

Cuando á las 24 horas poco más ó menos la sosa cáustica esté ya bien disuelta en el agua, quítese á ésta la espuma é impurezas y añádasele al aceite, y con una varilla mézclese bien y bátase hasta que se ponga bien trabada; déjese allí endurecerse por dos ó tres días, y luego córtese en barras con un cuchillo ó alambre dejándolo secar á la sombra para lavar con él á los siguientes días.

CONFECCION DE LEJÍAS PARA EL ANTERIOR Y OTROS JABONES.

La sosa cáustica es una lejía sólida y concentrada que tiene 65° y viene en terron de Inglaterra; así que, para hacer lejías de jabones, para fregar tipos de imprenta, muebles y lavar ropa, no hay más que poner los terrones en agua y dejar que lentamente se deshagan. De modo que cuanto más agua se le pone menos grados tiene la lejía ó disolucion de sosa, y cuanto menos agua se le echa más grados y fuerza le quedan á la lejía que se prepara.

Para graduar la lejía se usa un pesalejías de cristal como los graduadores de mosto, que cuanto menos se hunden y penetran en el líquido más grados señalan. La sosa cáustica y su lejía son un cáustico activo, que cauterizan lo que cogen, matan el color y las ropas y hacen quemaduras y heridas en la carne humana cuando tiene buena graduacion y no se le ha mezclado aceite, sebo, pez ó cualquier grasa que la neutralice. Se disuelve la sosa cáustica, y despues se le va añadiendo agua hasta dejarla de los grados que se quiera.

JABON DURO DE 1.^a COCIDO Y FABRICADO AL NATURAL.

Para fabricar este jabon se necesita tener una olla de hierro ó cobre (y mejor una caldera si se trata de hacer á grande escala) que tenga, tocando al fondo inferior, un tubo de salida con una llave de paso ó fuente para la sangría ó derrame de lejías servidas, sobrantes del jabon que se está cociendo. Tambien debe tenerse otra olla de hierro, caldera, tinaja ó tinajon, para en ella echar porsepa-

rado la sosa y el agua y en ella formar la lejía; como tambien es necesario un graduador pesalejías y un cajoncito de madera para refrigerante. Con estos utensilios se fabrica el jabon, formando la pasta desde luego dentro de la caldera adonde ha de cocerse. Es decir, que el jabon formado en frio como en la fórmula 1.^a página 399 se cuece despues y queda hecho jabon ordinario; de modo que se hace de la siguiente manera el jabon cocido de superior calidad.

Pónese en la caldera 4 partes de lejía de 20° y 5 partes de aceite de olivas; en seguida se bate y revuelve todo con un palo durante quince minutos y se le deja por doce horas para que se endurezca y quede el jabon formado en crudo. Pasado este tiempo, se le pone una parte de agua buena y se le prende fuego á la caldera. Con el fuego se derrite, liquida todo y vuélvese caldo; da un pequeño hervor, con la batidera ó palo se le da un batido y revuelto al líquido ó masa jabonosa blanda, se apaga el fuego y abandona la operacion por seis horas. Pasado este tiempo se abre la llave del tubo de la caldera y se le saca toda la lejía y agua que el jabon tenga sobrante, y en seguida se da fuego y principia la cochura en forma. Si al cocer salen de la masa borbotones y chispazos de jabon con violencia, es señal que la masa ó empaste está fuerte, y para aflojarlo se le rocía lejía floja rebajada con agua buena, y á falta de ésta agua pura. Si despues de cocer como una hora la masa jabonosa está floja y blanda de más, que se conoce en que la pasta forma una especie de copos de nieve, algodón en rama, ó engrudo blando suave espumoso; entónces se le rocía con lejía fuerte de 20° y sigue la cochura por otra hora. Puesta la pasta jabonosa en buena marcha de cochura, formando copos ó granos, hirviendo con desenvoltura, y la lejía subiendo y bajando al traves del jabon con el hervor, cuece por otra hora (y son tres horas). Entónces se abre la espita nuevamente y se le saca toda la lejía que se pueda, porque ya está hervida, requemada y sin álcali. Pónese la pasta en buena marcha de cochura, ya fortaleciéndola, ya aflojándola de la manera

