

La Jabonería Moderna



REVISTA PROFESIONAL

REVISTA DEDICADA A LOS FABRICANTES DE JABÓN, PERFUMISTAS É INDUSTRIAS ANÁLOGAS

SE PUBLICA TODOS LOS DOMINGOS

DIRECTOR

AMIRO DE LA MATA

OFICINAS

Pizarro, 15, bajo, Madrid.

ADMINISTRADOR

EMILIO JUSTE

PRECIOS

DE SUSCRIPCIÓN

ESPAÑA.....	Un trimestre.....	5	pesetas.
—	Un año.....	15	—
EXTRANJERO Y ULTRAMAR..	Un año.....	35	—
NÚMERO SUELTO.....		0,50	—



6 inserciones.....	10
13 idem.....	15
25 idem.....	25
52 idem.....	40

DE ANUNCIOS

$\frac{1}{32}$ de plana	$\frac{1}{16}$ de plana	$\frac{1}{8}$ de plana	$\frac{1}{4}$ de plana
10 pesetas.	15 pesetas.	25 pesetas.	40 pesetas.
15 —	25 —	40 —	70 —
25 —	40 —	70 —	125 —
40 —	70 —	125 —	200 —

PAGO ADELANTADO, en letras sobre Madrid, libranzas del Giro Mutuo ó de la prensa, que deben venir extendidas á la orden del Administrador de LA JABONERÍA MODERNA, ó sellos de correo de 25 ó 15 céntimos en carta certificada.

La sección consultiva pública es gratuita para nuestros abonados.

AÑO II—NÚMERO 47.

Madrid 20 de Noviembre de 1892.

CORRELATIVO 60.

SUMARIO: Advertencia.—Fabricación de jabones de aceite de olivas sistema marseillés (continuación).—El ácido oléico (continuación).—La cosecha de aceites.—Perfumería.—El tesoro del hogar, ó sean mil quinientos secretos de Agricultura, Industria y economía doméstica (continuación).—Variedades.—Revista de mercados.—Correspondencia administrativa.—Ofertas y demandas.—Obras útiles.—Anuncios.

ADVERTENCIA

Recordamos á nuestros abonados el derecho que tienen de poder anunciar en la sección de Ofertas y demandas, GRATUITAMENTE, cualquier objeto que deseen adquirir ó vender por mediación de nuestra Administración, á la que dirigirán sus órdenes en su nuevo domicilio, Pizarro, 15, bajo.

FABRICACIÓN DE JABONES DE ACEITE DE OLIVAS

SISTEMA MARSELLÉS

(Continuación.)

Si las dos operaciones descritas han sido dirigidas con cuidado y se han empleado las lejías que quedan indicadas, debe extraerse de la caldera de 700 á 750 litros de lejía clara, que marque á la temperatura ordi-

naria unos 17 á 18° B., cuya lejía, depurada como ya dijimos en el artículo anterior, se emplea en el veteado del jabón.

La práctica ha demostrado que 400 litros de lejía de recocho de 25 á 30° son suficientes para la completa separación de un empastado obtenido con 1.000 kilogramos de aceite ó materias grasas, trabajando en la forma que se ha indicado.

Una vez haya sido privada la pasta por la operación segunda de la lejía débil en exceso que contenía, queda en las condiciones para la tercera operación, ó sea:

Cocción.—Esta operación, que debemos ocuparnos, y la cual tiene por objeto determinar y completar la perfecta combinación de los aceites ó materias grasas con el álcali puro. Esta operación es indispensable para dar dureza y consistencia al jabón; aumenta al mismo tiempo el peso de éste, privándole de todo olor desagradable, haciéndole más deterativo, impidiendo su descomposición y asegurando, en fin, su conservación casi indefinidamente y sin alteración alguna.

En la cocción se emplean varios servicios de lejía alcalino-saladas, y cuyo número depende de la naturaleza de la grasa y de la concentración de aquéllas y su riqueza en álcali puro; pero ordinariamente bastan tres de estos servicios para llevar el jabón al punto de cocción conveniente, excepto cuando éste se destine á

la exportación para países cálidos, en cuyo caso deben dársele cuatro servicios de lejías á la cocción de la pasta.

Nosotros somos partidarios decididos de que el primer servicio se verifique con lejía alcalino dulce, ó sea privada completamente de sal común, por ser más ventajoso. Con efecto, en la pasta queda siempre un exceso de esta última sal, que han dejado las lejías empleadas en el graneo, separación ó dilatación; como una gran cantidad de la expresada sal atenúa la acción útil de las lejías nuevas sobre las moléculas jabonosas, es evidente que debe eliminarse aquélla de la pasta todo cuanto posible sea, la cual se verifica por medio de las lejías dulces. Todavía hay más, y es que las lejías de recocho, empleadas en cantidad considerable para la separación, han podido dejar en libertad algunas porciones de la materia grasa imperfectamente combinadas en el empaste, de donde resulta que las lejías dulces, al privar á la pasta del exceso de sal común que contiene, determinan la incorporación en la masa jabonosa de las partes grasas que no lo estén, ni lo estarían ya á haber empleado desde el primer tratamiento en la cocción las lejías alcalino-saladas, como aconsejan varios autores y fabricantes.

Veamos ya cómo se verifican los diferentes tratamientos para la cocción de la pasta jabonosa.

Se principia por añadir á la indicada pasta 350 litros próximamente de lejía dulce de 20 á 25°, sin que se necesite el fuego en el hogar, porque el calor de la masa es suficiente todavía para mantenerla fluida, procurando que un obrero remueva ó agite bien en todos sentidos para que el contacto de las moléculas jabonosas en la lejía nueva sea completo y eficaz. Conseguido esto, se cubre la caldera para conservar el calor de la masa, y cuando la lejía se ha separado del jabón, lo que se verifica á las tres ó cuatro horas, se sangra aquélla abriendo la llave inferior y cerrándola en cuanto ya ha colado todo exceso de lejía.

