

BOLETIN**OFICIAL**

PROVINCIA DE GUADALAJARA.

ESTE PERIÓDICO SALE TRES VECES CADA SEMANA.—A 5 REALES AL MES EN LA CAPITAL Y 10 FRANCO DE PORTE.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

La Reina nuestra Señora (Q. D. G.) y su Augusta Real familia continúan sin novedad en su importante salud.

PART E ORIGINAL.

Anuncios.

La Secretaria del Ayuntamiento de Sotodosos, provincia de Guadalajara, partido de Cifuentes, dotada con doscientos reales vn. anuales se halla vacante. Los aspirantes dirigirán sus solicitudes francas de porte á el Presidente de la municipalidad en el término de un mes desde la publicacion de este anuncio, conforme á lo dispuesto en Real decreto de 19 de octubre próximo pasado.—Sotodosos 18 de enero de 1854.—El Alcalde, Juan Alonso.

La Secretaria del Ayuntamiento del pueblo de Masegoso se halla vacante, cuya dotacion consiste en treinta y dos fanegas de trigo cobradas de los vecinos en las eras: á dicha Secretaria se halla unida la Maestría de niños y Sacristía de órgano, percibiendo además quinientos cincuenta reales por maestro, y retribucion; y por Sacristia seis fanegas de trigo y pié de altar.—Los aspirantes dirigirán sus solicitudes francas de porte al Presidente de este Ayuntamiento en los treinta dias siguientes al de ser anunciado en el Boletin oficial, que se proveerá.—Masegoso 18 de enero de 1854.—El Alcalde, Dionisio Lopez.

Se halla vacante la Secretaria de Ayuntamiento de Labros, su dotacion consiste en 400 reales pagados de los fondos del comun por trimestres, por cada un año; la plaza se proveerá en el término de un mes, con arreglo al Real decreto de 19 de octubre último. Los aspirantes á dicho cargo de Secretario, dirigirán sus solicitudes francas de porte al Presidente de la referida corporacion.—Labros 17 de enero de 1854.—El Alcalde, Pascual Carrasco.

Se halla vacante el partido de Cirujano titular de la villa de Trillo, con-

sistente su dotacion en dosmil rs. anuales, pagados por semestres vencidos, y además veinte reales por la asistencia de cada parto, y la rasura de cada vecino que lo haga en su casa, siendo la duracion del contrato por término de dos años, cuya plaza se proveerá el dia 1.º de marzo próximo,

Por Real orden de 7 de diciembre último se ha dignado S. M. la Reina (q. D. g.) autorizar á este Ayuntamiento para la corta y carboneo de pinos inútiles suficientes á producir 1500 cargas de carbon de 6 arrobas de peso cada una en el monte pinar de Torette, y sitios titulados La Muela y Molatillas, cuyo remate tendrá lugar á los treinta dias contados desde la insercion de este anuncio en el Boletin oficial, desde las diez á las doce de dicho dia, en la casa consistorial de este pueblo, bajo el pliego de condiciones que estará de manifiesto en el acto del remate, y hasta el expresado dia en la Secretaria del Ayuntamiento; servirá de tipo para la subasta el precio de dos rs. diez y siete mrs. por cada carga de carbon. Lebrancón 23 de enero de 1854.—El Presidente, Lucas del Castillo.—P. O.—Manuel Herranz—Secretario.

Con la competente autorizacion del Sr. Gobernador de esta provincia, se saca á pública subasta la obra de los nuevos empedrados en las calles públicas de esta poblacion que constituyen unas 2500 varas poco mas ó menos, las cuales estan abanzadas en la cantidad de mil cien rs. vellon.

En su consecuencia, las personas que gusten interesarse en la indicada obra, acudirán á la sala de sesiones de este Ayuntamiento en el dia 19 del próximo

marzo, y hora de diez á doce de su mañana como señalado para su única subasta y en ella se enterará á los concurrentes, de los planos y condiciones que han de servir de base para la mejor composición de dichos empedrados. =Cercada 31 de enero de 1854. =El Alcalde, Victor Delgado. =Por su mandado. Manuel Cayetano Palomar. =Srio.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA.

HISTORIA DEL CAFÉ.

(Véase el número 9.)