que ya sabemos, segun ella pida ó indique, y en este estado se le hace á la masa jabonosa que se grane, formando copos como granos de arroz cocido, echándole para ello una pequeña rociada de sal comun de cocina, (2 onzas de sal por cada arroba de aceite ó grasa empleada); y graneado el jabon en el momento que la sal cae sobre él cuece despues otra hora; pasado este tiempo que el olor será ya de jabon cocido, que sacado un poco en la paleta y dejado enfriar por diez minutos, se examina y ve si está ya ó no, si necesita ó no cocer más y si está flojo ó fuerte; encontrándolo bien, se apaga el fuego y deja en reposo, y á las dos horas siguientes, vuélvese á abrirle la llave al tubo de la caldera y se sangra ésta sacándole todas las lejías que se pueda. Despues de esto, se le echa y rocía á la pasta jabonosa una veintésima parte de su peso de agua clara buena, se le da un buen batido para revolverla al jabon, y en seguida se saca éste con un cazo de la caldera y se vacía en el molde para su enfriamiento, que es un cajon de madera bien ajustado que pueda armarse y desarmarse con facilidad. Pasadas 48 horas en invierno y doble tiempo en verano, que ya estará el jabon cuajado, frio y duro, se desarma el molde, y la pasta de jabon se parte en panes con un alambre ó cuerda de piano, y estos luégo en barras pequeñas para el despacho, y queda todo concluido.

JABÓN HECHO CON TOCINO AVERIADO, SEBO DE CARNERO,
de buey ó de caballerías y toda clase de grasas animales.

Estos jabones se hacen y cuecen del mismo modo que el anterior de 1.^a, ménos el empaste que se hace en caliente y con lejía de 12°. Es decir, pónese el sebo, tocino ó grasa en la caldera, é igual cantidad de lejía de 12°, se le prende fuego y hierva por *media hora*. Despues, y sin fuego, se deja en reposo por 6 ó más horas, para que se forme la pasta jabonosa. Pasado este tiempo, se sangra la caldera sacándole toda la lejía é impurezas que se pueda, y en seguida principia la operacion de cochura de la

misma manera y con iguales precauciones que con el jabon anterior de aceite; advirtiéndole que los cachos de carne, pellejo ó hueso que vaya revuelto al sebo ó grasa, todo se disolverá en la lejía hirviendo y lo volverá jabon.

Esta clase de jabon es muy pastoso y admite mucha adulteracion para ganancia del fabricante, y así, puede mezclársele cuando ya está cocido y ántes de dar el último hervor, desde $\frac{1}{10}$ hasta $\frac{1}{3}$ de pez rubia (que cuesta á 11 rs. arroba) ó una 5.^a parte de fécula de patata, ó $\frac{1}{10}$ de silicato de sosa: esto despues que dé el último hervor y esté algun tanto frio y sangrado. Quanto más pez ó resina se le añade, más espumoso, barato y amarillo sale el jabon. Con el silicato sale muy terso y blanco.

Hay otras muchas materias con que se adulteran los jabones, como son: el almidon, el jaboncillo de sastrer (en polvo), la tierra blanca, patatas molidas, gomas de tragacanto, y demás materias feculentas y glutinosas; pero todas redundan en perjuicio de la clase del jabon, aunque en beneficio del fabricante, por lo que las condenamos y no decimos el modo de emplearlas.

La pez rubia absorbe toda la lejía de la caldera, se disuelve en el jabon con el calor por sí sola y aumenta mucho, haciendo crecer á la parte jabonosa, mejorando su calidad más bien que perjudicarla.

El aceite de coco empleado para fabricar la pasta, aumenta mucho las arrobas de jabon, porque absorbe mucha agua y lejía en la cochura.

El aceite de palma tambien es bueno, porque da color amarillo trasparente al jabon, finura y buen aroma.

El silicato de sosa tambien aumenta mucho el peso de los jabones, no perjudica la clase y le da mucho lustre, haciéndolo compacto y duro.

Las esencias olorosas y colores á los jabones, se le mezclan al tiempo de echarlos al molde refrigerante con la caldera apagada.

Si alguna cocida de jabon se inutiliza por salir algo crudo, flojo ó fuerte de más, etc., así como las recortaduras y pedacitos sobrantes del despacho por menor, se aprove-

chan volviéndolos á echar en la caldera al terminar la cochura de otro, con el que se funde, mezcla y confunde; advirtiéndole que si el jabon inutilizado que para aprovecharlo se adiciona á otro, está muy fuerte ó duro, se le mezclará cuando la pasta esté floja, y si está blando y flojo, cuando el que se está cociendo se halle fuerte y granado.

Téngase muy en cuenta que toda masa de jabon que al hacer su empaste en frio ó caliente, no quede bien empastado y duro, en su cochura presentará dificultades, que se pueden evitar dejándolo empastar todo el tiempo que necesite.

Luégo que los nuevos fabricantes se hayan familiarizado con la industria, y sepan hacer los empastes y jabones de aceite de la manera que anteriormente decimos, es decir, en frio y con lejía de 20°; harán los empastes en caliente y con lejía de 12°, de la misma manera que los jabones de sebo y grasa adulterándolos tambien.

La llave de paso y espita de la caldera, como cualquiera otro agujero en las calderas de jabon, no pueden taparse con otra cosa que con el macho de la llave dicha, porque todas las demás materias conocidas las corroe y abrasa la lejía, ménos el cáñamo y estopa que es inalterable con los álcalis, resistiendo bien la fortaleza de la lejía, ya en frio ya hirviendo á fuego.