El segundo servicio se da con lejías alcalino-saladas, llamadas de recocho, y se procede de esta manera: Se añade á la pasta jabonosa 400 á 450 litros próximamente de lejía alcalino-saladas de 25°; se enciende el fuego de la caldera, y en cuanto comienza la ebullición se agita ó bracea bien la masa durante diez minutos, y se hace hervir muy suavemente hasta tanto que la lejía haya perdido su sabor picante y cáustico, cuyo efecto suele obtenerse ordinariamente á las seis ú ocho horas de ebullición, produciendo en la superficie de la pasta una espuma negruzca muy abundante, que persiste durante toda la cocción y no des-

aparece sino cuando el jabón está saturado de álcali; se retira el fuego del hogar, se deja la masa en reposo durante tres ó cuatro horas, y se sangra la caldera como ya sabemos.

El jabón, no obstante haber adquirido ya nueva consistencia por los tratamientos anteriores, se presenta todavía viscoso y graso, lo cual se corrige con el tercer tratamiento ó servicio de lejías, que debe ser como los anteriores, es decir, alcalino-saladas, que marquen de 28 á 30°. Al efecto, se vierte en la caldera 450 á 500 litros de estas lejías, y se hace hervir durante doce ó quince horas seguidas, agitando la masa de vez en cuando y añadiendo cada hora, y durante el espacio de ocho ó diez, 20 litros próximamente de las indicadas lejías de cocción, para reemplazar la pérdida por evaporación y completa saturación de la pasta jabonosa.

Generalmente, como ya hemos dicho, al final de este tercer servicio, el jabón queda cocido, ó por lo menos bien cerca de estarlo. Llegado á este punto, la espuma que le cubría ha desaparecido del todo ó casi todo, la pasta se presenta surcada de hendiduras, y la papilla es fuerte, limpia y seca; la lejía que sale por los agujeros que ella misma abre en la masa es clara y perfectamente limpia, aunque colorada y ligeramente picante y alcalina.

Se reconoce la cocción completa del jabón por los caracteres siguientes:

1.° Cuando algunos granos de jabón, separados de la lejía y apretados en caliente entre los dedos, forma costras delgadas, duras, secas y quebradizas, reduciéndose á polvo cuando se les tritura con las manos. Si, por el contrario, las costras que forman fuesen blandas, grasas, untuosas y adherentes á la piel después del enfriamiento, podemos tener la seguridad de que el jabón ensayado no está completamente saturado de álcali, ó lo que es lo mismo, no tiene el grado suficiente de cocción.

2.° La lejía que por la ebullición sube á la superficie del jabón, como hemos dicho hace poco, debe ser todavía alcalina, picante y cáustica; pero si en vez de suceder esto, fuese salada solamente, sería señal segura de que el jabón no está saturado de álcali.

Si todos estos indicios que acusan la completa cocción se presentan bien evidentes, se retira el fuego del hogar, y después de una ó dos horas de reposo se extraen las lejías y se completa la cocción, haciendo hervir todavía la pasta durante seis ú ocho horas, con la adición de 300 litros de lejía alcalino-salada de 28 á 30°.

Antes de pasar adelante, debemos hacer algunas ligeras observaciones sobre la cocción.

(Se concluirá.)

EL ACIDO OLEICO

(Continuación)

Cocción.—Para terminar la saponificación, porque el empaste no produce más que un jabón imperfecto, tratándose de una cocida no muy grande como es la que tratamos, puede hacerse en dos solos servicios, ó lo que es lo mismo, renovando dos veces la lejía. Es preferible emplear para estos servicios lejías nuevas, porque de este modo la pasta llegará antes á su completa saturación y el jabón resulta más bonito; pero razones de economía hacen que algunas fábricas empleen lejías recocidas procedentes de anteriores operaciones, sobre todo cuando la masa es considerable.

Estas lejías conservan algún álcali, del cual se apodera rápidamente la pasta, que bajo el punto de vista económico, es una ventaja por el ahorro que resulta de las lejías nuevas.

El primer servicio se hace con la mezcla de lejías usadas y las nuevas, y el segundo solamente con las nuevas.

Hé aquí ahora en las condiciones que se debe operar.

Primer servicio.—Después de extraída la lejía que ha servido en el empaste, se vierten á la caldera 300 litros de lejía nueva de 24 á 26° B. Se enciende enseguida el fuego y cuando la ebullición se manifiesta, se mantiene moderada durante las primeras horas pasando sin cesar el mecedor por el fondo de la caldera, á fin de evitar que la pasta se pegue al fondo de la caldera, sin embargo de que el jabón esté separado de la lejía, pero está muy flojo, el jabón está todavía imperfectamente formado, estando graso y muy dilatado, cuyo estado es conveniente para la buena marcha de la operación, porque la viscosidad de la pasta favorece la acción de las lejías, obrando más directamente y con más rapidez que cuando el grano se forma prematuramente.

Durante todo el período que dura la operación en el principio, es muy conveniente, como hemos dicho, que la ebullición sea moderada y uniforme; de este modo la pasta se satura lenta y gradualmente de la sosa cáustica que la lejía contiene, lo que es una cir-

cunstancia favorable al rendimiento y á la buena composición del jabón.

De este modo se evita la formación de gran cantidad de espuma á la superficie; después de cinco ó seis horas de ebullición muy suave se aumenta progresivamente la acción del fuego, y desde este momento se principia á emplear la lejía usada.

Esta lejía, bien limpia, debe marcar 24° por lo menos; se junta en varias veces; debido á la influencia de las sales neutras que estas lejías contienen la pasta se transforma, el grano va poco á poco haciéndose más y más consistente, menos viscoso y graso que al principio de la operación; por este mismo estado está más separado de la lejía en exceso que le baña.

La duración de este primer servicio necesita unas doce horas de ebullición continuada; este tiempo es necesario para despojar á las lejías del álcali que contienen, quedando sin gusto ninguno alcalino y solamente salado, cual puede reconocerse probando con la lengua una gota ya fría.

Después de algunas horas de reposo se sangra, abriendo la llave del tubo de extracción.

La lejía de esta sangría tiene un color café muy oscuro, debido á las partes colorantes de la oleína que tiene en disolución, en tal cantidad que fría parece gelatinosa; la simple filtración por mareos de cal mezclados con arena lavada es suficiente para dejarlas claras y limpias.

Después de sufrir esta clarificación ó regeneración, se mezclan con lejías nuevas y se emplean en otras cocidas de esta clase de jabón.

Segundo servicio.—Este servicio, que es generalmente suficiente para terminar la cocida, se hace como se ha dicho más arriba, exclusivamente con lejía nueva.

