

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



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

BOLETIN LEGISLATIVO,

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y MERCANTIL,

DE QUADARAGARA.

Concluye el artículo del número 73.

Después de esta prolongada digestión, pasó de nuevo el caldo por el cedazo y lienzo. Volvió á cocer los huesos en 24 cuartillos de agua y echó un puñado de sal; al primer hervor tapó la caldera como antes; la dejó en este estado otras doce horas, al cabo de las cuales coló el caldo sobre el anterior; volvió á la caldera los huesos y los hirvió á fuego lento con 16 cuartillos de agua. Al romper el hervor mantuvo el líquido á la temperatura de 60 á 75, del termómetro centrigado durante 6 horas como en las ebulliciones anteriores. Coló el caldo por última vez; y reunidas todas las cocuras anteriores, las puso en la caldera; la tapó y concentró el caldo á fuego lento, hasta que se aglutinaba entre los dedos, señal que anuncia que la jelatina tiene la concentracion necesaria.

Habiendo operado con otras 18 libras de huesos que pulverizó después de cocidos, por el método ordinario en

cocinas particulares, y tratado como queda dicho lo practicó con la primera cantidad de huesos crudos, consiguió 58 libras y 2 onzas de jelatina, que disueltas en la correspondiente agua, suministraron 220 cuartillos de buen caldo, y 2 libras y 2 onzas de grasa; resultado mucho mas ventajoso que el que obtuvo en pequeño *Proust*.

En todos los establecimientos donde se extrahe la jelatina de los huesos para alimentar á los pobres, la proporcion de agua que se emplea para disolver aquella y reducirla á caldo, es de una libra de jelatina para cada dos de agua; y como está ya probado que una libra de huesos crudos ó cocidos producen, término medio, cuatro de jelatina resultan doce de caldo, ó 24 raciones de á 8 onzas cada una.

Gadet de Naux tomó 5 libras de huesos crudos; despojados de la carne y grasa, y partes tendinosas; los quebrantó en un pilon de hierro, cuidando de rociarlos con 2 onzas de agua por li-

bra, con el objeto de neutralizar el calor del mortero. Semipulverizados, los sometió sucesivamente á cuatro ebulliciones, cada una de 5 horas; estas 4 decociones produjeron 20 libras de jela- latina mui concentrada; y los huesos no dieron del todo la sustancia que con- tenian. Observó igualmente, que con mui poca diferencia los huesos cocidos con la carne, y molidos despues de dejarlos enfriar, producen la misma jela- latina. En otra experiencia que hizo el mismo con 7 libras de huesos crudos y pulverizados en 4 ebul- liones, obtuvo una libra y ocho onzas de grasa; dos de huesos secos; tres y media de jela- latina: en todo 7 libras. Las 3½ li- bras de jela- latina disueltas en agua die- ron 28 libras de caldo nutritivo, lo que produce 4 libras de este por una de huesos. Los productos de los huesos y jela- latina varian segun la especie de los que se emplean, como queda dicho al tratar de los experimentos de Proust. Bouri- at, hábil químico, practicó durante 18 me- ses la reduccion de los huesos á jela- latina para alimantar en Paris á los indijentes del décimo distrito, y al dar cuenta del procedimiento que seguia se explica asi: » los huesos que deben emplearse son los de las viandas cocidas ó asadas, cuidan- do de que se enfrien antes de pulverizar- los, porque de otro modo la jela- latina ad- quiriría mal gusto. En el estío cuando es- tan demasiado secos, deben rociarse con agua al tiempo de pulverizarlos, en cu- ya operacion basta hacerlos pedazos del grueso de uná avellana. Para contundir- los, se meten en pequeñas porciones en un mortero de hierro cuyo fondo debe ser an- cho y plano, golpeando encima de los hue- sos con una mano de hierro estriada en su base. Molidos asi, se introducen en una

olla de hierro estañada, de figura cilin- drica y cuya base debe estar agujereada, dentro de una caldera proporcionada al caldo que quiere hacerse; para que no to- que al fondo de ella, se coloca hácia su mi- tad un círculo ó rodete que abraza y sos- tenga el cilindro que contiene los huesos. Cuando se ve que el caldo esta hecho, se retira la marmita donde estan los huesos; se saca y cuela el caldo con el objeto de substraer los huesecillos que hayan podi- do pasar por los agujeros de la marmita, se deja enfriar, se recoge la grasa que so- bre nada y el caldo se aprovecha en los codimentos.»

