

1825.

n.º 163.

~~Extrait de la 1^{re} séance du 1825.~~

7-7

Examen de los agentes que influyen
en la conservacion de los medicamentos:
y medios para custodiarlos sin alteracion.
Discurso leido en la Sociedad Medico-quirur-
gica, para ser recibida en dicha corporacion,
por D. Manuel Maria Mancera.

Cádiz 17 de Mayo de 1821.

Examen de los agentes que influyen en la conserva-
cion de los medicamentos, y media para castigarlos en
alteracion.

Si la verdadera gloria consiste en hacer bien á los
hombres; ¿que arte, que ciencia, merece mayor consideracion
y verdaderas alabanzas que aquella que alivia muchas
penas, y suministra remedios á tantas males? El
arte de curar ha sido exercido en las edades mas felices
por los reyes y los heroes Agripa, Aguius D.^a y aun
por los humildes Esculapio y Hercules; obrando en pre-
juicio por si mismo los medicamentos. En estas eda-
des antiguas los conocimientos de la ciencia eran muy li-
mitados y podia ser exercida por un hombre solo; mas
haviendo aumentado la adquisicion una extension muy con-
siderable, obligo á los profesores á dividirla en tres
grandes partes considerables con los nombres de Medicina,
Cirugia y Farmacia: el objeto de esta es el de propor-

4
dionan, preparaa, y tenen pronto los medicamentos para su
administracion; mas como la naturaleza no nos los pre-
senta en todas estaciones en disposicion de usarse, debemo-
s tambien conservar p.^o quando de ellos se precia, y por co-
mo podremos conservarlos sin tener en consideracion los
agentes q.^e lleban un influxo sobre ellos?

De los agentes q.^e influyen en la conser-
vacion de los medicamentos.

Del calor.

El calor, quando esta libre, es un fluido q.^e no viene de los rayos solares, de una extrema utilidad, in-
visible, eminentemente elastico, imponderable, q.^e tiende
a ponerse en equilibrio con todos los cuerpos, los penetra,
dilata, y hace pasar del estado solido al deliquido y de este al ga-
soso; y p.^o el contrario es susceptible de volverse del estado
de gas al deliquido y de este al de solido quando se le hace
desprender de los cuerpos con quien se halla combinado; en
fin el produce decomposiciones mas o menos completas se-
gun las circunstancias.

5
Por estas propiedades principales obrabamos, q.^e el cal-
or libre es de grande influencia sobre la conservacion de
los medicamentos: el fustaa muchos de ellos de conservar
algunos cuerpos de poca cohesion bajo aquella consisten-
cia q.^e les es propia, haciendolos menos aptos a mudarse
preparaciones facilitand p.^o este medio la combinacion
del oxigeno con los minus cuerpos tales luz grasas y ba-
sico productos de los seres organicos. Luego q.^e un cuer-
po es compuesto de dos o mas fijos, no tiene poder
p.^o de descomponerse, p.^o su actividad no es susceptible de
alejarse sus moleculas fuera de la esfera de atraccion;
p.^o quando este es compuesto de uno o mas cuerpos vo-
latiles, efectua su descomposicion, uno en totalidad o lo
menos en parte: la volatilizacion de los gases volatiles
como la del alcanfor y otros productos, la descomposicion
de los carbonatos p.^o la perdida de gas, la fustade propie-
dades en las sustancias aromaticas y algunas resas, la
carbonizacion de muchas sustancias vegetales y la exce-

6
riba decaucion de otras, prueban q. segun las circunstan-
cias y naturaleza de las substancias debemos dar o qui-
tar el contacto de este agente. Pero como conseguimos
quando penetra todo, los cuerpos q. se ponen en su contac-
to. sin embargo hay cuerpos q. son mejores conductores
del q. otros; y en esta desproporcion esta fundada la
teoria de las diferentes bayas de vidrio, ~~quadrada~~, metal
2.^a poniendo ademas sus superficies asperas o lisas, sus
colores blancos o negros, segun se quiera aumentar el
poder absorbente o disminuir el divergente, refractan-
te, &c.

De la Umedad.