El jabon durante su cochura presenta muchos fenómenos fáciles de explicar. Muchas veces se abre la espita para sangrar, y no quiere salir lejía, jabon ni nada si está muy compacto y sin granear; otras, abierta la llave, sale solamente jabon y no lejía si la pasta está blanda y débil, sin cortar y granear; pero si el jabon se empastó bien en frio y la marcha de cochura es regular y desenvuelta, formando copos la masa jabonosa bañada, y meciéndose por la lejía y en la lejía que abajo en el fondo de de la caldera hay, aunque de cuando en cuando los horbotones suban arriba cortando y atravesando la pasta de jabon, entónces se abre la espita, sale toda la lejía requemada y con ella las impurezas del jabon, que así queda

purgado; y téngase muy presente que toda cocida de jabon que no haya evacuado y sangrado bien al finalizar su cochura, ni este jabon será puro, y si se le adiciona otras materias para adulterarlo y aumentar su peso, es posible que no las acoja en su seno y las arroje al enfriarse en el molde á su fondo en forma de excremento.

JABON EN FRIO MUY ESPUMOSO.

Aceite de oliva, 23 onzas; aceite de coco, 2 onzas; lejía de sosa cáustica (de 20°), 32 onzas.

El aceite de coco es una manteca vegetal blanca y suave como algodón en rama, que calentándola se derrite y funde, y entónces se mezcla al aceite de oliva y á continuacion se le echa la lejía batiéndolo todo por 15 minutos, dejándolo despues que se cuaje y endureza por sí, y queda hecho.

Si en vez de aceite de coco le ponemos sebo derretido de carnero, ó grasa de cualquier animal, el jabon será bueno aunque no tan fino; y si al batirlo se le pone esencia de romero, de almendras amargas, benjuí, etc., será oloroso y perfumado.

PREPARADO Y CONDIMENTACION

de las aceitunas comestibles. Como postre é intermedio.

Se eligen las mejores variedades, tales como la manzanilla, gordal, sevillana, reina, redondilla, nevadilla, etcetera, y demás de forma semejante. Las aceitunas que hayan de prepararse, se recolectan verdes aún, y durante todo el mes de Octubre, siempre despues de las primeras lluvias otoñales. Acto continuo se las clasifica por castas y tamaños, procediendo á la eliminacion de ese principio acerbo llamado *olivina*, y de parte del tanino contenido en su pericarpio.

Para ello, despues quitarles la tierra y hojas por medio de un lavado, se las somete á la accion de una lejía de potasa ó de sosa cáustica, cuya concentracion puede osci-

lar entre 3 á 6° del areómetro de Beaumé. En el primer caso, se necesita un macerado de tres á cuatro semanas, más ó ménos segun el grosor de las aceitunas; bastando, en el segundo, ocho ó diez días para conseguir el mismo resultado. La lejía va penetrando á través de la parte carnosa, lo que es fácil reconocer partiendo ésta, puesto que la porción atacada ofrece siempre un matiz más oscuro. Algunos milímetros ántes de que la faja oscura alcance hasta el hueso, se reemplaza la lejía con agua clara, la cual no tarda en colorarse. Estas aguas se van renovando cada doce horas, hasta tanto que salen incoloras y los frutos han perdido todo sabor cáustico, cambiándole en dulce. Entónces se procede á su aliño, que varía segun los gustos y localidades. Unas veces se les adiciona simplemente salmuera, hecha á prueba de huevo; otras se les adiciona además hinojo y tomillo; en ocasiones se aliñan con sal y vinagre, no faltando quien añada naranja ágría, limon, laurel, ajos, tomillo y otras plantas aromáticas. Preparadas así, pueden comerse á las veinticuatro horas de estar dulces; pero segun las personas amantes de estos frutos, pierden su suavidad y aroma características, prefiriendo otros métodos de endulzado y conservacion.

Está entre estos procedimientos, la preparacion de las aceitunas rayadas. Se preparan estas aceitunas practicando en su parte carnosa dos ó tres incisiones, que llegan hasta el hueso, con el fin de facilitar la penetracion del agua, y que este vehículo disuelva el principio amargo. A medida que se van rayando, se echan en orzas ó tinas con agua clara, que se renueva una ó dos veces por día, hasta que quedan dulces. Entónces se las aliña generalmente con sal, vinagré, aceite y naranja con su cáscara.

Otra preparacion muy estimada entre los verdaderos aficionados, es la de las aceitunas partidas, la cual se reduce á machacar las aceitunas ligeramente con un mazo ó piedra, quebrantándolas lo bastante para poderles quitar el hueso. Despues se endulzan con agua, que deberá renovarse todos los días hasta conseguir dicho objeto, en cuyo caso se aderezan como las rayadas.

