

La Jabonería Moderna

REVISTA PROFESIONAL

TRIPAGANISTA DEDICADA Á LOS FABRICANTES DE JABÓN, PERFUMISTAS É INDUSTRIAS ANÁLOGAS

SE PUBLICA TODOS LOS DOMINGOS

DIRECTOR
RAMIRO DE LA MATA

OFICINAS
Pizarro, 15, bajo, Madrid.

ADMINISTRADOR
J. DE A. SANCHEZ

PRECIOS

DE SUSCRIPCIÓN

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

6 inserciones.....	10 pesetas.
13 idem.....	15 —
26 idem.....	25 —
52 idem.....	40 —

DE ANUNCIOS

$\frac{1}{24}$ 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 50.

Madrid 11 de Diciembre de 1892.

CORRELATIVO 63.

SUMARIO: Advertencia.—Fabricación de jabones de aceite de olivas sistema marsellés (continuación).—El árbol del sebo.—El ácido oléico (continuación).—Perfumería.—Recetas y procedimientos útiles.—El tesoro del hogar, ó sean mil quinientos secretos de Agricultura, Industria y economía doméstica (continuación).—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.)

Cuando se quiere retirar el jabón del molde se extraen desde luego las lejías, que se corren á un depósito especial, de donde pueden purificarse para ser empleadas en la dilatación de las pastas de la caldera,

y se llevan los panes de jabón á los aparatos en que deben ser divididos en barras ó cubos para expendellos al consumo. El color del veteado mejora bastante, así como el del fondo blanco del jabón, al cabo de algunas semanas.

Para terminar con lo que respecta á la fabricación de jabón veteado, vamos á hacer algunas observaciones sobre la misma de carácter puramente práctico.

Cuando se trabaja en buenas condiciones, siguiendo todos los consejos que hemos indicado anteriormente, empleando los mejores aceites de oliva, se obtienen 172 á 175 kilogramos de jabón veteado de primera calidad por 100 kilogramos de aceite. Digamos, no obstante, que el término medio ordinario varía entre 155 y 170 kilogramos de jabón.

Si el aceite de oliva está mezclado con otros aceites, el rendimiento varía, según las proporciones respectivas de cada uno de estos últimos, desde 175 hasta 165 por 100 del peso de los mismos. Sin embargo, existe algún aceite, el de cacahuet, por ejemplo, cuya mezcla con el de olivas da un producto en jabón tan considerable como cuando se emplea el último solo.

La cantidad de sosa bruta que se emplea es próximamente de 80 á 85 por 100 del peso de los aceites, y el consumo de combustible para la cocción de 1.000 kilogramos de aceite es de 460 á 500 kilogramos de leña.

Aparte del aceite de olivas, solo ó mezclado en las proporciones que ya sabemos, se suelen emplear en la fabricación del jabón veteado estas otras mezclas:

Aceite de olivas.	300 kilogramos.
— de cacahuet.	300 —
— de palmiste.	400 —
	<hr/>
	1.000 kilogramos.

Esta mezcla da un jabón veteado de excelente calidad, blanco, sin olor y de gran analogía con el de Marsella. La operación se practica exactamente lo mismo que para el caso que hemos detallado.

Otra mezcla:

Aceite de palma blanco.	700 kilogramos.
— de sésamo	200 —
Sebo purificado.	100 —
	<hr/>
	1.000 kilogramos.

Resulta un jabón muy duro y de buena calidad, pero es menos blanco que el anterior, y adquiere un tinte ligeramente amarillo con el tiempo.

Otra mezcla:

Aceite de olivas.	200 kilogramos.
Sebo purificado	600 —
Aceite de cacahuet.	200 —
	<hr/>
	1.000 kilogramos.

Esta mezcla forma uno de los mejores jabones que se pueden emplear. Es muy blanco, durísimo y de un uso superior al verdadero de Marsella; pero tiene un ligero olor de sebo que retrae el consumo para el uso doméstico, aunque es muy buscado en ciertos puntos.

Otra mezcla:

Aceite de olivas.	300 kilogramos.
— de coco.	300 —
— de palmiste.	200 —
Sebo purificado.	200 —
	<hr/>
	1.000 kilogramos.

El jabón que resulta de esta mezcla no tiene olor desagradable, siquiera éste no sea tan suave como el verdadero de Marsella, y es más detergente que este último.

Aceite de olivas.	300 kilogramos.
— de sésamo ó cacahuet.	700 —
	<hr/>
	1.000 kilogramos

Este jabón se cuece con lejías alcalino-saladas, resultantes de una mezcla de 60 partes de sosa dulce y de 40 de sosa salada, y se obtiene de buena calidad, pero se vuelve amarillo con el tiempo si se ha empleado el aceite de sésamo.

Es evidente, por lo demás, que la elección de los aceites para mezclar con el de olivas debe hacerse teniendo en cuenta su precio al pie de fábrica y la cantidad del jabón que se desea obtener.

