

EL AVISADOR NUMANTINO.

PERIODICO LITERARIO, DE INSTRUCCION PUBLICA,

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y DE ANUNCIOS.

Se publica todos los Jueves y Domingos del año en un pliego marca regular y de buena impresion á tres columnas.—Se suscribe en esta Ciudad en la Imprenta y Libreria de Rioja á 8 rs. el trimestre para esta Ciudad y á 9 fuera de ella franco de porte.—Derecho del suscriptor á un anuncio gratis cada mes siendo de su pertenencia.—La correspondencia se dirigirá al Editor del Avisador Numantino.

ADVERTENCIA.

Los Señores suscritores que no tengan hecho el correspondiente abono, se servirán verificarlo lo antes que les sea posible.

Los que residen fuera de la capital, podrán remitir su importe en sellos de franqueo.

EL AVISADOR NUMANTINO.

FABRICACION DEL QUESO.

El queso es un alimento bien conocido que se prepara con la leche de varios animales, siendo la de la vaca la que se emplea mas comunmente así como dijimos se hacia respecto á la preparacion de la manteca.

Y claro es que las infinitas variedades de quesos que se conocen pueden provenir tanto de la clase de leche de que se haga uso, como de la naturaleza de los pastos, clima, régimen alimenticio etc., pero mas que de estas circunstancias provienen las diferencias que se advierten en los quesos en cuanto á su sabor, consistencia y pasta etc. de los diversos procedimientos de la fabricacion, porque la composicion ó naturaleza química de la leche es con poca diferencia la misma en las hembras de los animales domésticos ruminantes; así, hemos visto en el cuadro espuesto para el artículo de la fabri-

cacion de manteca, que los principios constitutivos no varian en la leche de dichas hembras mas que en las proporciones en que entran para su formacion.

De lo espuesto se desprende que siendo tan variados como todo el mundo sabe los procedimientos para la fabricacion del queso en las diversas localidades, no es dable, en los estrechos limites de un artículo como el presente, hacer una esposicion detallada de tantos diversos métodos, lo cual por otra parte hasta exigiria, si el trabajo habia de ser completo, que se representasen por medio de láminas ó dibujos los instrumentos y utensilios al efecto empleados en cada caso particular, cosa que está fuera de la índole y naturaleza de nuestra humilde publicacion.

No por eso dejaremos de decir algo sobre el principio en que se fundan todos estos diversos métodos, y de esponer, si quiera sea sucintamente, las reglas prácticas y comunes de la preparacion ordinaria.

Establezcamos pues el fundamento que dá origen á la fabricacion de todas las clases de queso. Si se abandona la leche al aire libre, en un vaso, á una temperatura de 18 ó 20 grados, este liquido no tarda en agriarse, coagulándose despues espontáneamente, cuyo fenómeno tiene tambien lugar cuando sobre aquel se vierten ciertas y determinadas sustancias. La leche se separa entonces en dos partes, la una sólida, á la cual se ha dado el nombre de *materia caseosa* y que contiene la mayor parte de la manteca y el caseo, es decir, el queso propiamente dicho; y la otra liquida, conocida con el nombre de *suero*.

Tal es el hecho en que estriba la preparacion de tan útil sustancia.

En cuanto á los preceptos generales para la fabricacion, haremos para proceder con cierta claridad una indicacion de los varios grupos de manipulaciones en que puede considerarse aquella dividida. Estas diversas manipulaciones están reducidas á las cinco siguientes: 1.ª Coagulacion ó formacion del cuajo. 2.ª Division ó rompimiento del mismo. 3.ª Presion de los quesos. 4.ª Salazon y 5.ª Maduracion y tratamiento en el almacen. La primera ó sea la coagulacion, comprende á su vez otras tres que son, la formacion de la cuajada, la coloracion del queso y la coagulacion propiamente dicha ó sea la conversion de toda leche de que ha de hacerse uso, en las sustancias que antes indicamos. De estas operaciones parciales, la primera es importantísima y puede hacerse de varias maneras: efectivamente la cuajada puede obtenerse, bien abandonando la leche, durante cierto tiempo, á la accion de una temperatura de 15 á 18 grados, bien esponiéndola al calor de un horno, ya empleando ciertas y determinadas sustancias, de naturaleza bien diferente, tales como los ácidos de toda especie, algunas sales con escaso de ácido como la de acederas, ó ciertas flores como la del cardo; ya por último, y es lo mas usado, el estómago de los terneros ó cabritillos que se matan antes de ser destetados y aun la pequeña porcion de leche cuajada que contienen dichos estómagos.

