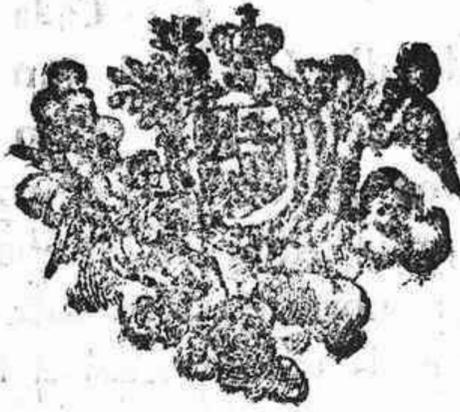


Los art. comunicados y avisos que deseen insertar en el periódico, se remitirán francos de porte al editor del boletín sin lo cual no se recibirán.



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

# BOLETIN LEGISLATIVO, AGRICOLA, INDUSTRIAL Y MERCANTIL DE GUADALAJARA.

## ARTÍCULO DE OFICIO.

Subdelegación de propios y arbitrios de la provincia de Guadalajara. -- En circular de esta subdelegación inserta en el boletín oficial de esta provincia del viernes 25 de octubre último, fijé término á los ayuntamientos de los que en él mismo se expresaron, para que verificasen el pago del semanario de agricultura y artes que publica D. Marcelino Calero y Portocarrero: aquel ha transcurrido ya, y el objeto que me propuse no se ha cumplido, puesto que no se han hecho los pagos, y se ha dado lugar á que nuevamente sea reconvenida esta subdelegación. En este supuesto y teniendo todavía en consideración el estado é indigencia de los pueblos he suspendido, usando de conmiseración, despachar el apremio con que se hallan conminados, esperando en que con este nuevo aviso no darán lugar á él; pero no podré menos de llevarlo á cabo, si en el término de quince

días después del recibo de este no cumplido con dicha obligación los pueblos que á continuación se expresan, como así lo hago presente con esta fecha y superioridad:

### *Pueblos que deben 1832.*

Alarilla. Cerezo.

### *Pueblos que deben 1832, y 1831.*

Bribuega. Sigüenza.  
Medinaceli. Baldeolivas.  
Galve. Hueba.  
Matarrubia. Rascafria.  
Tamajón.

### *Pueblos que solo deben 1831.*

Guadalajara. Cogolludo.  
Alcocer. Yelamos de  
Lupiana. Garganta.  
Montejo.

Guadalajara 10 de Enero de 1834.

C. S. I. -- Andres de Mejia.

ECIMIENTO HORROROSO.

A las 12 de la noche del día 4 de este mes, en el pueblo de Alcolea de las Alpujarras, de esta provincia, fueron degollados violenta y alevosamente Ventura Adrales y Margarita Rodrigo su consorte, de aquella vecindad, hallándose en la cama: un criado que tenían, atado de pies y manos junto al cadaver de su ama, fué herido gravemente, al cual dejaron sin poder abar de matar aunque el corte que recibió en la boca, le rasgo esta hasta la nariz izquierda. Creyendo el asesino que el criado había pasado por el pescuezo se dejó despues de haberle dado otros golpes, de haberle tirado de las narices de las orejas, lo que sufrió como si estuviere muerto. Este criado refirió despues lo ocurrido en aquella escena horrible a todo el vecindario que se llenó de espanto. Los agresores robaron el dinero y efectos de la casa, habiéndose introducido en ella por la puerta que está situada á su espalda, y aun cuando la puerta de comunicacion con la calle estaba tapiada no fueron sentidos hasta que se hallaron dentro. Tres dias despues los asesinos armados cada uno con un hacha de matar cerdos. La justicia se esfuerza para descubrir los autores de tan horrendo atentado, porque el criado que ha sobrevivido á sus amos no los conoció.

Continuacion al número 84.

A 1.<sup>a</sup> Si en lugar de dos arrobas de patatas crudas, se empleasen desecadas como hemos indicado en el número 83 del presente oficial, bastan solo 11 libras.

2.<sup>a</sup> Cuando falten patatas secas ó crudas pueden suplirse con guisantes secos, arroz lentejas ó otras legumbres farináceas.