Las aceitunas que se preparan para el año en las casas se recolectan verdes aún, y despues de lavadas con agua, las echan en salmuera, que preparan á prueba de huevo, es decir, que concentran hasta que un huevo fresco flota en la disolucion salina. En seguida las colocan dentro de tinajas bien limpias, cubriéndolas de la mencionada salmuera y adicionando cabezas de ajo, laurel, hinojo, tomillo y otras plantas aromáticas. En este estado se guardan, no endulzándose hasta despues de ocho ó doce meses. Así preparadas, se conservan por algunos años, siempre y cuando se procure sacarlas con cazo de madera, evitando la caida de todo cuerpo extraño y usando con ellas la mayor limpieza; de otro modo, sufren una profunda alteracion, se ablandan, desprendiendo mal olor, y concluyen por podrirse totalmente al contacto del aire.

REMEDIO CONTRA LA EMBRIAGUEZ

El doctor Unger, segun un periódico americano, ha encontrado un remedio eficaz para corregir el vicio de la embriaguez, aún en aquellas personas cuyo desenfreno por la bebida era ya inveterada y de larga fecha. Felizmente, en España no es característico este vicio, pero de todos modos creemos curioso referir el remedio y modo de aplicarlo.

Para ello emplea la quina roja del Perú, en proporcion de una libra de polvo de corteza, mezclada con 18 onzas de alcohol de 21°: se filtra y se deja hervir hasta que el líquido se reduzca á la mitad.

De esta preparacion se administra al beodo una cucharadita cada tres horas, y además varias veces, durante los dos primeros días del tratamiento; se le humedecé con precaucion la lengua. Al tercer día se reduce la dosis á media cucharada, y gradualmente se va disminuyendo á 20, 15, 10 y 5 gotas, continuando así durante cinco ó quince días, y en casos extremos hasta treinta; bastando generalmente un período de veinte días.

Segun parece, este tratamiento produce una aversion

decidida al uso de bebidas alcohólicas, y por lo tanto es útil para remediar esta costumbre en algunos seres cuya degradacion en este concepto ha llegado á un extremo que les hace olvidar los repugnantes efectos de aquel vicio y los daños que ocasiona á la salud esta intemperancia.

FERMENTO Y CONTRAFERMENTO.

Las matas y simientes de albahaca y las plantas de geranio puestas en infusion de agua, producen en seguida la fermentacion, siendo las plantas más fermentescibles.

ANTIFERMENTO.

El ácido salicílico disuelto en alcohol ó agua, y tambien el permanganato de potasa disuelto en agua contienen é impiden las fermentaciones.

DESPUNTE DE SARMIENTOS TIERNOS.

La operacion de despuntar los sarmientos verdes y tiernos tiene dos objetos: primero, que cortándole las guías no suben tanto, engruesan más y se defienden mejor de los aires huracanados que de otro modo los desgajan; y segundo, que haciendo el despunte al tiempo de florecer la viña y de cerner la uva, la sávia que ántes afluia á los cogollos, retrocede, se reconcentra al tronco del sarmiento despuntado, y racimos de uvas en flor que por lo regular salen del tronco, y robusteciéndolos los hace más firmes é impide la caída de la uva recién formada, y aunque en este tiempo corran vientos y aguaceros el grano se sostiene.

El despunte se lleva á cabo en Mayo y Junio con una hoz de segar mies, despuntando cada hombre 4.000 vides al dia si la maneja con desenvoltura á golpe limpio.

REGLA ESPECIAL

PARA LA

MEDICION DE TINAJAS Y DEMAS ENVASES

DESTINADOS Á

VINO, VINAGRE, AGUARDIENTE Y ALCOHOL,

Y

MESURA DE LAS MISMAS EN CUENTAS AJUSTADAS, PARA SABER CON FACILIDAD SU CABIDA EN HECTÓLITROS, LITROS, CÁNTARAS Y ARROBAS DE 32 CUARTILLOS; MEDIDA USUAL ADOPTADA EN LA CAPITAL DE ESPAÑA, LAS CASTILLAS Y ANDALUCÍA; Y TABLAS NUMÉRICAS DE LAS MEDIDAS ANTIGUAS USUALES DE CADA PROVINCIA Y SU EQUIVALENCIA EN MODERNAS DEL SISTEMA MÉTRICO DECIMAL, Y UNA LÁMINA REPRESENTANDO LOS ENVASES É INSTRUMENTOS PARA MEDIRLOS.

Obrita útil á los peritos agrónomos, agrimensores, capataces, tinajeros, vinicultores, cosecheros, fabricantes de aguardientes, vinateros, administradores de consumos y á todos en general,

POR

JOSÉ LOPEZ Y CAMUÑAS