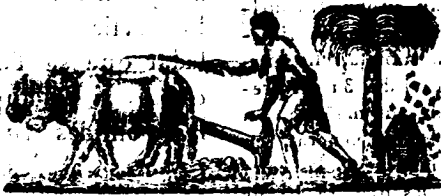


Se suscribe á este periódico, que sale cada dos dias, en la imprenta del mismo calle de Toledo, á 12 rs. al mes para esta Capital lleoado á casa de los suscritores, y 18 para fuera de ella franco de porte.



En los pueblos se admiten las suscripciones en las administraciones de loterías, por trimestres, á razon de 30 rs. Los avisos ó artículos podrán remitirse franqueados con sobre al redactor.

BOLETIN OFICIAL DE LA MANCHA.

ARTÍCULO DE OFICIO.

Sanidad. Junta provincial de Ciudad-Real.

El Sr. Gobernador civil interino de la provincia con fecha de ayer, en la Concepcion de Almuradiel, me dice lo que sigue.

En vista de los reconocimientos practicados de mi orden en la villa de Santa Cruz, y del informe del facultativo don Juan Drument, he declarado á dicha villa en estado sospechoso y sus procedencias por consiguiente sujetas á lo prevenido en el artículo 17 de la real orden de 24 de junio ultimo. Lo que participo á V. S. para su conocimiento y efectos consiguientes.

Y yo lo hago al publico para su noticia. Ciudad-Real 19 de julio de 1834. =El Presidente interino. José Fernandez de la Vega.

D. FRANCISCO ANTONIO CANSECO,

Ministro honorario del extinguido supremo Consejo de la Guerra, é intendente general del exercito ect.

Debiendose subastar á consecuencia de una real orden de 30 de junio ultimo la asistencia y curacion de los enfermos militares en el hospital de la plaza de Algeciras, y separadamente el suministro de medicinas para los mismos por termino de dos años, con sujecion á los pliegos de condiciones aprobados por S. M. en 2 de agosto del año proximo pasado, he señalado para sus remates el 29 del corriente á las doce de su mañana en los estrados de esta intendencia general, en que se hallaran de manifiesto los referidos pliegos de condiciones, con arreglo á los cuales se han de hacer estos servicios. Madrid 4 de julio de 1834. =Francisco Antonio Canseco, =José María Montoro, Secretario.

DON FRANCISCO ANTONIO CANSECO,
ministro honorario del extinguido supremo consejo de la guerra, é intendente general del exercito ect.

Hago saber: Que debiendo subastarse el suministro de utensilios para las tropas estantes y transcuentes del distrito de Navarra y Provincias Vascongadas, por el termino de cuatro años, con sujecion al pliego general de condiciones aprobado por S. M. en 15 de junio de 1832 y demas

reales resoluciones que tratan del particular; con prevenciones de que segun está dispuesto no se admitiran propuestas sueltas á la adjudicacion del mismo suministro fuera del acto de la subasta, he señalado para su celebracion el dia 31 del presente mes, á las doce de su mañana, en los estrados de la intendencia general, en los que se hallaran de manifiesto las condiciones con arreglo á las que se ha de hacer este servicio. Madrid a de julio de 1834.—Francisco Antonio Canseco.—José Maria Montoro, Secretario.

PARTE NO OFICIAL.

BENEFICENCIA PÚBLICA.

DE LAS COMIDAS ECONÓMICAS

Hacer bien y saberle hacer son dos cosas muy distintas, dijimos número 85 en el artículo de beneficencia. Manifestamos allí lo que nos parece debe ejecutarse por las juntas de caridad establecidas en el reino en virtud de la real orden de 16 de julio ultimo, para que produzca su creacion, los ópimos frutos que el gobierno y la nacion esperan de la ilustracion y celo de los individuos que las componen, y obticimos tratar la parte económica en artículo separado como lo hacemos.