Cada una de las cien raciones de sopa con huesos sale á 11 mrs.

Pero si en lugar de emplear los huesos se comprase cabeza de carnero ó de buei deberían añadirse sobre rs. . 10

Carne de vaca 12½ libras á 64 ms. 23 18

Grasa 2 libras. . . . . 7 22

Total para 100 raciones, 41 6

Por consiguiente cada racion sale entonces á 14 mrs. que añadidos á los 11 mrs. mas que corresponden por las legumbres y demas agregados, segun la anterior cuenta, resultaria costar 25 mrs.

Si en vez de la carne y cabeza, se supliese con tocino, al primer gasto de 32 rs. y 12 mrs. habrian de agregarse 6 libras¼ de tocino á 2½ rs. 15 rs. y 21 mrs. total 47 rs. 33 mrs.; resultando cada racion á 16 mrs.; pero ademas de la sopa se tendria para cada individuo 1 onza de tocino que podria comerlo con el pan.

A la verdad hubieran podido evitarse estos pormenores; pero hemos querido probar que la sopa con el caldo de los huesos es la mas económica, sana y nutritiva.

Reunidas las sustancias que han de constituir la sopa ó comida que se desea, si las patatas se emplean crudas se comienza por pelarlas y cortarlas en pedazos como se practica con los nabos, zanahorias, repollos &c., y se echan en la marmita cuando los huesos hayan hervido dos horas.

Sin embargo se ha reconocido jeneralmente que es mucho mejor cocer las patatas á parte, sea en agua ó al vapor.

del agua hirviendo: en este caso se pelan, se cortan en pedazos y se meten en la marmita al mismo tiempo que las demas legumbres, esto es, cuando el caldo esté casi hecho; en seguida se añade la sal y los otros ingredientes para sazonar la comida.

Quando con una ebullicion lenta las sustancias indicadas estan bastante cocidas, se corta el pan en pedazos proporcionados de cerca de media pulgada cubica, se echa en la marmita y despues de haber cocido en ella medio cuarto de hora se distribuye en raciones. Si se desease que este potaje tuviese el gusto de la col se suprimiran las demas legumbres reemplazándolas con diez libras de coles para cada cien raciones.

2.º Potaje de habichuelas, para cien raciones. La fórmula siguiente indica la composicion de un potaje cuyo gusto predominante debe ser el de las habichuelas; y como entre las plantas farináceas solo la patata, por su feble gusto, no puede dominar sobre el de las demas, se usa sin inconveniente en este potaje. No debe perderse de vista lo que se ha dicho ya para sazonar estas comidas, que para cien raciones se necesitan, ó bien una libra de grasa, ó media de manteca de puerco. En cuanto á los huesos es mas económico emplear 14 libras para cien raciones. Los huesos sobre no costar sino quebrantarlos, producen grasa mas que suficiente para sazonar la comida.

plean disecadas véase la nota 1.ª de la tabla anterior). . . . .			
Habichuelas mitad en grano y mitad en harina 25 libras. . . . .	23	18	5 26
Grasa 1 libra, ó $\frac{1}{2}$ de manteca. . . . .	8	2	
Sal comun 2 libras á 14 mrs. . . . .	2		28
Especias $2\frac{1}{2}$ onzas. . . . .	$2\frac{1}{2}$	2	18
Verdura ó raices como nabos, zanahorias &c. 6 libras. . . . .	6	2	
Pan cortado $6\frac{1}{4}$ libras. . . . .	6	4	4
Leña evaluada en. . . . .		5	
Cocinero. . . . .		4	
<hr/>			
Totales. . . . .	157	$14\frac{1}{2}$	44 4

Perdiéndose 7 libras &c. en la distribucion quedan 150; asi cada racion de este potaje pesa libra y media y cuesta 15 maravedises.

Quando se emplean habichuelas en grano conviene tenerlas en agua doce horas para que se hinchen, y entonces pueden echarse en la marmita asi que se enciende la lumbre. Nadie ignora que el caldo está hecho cuando ha disminuido próximamente la cuarta parte.