Veamos cómo:

Después de sangrada la caldera, se principia por introducir de 200 á 250 kilogramos de lejía nueva de 28 ó 30°; se hace hervir á suave calor; después, cuando por una ebullición prolongada por espacio de cinco ó seis horas con la lejía, la pasta haya adquirido más consistencia ó nervio, se vigoriza la acción del fuego.

A partir de este momento se añade de hora en hora de 15 á 20 litros de la misma lejía, continuando estos servicios hasta tanto que el jabón esté perfectamente cocido.

Después de diez ó doce horas de ebullición con esta lejía, la pasta habrá absorbido todo el álcali necesario á su completa saturación, indispensable á la buena calidad del jabón.

A este punto la masa es extremadamente densa ó

espesa, en términos que dificulta la libre cocción que solamente se manifiesta á intervalos de una manera tumultuosa; la lejía, al cocer, agujerea la pasta levantando masas de jabón; la espuma, que en las primeras horas de cocción cubría la superficie de la pasta, habrá desaparecido por completo, formándose un granulado en la masa de un color café oscuro, y al comprimir entre los dedos una poca de pasta se divide ó separa formando escamas duras y secas; el vapor que despiden la cocida tiene en este momento un olor agradable; y últimamente, para mayor claridad, diremos que el punto término de cocción, así para este como para todos los jabones elaborados por este sistema, son los siguientes:

1.º La pasta, comprimida aún caliente entre los dedos forma, ya lo hemos dicho, escamitas delgadas, sin ninguna humedad, no quedando ninguna parte adherida á la piel.

2.º La lejía debe ser todavía algo picante ó cáustica después de las indicadas horas de cocción.

Y 3.º Una pequeña muestra de la pasta enfriada sobre un cristal ú otro objeto á propósito, al ser dividida por medio de un cuchillo, debe presentar una superficie lisa y brillante sin ningún agujerito, que son siempre indicios de falta de cocción.

Una vez conseguidos los caracteres indicados se apaga el fuego, se deja reposar la pasta en caldera cubierta, para facilitar el descenso de la lejía, que se extrae después para seguir á la licuación.

(Se continuará.)

LA COSECHA DE ACEITES

Según los datos que hemos recibido de varios puntos de la Península, la persistencia y extraordinaria sequía y los excesivos calores que han reinado hasta hace pocos días, han perjudicado muchísimo á los olivos; ocasionando el desprendimiento de mucha aceituna, y mermando, como es consiguiente, la buena cosecha que se había presentado.

Últimamente ha llovido en muchas comarcas, aunque poco, lo que ha mejorado algo el arbolado, y ha evitado el que siga desprendiéndose la aceituna. La que se había caído la han recogido y se está moliendo para aceites verdes para la jabonería.

En resumen; la cosecha ya no será ni con mucho lo que prometía ser en la mayor parte de los centros

olivaderos, resultando nada más que una mediana cosecha; y esto si el tiempo sigue favoreciendo en algo el arbolado.

En la mayor parte de Andalucía hace ya días que están moliendo aceituna, y se vende el aceite nuevo algo más caro que el añejo, lo que no es muy común en años anteriores.

Al dar comienzo á la molienda en Andalucía, se notó alguna baja en los precios en algunos puntos, no en todos; pero enseguida se han repuesto, y hoy se notan tendencias á la subida. Mas como en esta época del año siempre se ha iniciado la baja y ha continuado hasta terminar la recolección, nos hace creer que muy pronto ha de cotizarse más caro que hoy el aceite de oliva.

Hé aquí los precios más corrientes de varios centros olivaderos:

Córdoba: De 8,50 á 9 pesetas la arroba de 11 y medio kilos en los molinos, y de 8 á 8,25 la del año pasado.

Sevilla: En la Calzada de 9,50 á 9,70 pesetas arroba de 11 y medio kilos.

Málaga: De 9,65 á 9,70 pesetas la arroba de 11 y medio kilos en bodega, y á 10 pesetas sobre ferrocarril ó sobre el puerto.

Valencia: Aceite andaluz de 9,80 á 10 pesetas los 10 kilos sobre vagón.

Ubeda: Aceite añejo á 9,50 pesetas la arroba de 11 y medio kilos, puesto en la estación férrea de Baeza.

Puentegenil: De 8,75 á 9 pesetas arroba, sobre ferrocarril.

Jaén: De 9,50 á 9,75 pesetas la arroba, sobre ferrocarril.

Ciudad-Real: A 10,25 pesetas la arroba, sobre ferrocarril.

15 de Noviembre de 1892.

L. C.

PERFUMERÍA

CONTINUACIÓN DE POMADAS DIVERSAS Y COSMÉTICOS

Filocomo á la vainilla.

Para obtener esta pomada filocomo se pone en infusión á razón de 120 gramos de vainilla bien cortada en pedacitos por cada 2 kilos de grasa blanca perfectamente depurada. Después de diez días de infusión se

vuelve á refundir de nuevo la grasa y se pasa por medio de un tamiz, á fin de extraer los pedazos de vainilla; después se añade su correspondiente peso de aceite de clavel.

Para los filocomos finos, se mezcla por partes iguales la grasa así preparada con una infusión de aceite de vainilla preparada de la misma manera que la grasa, es decir, dejando infusar 120 gramos de vainilla por cada 2 kilogramos de aceite, y se añade á la mezcla:

Pomada ó aceite de rosa.....	400 gramos.
— ó aceite de jazmín.....	200
— de tonca, preparada por la infusión de 250 gramos de habas de tonca por dos kilogramos de grasa blanca.....	200

Filocomo al heliotropo.

La misma preparación que para el filocomo de vainilla, añadiendo solamente cuatro gramos de esencia por cada dos kilogramos.

Pomada dura de muselina.

Cuerpo de vaca.....	3,500 gramos.
Pomada de rosa.....	1,000 —
— de naranja.....	1 500 —
— de nardo.....	0,500 —
— de acacia.....	0,500 —
Cuerpo de almizcle.....	0,500 —
— de benjuí.....	0,375 —
— de Tolú.....	0,075 —
— de estoraque.....	0,075 —
Grasa animal.....	2,500 —
Bálsamo del Perú.....	0,016 —
— de Tolú.....	0,015 —
Esencia de bergamota.....	0,010 —
Esencia bigarada.....	0,003 —

Pomada flores de Mayo.

