

Se suscribe á este Boletín en la imprenta de su editor, calle de la Trinidad, núm. 10, á 8 rs. al mes para los suscritores de esta ciudad puesto en sus casas, y 10 los de fuera franco de porte.



Sale los martes, jueves y sábados.

Las reclamaciones deberán dirigirse á su editor, francas de porte, sin cuyo requisito no serán recibidas.

## BOLETIN OFICIAL DE TOLEDO.

### ARTICULO DE OFICIO.

*Gaceta de Madrid número 2041.*

Deseando dar al capitán general de ejército D. Baldomero Espartero, duque de la Victoria, general en jefe de los ejércitos reunidos, un solemne y relevante testimonio de mi alto aprecio por la reciente conquista de la importante plaza de Morella, glorioso resultado de una serie de operaciones militares tan hábilmente conducidas como valerosamente ejecutadas con que aquel esclarecido caudillo ha aumentado los títulos que de antemano le habian hecho acreedor á la gratitud nacional, y digno de mi particular benevolencia, como Reina Regente y Gobernadora del reino á nombre y durante la menor edad de mi escelsa Hija la Reina Doña Isabel II, de conformidad con el parecer del consejo de ministros, vengo en conferirle la insigne orden del Toison de Oro; siendo al propio tiempo mi Real voluntad que al título de duque de la Victoria agregue en adelante "y de Morella." Tendréislo entendido, y dispondréis lo necesario á su cumplimiento. = Está rubricado de la real mano. = Dado en Palacio á 3 de junio de 1840. = A D. Evaristo Perez de Castro, presidente del consejo de ministros.

Conmovido el tierno corazón de S. M. la Reina Gobernadora á la importante noticia de la rendición de Morella, ha querido mostrar en este dia la gratitud que le merece el esforzado ejército y su magnánimo caudillo, coronados con el laurel de cien victorias.

Y como dignos representantes, de sus antiguos compañeros de armas, ha escogido S. M. á los ilustres inválidos, á quienes se ha dignado dar en el cuartel de Atocha una espléndida comida servida por los criados de la Real casa

con la munificencia propia del alto objeto á que se dedicaba.

Durante toda ella resonaron en el salon varios aires guerreros que alternaban las músicas del Real cuerpo de alabarderos y del batallón de la Reina Gobernadora.

A las seis y media de la tarde llegaron al cuartel SS. MM. y la Serma. Sra. Infanta Doña María Luisa Fernanda acompañadas de la Sra. marquesa viuda de Santa Cruz, aya de S. M., de la Sra. duquesa de la Victoria y gentiles hombres.

Salieron á recibirlas los señores secretarios del Despacho, señor duque de Zaragoza, jefe del establecimiento, y señores capitanes generales de Madrid, y de la Guardia Real, quienes acompañaron hasta el salon del banquete á SS. MM.

En él se dignó honrar la mesa con su presencia S. M. la Reina Gobernadora, colocando á su derecha á su augusta Hija, y á la izquierda la Serma. Sra. Infanta. Todo el acompañamiento se sentó tambien á uno y otro lado.

Esta afectuosa demostracion hacia radiar los semblantes de júbilo; mezclando los héroes veteranos copiosas lágrimas de gozo con los manjares.

Entonces el señor ministro de la Guerra, conmovido á la vista de tan tierno espectáculo, con el ardor característico de un honrado militar que sabe apreciar el alto honor que entonces le cabia al ejército español, arrebatado de hirviente entusiasmo pronunció un brindis, que S. M. se dignó permitir á su Real Persona.

S. M. le mandó en seguida brindar en su Real nombre por el heroico ejército y por su invicto jefe el duque de la Victoria. SS. MM. y la Serma. Sra. Infanta llevaron la copa á sus labios mientras sus ojos se reventaban en llanto de ternura.

Dejaron SS. MM. el salon, trasladándose con toda la comitiva á la iglesia de Atocha, en donde se postraron con humildad ante el Dios de las victorias.

Volviéron despues á la mesa, que estaba ya cubierta de postres, cuando llegó un veterano ciego en esta campaña, conducido por otro compañero mutilado tambien, y postrado ante los pies de S. M. le ofreció un hermoso ramillete, que la Reina Madre quiso que su augusta Hija recibiese con sus Reales manos, que besó con ardor el infeliz soldado.

