

PROVINCIA DE

GUADALAJARA

MIERC. 24 DE ABRIL

DE 1839. NUM. 128



ARTICULO DE OFICIO.

GOBIERNO POLITICO DE ESTA PROVINCIA.

Procurarán VV. que en la demarcacion de su mando se indague si existe Agapito de Miguel vecino de Peralveche en esta provincia de las señas que á continuacion se marcan, y en dicho caso se procederá á su detencion dando parte inmediatamente á este Gobierno político. Guadalajara 22 de Abril de 1839.=Pedro Gomez de la Serna.=Sres. Alcaldes constitucionales de los pueblos de esta provincia.

Señas de Agapito Miguel.

Edad 28 años.=Estatura alta.=Cara larga.=Barba cerrada.=Color moreno.=Una cicatriz larga desde el labio inferior á la barba.

GOBIERNO POLITICO DE ESTA PROVINCIA.

Dispondrán VV. que en el distrito de su cargo sea buscado Torcuato Ruiz, desertor del deposito de quintos de Leganés y de las señas que abajo se espresan, el que en caso de sér habido sea conducido con la debida seguridad á esta Capital y á mi disposicion. Guadalajara 22 de Abril de 1839.=Pedro Gomez de la Serna.=SS. Alcaldes Constitucionales de los pueblos de esta Provincia.

Señas del desertor.

Estatura 5 pies 3 pulgadas.=Edad 28 años.=Pelo y Cejas Castaño.=Ojos Pardos.=Nariz regular.=Color Triguëño.

INTENDENCIA DE ESTA PROVINCIA.

Por la Direccion General de Rentas Estancadas se me previene que haga entender á los pueblos de esta Provincia que reciban repartimientos de Sal, de los facciosos, tendrán que abonar luego el precio de Estanco, que corresponde y debe percibir la Hacienda Nacional por las fanegas que se estraigan de las fábricas.=Lo que comunico á los mismos pueblos para su inteligencia y gobierno.=Guadalajara 12 de Abril de 1839.=Bernardo Losada.

TESORERIA DE RENTAS DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA.

Mes de Marzo de 1839.

Estado demostrativo de los caudales que han ingresado en las cajas de liquidos de dicha Tesorería y Depositaria subalterna, y de la distribucion que de ellos se ha hecho con arreglo á Reales órdenes é instrucciones.

CARGO.	Reales vellon.
Existencia que resultó en fin de Febrero último.	127,010 20
Por entregas hechas por las cajas de totales del producto de las rentas en metalico y efectos.	272,091 24
TOTAL.....	399,102 10

DATA:

Por satisfecho al presupuesto del Mi-

	<u>Reales vellon.</u>
nisterio de guerra	154,683 18
Por idem al del de Hacienda.	2999 33
Por id á libranzas del Tesoro público.	73,078 7
Por pagarés cangeados, cupones y otros efectos de la anticipacion de 200 millones amortizados.	250
Por satisfecho á villetes del tesoro amortizados	40,850
TOTAL.....	271,861 24

Resumen.

Importa el cargo	399,102 10
Idem la data	271,861 24

Existencia para 1.º de Abril de 1839. 127,240 20

La cual se halla

En metálico.	36,556 7	}	127,240 20
En Pagares de la anticipacion de 200 millones.	28,900		
En partida robada	61,784 13		

Igual.

Guadalajara 31 de Marzo de 1839.—V.º B.º Losada.
Roberto Munaiz = Leon Lopez y Espila.

TESORERIA DE RENTAS DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA.

Mes de Marzo de 1839.

Estado demostrativo de los caudales que han ingresado en las cajas de totales de dicha tesoreria y depositaria de Sigüenza en el indicado mes, y de la distribucion que de ellos se ha egecutado con arreglo á Reales ordenes é instrucciones.

CARGO

Reales Vellon.

Existencia que resultó en fin de Febrero último.	261,796 8
Recibido por Provinciales.	89,977 10
Por paja y utensilios.	15,246 26
Por subsidio industrial.	10,621 32
Por aguardiente	8676 31
Por frutos civiles	12,530 22
Por penas de cámara.	1285 18
Por manda pia	291 6
Por derechos de puertas	21,993 20
Por decimales.	79,070
Por aduanas.	413 7
Por comisos	219 15
Por fondo del resguardo.	109 24
Por tabacos.	98,541 31
Por sal	36,503 19
Por papel sellado.	9398 31
Por salitre azufre, y pólvora	6 2 8
Por reintegros.	49 12
Por descuento gradual.	1593 21
Por cesion de papel	227 10

Reales vellon.