Cuerpo de vaca.....	0,750 gramos.
Grasa animal.....	3 750 —
Pomada de acacia.....	1 750 —
— de naranja.....	1,850 —
— de rosa.....	0,625 —
— de jazmín.....	0,655 —
Cuerpo de benjuí núm. 1.....	0,500 —
— de estoraque.....	0,300 —
Manteca de tonca.....	0,150 —
Bálsamo de Tolú.....	0,500 —
Esencia de bergamota.....	0,012 —
— de clavo.....	0,018 —
— de geranio.....	0,022 —
— de rosa.....	0,009 —
— de almendras amar-gas.....	0,008 —
— de Portugal.....	0,008 —
Bálsamo del Perú.....	0,020 —

Filocomo á la quinina.

Aceite de almendras dulces.....	445 gramos.
Tuétano de vaca.....	120 —

Extracto alcohólico de quinina.....	10 gramos.
Bálsamo del Perú estriado.....	3 —
Esencia de bergamota.....	3 —

Filocomo de geranio.

Grasa blanca depurada.....	1 kilogr.
Aceite de clavel.....	1 —
Esencia de geranio.....	20 gramos.

Filocomo de clavel.

Grasa blanca depurada.....	1 kilogr.
Aceite de clavel.....	1 —
Esencia de clavo.....	16 gramos.
— de geranio.....	4 —

Filocomo de Portugal.

Grasa blanca depurada.....	1 kilogr.
Aceite de clavel.....	1 —
Esencia de Portugal.....	10 gramos.
— de citrón.....	10 —

Filocomo de rosa.

Grasa blanca depurada.....	1 kilogr.
Aceite de clavel.....	1 —
Esencia de rosa.....	20 gramos.
— de geranio.....	10 —

Filocomo de aceite cristalizado.

Aceite de enfloraje de flores....	1 kilogr.
Blanco de ballena.....	100 gramos.

Cosmético violeta blanca.

Cera blanca.....	400 gramos.
Cuerpo de acacia.....	400 —
— de nardo.....	400 —
— de lirio.....	800 —
Esencia de bergamota.....	100 —
— de geranio.....	5 —

(Se continuará.)

EDUARDO VILLALÓN.

EL TESORO DEL HOGAR

MIL QUINIENTOS SECRETOS DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y ECONOMÍA DOMÉSTICA

FÓRMULAS Y PROCEDIMIENTOS DE UTILIDAD GENERAL
Y APLICACIÓN DIARIA

por

MANUEL LLOFRIU

Miembro de la Sociedad científica europea de Bruselas y Director
que fué de LA JABONERÍA MODERNA

(Continuación.)

Café.—Caracteres de las diferentes clases.—Procedencias.
—Procedimiento simple y económico para hacer un
buen café.—Café de castañas.—Modo de reconocer la
adulteración.

217. El café es el grano del fruto del cafetero, plan-
ta de la familia de las rubiáceas.

218. Este grano ó haba es duro y cartilaginoso, de forma más ó menos oval, convexa por un lado y por el otro cruzado longitudinalmente por una hendidura profunda.

219. Su color es de un amarillo verdoso, de olor más ó menos aromático según su procedencia.

220. El café crudo de buena calidad ha de presentar los caracteres siguientes:

221. El grano debe ser lleno, entero é igual, limpio, seco, duro y sonoro cuando se tira sobre un objeto duro, muy liso y difícil de partir con los dientes; de color fresco y uniforme, olor aromático agradable.

222. Cuando el café se coge antes de sazón, los granos están arrugados, son poco pesados y su color es blanquecino ó de un verde oscuro.

223. El grano de café que permanece algún tiempo en contacto con otras sustancias extrañas, adquiere un olor especial y está expuesto á averiarse en los viajes por mar.

224. El café es más ó menos estimado, según su procedencia; hé aquí una ligerísima nomenclatura de los nombres con que se les conoce en el comercio.

225. *Moka*.—Este es el café más caro y estimado de todos. Los granos en general son redondos y no muy gruesos, bastante pelucosos y diferentes entre sí en forma y tamaño; son de un color amarillo verdoso, de perfume pronunciado y un sabor agradable más característico que en las demás clases.

226. *Martinica*.—Se le considera el mejor después del Moka, á causa de su finura y buen gusto. Los granos son más voluminosos, más largos y redondos por un extremo, de un color verde claro y alguno más oscuro, con un surco ó hendidura abierto y más pronunciado por mitad y de olor muy agradable.

227. Generalmente se subdivide en tres clases: *Martinica* fino verde, *Martinica* fino amarillo y *Martinica* ordinario.

228. *Guadalupe*.—De granos largos y abultados, uniformes y brillantes, de un verde más ó menos aplo-mado, pero sin manchas.

229. *Bombón*.—Tiene mucha analogía con el Moka, al que parece debe su origen.

230. *Bombón fino verde*.—De granos pequeños, redondos, poco pelucados y surcados, de olor suave y agradable, y de un verde más pronunciado que el anterior.

231. *Bombón fino amarillo*.—Los mismos caracteres que el fino verde, diferenciándose en el color.

232. *Bombón ordinario*.—De granos mucho más gruesos, menos rectos é irregulares, mezclados de verde y amarillo y de olor mucho menos agradable.

233. El café, cuando sale del tostador, desprende y pierde, por lo tanto, una parte considerable de su aroma. Para evitar este inconveniente, hay dos medios tan sencillos como prácticos.

234. Por cada kilo de café que se haya tostado, se mezclan 30 gramos de melaza ó azúcar cande, y esta mezcla enfría enseguida el café, y por medio del enfriamiento se consigue la inmediata concentración del aroma.

235. Otro medio consiste en espolvorear el café con azúcar finamente tamizada, tan pronto como el tostado haya llegado á su punto, que es cuando el grano empieza á soltar su aceite aromático.

236. Para hacer un excelente café con leche ó agua: Tómense 125 gramos de buen café recientemente tostado y molido y deslíese con una cuchara en dos vasos de agua fría, y en este estado consérvase diez ó doce horas convenientemente tapado.