A las ocho y media se retiraron SS. MM. con todo su acompañamiento en medio de un público numeroso que con ansia esperaba ver salir á este ángel de bondad.

Las mas gratas reflexiones se agolpan á nuestra imaginacion. El ejército español, que confia en ser de tal manera recompensado por la mejor de las Reinas, prodiga su sangre en las batallas, y no ve la muerte ante esta imagen seductora. Sublimes páginas tiene reservadas la historia á la inmortal Cristina; pero si esta puede ceder á algunas en brillantez y grandiosos resultados, tal vez á ninguna en sensibilidad y ternura.

## VARIEDADES.

### ELABORACION DE LA MANTECA DE VACAS.

Debe observarse en la lechería, donde se fabrica en grande la manteca, la mas perfecta regularidad en todo, y hacerse cada cosa en el momento conveniente, sin apresurar ni diferir la ejecucion, porque uno y otro perjudica á la calidad de los productos.

Tambien es conveniente observar ciertas reglas en las manipulaciones que sufre la leche desde que se ordeña hasta que de ella se saca la crema, tales son su transporte, modo de colarla, la formacion y separacion de la nata ó crema. Lo comun es que al ordeñar la leche se recoja en cubos ú otras vasijas y sea conducida inmediatamente á la lechería, si se halla próxima, y vertida en tinas bastante grandes para contener muchos cubos. Pero este método, aunque admitido con bastante generalidad, es conocidamente desventajoso; primero, porque el mezclar la leche de todas las vacas es perjudicial á los intereses del establecimiento en muchos casos, y segundo porque trasvasando muchas veces la leche se forma espuma que se opone al facil desprendimiento de la crema, y ademas se establecen corrientes eléctricas que aceleran su coagulacion. Mucho mas perjudicial es aun el trasladar la leche á larga distancia; entonces la agitacion que sufre hace que dé menos crema y peor.

No queremos entrar en pormenores inútiles acerca del modo de colar la leche, porque es cosa al alcance de cualquiera, pero sí advertimos que debe hacerse de modo que no se levante espuma. Segun el doctor Anderson debe colarse estando aun caliente, porque dice que la leche fria y agitada por una larga traslacion produce menos y peor crema que la colada inmediatamente despues de ordeñada. Sin embargo, en pocas partes se

observa esto y en casi todas las grandes lecherías se da tiempo á la leche para enfriarse antes de colarla; no siendo raro que se siga una práctica contraria, esto es, que se la enfrie rápidamente metiendo en agua fria las vasijas que la contienen. Bueno seria colar con separacion la leche de cada vaca, porque de esta manera era fácil observar las cualidades de la leche que cada una producía y las variaciones que ocasionasen en los productos.

Despues de colada, se deposita la leche en lebrillos ó barreños, que se colocan con tiento y precaucion en el paraje que deben ocupar; se limpian las manchas de leche que hayan caido en los bordes de aquellos, y se retiran las tinas, coladores y demas utensilios de que se ha hecho uso. Lo comun es que los barreños se pongan sobre banquetas en el invierno y sobre el suelo en el verano.

A las 24 horas ha subido ya la crema cuando la temperatura es de 10 ó 12 grados; pero puede retrasarse hasta las 36 horas. A una temperatura mas elevada se forma antes pudiendo recogerse á las 12 ó 16 horas, y otro tanto sucede cuando el tiempo está tempestuoso; pero á la temperatura ordinaria parecen necesarias 24 horas para la completa separacion de la crema.

La primera porcion de esta, es decir, la que sube primero á la superficie, es de mejor calidad y mas abundante que la que sube despues en el mismo espacio de tiempo, la que sube en el segundo intervalo es mejor y mas abundante que la del tercero, y asi va decreciendo en cantidad y calidad.

Para obtener una crema abundante, fina y delicada, conviene no recogerla sino de la leche que se ha ordeñado la última y separar la que sube primero á la superficie. Si se quieren obtener, dice Anderson, mantecas delicadas y finas, es necesario, siendo la temperatura moderada, separar la crema á las 6 ú 8 horas.

La leche muy gruesa dá menor cantidad de crema, pero de mejor calidad: se logra en tal caso mayor producto mezclándola con una tercera parte de agua, pero entonces no es tan buena.