Entendiendo p.^a umedad aquella porcion de agua q. man-
tiene en disolucion el aire, y la resultante de los lagos, r.
pantanos, rios, y cascadas a la tierra, obrando
q. unida con el calor ocasiona la fermentacion
alcoholica, acetica, y ~~atmoniacal~~, ocasionando p.^a de este
asi una analisis espontanea de los medicamentos q. las
sufren: a favor de esta umedad consiguen desenrollar

7
las sales, y algunos cuerpos q. las contienen, la facultad
de sea deliquientes o hacerse liquidos: p.^a esto mudan
de color los cuerpos en unagen, o al menos hace vari-
ar la cantidad de los componentes, en un determinado
volumen.

Por fortuna estos efectos son faciles de prevenir;
asi es q. con respecto a este agente solo tenemos q. usar
de vasos bien cerrados, y exactamente tapados, sin
influyendo en nada el color las superficies y demas cir-
cunstancias.

Del aire atmosférico.

El aire es este cuerpo invisible q. abunda con prefe-
rencia en esta lengua q. rodea el mundo y q. denomi-
namos ~~atmosferico~~: las propiedades q. posee de tanq. an-
imia, inviolabilidad, impenetrabilidad, compresibilidad, elastici-
dad, asi como su olor, son conocidas desde todo ha-
ce mucho tiempo; la persistencia de este fluido elástico no ha
corrido igual suerte; ha sido disputada; p.^a experiencias q. ni
nos la han demostrado hasta la evidencia, las que

muito p.^o no sea este mi objeto.

El aire admodum es compuesto de origens y mixto genero de una cantidad de agua en vapor, variable segun la temperatura &^a, y de una cantidad muy pequena de hidrogeno y acido carbonico tan perfectamente mezclados q.^{ue} Walli y Volta no han podido separar p.^o los medios ordinarios completamente.

Por esta composicion observamos q.^{ue} el aire admodum debe tener y efectivamente tiene tres personalidades, entre las conservacion de los medicamentos. El los sea disolviendo parte de su agua indispensable, quando menos necesaria, tal como alay sales eflorescentes: su acido carbonico se combina con muchas bases salificables, como tambien altera los colores, colores de sales de bases flogos q.^{ue} tanta dificultad en contrarian en conservarse quando estan umedas: y sobre todo siendo el aire compuesto de origens (principios q.^{ue} tanto papel juega en los fenomenos quimicos), resulta q.^{ue} causa la gran y acidez, solidifica algunos de estos siendo volatiles, altera el lustre de los metales, oxidandolos, hace pasar los

oxidar a mayores grados de oxidacion, hace convertirse la pasta en pedregos, este en malta y acaro en asfalto; el se combina con casi todos los cuerpos simples en diversas proporciones y circunstancias: en una palabra las propiedades del oxigeno, con arreglo al modo de comportarse no solo con los medicam.^{tos} si tambien con todos los cuerpos conocidos, nos atrae ala memoria casi todo el estudio de la Quimica.

Siendo este cuerpo ponderable y aqui en podemos aislar, del mismo modo no sea facil separar de el las sustancias medicamentosas: Verificandose esta operacion a guisa de los en vasos cerrados y compactos, ofreciendo algunas veces estos se hallan completamente llenos de las sustancias q.^{ue} los ocupan.

De la luz

Este fluido elastico, impalpable y extremadamente sutil es bien conocido de todos, y yo no me detengo en considerarlo si no viene de los cuerpos luminosos como dice

Newton, o a esta generaliz. Newton ^{8^a}. como
quia Descartes; solo expone su propiedad, quini-
cas q. son las q. intervienen en la materia de que se
trata.

Salus produce una porcion de Jeomeneis quinaia
principalmente sobre los cuerpos colorados: en efecto ya
solo y aponel contacto del agua, altera los colores de la
mayor parte de los vegetales, en un espacio de tiempo, á
bates tan pequeños q. lo distamye en algunas onzas: tal es la
color del cantamo q. se aplica sobre la seda. Esta co-
nversion de color debe manifestar la alteracion de
la propiedad de los cuerpos; y en efecto observamos
q. con el luminico viene asociado vapor calorigen
y oxidante; los q. producen efectos analogos al q. del ca-
loris, vivificand o reduciend algunos oxidos de al-
to grado a muy menores, y decendiend otros metales pla-
tes con los de mercurio y algunos otros. El luminico
se combina en distinta proporcion con los princi-