Nosotros creemos que en vez de usar el mortero de hierro para pulverizar los huesos, sería mas económico emplear una piedra cónica semejante á las que sirven en los molinos aceiteros, que rompería con mas facilidad y prontitud las masas huesosas.

Si en vez de aplicar la jela- latina á los usos domésticos de reducirla á caldo á me- dida que se forma, quisiese conservarse pa- ra hacer uso de ella en los viajes, ó te- nerla reservada para muchas ocasiones en las que no se encuentra carne para poder dar caldo á los que caen enfermos, nada es mas sencillo. Asi que se retira de su superficie la grasa que se coagula, el lí- quido restante se echa encima de una me- sa pequeña, de una sola tabla, bien lim- pia, y á cuyo alrededor se ha puesto un borde alto de 4 líneas. Cuando la jela- latina se ha cuajado, se divide en tabletas peque- ñas, con una erin. Estas pastillas se laban en agua fria, y cuando lo estan, se ponen á secar en unas redes estendidas en una azotea ó granero, ni mui frio ni mui se- co. Cuando se han enjugado bien, se embuelven en papeles limpios, y se aguardan en parajes secos. Para hacer uso de estas

pastillas, basta ponerlas en suficiente cantidad de agua caliente, en la que no tardan en disolverse y formar un caldo excelente y mejor que el de carne.

Los fisiologistas consideran la materia gelatinosa como muy cargada de principios vitales, produciendo en su descomposición mas moléculas ó corpúsculos animados que ninguna otra sustancia animal.

La fisiología considera como principio, *que la jelatina de los huesos abunda en jugos nutritivos que se asimilan casi sin alteración á nuestros órganos, y que los reparan en muy poco tiempo.* De consiguiente el caldo extraído de las sustancias huesosas es *mas saludable*, fácil de digerir, reparador de las fuerzas y de consiguiente mas asimilado á los órganos de la infancia, del bello sexo, de la ancianidad, del enfermo y del convaleciente, que el que producen las viandas.

Nadie ignora que los huesos que los carniceros dejan á los pedazos de carne que despedazan, ó los que añaden á la que venden, forman con corta diferencia la 6.^a parte del peso de la que despachan, de suerte que en 6 libras hai una de hueso que se arroja á los muladares, despues de cocer la carne á que estaban adheridos. Luego si el consumo de una población es de 1996 libras de carne diarias, resultarán 166 de hueso, y segun las demostraciones anteriores como cada libra de estos produce $1\frac{1}{2}$ de jelatina, que dan 12 raciones de caldo de 24 onzas cada una, tendremos que las 166 libras de hueso deben suministrar 249 libras de jelatina. ó 2988 raciones de caldo, con solo el cuidado de recoger de las casas los huesos, lavarlos, pulverizarlos, y herbirlos segun queda indicado, con lo que las juntas de caridad del reino tendrían un recurso muy

económico para alimentar á todos los indijentes.

No solamente el caldo de los huesos sería un medio económico para los establecimientos destinados en la preparación y distribución de las sopas económicas á los pobres, sino que también sería muy ventajoso en los hospitales, colejos, seminarios, cuarteles y demas localidades donde se hace un gran consumo de viandas.

Ademas de la utilidad que produce la extracción de la jelatina de los huesos, este procedimiento suministra una cantidad de grasa superior á la que se emplea en sazonar las legumbres y potajes, sin otro trabajo que el de recojerla de la superficie del caldo donde se cuaja.

De adoptarse jeneralmente por las juntas de caridad este método, tan sencillo como productivo, sin otro gasto que el de recoger los huesos y cocerlos con una carga de leña á lo sumo, por uno de los métodos que indicaremos en otro artículo para economizar el combustible, tendrían en todo tiempo una comida sana que poder dar á los pobres.