No es indiferente la manera de secar los frutos. En nuestras colonias se contentan con ponerlos al aire y al sol: en algunas partes aprietan con pisonés una porción de tierra, y sobre ella extienden los frutos del café; otros derraman sobre ellos un poco de ceniza, ó los echan sobre el césped; sin atender á que la tierra comunica con bastante frecuencia á las habas un olor desagradable. Los colonos ricos hacen empedrar su era, dándole un poco de inclinación para que corran las aguas: este método es preferible á los otros.

Se extiende el café todas las mañanas sobre la era ó espacio dicho y por la noche se amontona, cubriéndolo con esteras de hojas de voaka, para resguardarlo del rocío, que es causa de que tarden en secarse. Esto tiene un grande inconveniente, y es que el café amontonado fermenta, la desecación es tambien entonces mas lenta, y perjudica á la calidad de las habas; así valdria mas, especialmente en los terrenos secos, dejar las habas esparcidas en la era, cubrir las por la noche con esteras, y por el dia, si llueve. Se pasará muchas veces el rastrillo por el monton de café, á fin de que todas las habas queden expuestas al sol. El mejor de todos los métodos parece que es el de secar el fruto en una estufa; porque así la desecación es mas segura, mas pronta y mas completa. La estufa no debe ser tan grande como se pudiera pensar: porque el café de una plantación no se recoge todo á un mismo tiempo.

Ya que el fruto está seco, es preciso mondarlo. Para esto hay muchos medios. Unos lo machacan á fuerza de brazos en un mortero de palo: manobra larga y penosa en que el café está expuesto á romperse, y otros emplean molinos de viento ó de agua; estos últimos son mejores, por la igualdad continua de su movimiento. Quitada la pulpa se lavan las habas, y se ponen á secar al sol: se les hace soltar su cubierta coriácea machacándolas, y en fin se aventan para limpiarlas.

Hecha esta operación, es preciso aun secar el café antes de meterlo en costales, para lo cual es excelente la estufa. Si se seca al aire libre, la operación es mas larga y mas casual. Algunos cultivadores no toman tantas precauciones; pero su café contrae un mal olor que disminuye su calidad. Al salir de la estufa debe ponerse al aire, y despues echarlo en los secos.

CAPITULO IV.

DE SUS PROPIEDADES.

Las semillas son inodoras. de un sabor ligeramente amargo y acre, y tostadas adquieren un olor empíreumático ligero, y un sabor amargo y medianamente acre. El café ayuda la digestión, calienta, aumenta el curso de la orina, espanta el sueño, calma la embriaguez causada por los licores, excita algunas veces el flujo menstrual suspendido por la impresión de cuerpos frios; y tiene tendencia á disminuir el exceso de gordura; pero es perjudicial á los temperamentos sanguinos biliosos, á los niños y á las mujeres, cuando son propensos á enfermedades convulsivas, inflamatorias, de ánimo y evacuatorias. Conviene en las enfermedades de debilidad, á los temperamentos pituitosos, á los sedentarios y flemáticos, cuyo estómago conserva mucho tiempo los alimentos, sintiendo pesadez en la region epigástrica: alivia sensiblemente en las jaquecas, y en los dolores de cabeza que provienen de malas digestiones. El café con leche es muy nocivo, especialmente á las mujeres, á quienes suele ocasionar flores blancas. Se recomiendan mucho las lavativas de café contra la apoplejía.

Diferentes autores se han declarado vivamente contra el uso del café, y otros han tomado la defensa con mucho calor. De todas estas grandes discusiones resulta que unos y otros tienen razon; y hubieran podido evitarlas, conviniendo antes en la manera de usarlo, en la cantidad y finalmente en la naturaleza de los temperamentos á quienes se aplica. El gusto general esta actualmente decidido por esta bebida; y es de temer que se fije tambien en la del té, cuyas consecuencias son mucho mas peligrosas.

El café muy quemado enciende mucho, y se vuelve alcalino: el caldo entonces es acre, pero no aromático; en vez de que cuando está en el punto conveniente, conserva su aceite esencial, es aromático y enciende menos.

Los apasionados al café han suscitado tambien la cuestion de si se deben tostar las habas en un molino, ó en una sarten ó cazuela de barro vidriado. Es constante que el molino ataca el aceite esencial, la única parte aromática del café, en tanto grado que el interior de este molino se cubre de una sustancia parecida en su tersura y brillo á una capa de barniz negro de china. En la cazuela al contrario, la frialdad del aire atmosférico impide la evaporación de este aceite esencial. Un molino nuevo comunica tambien al café, aunque por algunos días solamente, un gusto desagradable; cada uno tiene su método para la preparación de esta bebida: hé aqui el que yo recomiendo despues de haber variado los experimentos de todos los modos posibles.