Para echar el pan partido en el potaje no es necesario que este hierva, sino que esté bien caliente. Los cocineros de los establecimientos de beneficencia acostumbra, para conservar el sabor del potaje de habichuelas, á cubrirlas mui poco de agua cuando las ponen en la marmita, y en ir añadiendo mui poca, siempre fria, á medida que se evapora.

En cuanto á las harinas que se aconseja incorporar con todos los potajes, sea de almortas, patatas, judias, &c. antes de echarla en la marmita deben deslehirse con un poco de caldo que al efecto se saca de ella. Otros la echan poco á poco, cuidando de revolver de continuo

**TOMESE.**

Peso de las sustancias despues de cocidas.	lib.	onz.	rs.	ms.
--	------	------	-----	-----

Agua 120 libras que por la evaporacion quedan reducidas á . . . . .	90
Patatas 35 libras (si se em-	

el potaje pero la primera práctica nos parece mejor, aunque cuando se agregue la harina desleída en el caldo con las sustancias contenidas en la marmita, hai que cuidar de remover lo que en ella se contiene para que se mezele bien con el caldo.

El potaje de habichuelas puede hacerse de varios modos, sea mezclando esta legumbre con diversas plantas vegetales que no ofusquen su sabor, o modificándole añadiendo otras sustancias como la calabaza, cebollas, nabos &c. En una palabra, el potaje de judias es sano y nutritivo sean los que quiera los vegetales que se le agreguen, y no hai mas que consultar sino la abundancia y precio de las legumbres que se empleen segun las localidades.

3.º Potaje de guisantes para cien raciones. En este potaje no se emplean los guisantes secos en grano, sino hechos harina, porque el hollejo de aquellos, que se desprende cuando estan cocidos, es desagradable. Hai quien acostumbra echar en este potaje, tomillo, hojas de laurel, perejil, ajedrea, ó yerba buena; pero para el uso de estas plantas aromáticas en este y los demas potajes, debe ante todo consultarse el gusto y uso del pais. La composicion de este potaje es la siguiente.

TOMESE.	Peso de las sustancias despues de cocidas. lib. onz.	Su precio. rs. mrs.
Agua 120 libras que por la evaporacion quedan reducidas á . . . . .	90	
Patatas 35 libras, (secas la mitad). . . . .	30	5 26
Guisantes reducidos á harina. . . . .	15	8

Maiz reducido á harina. . .	8	5	
Sal 2 libras. . . . .	2		28
Apio, cardo, ú otras verduras, 6 libras . . . . .	5		2
Grasa una libra, ó $\frac{1}{2}$ de manteca. . . . .	8	2	
Especias $2\frac{1}{2}$ onzas. . . . .	$2\frac{1}{2}$	2	18
Pan cortado $6\frac{1}{4}$ libras. . .	6	4	4
Leña. . . . .			5
Cocinero . . . . .			4
<b>Totales. . . . .</b>	<b>156</b>	<b>14<math>\frac{1}{2}</math></b>	<b>39 4</b>

Sin la pérdida que resulta por la distribucion quedan 150 libras, y cada racion de esta resulta á 13 mrs.  $\frac{1}{5}$ .

Asi que el agua está tibia se hecha la harina de maiz, y solo se agrega la de guisantes, cuando aquella está á medio cocer. Esta última harina se deslie en el caldo segun se ha dicho antes, echándola poco á poco en la marmita y revolviéndolo todo bien. Hallándose bien mezcladas las dos harinas se echan las patatas y el apio, asi como las especias cuando se juzga á proposito. Estando bastante cocido el potaje se agrega el pan cortado en la forma que queda indicada al tratar de los potajes anteriores. (Concluirá.)

Por auto provehido con asesor, se convoca á todos los acreedores que se crean con derecho á los bienes quedados por fallecimiento de D. Benito Navarro, cura que fué del Casar de Talamanca, para que por sí, ó poderhabiente se presenten á la junta que, se ha de celebrar el 10 de febrero prócsimo ante aquel juzgado, con los documentos legitimos que acrediteu su derecho contra la espresada testamentaria, pues de lo contrario les parará el perjuicio que haya lugar.

(c) Ministerio de Cultura 2006