

Los artículos comunicados y avisos que se desee insertar en el periódico, se remitirán francos de porte al edictor del boletín, sin lo cual no se recibirán.



Se suscribe á este periódico que sale los lunes, miércoles y viernes, en la calle de S. Lázaro núm. 13, á 10 reales en la capital, y á 12 reales al mes franco de porte.

BOLETIN LEGISLATIVO,

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y MERCANTIL,

DE GUADALAJARA



Sigue la conservacion de las sustancias alimenticias.

6.º *Espárragos.* Recien cortados, se meten en agua hirviendo y en seguida en agua fria para quitarles la acritud que les es peculiar, á cuya operacion llaman los cocineros *escaldar*. Despues de haberlos dejado escurrir bien, se colocan los espárragos enteros la parte blanca apoyada en el fondo de las vasijas, y los pedazos que se hayan hecho en los huecos; se tapan y esponen al baño calórico por espacio de un minuto solo.

7.º *Habas tiernas ó verdes.* Se recolectan del grueso de la yema del dedo meñique para conservarlas con su película exterior. A medida que se sacan de las vainas que las contienen deben irse poniendo en los vasos, para evitar que la película no se enegrezca. Se cuida de introducir en cada vasija el mayor número que sea posible, y de

llenar todos los huecos. Hecha ésta operacion se colocan los vasos en un baño fresco de agua que salga del pozo, pero sin que se introduzca en los vasos, y despues de haberlos tenido en él hora y media, se agrega un manojito de aljendra, se tapan mui bien y se esponen las vasijas durante una hora al calor del baño.

El agua fresca en la cual se colocan los vasos sin tapar que contienen las habas, sirve para conservar á la película aquel color blanco verdoso que las es natural y que tan agradable es á la vista. Si fuesen gordas las habas, debe quitárselas la película, introducirse en los vasos sin otra preparacion, ni tenerlas en el baño de agua fria, se esponen al de calórico durante una hora y media.

8.º *Habichuelas verdes.* Recien cogidas se ponen en las vasijas sin cocerlas antes, y deben permanecer en el baño por espacio de hora y media si son pequeñas, dejándolas enteras; pero si

no lo fuesen, deben cortarse en dos ó tres pedazos, y en este caso solo necesitan estar una hora en el baño de calórico. Debe cuidarse de arreglarlas en los vasos de forma que queden los menos huecos posibles.

9.º *Habichuelas desgranadas.* Cuando se desea conservar á ésta legumbre el gusto que pierde secándose, se introducen en las vasijas así que van desgranándose de las vainas á medida que se cojen, sin cocerlas antes por el método ordinario. Los vasos deben permanecer en el baño una, ó una hora y media según su mayor ó menor grueso. El momento mejor para cogerlas es cuando la vaina que las contiene comienza á amarillearse.

10.º *Alcachofas.* Pueden conservarse enteras, ó cortadas en cuatro partes. Cuando se quiere conservarlas enteras, deben elegirse las de mediano grueso ó tamaño. Se limpian como se practica comunmente; se escaldan como se ha dicho hablando de los espárragos (véase el núm. 6), y así que han escurrido bien se meten en las vasijas esponiéndolas al baño de calórico por espacio de una hora. Si las alcachofas se partiesen en cuatro pedazos, se escaldan (véase el núm. 6.), y después que se han escurrido bien, se sofrien con manteca ó aceite en una cacerola, ó se cuecen á medias, y en éste estado se colocan en las vasijas que no deben permanecer más que media hora en el baño calórico.

11. *Coliflores.* Después de haberlas despojado de todas las hojas malas de alrededor como se practica comunmente, se escaldan (véase el núm. 6), se dejan escurrir bien, y se co-

locan en seguida en los locales que se esponen durante media hora al baño calórico. Conviene no perder de vista una regla que debe considerarse como general; á saber, que en los años húmedos y frescos las legumbres son más tiernas y de consiguiente más sensibles á la acción del fuego; en este caso deben tenerse siete á ocho minutos menos en el baño calórico, del tiempo que se prescribe para cada legumbre, y dar los siete á ocho minutos más en los años secos, en los que las legumbres están más duras y sostienen mejor la acción del fuego.

12. *Acederas.* Se mezclan juntas las plantas siguientes: acederas, acelgas, lechugas, puerros, perifollo, cebolletas &c. en proporción conveniente. Cuando á cada cosa se la ha despojado de las hojas malas, se han lavado bien, escurrido y picado, se cuecen juntas en una cacerola bien estañada y se dirige la ebullición como si se hubiesen de comer. Estando á punto, se dejan enfriar en vasijas de porcelana ó de barro; y estándolo se introducen en los vasos, se tapan bien y se esponen al baño de calórico durante un solo cuarto de hora. Este tiempo basta para conservar durante diez años éstas legumbres, tan frescas como si acabasen de cojerse en la huerta.

13. *Espinacas y chicóreas.* Estas dos plantas se preparan como para el uso común; cuando se han cogido frescas, limpiado, escaldado, refrescado (véase el núm. 6.), comprimido entre una servilleta, y picado, se introducen en los vasos y se tienen un cuarto de hora en el baño de calórico.

14. *De las demás legumbres.* Las zanahorias, coles, nabos, chirivias, ce-

bollas, apio, cardos, remolachas, y en general todas las legumbres se conservan escaldadas (*véase* el núm. 6.) solamente, ó preparadas por el método culinario para hacer uso de ellas al sacarlas de los bocales. En el primer caso, se escaldan, refrescan, escurren y medio cuecen en agua con un poco de sal, las legumbres que se desean conservar. Después que se han enfriado y escurrido bien, se introducen en los bocales y se dá á las zanahorias, nabos, chirivias, y remolachas una hora de baño calórico, y media hora á las cebollas, apio &c. En el segundo caso se preparan las legumbres como si se hubiesen de comer con éste ó el otro aderezo, y después de haberlas cocido tres cuartas partes del tiempo del que necesitan ordinariamente para estarlo del todo, y de haberlas sazonado, se dejan enfriar, introduciéndose en los vasos cuando lo estan, y dándolas un cuarto de hora de baño calórico.