3.
 piron de los cuerpos, dando lugar al nacimiento de otros
 o alterando los de tal modo q. mudan totalmente la
 propiedad: tal obraban en el viñedo, q. he comen
 con gusto quando se priva en la tierra de la contigu-
 idad con este fluid; muy luego se pone bajo un influxo, le
 encontramos de mal gusto, de propiedad laxante, con el
 color y demas q. se nos presenta en muchas oficinas: as-
 to mismo saben probar hasta en las vidalanas, pri-
 vando de los lugares y demas comestibles, y he comen-
 do de la luz, los q. de otra modo, de un virgido agrada-
 ble, como muy o menos blanco y propiedad, mo centy,
 adquirian un color verde, un sabor amargo, apaso y
 se descomponian en ellos el principio narcotico, aere
 y demas q. les es propio.

y demas q. le es propio.
Para mudar la attencion q. pueden tener las
farmas medicamentosas q. intentemos conseguir con re-
lacion a este agente, debemos saber q. de baro q. tengan
todas las condiciones necesarias en el Colonio, y ademas
q. la poca de la materia en q. estan constantemente Olen

la opera debe ser elevada, y en el qual pueda remedar
se el aire abundantemente. La altura debe ser de 30. a 45.
p. un calor elevado ultra longitudo. Los cuerpos
deben colocarse con extension sobre p. de; teniendo cui-
dado de remotar p. q. presenten sus puntos de contacto.
Los caracteres q. deben conservarse son el color, olor
y sabor; cuando son compatibles deben conservarse de
preferencia el olor y sabor; q. quando el olor y sabor a
piedra debe conservarse la temperatura del q. mas se pue-
de; tal modo en la flor de sauro q. adquiriendo un olor
enteramente diferente del q. antes tenia, se conserva q. un
color nuevo blanco aunque pajiro; p. de ningun
modo negados.

Las raices fibrosas deben ser conforme estan si son
delgadas. si fueran gruesas, separando la parte cortical
del medullar, y reduciendo este a pedazos; si inculentas, se
reducen en fragmentos transversales llamados tallos;
si bulbosas, separando sus ramas y cortando estas en por-

ciones de laminas delgadas; si acromatizadas, con solo el
aire seco en cantidad grande y sin interrupcion; si muy
debe obstruirse si p. de en cantidad con el agua, p. no
seca, como sucede ala raiz de sauro, q. estando fresca
presenta un olor acre caustico, el qual despues de una
solo encontre en ella una resaca amilacea de la
mas pura y abundante; si de ley o multilaminar, es
necesario secarla con gran prontitud p. el azucar
multilago con susceptible de fermentar: las raices ama-
gas, acerbos, e inusitados no presentan cosas particulares
a q. atender, con respecto a una generalidad.

Las cortezas pueden ser como capullos pequeños, obreaban-
do los q. queda referido p. las raices.
Nada mas facil q. secar los leños, p. el solo del aire lo
benefician; sin embargo su albura es susceptible de ha-
cer el maltrato de los Yuccas, p. los q. pueden desor-
darse los arboles un año antes de cortarlos, por lo que con-
dicion aconseja (segun Mr. Buffon) hacer la albura

Las partes herbáceas delicadas tan como las flores deben
vivir cubiertas de papel a un calor muy lento; las mal-
vaceas con mucha prontitud a calor de fuego muy bajo.
Las herbas gruesas; las plantas carnosas como la coque-
ria, &c. no deben vivirse por primera vez en pro-
piedades anticonvulsivas: tan pronto deben vivirse algunas
flores como el azahar y otras: la violeta, y la mayor
parte de las lavandas deben vivirse con los calientes: al-
gunas flores poseen propiedades diferentes en las mismas
de un lado de sus pétalos, tal como la rosa de. con
ellos son adstringentes y en otros la relajantes, cuya considera-
ción debe tenerse presente para el uso de. udestinen.

La mayor parte de los frutos no deben vivirse por la
alteración de. sepan por la mayor madurez de. adquirir;
los de. sean sacados como las ciruelas, azofrutos, higos
dátiles &c. no es necesario desecarlos totalmente: basta dejarlos
un poco pulposos.