237. Pasado este tiempo se cuele por un lienzo fino ó franela, y se obtendrá una infusión bien cargada de café, de la que con solo una cucharada vertida en una taza de leche bien caliente es más que suficiente para darle el gusto y el olor de un buen café.

238. Una tercera parte de esta infusión por cada dos de agua calentada hasta ebullición, es lo bastante para dar un café de un color hermoso y de un exquisito gusto.

239. La experiencia ha demostrado que el procedimiento del agua fría ó sea el que acabamos de indicar, es infinitamente mejor que infundir el café en el agua caliente.

240. Para hacer un café muy económico se toman castañas secas y se trituran convenientemente para poderlas reducir á polvo y mezclarlo por mitad ó tercera parte con café.

241. La infusión que resulta de esta mezcla es muy agradable, ayuda la digestión y disminuye la fuerza del café puro, que las personas de naturaleza débil no pueden soportar.

242. La sofisticación ó adulteración que más comúnmente sufre el café, es por la adición de la achicoria, cuya presencia se reconoce fácilmente por el siguiente procedimiento.

243. Se llena un vaso de agua y se echa en la superficie de éste una cucharada de café; si éste es puro quedará todo él en la superficie; pero si se precipita al fondo alguna parte puede asegurarse que todo lo precipitado es adulteración, porque la achicoria absorbe el agua rápidamente y se aposa, tiñendo el agua de un color amarillo.

Caldo.—Modo de prepararlo para los enfermos.—Caldo concentrado.—Caldo de huesos.—Su conservación.

244. Para preparar un buen caldo de enfermo, tómense 500 gramos de carne de vaca bien limpia y sin sebo alguno, ó bien carne de gallina, y con un cuchillo muy afilado se corta en tiritas muy delgadas y se colocan en una cacerola cualquiera con otros 500 gramos de agua acidulada con 4 ó 5 gotas de ácido clorhídrico y un gramo de sal.

245. Al cabo de una hora de maceración se pasa por un tamiz de crin, repitiendo la operación hasta el momento en que el líquido pase claro.

246. Cuando llegue á este punto se vierte sobre la carne que quede en el tamiz otros 500 gramos de agua fría en pequeñas porciones, que se une al caldo obtenido de la primera colada por el tamiz, y se obtendrá un kilo de un caldo de un color rojizo, de sabor agradable y de fácil digestión, que se puede tomar frío.

247. Otra fórmula: Tómense 500 gramos de carne de vaca bien magra, fresca y limpia, córtese en rajitas muy delgadas y mézclese en igual cantidad de agua fría, y en un puchero de hierro se pone á la lumbre, cuidando de que la ebullición se provoque muy lentamente y sea muy moderada; á los dos ó tres minutos se pasa por un lienzo muy fino, esprimiendo bien el residuo, y se obtendrá un caldo muy agradable y aromático.

248. La carne tratada de este modo queda sin sustancia alguna alimenticia é inservible por consecuencia para todo.

249. El caldo concentrado no es preparación practicable en pequeñas cantidades; pero su adopción suele ser muy útil en hospitales y establecimientos, en que se hace gran consumo de esta sustancia.

250. Se prepara el caldo por el mismo procedimiento explicado en la receta núm. 247, y el líquido que se obtiene se coloca en una caldera de fondo plano, calentada al vapor por un doble fondo, evaporándola lentamente hasta 48 ó 50°, cuidando de agitarle continuamente para asegurar la operación.

251. Cuando el volumen ha reducido y marca solamente de 6 á 7° B: la operación puede considerarse como terminada.

252. Llegado á este punto se coloca el caldo en cajas cilíndricas de lata de un cuarto de litro de capacidad, equivalente al producto de un kilo de carne, procediendo á cerrar herméticamente la lata, soldándola al efecto.

253. Una vez cerradas las latas, se colocan en baño maría cerrado y se calientan hasta 105°, sometiéndolas media hora por lo menos á esta temperatura, al cabo de cuyo tiempo se retiran y almacenan para el uso.

254. El caldo así preparado conserva todas sus buenas cualidades durante muchos meses, y mezclado con 10 ó 12 veces su volumen de agua y calentado á 100° da un excelente caldo, que puede igualmente servir para la preparación de diversos guisos.

255. Caldo de huesos. Sabido es que á diario, unas veces por ignorancia y las más de ellas por negligencia, se pierde gran cantidad de la gelatina que contienen los huesos de las carnes que se cuecen ó se asan.

256. Los huesos contienen mucha materia grasa y alimenticia, tanto que si se conservasen de una manera conveniente y cuando se reuniera una cantidad de

ellos, dos ó tres kilos por ejemplo, se trituraran y se hicieran hervir en 4 ó 5 litros de agua y la legumbre correspondiente, se obtendría un caldo nutritivo y sabroso, pudiendo calcular que cinco kilos de huesos equivalen á uno de carne.

257. Para conservar el caldo, sobre todo durante los meses de calor, se coloca en el caldo que se pretenda guardar un carbón de encina bien lavado, pudiendo asegurarse que con esta precaución se conserva muy bien sin alterarse en lo más mínimo.

(Se continuará.)

VARIEDADES

Brazos improductivos.—Cálculos comparativos sobre los ejércitos de las naciones de Europa.

Los más recientes son los que publicamos á continuación:

Francia tiene una población de 38.343.192 habitantes repartidos sobre una superficie de 528.876 kilómetros cuadrados, y un ejército de 508.686 hombres y 129.576 caballos. El efectivo probable de guerra sería de 3.850.000 hombres entre oficiales y soldados.

Francia gasta en su ejército las cantidades siguientes: 615.754.425 francos en las fuerzas de tierra y 218.396.332 en la marina; total, 863.150.757.

Alemania, cuya superficie es de 540.119 kilómetros cuadrados y que tiene una población de 49.426.384, gasta 271 millones en su ejército.

Se eleva éste en tiempo de paz á 20.440 oficiales, 486.983 soldados y 93.908 caballos. En tiempo de guerra subiría el contingente á 4.500.000 hombres.

Austria-Hungría sostiene en tiempo de paz 337.419 hombres, y llegaría á 1.872.000 en caso de guerra. Dedicó al ejército de mar y tierra 153.929.368 florines.

La población total es de 41.345.329 habitantes repartidos sobre una superficie de 625.557 kilómetros cuadrados.