Conviene que los vasos en que la leche se deposite presenten mucha superficie; entonces se forma la crema con mayor facilidad, por la misma razon debe ponerse en cada uno tres ó cuatro pulgadas de líquido. En Inglaterra se sirven de unas vasijas muy planas, que no pueden contener mas de una pulgada de líquido.

Puede acelerarse la separacion de la crema por medio del calor artificial. Asi se hace en las lecherías de Isigny y en otros paises, no obstante haber observado que se obtienen menos productos y que se enrancia facilmente la manteca.

Es importante determinar cuándo se debe separar la crema, si es que no se hace segun se va formando. Los pareceres se hallan divididos sobre el particular, creyendo unos que conviene dejar agriar y coagular la leche antes de quitar la crema, y otros al contrario, que debe procederse á esta operacion antes de manifestarse la acidez.

El momento que debe aprovecharse es aquel en que la crema se halla reunida en la superficie sin haberse manifestado aun acidez. En algunos puntos de Holanda se separa á las 12 horas y lo mismo se hace en Holstein, la Suiza y la Lombardia; pero debe variar segun el clima, anticipándole en los cálidos y retrasándole en los frios. La señal generalmente empleada para conocer que está completamente formada la crema es apretar un poco con el dedo su superficie; cuando se le retira sin haberse manchado de leche es indicio de que toda la manteca ha subido ya. Debe separarse la crema por la madrugada ó por la noche en el verano, y conviene tener mucho cuidado cuando el tiempo está tempestuoso por-

que entonces la leche se congula muy pronto y es preciso separarla al momento.

Tres modos diversos hay de separar la crema; 1º colocar el lebrillo sobre el borde de una banqueta, y despues de romper un poco la nata con la yema del dedo, inclinarle con cuidado dejando caer la leche en cualquier vasija destinada al efecto: 2º valiéndose de lebrillos perforados cerca de su fondo, en este caso se quita el tapon y sale toda la leche quedando la nata sola; así se hace en Inglaterra: 3º quitando la crema con una grande espumadera. Esta operacion requiere destreza y hábito especialmente cuando se ejecuta de esta última manera.

Despues de separada la crema, se deposita en vasos destinados á contenerla hasta que se haga la manteca, pudiendo conservarse de este modo tanto mas tiempo cuanto mayor cuidado se haya tenido de no tomar con ella cantidad alguna de leche.

Separada la crema segun queda espuesto, se procede despues á la separacion completa de la manteca por medio de la agitacion ó movimiento. Hácese esta operacion depositando la crema en una *mantequera*, instrumento cuya forma y mecanismo varía en cada país, pero que siempre se compone 1º de una vasija ó especie de barril construido de encina ú otra madera, y 2º de un palo con un disco ó rodaja en su extremo á manera de molinillo, ó bien de un eje con una ó dos planchas en forma de cruz, mecanismo análogo y adecuado al objeto que es el de agitar ó mover la crema contenida en la mantequera. Inútil y cansado seria dar aquí una descripción minuciosa de las varias mantequetas que se han inventado. La mas usada en todas los países, es una especie de cubo mas ancho por abajo que por arriba, de cosa de dos pies de altura y formado de encina, de abeto ú otra madera: su abertura de entrada se cierra con una rodaja, perforada en el centro para dar paso á un palo destinado á batir la crema, cuyo extremo inferior penetra en la cavidad de la mantequera y lleva sólidamente unida una rodaja horadada en varios puntos. Además de la mantequera, son necesarios para la elaboracion de la manteca, tamices ó coladores que sirven para colar la crema ó filtrar la especie de suero que queda despues sacada aquella, barreños, horteras ú otras vasijas para recoger en ellas la manteca, cucharones ó paletas para batirla ó amasarla á fin de privarla del suero y de salarla con igualdad, una prensa pequeña de madera, un pilon para comprimirla despues de puesta en barriles, y una caldera para fundirla.

Puesta ya la nata ó crema en la mantequera, se procede á batirla ó agitarla con el fin de que la manteca se separe. Debe procurarse siempre que el movimiento comunicado al instrumento con que se bate la crema, sea moderado, igual, uniforme y continuado sin interrupcion: cuando el movimiento es demasiado lento ó interrumpido, se retarda la operacion y dá poco producto, porque la manteca vuelve á disolverse en el suero: cuando por el contrario peca por ser muy violento y acelerado saca la manteca un gusto desagradable, mal color y poca consistencia. Para hacer esta manipalacion con regularidad, es necesario (en la mantequera comun) subir y bajar alternativamente el palo, de modo que la rodaja ó disco de su extremo choque ligeramente con el fondo de la mantequera: en el verano debe ser el movimiento muy lento y regular, y en el invierno mas vivo y sostenido.

