

pueden obligar varias circunstancias, tal vez, à recurrir à una Leche estraña, en estos casos es necesario saber las precauciones, que se deben usar para escojer la mejor, y mas proporcionada: à esto se dirigen varias experiencias, que se leen en una disertacion de los SS. Spielman, y Rang incluida en una coleccion intitulada *Delectus Disertationum Medicarum Argentoratencium* impreso en Norimberg año de 1777. cuyo extracto es el siguiente.

Es constante que la Leche mantenida en un grado de calor igual al del cuerpo humano, se divide naturalmente por si en tres partes, las oleosas, que sobrañadan como una especie de nata, y forman la manteca; las aquosas, que constituyen el suero, y que por la separacion de la mayor parte de las oleosas son quasi transparentes, y ocupan el medio; y las mas pesadas, ò caseosas que quedan en el fondo. La bondad de la Leche es segun la proporcion de estas partes, si el suero sobreabunda en ellas es la Leche de poco nutrimento, si las particulas oleosas, producen demasiada substancia, ò grasa, y si exeden las caseosas es demasiado grossera, causando enfermedades, que proceden de la densidad, y consistencia de los humores, siendo esto asi siempre que llegemos à conocer la proporcion que estas partes tienen en la Leche humana de buena calidad, será facil el examinar otra qualquiera Leche, y llegar à conocer la mas adaptada para la nutricion.

Con este objeto expusieron los Señores Spielman, y Rang, la Leche que pretendian Examinar à los 90. grados del Termometro de Farenheit, calor suficiente para poder producir la separacion de las referidas partes, procurando reducir al mismo tiempo por medio de la agitacion las partes oleosas en manteca, pero siendo las caseosas demasiado tenues para poder bajar al fondo, las separaron colandolas por un paño espeso y por este medio quitaron al suero la manteca, y queso restante, y lograron poder llegar à determinar la proporcion de dichas partes en cada especie de Leche; las resultas mas im-

importantes de estas experiencias son las siguientes.

I. Primeramente dos libras de Leche humana dieron onza y media de nata, seis dracmas de manteca bien tierna, media onza de queso tiernisimo, (si asi se puede llamar aquel que nada en el suero, y con dificultad se va à fondo,) y el suero restante evaporado, y espesado pesò diez dracmas.

II. Dòs libras de Leche de Burra, dieron tres dracmas de nata, ninguna manteca: tres dracmas de queso tierno, y espesado el suero pesò onza y media.

III. Dos libras de Leche de Yegua, dieron tres dracmas de nata, ninguna manteca, 17. dracmas de queso, y del suero se obtuvieron 9. dracmas de partes consistentes.

IV. Dos libras de Leche de Cabra, dieron una onza de nata, tres dracmas de manteca, una onza, y tres dracmas de queso, y el licor restante evaporado se reduxo à seis dracmas.

V. Dos libras de Leche de Oveja, produgeron dos onzas de nata, una onza, y seis dracmas de manteca muy tierna, y blanda, y aun quasi liquida, quatro onzas de queso muy duro, y apretado, y evaporado el suero pesò seis dracmas.

VI. Dos libras de Leche de Baca, dieron dos onzas y media de nata, seis dracmas de manteca, que exedia en consistencia à todas las demas, tres onzas de queso duro, y el suero reducido à sequedad, pesò seis dracmas.

De estas experiencias resulta que las referidas especies de Leche en quanto à la cantidad de agua que contienen se deben disponer en el siguiente orden I. la de Burra, II. la Humana, III. la de Yegua, IV. la de Cabra, V. la de Baca, VI. la de Oveja: y respecto à la grasa ò substancia I. la de Oveja, II. la de Baca, III. la Humana, IV. la de Cabra, V. la de Burra, VI. la de Yegua; en quanto à las partes caseosas predominan I. en la de Oveja, II. en la de Cabra, III. en la de Baca, IV. en la de Yegua, V. en la Humana, VI. en la de Burra: y final-