He partido de este principio reconocido, universalmente: cuanto mas seco esté el café mas tiempo se conserva, y se hace mejor. La razon sencilla de esto es que la desecación hace evaporar el agua de vegetación contenida en las habas cuanto menos tiempo hace que ha llegado el café á Europa, mas verde está, y mas abundante es en las habas esta agua de vegetación. Es preciso, pues, imitar quemándolo, el procedimiento de la naturaleza. Prefiero el tostarlo al molino, porque sale mas igual, y la operación es menos molesta que en la cazuela. El molino está interiormente bien cubierto del barniz de que hemos hablado ya, y me sirve hace mucho tiempo. Se echa en su hornillo cuatro ó cinco carbones á lo

mas: se pone el molino, y se le dan vueltas sin cesar, cuidando de mantener el fuego, sin aumentarlo; esta operacion debe durar à lo menos una hora bien larga. El primer olor que se evapora por las juntas de la puertecilla, aunque cerrada, es muy singular, y no acierto à definirlo bien; parece que se acerca un poco al de violeta. ¿Será peculiar únicamente à la cáscara que experimenta la primera acción del calor? Es constante que no puede ser el del aceite esencial y aromático de las habas: pues para desenvolverlo se necesita otro grado de calor mas fuerte. A poco despues sucede un olor desagradable, luego fastidioso, despues nauseabundo, y à este el del café quemado. Luego que se comienza à sentir este se retira el molino del hornillo; y despues de haber abierto la puerta, se examina si el color del café se aproxima al del tabaco oscuro de rapé. Desde el principio de la operacion hasta este momento es preciso dar vueltas sin cesar al molino, y mantener un fuego igual y manso. Si las habas no están bastante tostadas, se vuelve à poner el molino en el hornillo, y de cuando en cuando se examina por la puerta si está en el punto deseado.

Luego que ha llegado à este punto, es preciso darse prisa à poner el molino sobre una mesa de mármol ó de piedra, abrir la puerta de él, vaciarlo, y en fin, colocarlo de modo que un grano no toque con otro. Esta práctica se funda en que el contacto de un cuerpo frio, como es el mármol, ó cosa semejante, quita al café una parte de su calor; por otra parte, el aire frio de la atmósfera obra sobre el café; y el frio del aire y de la piedra, en medio de los cuales se hallan las habas, impide la evaporacion del aceite esencial, y lo concentra en ellas. Luego que se haya enfriado perfectamente, es preciso meterlo en una vasija que cierre bien.

Muchos tienen la mala costumbre de envolverlo, cuando está aun caliente, en un lienzo ó en un papel; pero no puede haber cosa peor: obsérvese el lienzo ó el papel despues de haber quitado el café, y se verán impregnados de una sustancia oleosa, que es el aceite esencial de que el café se ha despojado; el cual por consiguiente no se hallará en la bebida. Siguiendo el método que indico, se verá que cada haba está, por decirlo asi, barnizada, y este barniz es el aceite esencial pegado en su superficie. Los aficionados al café deben tostar todos los dias el que hayan de gastar.

La preparacion de esta bebida exige algunas precauciones: el mejor modo de hacerla es à la griega, esto es, poner en una manga algo clara la cantidad de café que se juzgue necesaria, reducida à polvo: echar por arriba la porcion conveniente de agua hirviendo, dejarlo reposar todo y tomarlo muy caliente. Si no hubiere manga, luego que el agua esté hirviendo en la cafetera, se echará en ella el café molido, se meneará con una cùchara, se dejará reposar junto al fuego, y se colará.

Haciendo exactamente lo que acabo de decir, se verá nadar el aceite sobre la superficie del liquido, y el café tendrá un olor aromático. El aceite esencial se evapora haciendo hervir el café: ¿que sería si se tostaran las habas à un fuego violento?

En las casas grandes suelen clarificarlo con cola de pescado: el liquido entonces es ciertamente mas agradable à la vista; pero la cola, uniéndose con el aceite esencial, se lo apropia, y priva de él al café: y sin embargo, esta es la única parte aromática y agradable que tiene.