Los animales cuyos peces carnosos han sido preparados y ellos
aromáticos conviene secarlos pronto y conservarlos; y por. el

contraerlos si son carnosos. Los animales oleosos, emulsi-
bles, y las umbelíferas no deben vivirse a un calor y
si solo a un calor, aquellas por. de su propensión a la putrefacción
se, y estas por. de su propensión a la coacción en aceite volátil, de
similares crasiformes y muchos frutos no deben vivirse
se y si pueden conservarse por. los medios de. expándese en
la momificación natural; y estas similitudes pueden
muy pronto la facultad generativa, los de. en un modo
alteración; y. el contrario de las similitudes como la
de. que. boricu &c. conservan una facultad por. muchos ti-
empo aunque muy decaída.

Los productos de los organismos y de una solida y aligui-
do debe atenderse a la naturaleza de sus principios propi-
os por. su preparación y conservación.

La infusión se emplea principalmente para. conser-
var los animales o sus partes; por. de este modo se consigue
de. los animales o sus partes se conservan, y por. de las partes
propensas continuamente a la putrefacción se conservan
mejor a beneficio del carbono del mismo humo de. los peces
trá, además una porción de ácido antio (nitroso) si-
pandose con el aceite empírico a la superficie de
los carnes, las raíces, y concurre a impedir la putrefacción.

Es muy separable & comunmente la misma cantidad de planta de muy acuta volatilit estando viva, y & por ende, tambien se obran de la misma mateloto, y alay ad-
gancien muy olor, y & los frutos se encienden muy dul-
ces, p.^o lo & dice q. la decencacion produce una mayor
madura y & decencacion de los jugos bijelates.

De la Contradicibilidad p.^o la calor y por el frio.

El procedimiento publico q.^o M. Appeal y q.^o se
practica con tanta fuerza sobre todos los legumbres y sobre
muchos frutos p.^o contrabatos muchos tiempos fríos, con-
siste en la contradicibilidad p.^o la calor de la peltula o
en la obturación de estos cuerpos. El efecto inmediato es pri-
vado a los cuerpos q.^o se intentan conservar del contacto con
el oxígeno atmosférico; así es q.^o el uso de la operación
depende de la exactitud de la obturación. El procedim.^o
se reduce a poner la carne corida, o las legumbres azucaradas
en un bote de lata o cristal de boca amurada, perfectamente
tapada con corcho & sellada con lodo de cal, y llenos hasta los

tres cuartos de cubida, y sellados & tapados con alambre;
en este estado se cometen gradualmente estos botes a la ebullición
de agua hirviendo p.^o mayor tiempo segun la edad
de los alimentos, hasta q.^o se juzgue convida en la agua de
bijetacion. Los albaricagos y frutos de hueso requieren
en el estado de ebullición, desmenubriéndose p.^o este medio la prin-
cipal asuacion como p.^o la maduración, lo mismo se con-
viene a la muerte sin q.^o fermento y la leche sin q.^o se altere.
Se sabe q.^o se ha encontrado en Siberia una calaca y un
pie de Rinoceronte con un cuerno, y un elefante con la pi-
ta de los pelos sobre los bordes de Villos, conservados p.^o el
yelo por espacio de mil años: los frutos se conservan
de contrabacion p.^o la materia animal y la pasta paja, p.^o es
practicado en ella luego q.^o se desgelan.

De los condimentos

Los condimentos salinos son la sal marina, la sal
marina o salmuera, el nitro, el alumbre, y el sublima-
do corrosivo; p.^o estos ultimos no se usan p.^o las sustancias
destinadas a su comidura.

Quanto de conpiter, los tubetas, electuario, confeciones
Opisth, conseruas y varabes unidos en formacion
tienen p' objeto impregnar de azucar las sustancias q'
se han de conservar; las q' ampuenandose de su jugo p' p'p'iti
tando el contacto de laire impide q' se corrompan y hace
may grade en administracion.

Pr^{ta} preparacion: recibiendo las ananas de la Ameri
ca, de ellas nos usamos p' conservar la violeta con sus
propiedades q' perdiera p' la demaion, haviendo la con
servado varabes de su nombre y otros.

El ~~plumero~~ rodio (sal de coquina) no se emplea mas q'
p' la conservacion de las carnes, la qual tambien endura en
ellas se ampuenada en jugo y reduce a salmura, q'netan
do y desecando en tepido. Las carnes de cerdo y apuena
dos carlaral se conservan mejor; lo mismo q' los p'cuchos
quitando los intestinos. Los alcachufes acitunados
algunas otras frutas se les conservan en salmura.