Italia tiene una población de 30.347.291 habitantes repartidos sobre una superficie de 286.588 kilómetros cuadrados.

Italia dispone en tiempo de paz de un contingente armado de 276.013, que se aproximaría en tiempo de guerra á 2.814.339 hombres.

Los gastos de Guerra y Marina suben á 382 millones, ó sea á 12 francos por habitante.

Rusia: su superficie es de 4.880.062 kilómetros, habitados por 114.378.520 habitantes.

El efectivo de paz es de 30.561 oficiales y 787.372 soldados y 151.537 caballos.

El efectivo de guerra sería de 3.420.746 combatientes y 835.865 caballos, sin contar el ejército territorial y las tropas cosacas.

..

Flores frescas en invierno.—¿A quién de nuestras lectoras no agradará haber á las manos en lo más crudo del invierno flores tan vistosas y frescas como en la estación primaveral?

Pues hé aquí un sencillo medio para conseguirlo:

Se corta en primavera ó verano el capullo, sano y vigoroso, y se le deja un tallo de 0,50 metros, por lo menos, de largo; se lacra por la extremidad en que ha sido cortado, á fin de que no se evapore la savia, y así dispuesto se conserva en un lugar seco, envuelto en un papel hasta el invierno. Para que entonces se abra y florezca, se le quita la lacradura y se mete en agua templada con sal ó salitre, y no tardará en abrirse el capullo, quedando una flor fresca y aromática.

..

Medio de reconocer los buenos granos.—Con la prueba del fuego puede reconocerse si los granos conservan la facultad germinativa, cuyo medio ha sido indicado últimamente por Mr. Digeon. «Se pone, dice, en una pala ó badila algunos carbones en ignición y se echan con cuidado encima de los carbones uno á uno los granos que se desea ensayar; si hay necesidad, se reanima la incandescencia soplando por arriba, y se sigue atentamente con la vista los efectos de la combustión. Si esta combustión es lenta y no produce más que humo, puede concluirse que el grano tiene el germen averiado; pero si, por el contrario, los granos saltan ó se revuelven contra el fuego, puede asegurarse que poseen las cualidades germinativas apetecibles.

Para los granos gruesos, tales como las bellotas, castañas, etc., basta arrojarlos al fuego y tener cuidado de no perderlos de vista. Si el germin es bueno, no tardará en producirse una detonación.»

..

El reloj de Flora.—En el límite extremo del Trocadero, más allá del puente de Jena, en París, se ve estos días un cercado en el cual se lee: *Reloj de Flora.*

Por el interior se extiende un lindo jardín inglés en cuyo centro, en el suelo, puede admirarse un cuadrante inmenso, un gran círculo tapizado de flores multicolores formando caprichosos arabescos. Los bordes son cifras de flores que representan las horas. Sobre esta

esfera horizontal dos largas agujas de 10 metros, cubiertas de flores, señalan las horas y los minutos.

Se diría que las flores se animan al recibir la visita de la concurrencia.

Las campanadas de las horas suenan como si los pistilos vibraran en las corolas perfumadas. No hay duda que la idea es muy original.

La instalación ha sido hecha por el jardinero Mr. Debert, y la parte mecánica por el ingeniero Mr. Casalonga. En todo reloj hay siempre un mecanismo. ¿Cómo funciona el reloj de Flora? Con el agua. El eje de las agujas es movido por un mecanismo colocado bajo el suelo, y ese mecanismo se mueve á su vez como un molino al correr el agua con presión constante. El líquido hace girar los diversos engranajes con la mayor regularidad, pues el agua se desliza siempre lo mismo.

En el jardín hay una cascada, y el agua que cae en el recipiente marcha por una tubería y hace funcionar el reloj, de que toda la prensa de París se ocupa.

..

La panadería más grande del mundo.—Lo es sin duda alguna la que existe en Brooklin, Estados Unidos, y de la cual es propietario M. John Shats.

El edificio ocupa una manzana entera en la calle Harrison, con un frente de 150 pies en la Avenida Reltledge. Hace veinte años empezó M. Shats su negocio con un pequeño capital, un carro y un caballo. Hoy emplea en su tahona 350 panaderos, varios tenedores de libros, ingenieros y arreadores, tiene 108 carros para entregar el pan y 200 caballos y hornea diariamente unas 70.000 tortas de pan.

..

Monedas monstruos.—La moneda de oro más grande en circulación es el LOOF de Annam, que tiene un valor de 1.625 pesetas, y el OBANG del Japón representa un valor de 250 pesetas.

..

Origen de las camisas.—Pocos de mis lectores, al mudarse de camisa, se pondrán á pensar acerca del origen del lino que les suministra aquella prenda.

En la antigüedad se decía que era originario del Nilo, y que se le llamaba lino por ser esta palabra precisamente anagrama del nombre del famoso río.

En tiempo de los romanos era tenido el lino por materia tan preciosa que solo la usaban los reyes y algunos sacerdotes, entre ellos los de la antigua ley, que lo aplicaban para sus vestidos de ceremonia.

Sin embargo, los antiguos no conocían las camisas, que datan del tiempo de las Cruzadas.

El numero de nuestros antepasados.—¿Cuántos antepasados hemos necesitado cada uno de nosotros para venir á este mundo? Aquí está la cuenta.

En primer lugar necesitamos de padre y madre: son dos; los padres de nuestros padres son cuatro más; nuestros bisabuelos son ocho más, y los padres de nuestros bisabuelos son dieciséis.

Si nos remontamos solamente hasta la venida de Jesucristo—56 generaciones—veríamos que para que cada uno de nosotros haya nacido han debido nacer antes 139.224.017.478.531.886 personas.

Y esto solamente desde la venida de Cristo, no desde el principio del mundo.

Si contando los nuestros, por cinco mil años, de Adán y Eva, hombres y mujeres se hubieran casado á los 21 años, la población del globo seria hoy de 2.199.915 (seguidos por ¡144 ceros!).

Para reunir esta población, más numerosa que las arenas del mar, se necesitarían 3 millones 166.526 (seguidos de 125 ceros) mundos como este que habíamos.

REVISTA DE MERCADOS

Precios corrientes de primeras materias.

MÁLAGA.

SALVO VARIACIÓN

NOVIEMBRE 1892

Aceite de orujo verde 1.^a á 32 reales arroba.