Como el consumo de carnes no es idéntico en todas las estaciones del año, convendría hacer acopio de huesos y reservarlos para la ocasión. Los jinebrinos que son los primeros que se han apropiado la industria de extraer la jelatina de los huesos, para conservarlos mucho tiempo, proceden del modo siguiente. Recojidos los huesos de vaca, buci, carnero, oveja, cabra y macho, los lavan bien, los pulverizan, segun se ha dicho, y les dan un hervor de una á dos horas escasas, para extraer la grasa y la médula, productos que reedituan del 8 al 10 por 100 del peso de los huesos empleados, y cuyo valor paga con usura el combustible y ma-

nipulacion empleados. Hecho esto, los vuelven á hervir por espacio de media hora en una lejía alcalina cáustica, preparada con libra y media de potasa del comercio (suficiente cantidad para cada 100 libras de huesos), desleida en 50 libras de agua hirviendo, que hechan encima del cubeto de madera ó tenaja donde pusieron antes la potasa: revuelven bien el líquido, y al cabo de una hora que han tenido tapada la vasija donde se halla la lejía, la sacan por una canilla colocada á dos pulgadas del fondo de ella. Este líquido lo echan en una caldera en donde se hierven los huesos; se sacan de ella al cabo de media hora, se lavan en agua corriente, y se ponen á secar sobre telas gruesas debajo de cobertizos aereados, removiéndolos de tiempo en tiempo para que se enjuguen mas pronto; en este estado pueden conservarse un tiempo indefinido en cualquier paraje seco, amontonados como el trigo.

Los ministros de un Dios de paz, que hacen parte de las juntas de caridad donde la confianza pública los ha colocado á la cabeza de las parroquias, consistiendo sus funciones mas importante en socorrer al malhadado, llevando socorros á la humilde cabaña que habita el indigente, pueden ejercer en toda su estension el ministerio de caridad de que se hallan revestidos, sino se desdennan por vil que parezca este cuidado, de mandar recoger los huesos que arrojan los habitantes acomodados de sus parroquias; si forman al rededor suyo establecimientos de beneficencia por pequeña que sea la estension del territorio sobre el cual ejercen su ministerio, los pobres bendecirán el cuidado que tomen por aliviar su miseria, las lagrimas del reconocimiento regarán sus beneficios, y su memoria permanecerá por siempre gravada en

sus corazones. Si desde luego asociasen á sus trabajos filantrópicos á aquellos de sus feligreses mas acomodados, los que lo fuesen menos querrian tambien tomar parte en una obra tan meritoria que fijaría la dicha y la alegría, allí donde antes reinaba el dolor y la desesperacion; y que costaría realizar semejante proyecto? nada; ejecutar lo que queda dicho. Los feligreses acomodados podrian cada uno á su vez preparar en sus cocinas el caldo de los huesos, y de este modo los ministerios del altar enseñarian con el ejemplo á ejercitar la beneficencia, con la cual desaparecia de entre nosotros la vagancia y ociosidad.

Anuncios. La redaccion del *Correo de las damas*, deseosa de poner al alcance de cuantos favorecen sus tareas, ha determinado admitir una suscripcion parcial, cómoda para los sastres; por ella recibirán en los pueblos de su domicilio franco de porte, los figurines de hombre, de niños, de trajes de montar, de libreas y cuantos pertenecen á su profesion, acompañados del correspondiente ejemplar ó número del periódico á que esten agregados. Esta suscripcion se admite por trimestre á 24 reales para Madrid y 30 para las provincias franco de porte. Se admiten suscripciones en la redaccion de este boletín oficial. Inútil es hablar del mérito de un periódico que desde su primer número se ha granjeado el aprecio de cuantos le leen, por la eleccion y variedad de los artículos que contiene, ademas de tener al corriente de las modas extranjeras y nacionales á cuantos puede interesar la movilidad de esta diosa caprichosa que acatan los jóvenes de ambos sexos.

En la villa de Berninches, á la una de la tarde del 29 del corriente, se subastán las leñas del retazo del Monte llamado la Venta, de sus propios para carbón; en el acto se enterará á los licitadores de las condiciones.

En la Villa de Iriepal se halla vacante el partido de cirujano; su dotacion es de 604 fanegas de trigo y otras 6 por afeitar á los particulares: los pretendientes dirijirán sus solicitudes al Ayuntamiento antes del dia 1 de Enero próximo.

El molino harinero de la Villa de Lupiana se arrienda por 4 años á trigo: la persona que quiera entrar en el arriendo postura, se admitirá siendo arreglada y bajo las condiciones que se le manifestarán por la justicia.