Varias son tambien las fórmulas ó recetas para la conveniente preparacion de la cuajada, pero nosotros indicaremos la que entre ellas nos parece mas sencilla

si bien es cierto que en la práctica todas son igualmente recomendables y aceptadas. Se toma un cuajar fresco de cualquiera de los animales indicados, se vacía la leche cuajada que contiene, se le sala ligeramente por el interior y se pone á secar á una temperatura moderada, inflado de antemano: algunos días antes de servirse de él se le corta en varios pedazos que se echan en un cuartillo de suero ó de agua tibia un poco salada, y al cabo de 48 horas, puede ya usarse este líquido para la coagulación, pudiendo conservarlo, si se quiere por espacio de muchas semanas en vasos cerrados y depositados en agua fresca, con la sola precaución de quitar de 4 en 4 días, algunos de los pedazos del cuajar que podrían hacer fermentar al líquido y comunicar después al queso un gusto desagradable. Por lo que hace á la cantidad en que se debe emplear, variable según su energía ó actividad, la práctica es el mejor guía; pero puede coagularse hasta cien cuartillos de leche, con medio cuartillo de dicho líquido.

La segunda de las operaciones parciales que hemos comprendido en la coagulación, es la coloración, que tiene por objeto como lo indica su nombre colorear la leche dispuesta para la fabricación del queso, lo cual se hace antes de verter sobre ella la cuajada, bien sencillamente por cierto. No hay más que desleír en la leche un poco de achiote ú orellana (que es una pasta ya preparada que circula en el comercio) valiéndose para ello de los dedos y cesando cuando el líquido ha tomado el color que se desea, que suele ser un amarillo más ó menos dorado. Por supuesto que esta coloración no es indispensable y estamos seguros de que en esta provincia no se ha puesto nunca en práctica á pesar de su sencillez, que no perturbaría en lo más mínimo la facilidad con que hacen sus quesos nuestros campesinos, sin darse cuenta razonada de las manipulaciones que venimos describiendo, reducidas á su mayor grado de sencillez. Es, en una palabra, cuestión de gusto, semejante coloración.

La coagulación, propiamente dicha, tercera y última operación parcial del primer grupo de manipulaciones es muy importante también y demanda mucha atención y mucha costumbre de hacerla, para que tenga buen éxito. La temperatura de la leche es la primera circunstancia que hay que considerar; habiéndose reconocido después de un gran número de ensayos y experimentos, que el calor de 28 á 30 grados centígrados es el más

conveniente. Para hacer á la leche adquirir esta temperatura lo mejor sería indudablemente el empleo del *baño de María*, aunque puede suplirse y de hecho lo está en las preparaciones ordinarias del queso, por una caldera en que se calienta la leche hasta que sumergiendo la mano, se conoce por los prácticos que alcanza próximamente la indicada temperatura, añadiendo leche fría cuando ha escedido á ella: en las fabricas de alguna consideración se emplea un termómetro centígrado que se sumerge de vez en cuando en la caldera, hasta que el líquido está á 28 ó 30 grados con cuyo sencillo aparato hay más precisión y menos pérdida de tiempo: pero sea como quiera, en todas partes se debe remover la leche, mientras está espuesta al fuego, para que no se forme película ninguna en su superficie. La cantidad de cuajada que se ha de echar en la leche ya hemos dicho que varía con su energía: su modo de preparación y antigüedad la hacen también variar y hasta la naturaleza de la leche: lo que sí puede asegurarse es que una ó dos horas bastan para obtener una completa coagulación, cuya bondad se reconoce cuando se ha formado una masa homogénea y sin grumos, elástica y que se deja cortar, bien. Sin embargo, que la estación, el estado de la atmósfera, la naturaleza más ó menos grasa, más ó menos acuosa de la leche pueden acelerar ó retardar la coagulación.