Los objetos de historia natural como los animales en
tanos y frutos mientos pueden guardarse en la agua

cargada de alambre o nitas: es necesario tener cuidado de
renovarlo. M. Chacoma a proposito de reemplazarlo
p' una disolucion bien cargada de de duto cloruro de mer
curio (sublimado corrosivo): en efecto p' este medio se
concreta la albumina y se preservan las carnes, se preu
tesan blancas, imputrescibles aun al aire; p' p'cienden
el color. Este procedimiento se ha visto una casa de
hombre conservada toda la fisionomia p' muchos años.
Con el sublimado corrosivo se hace tambien una mapa
con la q' se nota intrinsecamente el cutis de las abes q' han
de servir p' los gabinetes, a fin de q' conserven p' may
tiempo las plumas.

Los condimentos acidos se ampuenan igualmente de
el agua de bexitation; ellos son verdaderamente los q' lle
vanos salsas; tales los pepinos chichis encuatados con
vinagre, las zanahorias, frutos de alcapanas y otros: la
abolla pequenya, el estragon, la pimienta, el ajo y la sal se
hacen el sabor muy agradable, p' las carnes de inapetencia.
Los condimentos oleosos sirven p' preservar los cuerpos de
los contactos con el aire. Las mantecas oleosas, como la de

22
Vinos, haras y otras con exemplar de esta especie de preparaci-
on, de ellas nos servirán p.^a conservar los aromas mas
fugaces como el jazmin, y rosa en manzana ya en los ace-
ites fijos, cuyo medio es el mas barato de los q.^e se conocen.

Conservacion por los espirituos.

El alcohol es de quien nos servirán p.^a conservar las
cerezas, albaricargas, y demas frutas; asi como los animales
y sus partes; este alcohol debe tener al menos 28°: los
animales deben sea ~~de~~ de antemano sumergidos en
un agua fuertemente aluminada. Por el alcohol conserva-
mos las propiedades de las esencias simples q.^e quedan p.^a la des-
composicion tal es el alcohol de coqueado, lequido, y demas
anticorruptivos.

Conservacion p.^a oxidacion.

El acido sulfureo, el acido fluorico ceden una parte de
su oxigeno a los seres organicos y sus productos, endurece
sus partes y hace q.^e se conserven. El vapor de la acufu-
en combustion (acido sulfureo) se usa p.^a los toneles en que
se hade conservar el vino, los llaman azufrados: este

23
gas destiende el gluten fermentescible q.^e conserva el vino
y haria q.^e se hiciese. Igualmente se conservan mejor
los frutos de granadas, y agraxos p.^a medio de el hidrosul-
fato de cal y del sulfato sulfurado de esta base.

Del curtido y embalsamamiento con los aromas.

Estos medios se emplean principalmente p.^a la con-
servacion de los animales o sus productos. El arte de
curtido tiene p.^a objeto hacer conservar las pieles de
los animales con ciertas y determinadas propiedades
segun el uso a q.^e se destinan. Asi es q.^e despues de ha-
ver reblandecido las pieles en agua, y quitado la grasa y
pelos p.^a una leyenda cal o alcali; si intenta obtener los
cueros de calcar, los sumerge en una disolucion de su-
nigue, corteza de alcornoque, u otras sustancias q.^e contien-
gan el tanino: cuyo principio proximo vegetal combinan-
dose con la gelatina y albumina de las pieles, las hacen in-
putrescibles; si hacen gamuzas, o ante p.^a quantos de
les quita la gelatina volam.^{te} p.^a una larga maceracion de

la piel en el agua, y en seguida p.^a el ácido sulfúrico muy diluido ^{en agua}; si tiene forma pegajosa se trata p.^a la cal o alcali (como en los demás casos) vapor y leucos.

El embalsamamiento conserva los cadáveres p.^a tres meses: o p.^a el cuatros, o p.^a las veintey ocho, o p.^a las sesenta y cinco, o p.^a las noventa y cinco, o p.^a las ciento y cinco, o p.^a las doscientas y cinco, o p.^a las trescientas y cinco, o p.^a las quinientas y cinco, o p.^a las setecientas y cinco, o p.^a las novecientas y cinco, o p.^a las mil y cinco.