Por cuarteles	116 8
Por extraordinaria de guerra.	7144
Por villetes de la comision de viveres cangeados á metálico	15,150
Por participes de provinciales.	8849 21
Por puertas.	1124 26
Por depósitos de comisos.	28,527 15
Por anticipacion de caballos requisados.	3,000
Por descuento para montes pios.	197 31

TOTAL..... 713,279 10

DATA.

Por satisfecho en pago de sueldos de todas clases	44,005 33
Por id de gastos ordinarios y extraordinarios de todos ramos.	29,084 17
Por id. al banco de S. Fernando por la 3.ª y 5.ª parte de tabacos y papel sellado.	15,801 33
Por devoluciones de todas clases ..	4624 18
Por id. á libranzas de la direccion general de rentas.	232,500
Por trasladado á las cajas de liquidos del tesoro	272,319
Por certificaciones del medio diezmo admitidas en pago de la extraordinaria de guerra.	5720 12
Por entregado en metálico al representante de la comision de viveres por los villetes cangeados.	15150

TOTAL..... 619,206 11

Resumen.

Importa el cargo.	713,279 10
Id. la data	619,206 11

Existencia para 1.º de Abril. 94,072 33

La cual se halla.

En metálico. 94,072 33

Igual.

Guadalajara 31 de Marzo de 1839.—V.º B.º Losada.
Roberto Munaiz = Leon Lopez y Espila.

PARTE NO OFICIAL,

AGRICULTURA

Y ECONOMIA RURAL.

Pocos conocimientos pueden prestar al hombre mayores utilidades, que los de la agricultura y economía rural. Es para el de mucha importan-

cia conocer las tierras, su laboreo, abonos y el cultivo que requieren todos los vegetales de que echa mano, ya para su alimento, ya para el de los ganados, ó ya en fin para otros usos de la vida: por eso concederemos nosotros á la agricultura, un lugar muy distinguido en nuestro *boletín*. La cria de ganados, los cuidados que exigen y los productos y aprovechamientos que rinden es tambien importante como la agricultura é inseparable de ella.

Procuraremos destinar en cada *boletín* un artículo á tan interesante asunto, deseosos de que se difundan algunos conocimientos útiles entre la clase agricultora; pero cuidando de huir en lo posible de teorías y valiéndonos de un lenguaje claro y sencillo. Acaso muchos de nuestros lectores estimen en poco nuestros artículos, que serán un extracto de lo que han escrito los mejores autores de agricultura; acaso algunos procederes sean calificados de inútiles, perjudiciales é impracticables; pero á los que así juzguen, les queda el arbitrio de manifestar su inutilidad ó inconveniencia, contribuyendo de esta manera á la perfeccion y adelantamiento de la agricultura.

Como no es nuestro objeto formar una obra no seguiremos método alguno: en la eleccion de materias, nos guiará su utilidad, dando la preferencia á aquellas menos sabidas ó que mas ventajas puedan ocasionar á nuestros compatriotas.

De la Leche, sus Especies y Diversas Cualidades.

Acaso no haya producto animal que mas usos tenga y mas utilidades pueda prometer que la leche. Forma en algunos países el alimento casi esclusivo de provincias enteras; y en varias de España, abundantes de pastos sazonados, pudiera rendir utilidades mucho mayores de las que actualmente proporciona. Sabido es que ademas de usarse la leche segun sale de las tetas de los animales que la producen, ó preparada de varios modos, se sacan de ella la *crema*, el *requesón*, *queso* y *manteca*; productos que tienen valor y estima y que por su larga duracion permiten trasladarse de un punto á otro, constituyendo un ramo de comercio que hace la riqueza de Flandes y otros países.

No hay quien no conozca los caracteres generales de la leche: es un líquido opaco, de un blanco mate, olor agradable que le es propio, mas perceptible cuando está caliente, y sabor dulce y ligeramente azucarado.

Los principios constitutivos de la leche son los mismos, sea la que quiera la hembra de quien proceda. Todas las leches contienen, 1.º la *crema* ó materia grasienta que constituye la manteca; 2.º el *coágulo* ó materia caseosa, que es el elemento del queso, y el *suero*.