(Se concluirá.)

C. P. R.

A continuación insertamos el juicio que han merecido al periódico *La Educación* en su número del 10 del actual, las dos obritas publicadas por el Sr. Don Bernabé Sanz, Profesor de instrucción primaria de esta capital. A su tiempo lo hicimos del que emitió la Revista de Instrucción pública, no menos favorable que aquel. Las indicadas publicaciones, así como los artículos sobre la primera enseñanza que del mismo Profesor se han dado á luz en nuestro periódico, revelan en él, al par que conocimientos especiales y poco comunes, una asiduidad y laboriosidad menos generales todavía, aun entre los individuos que forman la digna clase á que pertenece.

«El *Manual de Educación y métodos de Enseñanza* con destino á las maestras de niñas y muy útil á los maestros, y las *Nociones generales de Higiene y Economía doméstica* del ilustrado Profesor de Instrucción primaria de Soria D. Bernabé

Sanz, que anunciamos en nuestro número anterior, los creemos de suma utilidad, ya por la acertada recopilación que ha hecho de estas extensas materias sobre las que se han escrito cientos de difusos volúmenes, y ya por el modo de exponerlas. Con lenguaje sencillo, claro, en preguntas y respuestas, los dos libritos son unos verdaderos programas de interés para las Maestras, para las que aspiran á serlo, y para las niñas. Nosotros que venimos destinando una parte del periódico á la ilustración y recreo de las Profesoras, les daremos á conocer estos dos libritos, intercalando sus lecciones con los artículos de Pedagogía y defensa del Profesorado de que nos ocupamos. Así juzgarán de la razón con que los recomendamos y de nuestro deseo en todo lo que pueda serles benéfico.»

VARIEDADES.

Como un merecido tributo á la memoria de la malograda señorita Doña Angela Arizu cuya temprana muerte lloraremos largo tiempo, insertamos á continuación una de sus bellas poesías dedicada al no menos bello asunto á que verán nuestros lectores.

Reciba en la mansión eterna, nuestros gratos recuerdos, así como los fervientes votos por su bien y felicidad supremos ya que en esta vida inferior vió rodeada su precaria existencia de los crueles disgustos que la acibararon.

A LA ATRACCION. (1.)

Si pudiera ¡ay! mi loca fantasía
En las alas de ardiente inspiración
Remontarse en tu vuelo, poesía,
Y examinar el orden y armonía
Que sustenta la inmensa creación!
Si sorprender pudiera en su camino
La mágica lazada prodigiosa
Que sostiene con nudo peregrino
Ese todo, que cumple su destino,
Guiado de atracción maravillosa!
La atracción! ley de amor! vínculo suave!
Móvil eterno de perenne acción!
Fuerza que el hombre resistir no sabe,
Y que la brisa, el vegetal y el ave
Obedecen con ciega sumisión.
El insecto más vil que yo examino,
El lucero radiante que cautiva
Mi atención, su fulgor puro y divino,
La arista que arrebató el torbellino,
Esta fuerza obedecen atractiva.
Trocha el voblo furioso el huracán,
Brama con furia en Africa el león,
Se desliza en el mar el leviatán,

(1) Esta composición vió por primera vez la luz pública en el número 6 de 15 de Enero de 1852 de la Gaceta del Bello sexo bajo el seudónimo de la Huerfana Namautina.

Hirviendo lava aroja allá el volcan,
Todo cumple en el mundo su mision.