Las habas de café adquieren todos los olores de los cuerpos que les rodean, y la humedad les es muy perjudicial. El mejor modo de conservarlas es teniéndolas colgadas en un saco, de alguna viga de un granero, ó de otro paraje donde haya mucha ventilacion.

He hecho bastantes experimentos con el fin de quitar à algunos cafés el gusto que se llama vulgarmente *averiado*, y uno solo me ha salido medianamente bien; consiste en echarlo en agua hirviendo, dejarlo en ella algunos minutos, verterla despues, y exponer las habas à un sol ardiente, ó lo que es mejor aun, ponerlo en una estufa; y finalmente, conservarlo despues del modo que acabo de decir. Este mismo método es útil tambien para los cafés verdes.

Caida Med. Dem. Vemos à veces caerse una persona de un caballo ó de un lugar elevado, y quedar sin dar señales de vida: apagadas todas las muestras aparentes de ella, del mismo modo que en las asfixias provenientes de los vapores del carbon ó de las sustancias en fermentacion, y en los haogados.

Aseguran algunos que se previenen las consecuencias fatales de las caidas violentas, y que no se suspenden las funciones vitales haciendo tragar al punto al paciente medio cuartillo de aceite comun; pero yo no lo he experimentado.

Si todo el cuerpo está amagullado ó acardenalado: se desollarán uno ó mas carneros, terneros, etc., y se envolverá al enfermo en sus pieles. El lecho de cenizas calientes produce los mismos efectos, y aun es mejor, porque conserva por mas tiempo el calor.

No debe despreciarse el uso de los cocimientos vulnerarios; pero se suspenderá asi que se levante calentura; en cuyo caso suelen ser útiles las sangrias, si el paciente es robusto y de muchas facultades vitales.

Caida Med. Vet. Comprendemos bajo este nombre los accidentes que sobrevienen cuando un caballo, una mula ó un buey se caen de lo alto de una pared en una hoya; en una arroyada, ó en un precipicio.

Los accidentes que de ordinario se siguen à las caidas son, la equimosis, las contusiones, las dislocaciones, las fracturas y muchos otros, à proporcion que la caída ha sido mas ó menos violenta.

MÉTODO CURATIVO.

Quando la caída no es grande, conviene dar una bebida vulneraria al animal, à fin de disolver la sangre extrabada en el pulmon ó en alguna otra parte: para este efecto se emplean las hojas de la yerba doncella, del pié de leon, de la verónica, de la yedra terrestre, de cada una un puñado; bien que cualquiera de estas dos últimas plantas bastaria; cocidas en tres libras de agua comun, poco mas ó menos, hasta que haya mermado una tercera parte: se cuele despues, se le añaden dos onzas de miel rosada, y se da al animal.

Pero si à este se le levanta calentura, si está abatido, triste ó agitado, si respira con dificultad, si arroja sangre por narices ó boca: es menester sangrarlo al punto; y aun repetir la sangria, proporcionandola siempre à su edad y temperamento, y à la intensidad de los sintomas; y no perdiendo de vista los otros accidentes que pueden acompañar à las sangrias: *Caida Med. Vet.* Señala el nombre de ano en los animales à la extremidad del

canal intestinal ú orificio por donde salen los excrementos.

Causas. Los pujos, una tos violenta, la debilidad de los músculos, y la abundancia de los humores que riegan esta parte pueden ocasionar este accidente; que aunque muy raro, acontece, sin embargo algunas veces al caballo, de resultas de meterle el mariscal la mano y el brazo, sin las precauciones necesarias, cuando vacia este animal para disponerlo á recibir una lavativa.

Curacion. No consiste solamente en volver á introducir el intestino, sino tambien en mantenerlo en su lugar. La primera operacion debe hacerse al instante, bañando inmediatamente la parte con vino tibio: hacer despues con un lienzo empapado en este mismo vino compresas ligeras, que se pondrán al rededor de la porcion que está mas cerca del ano, y sostenerlas siempre con cuidado, empujando suavemente el ano, para volverlo poco á poco á su situacion natural. Esta operacion no presenta muchas dificultades cuando la hinchazon é inflamacion no son considerables; pero si impiden volver el ano á su debido sitio, conviene sangrar al caballo de la vena yugular, y emplear unturas de un cocimiento de hojas de romaza y de gordolobo: hasta poder reducir el ano á su sitio. despues de lo cual es menester aplicar al instante compresas empapadas en un cocimiento de raices de bistorta y tormentilla, de cáscaras de granada, de agallas y de alumbre en vino. Si á pesar de todos estos remedios, el intestino vuelve á salirse, de resultas de la fuerza que el animal hace para estercolar, el remedio mas seguro es bañarlo, siempre con el mismo cocimiento, y echar en aquella parte polvos de betun y agalla mezclados, introducir de nuevo el intestino, fomentar la parte con el mismo vino, y sostener el apósito con un vendaje.