En el sonido que resulta de la agitacion de la crema, se conoce cuando se reúne la manteca; al principio es aquel sordo y profundo, como producido por un cuerpo mas espeso, pero segun que adelanta la operacion se ha-

ce mas claro y fuerte, efecto de que la manteca se va separando y queda solo la parte líquida ó suero. Debe continuarse batiendo hasta que sea muy notable la libertad con que se mueve el batidor en el interior de la mantequera. Por fin se continúa hasta tanto que toda la manteca queda pegada á las paredes de la mantequera; procediendo entonces á recogerla. La crema tarda mas ó menos en convertirse en manteca segun la estacion, la forma y mecanismo de la mantequera y otras varias circunstancias. En verano basta por lo comun media hora ó poco mas, pero en invierno hay casos en que no alcanza medio dia. La temperatura mas favorable para batir la manteca, es la de 11 ó 15 grados del termómetro centígrado; si es mayor disminuye la consistencia y es menor el producto y de peor calidad.

Despues de separada la manteca, como siempre queda unida á ella cierta parte de suero, son necesarios algunos procedimientos para privarla completamente de él y dejarla en completo estado de pureza. Con este objeto se la echa en barreños ó coloca sobre banquetas mojadas con agua fresca y se la estiende con un cucharón ó una paleta de madera, esprimiendo y sobándola bien repetidas veces, añadiendo de cuando en cuando una corta cantidad de agua para que suelte todo el suero que contenga. Otras veces la manteca se amasa con las manos, ó se emplean rodillos ó cilindros de madera para comprimirla sobre un banco ó una tabla, y en algunos países se hace esta operacion sin mezclar agua, porque suponen que este líquido arrastra consigo una parte del aroma y del color de la manteca.

Hágase de un modo ó de otro, es muy importante que la manteca quede pura, sin cantidad alguna de suero, porque de lo contrario es menor su duracion: esta es la razon por qué algunos la prensan. Despues de haberla comprimido y sobado se la estiende sobre una mesa, y se la enjuga con un paño limpio y seco procediendo en seguida, bien á dividirla en rollos, ó tortas de determinado peso, bien á depositarla en toneles, pellejos, vejigas &c.

La manteca se sala por lo comun cortándola en rebanadas que se colocan sobre una mesa y espolvorean con sal, volviéndolas á reunir despues y á amasar: esto puede hacerse antes de purificarla del suero ó despues.

Es muy comun la costumbre de añadirle alguna substancia que la dé color; tales son la flor de la maravilla macerada y convertida en pulpa, el jugo de la chirivía, el azafran y otras; en tales casos el principio colorante se deslíe en una corta porcion de crema que se mezcla despues con la que ya está en la mantequera para hacer la manteca.

*Twamley* elogia mucho, para conservar y salar la manteca, una composicion formada con una parte de azucar, otra de nitro y dos de sal comun; todo perfectamente molido; para una libra de manteca se pone una onza de esta mezcla, despues de privada aquella del suero. La manteca preparada de esta manera tiene á los quince dias un gusto exquisito y puede conservarse muchos años. (*Boletín del Castellano.*)

## EL TABACO.

### Letrilla.

No hay cosa como el tabaco,  
¡Oh, bien haya el primer saco  
que allá de rejion estraña

tal regalo trujo á España!  
 Con mas gozo lo consumo  
 que el moscatel y el aloque,  
 sea en polvo, ó sea en humo.  
 Soy tabaquista *in utroque*.  
 Para abrir el apetito,  
 ¡Vaya un polvito!  
 Despues de apurar el jarro,  
 ¡Venga un cigarro!

Segun yo alcanzo y discuro,  
 el tabaco como el burro,.....  
 con perdon sea del nombre,  
 son los amigos del hombre.  
 ¡Entrele V. á un pancista  
 que toma á pasto el rapé!  
 Como el triunfo del carlista  
 para él es cosa de fé,  
 dirá aunque dé en el garlito,  
 ¡Vaya un polvito!