Ved de ese sol la faz enrojecida,
Monarca de los astros sin segundo,
Derramado do quier su luz hechida
De calor que difunde nueva vida,
Fecundando, al bañar, el bajo mundo.
Rey de los cielos y señor del dia,
De inextinguible hoguera pura lumbre;
La atraccion le fijó do convenia:
Do en torno de él girar siempre debia
De planetas la inmensa muchedumbre.
Ved la tierra cual nada, sumergida
En el seno del aire que le abraza,
De la atraccion sublime dirigida
No pudiera con fuerte sacudida
Oponerse al destino que le traza.
Sin la atraccion no hubiera bellas flores,
Ni fresco Abril, ni engalanado Mayo,
Ni el Otoño con frutas de colores,
Ni viera del invierno en los rigores
Caer la nieve en lánguido desmayo.
No hubiera ese gigante mar de plata
Que ciñe con sus brazos la ancha tierra;
Que ya los cielos limpido retrata,
Ya con su voz potente el mundo aterra,
Ya en rios mil sus aguas las desata.
No bajaran las nubes á beberlas,
Ni descendiera el húmedo rocío
En gotas cristalinas, que á verterlas
Nos parecieran resplandientes perlas,
De las flores magnifico atavio.
Sin tí! sin la atraccion! vínculo suave!
Móvil eterno de perenne accion!
Fuerza que el hombre resistir no sabe,
Y que el planeta, el huracan y el ave
Obedecen con ciega sumision,
Esa luz y su espléndida alegria,
Ese todo, la inmensa creacion,
La variedad formando la armonía,
El mundo, el universo, ¿qué seria
Si les faltases tú, dulce atraccion?
Cuanto contemplo, cuanto absorta miro
Te obedece, atraccion, cual soberana;
Ya los planetas en su acorde giro,
Ya la brisa en su lánguido suspiro,
Ya en sus fuegos variados la mañana.
La luz fecunda, el aire que le falta
Busca la planta que nació en la sombra;
La mariposa que jugando salta
Busca la flor cuyo color esmalta
De verde grama la estendida alfombra.
Ved al pájaro-mosca entre las flores
Del América hermosa, al firmamento
Subir la garza real tras sus amores;
Ved al águila audaz los resplandores
Beber del sol en la region del viento.
Desde el cedro del Libano orgulloso
Hasta la humilde y cándida violeta,
Desde aquilon que arrasa impetuoso,
Hasta el aura fugaz que vaga inquieta,
Todo acata tu influjo poderoso.
El barro y el diamante, el jaspe, el oro
Y el amantoy el fierro y el iman,
Todo declara en silencioso coro
Que la dulce atraccion á quien adoro
El orbe rige con inquieto afan.
Atraccion! ley de amor! vínculo suave!
Móvil eterno de perenne accion!
Fuerza que el hombre resistir no sabe,
Y que la flor y el animal y el ave
Obedecen con ciega sumision!

Canta el Bardo inspirado sus dolores,
En sueños de oro dilirante mira
De la gloria los vividos fulgores,
Y otro mundo mas bello, otros amores
Y hermosas flores para orlar su lira.
El pintor por ardientes ilusiones
Llevado es de la luz al rico espacio,
Y pinta sus magnificas regiones,
Y angélicas purísimas visiones
Que sonrien en nubes de topacio.
El músico arrebató la armonía
Que desatan los tiernos ruseñores
Y el doliente gemir del alma fria,
Y del aire la triste melodia,
Y el murmullo de arroyos bullidores.
Y la virgen que tímida suspira
Al impulso de halago indefinible
Que le brinda el amor que suave aspira,
Es el éxtasis dulce en que detira
Encanto de atraccion irresistible.
Sin la atraccion que guia sus destinos
No tuviera sus cantos el poeta,
Ni el pintor sus paisajes peregrinos,
Ni el músico sonidos argentinos,
Ni sus amores la beldad inquieta.
Atraccion! ley de amor! mágico rudo
Que enlazaste el destino con la accion!
Atraccion! atraccion! yo te aludo!
Si contigo luchar el alma pudo,
Hoy te ofrezco sumisa mi cancion.

LA HUERFANA NUMANTINA.

NOTICIAS GENERALES.

DESPACHOS TELEGRÁFICOS.

Viena 12.—En la sesion última del consejo del imperio, M. Meager, presidente del tribunal de comercio, propuso la revision del concordato, y como base fundamental de ella la igualdad de todos los cultos. El consejo, aprobando esta proposicion, votó inmediatamente con arreglo al dictámen del comité, las dos enmiendas siguientes:

En el presupuesto de los cultos. «Igualdad de subvencion por el estado para todas las iglesias y escuelas de todos los cultos.» «Igualdad completa en el modo de tratar los diferentes cultos.»