El envase en cuarterolas de 14 arrobas que se carga en cuenta á 24 rs.

Teniendo favorables contratas con las principales fábricas de Andalucía, se puede hacer precios especiales, puesto en cualquier estación de los ferrocarriles andaluces.

Aceite de coco.—Cuarterolas de 200 kilos á 41 reales arb.; en lata de 1 1/2 arb. peso bruto 46 rs. arroba.

Aceite palma.—Cuarterolas de 200 kilos á 40 reales arb.; latas de 1 1/2 arb. peso bruto á 42.

Aceite palmiste.—Cuarterolas de 200 kilos á 41 reales arb.; latas de 1 1/2 arb. á 43 rs. arb. peso bruto.

Caparrosa verde.—30 rs. qq. en barricas de 4 qq.; en sacos, 35 rs. con envase.

Jaboncillo en polvo 1.^a—Sacos de 50 kilos á 23 reales saco con envase.

Jaboncillo en polvo 2.^a—23 rs. saco de 6 arb con envase.

Resina.—A 35 rs. qq. á peso bruto, en barriles de 6 á 8 quintales.

Colofonia americana.—A 42 rs. qq. á peso bruto, en barriles de 3 á 4 qq.

Azul ultramar.—En paquetes de 2 kilos á 6 y 7 reales el kilo.

Sosa cáustica.—En cilindros de

6 á 7 qq. de 70 grados	á 72 rs. el qq.
6 á 7 id. de 60	» á 66 » id.
3 á 4 id. de 60	» á 69 » id.
1 id. de 60	» á 72 » id.

Barriles de madera 3 á 4 qq. de 60 grados en ladrillos á 74 rs. el quintal.

Silicato de sosa.—A 40 rs. qq. en barriles de 6 quintales; en caja de 4 arb. á 43 rs. caja.

Sal de sosa.—A 50 rs. qq. en barriles de 7 á 8 quintales.

Sebo derretido.—A 152 rs. qq.

CEREALES.

Garbanzos.....	fanega 90	rs.
Habas cochineras	» 44	»
Yeros.....	» 48	»
Maiz	» 45	»
Cebada	fanega 28	rs.
Harina de 1. ^a	» 15,50	»
» 2. ^a	» 14,50	»

VARIOS ARTÍCULOS.

Blanco Venecia.—Para dar blancura y economizar el precio en los almidones inferiores y para la confección de polvos perfumados ordinarios, á 30 rs. el saco de 50 kilos con envase.

Azúfre en grano.—A 36 rs. el saco de 46 kilos con envase.

Por wagón completo de 10.000 kilos, puede ponerse á granel al mismo precio en cualquier estación de los ferrocarriles andaluces.

Azúfre del país en polvo.—A 40 rs. qq. con envase.

Azúfre flor.—Sublimado francés á 50 rs. saco de quintal.

NOTA.—Con motivo de los nuevos aranceles los precios de los productos extranjeros están en alza, la cual se acentuará á medida que vayan agotándose las existencias.

Para informes á esta Administración, Pizarro, 15, bajo.

Hamburgo.

Grasa de hueso á la bencina, M. 39 = 48'20.
Grasa de hueso, M. 40, fr. 49'25.
Coco cochín superior y fresco en pipas, M. 50, idem 61'65.
Coprah de Harbourg, primera calidad, M. 45, idem 55'50.
Coco Ceylán, M. 45, idem 55'50.
Palmiste de Harbourg, M. 43 1/2 = 53'80.

Londres.

Coco cochín, fresco, superior, en pipas, £ 24.10 = 60'20.
Coco Ceylán.—£ 21'15 = 54.

Nueva-York.

Estearina.—Mercado oficial: Saponificación, 100.
Idem id. id. Destilación, 95.
Sin transacciones.
Oleína.—Mercado oficial: Saponificación, 54.
Idem id. id. Destilación, 47.
Glicerina.—Idem id. Saponificación, 52.50.
Idem id. id. Destilación, 40.

Marsella.

Cochín, 57'59.
Coco Ceylán, 54'55.
Coprah, 52'53.
Palmiste, 54'55.
Palma, 57'59.

(Circulaire Commerciale de M. Duclos).—Paris.

CORRESPONDENCIA ADMINISTRATIVA

Las cartas que se nos dirigen y cuya respuesta tenga que hacerse por correo, deben venir acompañadas de un sello para la contestación.

Oficinas: calle de Pizarro, 15, bajo.

- G. C.—*Alcoy*.—Confirмо mi carta fecha 16 del corriente.
S. M.—*Valencia*.—Le confirмо mi carta fecha 15 del corriente.
J. M. M.—*San Sebastián*.—Recibida su tarjeta postal, y en el presente número insertamos el anuncio que Ud. desea.

OFERTAS Y DEMANDAS

Sección gratuita al servicio de nuestros suscriptores

Maestro que conozca la fabricación de los jabones llamados de Sigüenza, se necesita. Escribir con referencias á la Administración del periódico, Pizarro, 15, bajo. 1

Útiles de fabricar jabón. Se desean en buen uso y baratos, de ocasión. Dirigirse á la Administración del periódico, Pizarro, 15, bajo. 2

Se venden:

- 2 prensas hidráulicas verticales.
- 2 id. id. horizontales.
- 3 bombas id.
- 2 máquinas de vapor.
- 1 caldera de vapor.

1 bomba de pozo aspirante é impelente y otra de menos valor; han servido para la fabricación de estearina. 3

OBRAS UTILES

LA JABONERÍA, por D. Manuel Llofriu. Tratado práctico de la fabricación de jabones. Segunda edición profusamente ilustrada y aumentada con un apéndice, 9 pesetas.

EL PERFUMISTA, por D. Manuel Llofriu. Tratado práctico de la fabricación de perfumes. Un tomo con grabados, 6'50 ptas.

FABRICACIÓN DE JABONES DE TODAS CLASES, por Balaguer. Cuarta edición notablemente aumentada. Un tomo con 35 grabados, 4 ptas.

FABRICACIÓN DE LAS ESENCIAS, por Balaguer. Tercera edición con 18 grabados, 2 ptas.

EL CONSULTOR. Manual teórico-práctico del fabricante de jabones. Un tomo, 10 ptas.

Librería de los hijos de José Cuesta, Carretas, 9, Madrid.