Cuando la leche se deja en quietud en un parage fresco, se forma en su superficie al cabo

de algun tiempo, una capa de una materia ligera, espesa, untuosa, de color blanco mate por lo comun, y agradable al gusto: esta es la *crema*. La leche que queda despues de quitada aquella, es mas gruesa que antes. Cuando se agita sin cesar la *crema* á una temperatura de 12 grados, poco mas ó menos, se reune en masas amarillentas de mayor consistencia: esta nueva substancia es la *manteca*. Una parte de la *crema* no se concreta y forma un residuo semejante á la leche que quedó despues de separada la *crema*.

La leche privada de la *crema*, abandonada á sí misma ó mezclada con un grande número de cuerpos de diversa naturaleza, forma un coágulo blanco blando y opaco, rodeado de un líquido transparente de color amarillo verdoso la parte sólida es la materia caseosa ó sea *queso* y la líquida el *suero*. Haciendo evaporar este último se obtiene el *azúcar de leche*.

Solo se hace uso de la leche de los animales rumiantes domesticos, á saber la oveja, la cabra, la vaca y la burra.

La *leche de oveja* se diferencia poco á la vista, de la de vaca; contiene mas manteca, y ésta amarillea un poco, tiene poca consistencia y se enrancia con facilidad. El coágulo es abundante, algo viscoso y menos sólido que el formado por la de vaca.

La *leche de cabra* es mas densa que la de vaca y menos grasosa que la de oveja; suministra menos manteca pero mas queso que ésta. La manteca que produce es muy blanca, dura, de sabor agradable y se conserva mucho tiempo fresca. Su coágulo es muy abundante, de buena consistencia y como gelatinoso.

La *leche de vaca* es la mas estimada, y su *crema* y manteca las preferidas: contiene menos manteca que la de ovejas, pero mas que la de cabra. Su queso es poco abundante, pero los principios se separan con mayor facilidad.

La *leche de burra* tiene analogia mucha con la de muger; da una *crema* que nunca es espesa ni abundante; contiene tambien menos queso y este es mas viscoso.

La mejor leche de vaca no es ni muy clara ni muy espesa, de un blanco mate y un sabor dulce y agradable. A una temperatura mayor de 15 grados se aceda en poco tiempo, y en tal caso la materia caseosa se une á la *crema* que no puede subir á la superficie.

La primera capa de *crema* que se forma en la superficie de la leche es muy ligera, pero se engruesa á medida que la manteca se separa. Sube tanto mas pronto la *crema* cuanto mas estensa es la superficie de la vasija que contiene la leche, y cuanto mas se aproxima á 10 ó 12 grados del termómetro centígrado la temperatura del líquido.

Presenta la leche de vaca muchas variaciones apenas perceptibles en el color, sabor, olor, consistencia y proporcion de sus partes constitutivas.

Las variaciones en su calidad, proceden unas veces de causas exteriores y otras se deben al animal que suministra la leche.

Los fenómenos exteriores accidentales que pueden cambiar la calidad de la leche después de su extracción, son todas las variaciones repentinas de la atmósfera, el estado eléctrico ó tempestuoso del aire, los gases olorosos, la humedad, emanaciones insalubres, el polvo &c.

En cuanto á las precedentes del animal, son las principales su naturaleza y estado de salud, la edad, los alimentos de que hace uso, el tiempo que media desde una ordeñadura á otra, la proximidad mayor ó menor al parto, el estado moral del animal, el clima, las estaciones, el estar peor ó mejor cuidados. &c.

Por esto es mas clara la leche de las vacas jóvenes, y mejor la de aquellas que han parido tres ó cuatro veces; cuando se alimentan con hierva, hojas de maiz ó de remolacha, es mas dulce, y siempre hablando en general, toma algun sabor los alimentos de que usa el animal: tanto mejor es la leche cuanto mas tiempo ha pasado desde que se ordeñó la ultima vez, y mas distancia hay del parto; en los paises algo húmedos y templados es mas abundante, y en la primavera mejor que en invierno.

Terminaremos este artículo manifestando que en algunos puntos de Sajonia, Baviera, Flandes y la Suiza, hay mucho esmero en las *lecherías*, que son establecimientos dispuestos del mejor modo para la elaboracion en grande de la manteca quesos &c. y provistos de todos los útiles necesarios para hacerla con el orden debido, á fin de obtener mejores y mas abundantes productos.