Los grandes establecimientos que hace muchos años se ocupan de confeccionar y distribuir comidas sanas, nutritivas, abundantes y económicas, han reconocido que la uniformidad en ellas al fin desagra-

da; y que los individuos indijentes á quienes alimentan tienen como los particulares acomodados, un paladar que se fastidiaria como el de estos, si siempre y para todas las comidas fuera posible darles perdices asadas. Tanto por esto, como porque generalmente está ya reconocido que un potaje de avichuelas, lentejas y guisantes mezclando estas tres legumbres solo presentan un sabor único, las prepara separadas, realzando el gusto con otras sustancias vegetales. No es porque el alimento que producen sea menos nutritivo; sino porque con la mezola de legumbres de un gusto análogo, se les privaria del placer de variar los alimentos, lo que no debe descuidarse, puesto que no cuesta mas la comida, y procura á los indijentes un nuevo atractivo hacia un alimento que interesa tanto hacèrselo agradable.

Siguiendo esta observacion indicaremos el modo de preparar siete comidas distintas para que puedan turnar en los dias de la semana; y aun cuando no se adopten constantemente, serviran de guia para condimentar otras con legumbres diferentes, segun las circunstancias locales. Tomaremos por base de estas comidas el numero de cien raciones, de libra y media cada una, y despues se indicara la composicion de estas mismas comidas para

selecienas raciones, á fin de que pueda conocerse, por comparacion el modo de operar en grande.

Para determinar la eleccion y cantidad de las sustancias farinosas que entran en la composicion de las comidas, es menester: 1.º elejir aquellas cuyo precio eleve lo menos que sea posible el de cada racion; 2.º hacer estos cálculos de modo que cada racion pese libre y media; y 3.º que la sustancia cuyo nombre lleve la comida resultante de ella, su sabor sea el que domine sobre el de las demas legumbres que se la agreguen.

1.º *Comida à sopa de caldo para cien raciones.* Antes de preparar y coeer las sustancias que deben entrar en la comida que se desea obtener, se han de conocer las que han de componerla, y la cantidad que debe emplearse para el numero de raciones que se necesitan. Asi que para formar con el caldo de los huesos una sopa de cien raciones, de peso cada una de libra y media, ha de tenerse presente la siguiente base.

peso de la comida, y que no cuestan nada.....			
Patatas, dos arrobas á 4 rs.	45	8	
Harina de almortas ó de maiz.....	7	8	6
Verduras ó raices como nabos &c, 10 libras.....	8		2
Sal 2 libras. á 14 mrs.....	2		28
Especia como clavo, pimienta &c.....		2	2 18
Pan cortado en rebanadas 6 libras.....	6	4	4
Leña evaluada en.....			5
Gastos del cocinero.....			4
<hr/>			
Totales.....	158	14	32 12
Perdida que produce la distribucion.....		8	14
<hr/>			
Peso liquido.....			150.

NOTA. 1.º Si en lugar de dos arrobas de patatas crudas, se empleasen disecadas como hemos indicado en el numero 83 del Boletín oficial, bastan solo 11 libras.

2.º 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 a once mrs.

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

Carne de vaca 12 libras á mrs.	64	23	18
Grasa dos libras.....	7	22	

Total para 100 raciones, 41 6

TOMESE	Peso de las sustancias			
	despues de cocidas.	Su		
	precio.	lib.	onz.	rs. ms.

Agua 120 libras que por la evaporacion quedan reducidas..... 90.

Huesos quebrantados 14 libras que añaden poco al

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 libras de tocino á 2 rs. y medio 15 rs. y 21 mrs. total 47 rs. y 33 mrs.; resultado cada racion á 16 mrs.; pero ademas de la sopa se tendria para cada individuo 1 ouza 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, sanahorias, repollos &c., y se echan en la marmita cuando los huesos bayan hervido dos horas.

Sin embargo se ha reconocido generalmente que es mucho mejor cocer las patatas á parte, sea en agua ó al vapor de agua hir-

viendo; 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.

Cuando 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 reemplazandolas con diez libras de coles para cada cien raciones.

2.º *Potaje de avichuelas, para cien raciones.* La fórmula siguiente indica la composicion de un potaje cuyo gusto predominante debe ser el de las avichuelas, 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.

(Se continuará.)