Los antiguos Egiptos embalsamaban sus muertos p.^a procedimientos analogos segun Herodoto. Después de lavar y laburar el cadáver con vino, lo rellenaban de polvos aromáticos como canela molido &c., lo maceraban p.^a 70 días en una disolución de nataon (subóxido carbonato de sodio impuro) y en seguida lo lababan y empolvaban en una mezcla de vino impregnada de una resina llamada comini. Un método menos dispendioso consistia en inyectar los intestinos con el aceite empiumático de Egipto, q.^d disolvió los intestinos en los 70 días q.^d duraba la maceración del cadáver en el nataon, se hacía salir el vientre del aceite decido, y recubría como en el caso anterior de pisaphatto, o de alguna resina q.^d formase un barniz q.^d los stadig así: estas son las momias q.^d no vienen

p.^a el comercio. Esta operación puede simplificarse mucho y reducirse a un cuatros, con la razón de los alcalis, y sobre todo p.^a el sublimado potásico como queda dicho en los condimentos salinos.

El Jabon artificial de Baccan q.^d se aplica de los p.^a se forma de papilla con un p.^a y q.^d alija los intestos, se prepara con jabon y oxido blanco de arsenio decado con 32 p.^a subóxido carbonato de potasio 12 p.^a alcanfor 8 p.^a cal viva 1 p.^a: se funde al fuego el jabon con un poco de agua, se agrega el alcantilla cal, en seguida el arsenio en polvos, y p.^a ultimo el alcanfor dividido en alcohol se le mezcla en un mortero a frio. Se aconseja el vapor del asufre p.^a conservar los cadáveres, p.^a de polvera y destruye las materias animales.

De la momificación natural.

Los huesos bien cubiertos de cera o de barniz, se conservan sanos p.^a muchos años. Se sabe q.^d hombres comprendidos en los desiertos de la Libia p.^a los vientos cargados de arena fina y seca, han sido encontrados vivos y conser-

70 vidos en su forma natural: los cadabres sumergidos en tierra
sin aire, en un suelo grueso y absorbente se conservan en una
materia blanca jabonosa: tales son comunmente los reli-
quias de los cuerpos santos. Las plantas succulentas o su-
puras como la raíz de as, nimias cruciferas, y frutales
delicadas q. no pueden secarse, se conservan sin alteracion
entre arena gruesa colocada p. capas alternas: las uvas
mas bellas cogidas sin sea magulladas pueden guardarse
en cajas bien cerradas sin contacto del air en un lugar
fresco y seco; o bien se les sumerge en una papilla hecha con
cenizas y agua, estando bien rodeadas, se les recubre con ce-
nizas secas, y se les coloca en botas y lugares frescos; pu-
diendo asi servir de alimento, labundias en agua, des-
pués de muchos meses como recién cogidas. Los pollos de
carnon, antiputridos, malos conductores del calor, y absor-
bentes de todo fluid elastico, conservan la carne y percu-
do fresco p. largo tiempo.

Del lugar y vasos en q. deben curtos - 7 27
diarse.

En general, toda sustancia, debe curarse en baxos ex-
actamente tapados, compactos, opacos, malos conductores del
calor, y de superficie pulimentada. La forma y mag-
nitud no deja de influir en la conservacion de los que-
pos: aires q. los liquidos deben estar enbajados boca an-
gora p. el contrainio los solidos; los q. estan destinados
al desquebrarse deben en pequeño, p. q. con las continuas
aperturas no se alteren las sustancias q. contienen; pudiend
tener otros baxos mayores donde contener el total de la
exposicion. La materia de q. deben ser contrainidos con-
preferencia es el cristal siendo de q. se llama curados u
opaco, con tapaderas perfectamente cerradas; p. ademas
de llenar las nixas q. no proponemos, tiene la ventaja
de ser inalterable p. las minimas sustancias contenidas;
exceptuando el acid fluorico, p. el q. pueden rodearse
estos minimos vasos con una tonga de dos partes de cenay

28 madepez.

El lugar donde deben estar colocados estos venera-
torios, deben templados, bajo p.^o distante de la tierra y
humididad; p.^o con arreglo a lo q.^o dijo Dios y a la natura-
leza de la materia q.^o se intenta conservar, deben bus-
carse los sitios apropiados.

37 30 Manuel Maria Manera

Vignacio Amelino
Secret.^o 1.^o J.