15. *Patatas.* Por dos métodos diferentes puede conservarse este precioso tubérculo. Consiste el 1.º en introducir las crudas en bocales, y si quieren cocerse de antemano ha de ser siempre al vapor. Si estuviesen crudas y peladas, se tendrán en el baño de calórico media hora; pero si se hubiesen cocido antes al vapor, solo permanecerán en el baño, de uno á dos minutos.

El 2.º método que es menos dispendioso por la multitud de vasos que se necesitarían para conservar una cantidad regular de patatas por el 1.º; se reduce:

1.º A amontonar las patatas en un sitio seco y fresco, con paja, colocando alternativamente una capa de paja y otra de patatas; pero si en la cue-

va ó granero de que se sirven para éste objeto pudiese entrar el frío ó el calor, sucede con frecuencia que la provision helada ó entallecida, no servirá para comer, si se pierde de vista un momento.

2.º Se conservan mejor si en lugar de paja se emplean ojas secas y se ponen en toneles ó tenajas bien llenas, cuidando de que estos se hallen al abrigo del calor y del frío.

3.º Los Americanos en el terreno mas elevado seco y próximo á la casa que habitan, profundizan un hoyo profundo y ancho segun la cantidad de patatas que quieren conservar. Guarnecen el fondo y las paredes laterales de paja corta: colocada una capa de patatas las cubren con otra de paja hasta el fin y en la parte superior elevan un monton tambien de paja, en figura de cono. Cuidan además de que el hoyo sea menos profundo por la parte por donde sacan las patatas que necesitan para el consumo, teniendo la precaucion de cerrar bien con paja la entrada cada vez que sacan tubérculos. De este modo ni el frío, ni el calor, ni la humedad puede penetrar las patatas, que se conservan en buen estado durante todo el invierno.

Estos tres medios que acabamos de indicar no conservan las patatas hasta la primavera. En uno de los mas próximos números trataremos de otros métodos de conservarlas para los ganados; de la panificación de la patata y del modo de reducirla á harina.

16. *Tomates.* Se recolectan bien maduros, y para despojarlos de su agua de vegetacion se cortan en rodajas que se esponen por ocho á diez dias al sol

ardiente; en seguida se les dá tres ó cuatro hervores buenos, y se ponen á escurrir colocándolos sobre un lienzo que se estiende encima del fondo de un cesto. Cuatro horas despues se introducen en los bicales y esponen al baño calórico por un solo minuto.

17. *Grosellas, cerezas, guindas frambuesas y moras.* Se recolectan estas frutas antes que esten maduras del todo: á las grosellas se les quita el escobajo; se corta la mitad de los rabos de las cerezas y guindas, como cuando se echan en aguardiente: se colocan en los vasos, cerrando en ellos la mayor cantidad posible, pero sin comprimirlas; para esto cuando los bicales estan bien cerrados, circunstancia que es mui esencial y que debe ejecutarse para la conservacion de lo que en ellos se contiene sean viandas, legumbres ó frutas, se dejan en el baño calórico hasta que el termómetro de Réamur señale ochenta grados; al punto se sustraen del calórico. Esta operacion exige mucho cuidado, para que el calor no se aumente desde el instante que el baño á adquirido los 80 grados.

18. *Albaricoques, melocotones y ciruelas.* Cógense antes de su perfecta madurez; se abren para sacar los huesos; se colocan en los bicales, y no deben permanecer en el baño mas tiempo que las frutas compendidas en el núm. 17.

Se continuará.

FARMACIA.

Bálsamo de Riva Agüero ó unguento de Roma.

Hace años que con estos dos nom-

Con real privilegio. *Imprenta del Boletín.*

bres se conoce y confunde un remedio cuyas virtudes se hallan generalmente reconocidas y cuya composicion solo se sabe por mui pocas personas. Sus efectos son maravillosos en todas las llagas envejecidas, y hai ejemplos de haber preservado un miembro del cuerpo, que para salvar el individuo se habia juzgado necesario cortar. Se aplica con éxito en las postemas que se forman en los pechos de las recién paridas, en los diviesos y demas tumores supuratorios para acelerar la mundificacion. He aqui las dosis.

Acete comun.	32 onzas.
Cera virgen amarilla.	16 idem.
Albayalde.	8 idem.
Litargirio.	4 idem.
Pez griega.	4 idem.
Tierra Sellada ó bol de Armenia.	2 idem.
Bálsamo del Perú liquido.	2 idem.
Jayon.	2 idem.

Se confecciona este unguento en una cazuela grande vidriada sin estrenar que se pone encima de rescoldo: primero se hecha en ella el aceite, despues la cera y cuando está derretida, el albayalde, litargirio, tierra sellada, pez griega y javon. Debe menearse sin cesar, y á una mano siempre con una espátula de madera durante cuatro horas, que al poco mas ó menos es el tiempo que tarda en hacerse; y el punto que ha de tener es como si fuese arropo. Para ver cuando lo adquiere se prueba echándolo en un papel, y el color ha de ser de castaño oscuro. Asi que se halla en éste punto y color, se agrega el bálsamo del Perú, dejándolo enfriar para servirse de él, á cuyo efecto se reduce la masa á trocitos.