Paris 13.—El Monitor de hoy anuncia que la guarnicion de Roma ha sido reforzada, y que el general Goyon vuelve á Roma.

Bolonia 12 por la tarde.—Las fuerzas piamentesas que habian invadido los Estados pontificios han tomado á Pesaro y Urbino. Mil doscientos alemanes han sido hechos prisioneros. La guarnicion alemana de Orvieto capituló, siendo pequeñas las pérdidas de los piamenteses.

VIAGE DE SS. MM.

—Segun los partes publicados por la Presidencia del Consejo de Ministros, el

dia 9 del presente mes á las nueve de la mañana, era el señalado para la salida de la corte de S. M. la Reina acompañada del Rey su augusto esposo y escelsos hijos con objeto de visitar varias provincias.

El dia 10 á las 9 y 20 minutos de la mañana seguian su marcha sin novedad desde Albacete al puerto de Alicante, al cual llegaron á las 4 y media de la tarde, embarcándose en el vapor Liniers y trasbordándose á la fragata. «Princesa de Asturias» despues de revistar la escuadra.

A las 9 de la mañana de Jueves 13, desembarcaron SS. MM. y A. A. en Palma de Mallorca. En la misma tarde, visitaron los Establecimientos de Beneficencia.

Segun parte telegráfico recibido en el Gobierno de esta provincia á las 5 y 55 minutos de la tarde de ayer.

SS. MM. y AA. seguian en Palma sin novedad—Asistieron á la colocacion de la primera piedra de un monumento con que Palma quiere perpetuar su llegada: presenciaron la iluminacion que se habia dispuesto en el mar y en el Besamanos que tuvo lugar se presentaron comisionados de los pueblos de la Isla á cumplimentar á SS. MM.

—Los que esperan que el precio del trigo espermentase una gran subida, deben estar á estas horas llorando sus perdidas ilusiones. Un despacho telegráfico de Londres recibido en una casa de comercio de Cádiz, anuncia que el trigo habia bajado en Inglaterra 5 schelines y que la cosecha presenta un buen aspecto. Sin embargo de esto y apesar de que los cereales se han pronunciado en baja en varios mercados de España, el precio del pan sigue por las nubes, y así seguirá, aunque baje el trigo, hasta que Dios quiera....

—Las diez aduanas que han tenido mayor recaudacion por derechos del ramo, en el mes de Julio último son:

Guipuzcoa.. . . .	2.787.966-51
Vizcaya.. . . .	2.099.852
Cádiz.. . . .	1.739.711-90
Barcelona.. . . .	1.531.873
Valencia.. . . .	1.307.162-75
Santander.. . . .	1.193.756-1
Málaga.. . . .	1.055.562
Alicante.. . . .	1.036.164-91
Sevilla.. . . .	698.270.75
Coruña.. . . .	550.629-23

—En la relacion por provincias de las carreteras que forman el plan general para la Península e Islas adyacentes, se dice lo siguiente respecto á la

PROVINCIA DE SORIA.

Carreteras de primer orden. Madrid á la Junquera por Zaragoza y Barcelona.—Taracena á Urdax por Soria.—Soria á Logroño.—Valladolid á Soria por Peñafiel y Burgo de Osma.—Venta de Valcorba á Calatayud, 347 kilómetros.

Carreteras de segundo orden. Burgos á Soria por San Leonardo.—Almazán al Burgo de Osma.—Garray á Calahorra.—De la Carretera de Taracena á Urdax á Medinaceli, 149 kilómetros.

Carreteras de tercer orden. Almazán a Ariza, 27 kilómetros.—Total 523.
=Carta de persona que se supone bien informada, dice que amenaza una terrible crisis comercial á las plazas de San Petersburgo y Moscow.

GACETILLA.