Caida de la verga: Med. Vet. Enfermedad muy frecuente en el caballo, asno y mulo: consiste en una relajacion y flojedad total de las partes destinadas á sostener y mantener el miembro en su estado natural; y en una especie de parálisis de los músculos erectores y aceleradores. Una atonia total del ligamento suspensorio de la verga, puede tambien ocasionarla.

Proviene frecuentemente de esfuerzos extraordinarios: y por esta causa los caballos y los mulos destinados á llevar cargas pesadas, son los que estan mas expuestos á ella. Tambien puede depender de un priapismo, al que está sujeto de ordinario el caballo y el mulo; de una ereccion muy larga sin priapismo, y de una contraccion violenta en las partes de la generacion; cuyas consecuencias son la relajacion y la atonia de ellas.

Los cordones de lamparones en las partes superiores de las piernas del caballo y sobre el perineo, embrazando el juego de los músculos, y poniendo tirante en algun modo el ligamento, han dado lugar á la parafimosis, despues de haber ocasionado la caida del miembro.

Las espundias que nacen en esta parte, tiran de ella con su peso y la hacen bajar, venciendo la resistencia de los músculos y de los ligamentos. Un ardor grande, los cóctos demasiado frecuentes, las retenciones de orina, los dolores nefríticos y los torozones violentos, ocasionan la retraccion de los testículos; sobre todo en los paises cálidos; y de esta retraccion resulta tambien la caida de la verga.

Los mismos efectos causan tambien la administracion de los diuréticos acres, como son los resinosos, las cantáridas, y el haber sido molestado por mucho

tiempo el animal con la introduccion de la tiente: operacion muy difícil si se quiere penetrar mucho, y de donde resultan comunmente falsas vias, si el instrumento no es dirigido por una mano hábil y ejercitada.

La accion de sondar el miembro para dar salida á la orina, las espundias, el polvo de cantáridas la pimienta y los insectos, piojos, etc., ocasionan, principalmente los polvos de cantáridas, irritaciones y titilaciones violentas; sin otros efectos que los que provienen del agolpamiento de la sangre y de los espíritus en los cuerpos cavernosos: esta ereccion forzada deja muy pronto la verga colgando, como sucede frecuentemente tambien en la estangurria, en ciertas calenturas inflamatorias etc.

(Se Continuará.)

Anuncios.

En la Redaccion de este periódico se hallan de venta para uso de las Sociedades Mineras, estados para la entrada salida y existencia así de materiales como de minerales y progreso de labores en cada mes y todos cuantos son indispensables para llevar la cuenta y razon.

Tambien se expenden ejemplares para los Alcaldes de cuantos documentos necesitan para la cuenta y razon del ramo de propios como son cargarémes, libramientos cartas de pago etc. etc. á dos maravedises ejemplar.

El dia 24 del actual se le extravió á Joaquin Moratilla, vecino de Villar del Olmo, una yegua negra, de 5 años de edad, de seis cuartas y media de alzada, herrada de los cuatro pies, con una M dudosa en el anca y una estrellita junta al morrillo. Se suplica á la persona en cuyo poder se halle se sirva presentarla ó dar aviso de ello á su dueña que lo es Doña Francisca del Campo, vecina de dicha villa.

El que quiera arrendar por uno ó mas años el molino con dos piedras estramuros de la villa de Cifuentes, que fué de las Religiosas de la misma, se presentará en dicha villa á D. Facundo Garcés, Administrador de bienes del Clero del mismo Partido y su Arciprestazgo, antes del dia 19 de febrero próximo en cuyo dia quedará rematado. =Cifuentes 30 de enero de 1854. =Facundo Garcés.

Guadalajara: Imprenta de Ruiz y sobrinos,
calle de S. Lázaro núm. 28.