No creemos necesario hacer una larga y fastidiosa descripción de todos los útiles usados en aquellos establecimientos, porque al hablar de la *manteca* y el *queso* (cuya preparacion nos ocupará algunos dias por creerla de interés) diremos algo de los que sean indispensables.

HIGIENE PÚBLICA.

Adulteracion del pan.

Si en todas épocas es de mucho interés conocer las sustancias que el deseo de luear introduce en el pan y en las harinas con perjuicio de la salud pública, ahora que nuestro gobierno tiene necesidad de contratar los víveres para el sustento de un ejército numeroso, escitando acaso la codicia de muchos, nos parece mas importante publicar varios de los medios que hay para reconocer los diversos modos de adulterio que caben en el primero y principal alimento del soldado. Antes de hacerlo, no podemos dejar de recordar el influjo poderoso de los alimentos sobre la organizacion delicada del hombre, ni de advertir que un considerable número de sus enfermedades reconocen por origen la mala calidad de aquellos. No hay duda; muchos males que aveces á

diezman la poblacion ó acaban con los ejércitos, dependen de las cualidades nocivas de los alimentos y bebidas. Déjase pues conocer si debe cuidarse con esmero de que sea bueno y saludable el pan que comen los soldados.

La harina ó el pan, se adulteran comunmente con uno de los objetos siguientes; el de aumentar su peso, dar al pan mayor blancura, ó acelerar las operaciones del panado.

Sobre tan importante punto quisiéramos estendernos mas de lo que permiten las pequeñas columnas de este *Boletín* y trasladar la memoria que *Kuhlman*, (químico distinguido de Lila), presentó en 1831 á la *sociedad de ciencias* de aquella ciudad; como tambien los minuciosos análisis químicos que nuestro compatriota Orfila enseña en sus *lecciones de medicina legal*; pero habremos de contentarnos con una lijera reseña.

La harina de trigo se altera algunas veces por la humedad, y en aquel caso contiene menos gluten; otras se halla en ella mayor porcion de salvado porque los gorgojos ú otros insectos han consumido la fécula; otras en fin contiene la harina arena procedente de las piedras en que fué molido el trigo. En todos estos casos se conoce facilmente la alteracion de aquella sustancia.

Pero no son estas las sofisticaciones mas comunes, en las que mas daños pueden causar á la salud: con la harina suele mezclarse greda, yeso, albayalde y otras sustancias, que aumenten el peso del pan y acaso su blancura.

Es fácil descubrir la existencia de la *greda* en la harina; disolviéndola en agua hirviendo, se precipita aquella en forma de polvo que se recoge decantando el líquido. El polvo sólido é insípido, se disuelve por el ácido nítrico debilitado; y el nitrato que resulta da un precipitado de oxalato de cal, por medio del oxalato de amoniaco; aquel oxalato es soluble en el ácido nítrico, y cuando se calcina en un crisol deja cal viva por residuo.

La presencia del *yeso* en la harina es tambien fácil de conocer: para ello se hace hervir por algunos minutos dos onzas de harina en una libra de agua destilada; entonces se precipita el yeso y se separa decantado el agua en que está desleida la harina. El precipitado se hace hervir en bastante agua destilada para disolverle, y después de filtrada la disolucion, da con el agua de barita un precipitado blanco que es el sulfato de barita, insoluble en el agua y en el ácido nítrico, y con el oxalato de amoniaco un precipitado blanco de oxalato de cal, soluble en el ácido nítrico y queda cal viva cuando se descompone en un crisol.

Para reconocer el *albayalde*. Se desleie la harina en agua hirviendo y el albayalde forma un precipitado pulverulento, blanco, y soluble con efervescencia en el ácido nítrico: el nitrato que resulta se precipita en blanco, por los ácidos sulfúrico é hidrocórico y los álcalis, en negro por los hidro sulfatos, y en amarillo por el cromato de potasa.

Con el objeto de favorecer la fermentacion del pan, ganando de esta manera tiempo y ahorrándose el trabajo de hacer y desleir la levadura, han empleado algunas veces los panaderos sustancias mas ó menos nocivas. Tales son el sulfato de cobre, el alumbre el sulfato de zinc, el carbonato de magnesia y varios carbonatos alcalinos.

(Continuará.)