Ayer llegó á esta Capital el nuevo Gobernador de esta provincia Sr. Primo de Rivera, quien suponemos tomará hoy posesion de su destino. Celebraremos que aprovechando todas las ocasiones de promover y fomentar los intereses de nuestro pais consiga el incesante y progresi-

vo acrecentamiento que tanto necesitan, mediante una accion inteligente y activa. Asi cuando llegue el dia de cesar en su importante y elevado cargo tendrá la envidiable satisfaccion de haber llenado debidamente su mision, dejando á los Sorianos una grata memoria de su administracion.

COMISION HONROSA.—Nuestro querido amigo el Sr. D. Raimundo Miguel saldrá en breve para la corte, donde ha sido llamado por el gobierno para examinar en union con el Excelentísimo Señor Marqués de Morante el primer tomo de la coleccion de clásicos latinos, que el gobierno de S. M. ha mandado formar. Regresará despues de evacuar su cometido y el informe consiguiente. —Le deseamos próspero viaje.

LAS FERIAS.—Niñas, las de ojos árabes,—las ferias vienen;—id preparando flechas—de punta leve.—Pero cuidado,—que hay corazones duros—á vuestros dardos.—En la feria se venden—la hipocresía;—la virtud y la ciencia—no se *cotizan*;—y en este juego—solo juegan al *alza*—pillos y nécios.—La audacia en el mercado—hace fortuna,—que siempre á los *audaces*—*fortuna juvat*;—y entre muchachas—los atrevidos tienen—segura plaza.—Niñas, las de ojos árabes. Las ferias vienen;—id preparando fle-

chas—de punta leve;—pero, cuidado,—que son invulnerables—pollos y gallos. X

SECCION DE ANUNCIOS.

MANUAL DE EDUCACION Y METODOS DE ENSEÑANZA CON DESTINO Á LAS MAESTRAS DE NIÑAS y muy útil á los Maestros de Escuelas incompletas por D. Bernabé Sanz, Profesor de primera enseñanza de esta capital.

Esta obra recomendada por la Junta de Instruccion pública de esta provincia y de la que han hecho mencion especial los periódicos del ramo que se publican en la corte, se halla de venta en la Libreria de Rioja en esta ciudad, y en Madrid en las de Hernando calle del Arsenal, y de Lopez, Carmen 29, al precio de 6 rs. vn. ejemplar.

NOCIONES GENERALES DE HIGIENE Y ECONOMIA DOMESTICA PARA USO DE LAS NIÑAS.
Arregladas en diálogo para facilitar su estudio
POR DON BERNABE SANZ,
Profesor de Instruccion Primaria.
Su precio 2 rs. vn.

VENTA DE BIENES NACIONALES.

Fincas urbanas de menor cuantia que la Comision principal de Ventas de Bienes Nacionales de esta provincia, saca á pública licitacion para el dia 24 de Setiembre.

Pueblos.	Clase de las fincas.	Su procedencia.	Importe de su tasacion	Id. de su capitalizacion.	Id. de la cantidad que servirá de base para la subasta.
DIA 24 DE SETIEMBRE.					
Vea.	Un molino harinero.	Id. de Veá.	6577	4266	6577 rs. tasacion
Yanguas.	Otro id.	Id. de Yanguas.	4560	7201	7201 capitalizacion
Id.	Otro id.	Id. de id.	3780	5257 80	5257 80 id.
Id.	Un terreno denominado el Batan.	Id. de id.	4692	1338 20	1348 20 id.
Diustes.	Un molino harinero.	Id. de Diustes.	2500	2016	2500 tasacion.
Acrijos.	Dos hornos de pan cocer.	Id. de Acrijos.	977	684	977 id.
Fuentevella.	Un horno de pan.	Id. de Fuentevella.	310	252	310 id.
Navavellida.	Otro id.	Id. de Navavellida.	520	468	520 id.
Ventosa de S. Pedro.	Dos id de id.	Id. de la Ventosa.	1078	972	1078 id.
Collado (el)	Otro id.	Id. del Collado.	838	756	838 id.
Villar del Rio.	Un molino harinero y una huerta.	Id. Magisterio de Villar del Rio.	4240	3168	4240 id.

Francisco P. Rioja, Editor responsable.

SORIA.—Imp. de D. Francisco P. Rioja.