carne en infusion siete dias, los que pasados, se la sacará y colgará en donde haya corriente de ayre y reverberere el resplandor del sol.

Inmediatamente en las mismas pipas y en la misma aguardiente se infondirá otra tanta cantidad de carne, de modo que cada semana se sacará una y se pondrá otra; y á proporcion que la carne y peces se sequen, lo que se conocerá por haber perdido la mitad de su peso, se empaquetará con un pellejo, como se practica con el añil y el cacao. Es, pues, bien claro que de este modo se ahorra aguardiente y pipas; que un zurrón de dos quintales vale quatro; y que el que reciba una racion, tomará doble substancia.

NOTA.

Habiendose presentado al Gobierno esta memoria para que mandase exâminarla por facultativos capaces de juzgar en la materia; despues de haber accedido á esta solicitud, ha tenido á bien dirigir al autor el siguiente oficio:

El Consejo de Regencia ha visto con aprecio la interesante memoria de vmd. sobre el modo de conservar las carnes por medio del aguardiente; y habiéndose enterado de los felices resultados que prometen los primeros experimentos practicados en la materia por los profesores D. Higinio Antonio Llorente, D. Manuel de Aréjula y D. Rafael Costa, se ha servido resolver que se den á vmd. expresivas gracias por los incalculables beneficios que dicho invento promete á la humanidad y á la nacion. Lo que de orden de S. A. participo á vmd. para su inteligencia y satisfaccion. Dios guarde á vmd. muchos años. Cádiz 14 de julio de 1811. = Estevan Varea. = Sr. D. José de Flores.

CON SUPERIOR PERMISO.

MÉXICO: En la oficina de D. Mariano Ontiveros,
año de 1813.