EL PROGRESO DE LA INDUSTRIA Y DE LAS ARTES.—Manual práctico de conocimientos y recetas útiles, por Salvador Lleó, Profesor de Farmacia, Subdelegado de Sanidad, etc., etc. Forma un tomo de 400 páginas en 4.º mayor, buen papel y encuadernado en rústica, conteniendo las siguientes partes: 1.ª Alcoholes, aguardientes y licores. 2.ª Barnices y charoles. 3.ª Dorados y plateados. 4.ª Jabones ordinarios y de tocador. 5.ª Fabricación de lacres. 6.ª Tintas de todas clases. 7.ª Vinos naturales y artificiales. 8.ª Miscelánea de secretos útiles.—Precio, 8,50 pesetas.

Importante. La Administración de LA JABONERÍA MODERNA se encarga de servir los pedidos á sus suscritores francos de porte en cualquier punto de España, siempre que dicho envío alcance la cantidad de 10 pesetas.

FABRICA DE ETIQUETAS DE JULIUS STENTZ

Berlin S. 14

EXISTENCIA 3 000 ETIQUETAS CON TEXTO FRANCÉS PARA JABONES Y PERFUMES

Especialidad en etiquetas de calcomanía para Extractos, Agua de quina y Brillantina.
Se envían muestras franco. 2007-52/52

HIJO SUCESOR DE DIEGO ROMERO

CARABANCHEL BAJO

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA
ROMERO, CABEZA, 34, MADRID



TELÉFONO
CARABANCHEL, 926.—MADRID, 953

GRANDES FABRICAS DE JABÓN

ALMACENES DE FRUTOS DEL PAÍS Y COLONIALES

Cereales, aceites, azúcares, arroces, bacalaos, espíritus, petróleo, etc., etc.

PRECIOS DE JABÓN

Jabón sistema inglés blanco.....	45 pesetas 100 kilos.	—
— — — pinta azul.....	48	—
— — — verde.....	46	—
— — — verdoso.....	40	—
— — — oleína.....	48	—

Precios sobre vagón en cualquiera de las estaciones de Madrid. Pago treinta días con referencias á satisfacción.

El tranvía de Leganés, que parte frente al Ministerio de la Gobernación, pasa por estos almacenes.

2015-4113

AVISO

GABRIEL MANCÍA
REPÚBLICA DEL SALVADOR
SONSONATE C. A.

Agente-Comisionista en libros, periódicos, clichés para anuncios y útiles de imprenta, etc., etc.

Corresponsal de LA JABONERÍA MODERNA, á cuyo periódico admite suscripciones.

SE SOLICITAN
MUESTRAS Y CATÁLOGOS
DEL COMERCIO EXTRANJERO

12/20

MASSÓ, FONT Y C.^A

BARCELONA

CASA FUNDADA EN 1877

DEDICADA EXCLUSIVAMENTE

A LOS ARTÍCULOS PARA LA JABONERÍA

Aceites concretos de todas clases, de semillas y de orujo.

Oleínas blanca y roja.

Sebos extranjeros y del país.

Sosa cáustica de 77°, 70° y 60°.

Potasas y sal de sosa.

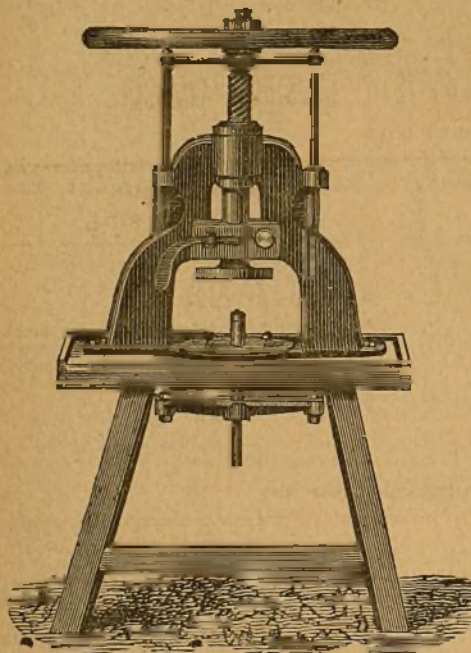
Silicatos de sosa, jaboncillo, resinas de todas clases y procedencias, colores, etc., etcétera.

2005

28/52

WILH. RIVOIR

OFFENBACH. S./M.



Prensas para sellar jabones.

Cortadoras de varios sistemas y precios

Mezcladoras de extractos y pomadas.

Bombas para extraer líquidos de todas clases, fríos y calientes.

Formas, moldes, cubos de hierro y de acero y todos los demás útiles para las indicadas industrias.

Numerosas instalaciones en España hechas por la casa

Pídanse catálogos ilustrados.

2010

47/52

REINHOLD WÜNSCHMANN

LEIPZIG (SAJONIA)

RECOMIENDA SUS ESPECIALIDADES



MÁQUINAS PARA FABRICAR BUJÍAS

Construye estas máquinas como especialidad desde el año 1864.

Esmero en la exactitud de su construcción y sin rival en la marcha del aparato.

Mis máquinas funcionan en las primeras fábricas de bujías del mundo.

Millares de referencias y recomendaciones á disposición.

2013

23/26 a

KARL KRAUSE, LEIPZIG

Máquinas para la fabricación

2009

DE

48/52

CAJAS Y OBJETOS DE CARTON

KARL KRAUSE, LEIPZIG

Silicato de sosa

CONCENTRADO

VON BAERLE & WÖLLNER

2008

Worms^s Rin y Basilea.

49/52

G. W. REYE & SOEHNE, HAMBURGO
INSUPERABLE

POLVOS PARA LIMPIAR METALES

2018 **SILICA** 35/52



Da un brillo y esplendor desconocidos hasta hoy al oro, á la plata, al níquel y á todos los objetos plateados y dorados.

C. A. PROPFE & C.^{IA}

2016

HAMBURGO

40/52

GRAN FÁBRICA DE SILICATO

Exportación en gran escala de todas las primeras materias para jaboneros.

Únicos representantes de la fábrica afamada de máquinas para la industria jabonera de Ang. Krull, Helmstedt i Br. (Alemania).



MADRID: 1892.—Gregorio Juste, impresor, Pizarro, 15, bajo.