Y para eso de fumar  
 nadie como un militar.  
 ¡Y al tabaco llaman vicio!  
 El le alienta en el servicio;  
 con él corre á la victoria.....  
 si hay un gefe que le guie  
 por la senda de la gloria:  
 y esclama cuando se engríe  
 contando el triunfo bizarro,  
 ¡Venga un cigarro!

El rapé en dorada caja  
 para un ministro es alhaja.  
 Si el viento sopla feliz,  
 sorbe ufana su nariz:  
 aunque se duerma en el ocio  
 el polvo le da opinion:  
 con él hace su negocio,  
 y si acerba oposicion  
 le condena á voz en grito,  
 ¡Vaya un polvito!

No importa que un general,  
 sin dar batalla campal,  
 pierda su tropa y su honor.....,  
 como él sea fumador.  
 Lejos del fiero enemigo,  
 en segura carabana  
 siempre llevará consigo  
 ricos puros de la Habana;  
 y mientras triunfa bizarro,  
 ¡Venga un cigarro!

Y sin el polvo frecuente  
 ¿cómo á tanto penitente  
 daria audiencia un vicario  
 en hondo confesonario?  
 Si del crimen en el lodo  
 un pecador le horroiza,  
 polvo y á Roma por todo;  
 Si beata asustadiza  
 el rostro asoma contrito,  
 ¡Vaya un polvito!

Antes renunciára al sol  
 que al tabaco un español.  
 El fomenta su desidia,  
 digna, por cierto, de envidia.  
 Fuma, se hace el remolon,

y á todo dice: ¿qué importa?  
 Y no le falta razon,  
 porque la vida es tan corta....  
 Ruede como quiera el carro.  
 ¡Venga un cigarro!

Y ya las hembras tambien  
 toman polvo á *tutiplen*;  
 y mas de una pesadumbre  
 les ahorra esta costumbre.  
 Asi, en medio de sus quejas  
 contra el hombre y su falsía,  
 cuando llegaren á viejas  
 podrán decir todavía:  
 ¡» El Señor sea bendito!  
 ¡Vaya un polvito!»

¿Quién al primero que llega  
 un polvo, un cigarro niega?  
 ¡Oh comercio el mas social!  
 ¿A quién no haces liberal?  
 Mas de una fortuna loca  
 por un polvito comienza;  
 y con un puro en la boca  
 dónde hay temor ni vergüenza  
 ¡Oh qué placer infinito!  
 ¡Vaya un polvito!

¡Pase la bota!  
 ¡Aire á la jota!  
 ¡Suene el guitarro!  
 ¡Venga un cigarro!

(B.=Ateja.)

## AVISOS.

Se halla vacante la plaza de cirujano de la villa de Torrijos, capital de su partido, en la provincia de Toledo. La poblacion se compone de 500 vecinos, y la dotacion anual para dicho profesor la de 400 ducados pagados por trimestres, previa derrama al vecindario segun la ley de 3 de febrero de 1823, aumentándose en beneficio del agraciado lo que contrate con el cabildo sacramental, hospital de Trinidad, y forasteros residentes en la misma. Los aspirantes dirijirán sus solicitudes, francas de porte, al presidente ó secretario de ayuntamiento en término de un mes, que se entenderá cumplido el diez de julio mas próximo, sirviendo de norte para la contrata las condiciones bajo que fue admitido el que lo desempeña hasta fin del corriente.

En la villa de Rielves se subastan 450 fanegas de tierra en rastrogera, trigo y cebada, con buen abrevadero al pie, cuyo remate se celebrará en las casas de ayuntamiento, el dia 21 de los corrientes, á las diez de su mañana bajo las condiciones que en el acto estaran de manifiesto.

Se llaman licitadores ó arrendadores á la dehesa de la Alamedilla, propia del Excmo. Sr. marques de Montelegre conde de Oñate &c, para pasto y labor, y los solicitantes remitirán sus proposiciones á Madrid, directamente á dicho Sr. Excmo.

En el establecimiento de vacas, sito en la huerta de San José, se vende leche á doce cuartos, y para que el público pueda disfrutarlo con mas comodidad se despacha por las mañanas en esta ciudad, calle de la Magdalena, núm. 15, á catorce cuartos el cuartillo, desde la hora de las cinco en adelante.

Toledo: Imprenta del Editor D. J. de Cea.