En el comercio se encuentran principalmente dos variedades de jabón veteado: azul pálido y azul vivo. El primero ya sabemos cómo se obtiene. El segundo no difiere de aquél sino por el tinte violado del veteado ó pinta, que se le da por medio del peróxido de hierro, que se añade en forma de ocre rojo en el momento en que se va á proceder al vaciado en moldes. La cantidad empleada es próximamente de 0,5 por 100 del jabón; la pasta no retiene sino la parte más fina de esta materia colorante, cayendo el resto al fondo de la caldera, de suerte que esta adición no aumenta mucho la proporción de las materias disolubles contenidas en el jabón.

Las dificultades que presenta la operación del veteado y las numerosas causas que pueden oponerse á que aquélla tenga un buen resultado, pueden obligar al fabricante á tener que refundir una cocción entera, lo cual resulta siempre muy caro, por lo que debe procurarse á todo trance el no verse en el caso de tener que verificar esta refundición; debemos añadir que al practicar esta operación el jabón experimenta además una pérdida que varía de 4 á 6 por 100, y aun más á veces, y nunca resulta tan bueno como el que no la ha experimentado.

Bueno es, sin embargo, que nuestros lectores conozcan la manera como se verifica esta operación.

Se corta al efecto el jabón en grandes trozos, se les hace refundir en una caldera con una cantidad suficiente de lejía de recocho bien transparente, que marque de 20 á 22° y se hierve durante algunas horas. De este modo se separa el jabón del exceso de lejía débil que contiene. Transcurridas dos horas de reposo se extrae la lejía débil por la llave del fondo de la caldera.

El segundo tratamiento se practica añadiendo lejía alcalino-salada nueva de 25° y haciendo hervir durante cinco ó seis horas, gracias á lo cual el grano del jabón se reforma y toma consistencia. La lejía débil se extrae al cabo de una hora de reposo.

Para el tratamiento tercero y último se hace hervir el jabón con un ligero exceso de lejía alcalino-sala-

da nueva de 28 ó 30°, manteniendo la mezcla á la ebullición hasta tanto que el grano de aquél esté bien formado y duro, y que deje corteza fuerte cuando se le apriete con los dedos, en cuyo caso se apaga el fuego en el hogar, y después de una hora de reposo se sangra la caldera, debiéndose obtener de este modo una lejía ligeramente picante y cáustica.

El veteado se practica enseguida, lo mismo que ya dijimos en el momento de pasar el jabón á los moldes; es menester que las lejías marquen de 19 á 20°, pues la refundición ha atenuado mucho el nervio del jabón, sobre todo cuando este último ha sido fabricado con aceites vegetales.

Digamos, para terminar este punto, que la composición del jabón veteado presenta menos variaciones que las otras clases, siendo menos susceptible de alteración y fraude. Un buen jabón veteado no puede contener más de 30 á 35 por 100 de agua, y aunque es menos neutro y menos puro que el jabón blanco depurado y no puede emplearse como este último en el hilado y blanqueo de la seda, en los usos domésticos se prefiere generalmente el jabón veteado al blanco por la seguridad del consumidor, en que el primero es siempre un producto igual en calidad, lo que no deja de ser una gran ventaja.

JABON BLANCO

Para preparar el jabón blanco en toda su pureza, debe emplearse aceite de oliva de buena calidad, que sean los más blancos, diáfanos y más consistentes, es decir, los más ricos en estearina.

La experiencia demuestra que cuando el aceite de oliva es muy colorado, comunica su tinte á los jabones con él obtenidos; de aquí el que no deba mezclarse nunca el indicado aceite, cuando se va á emplear esta fabricación, con otros aceites colorados. Así, por ejemplo, no importa nada, bajo el punto de vista del color, el que se mezele el aceite de olivas con el de cacahuete, siquiera atenúe algo la consistencia del que resulte, y le haga más soluble y espumoso.

Las mejores lejías son las de sosa dulce artificial, y se preparan lo mismo que dijimos para el jabón veteado; como la presencia de la sal común haría el jabón blanco menos soluble en el agua, no deben prepararse aquéllas sino con sosa dulce ó puramente alcalina; de igual modo debe darse la preferencia á las sosas que contienen menos sulfuro, pues así se evita una gran coloración en la pasta, y se hace más difícil y menos larga su depuración.

Supondremos, como en el jabón veteado, para las

ideas, que se trata de saponificar 1.000 kilogramos de aceite de oliva, que reclaman una caldera de 40 á 50 hectólitros de cubida, y vamos á explicar cómo se fabrica el jabón blanco.

Se vierte en la caldera perfectamente limpia 700 á 800 litros de lejía cáustica de sosa dulce de 8 á 10°, que se calienta, y cuando principia á hervir esta lejía, se le añade los 1.000 kilogramos de aceite, agitando constantemente la mezcla para facilitar la combinación hasta transcurrida una media hora que se haya añadido todo el aceite. En tal estado, se lleva la mezcla hasta ebullición, procurando que ésta sea muy moderada para que no se forme una gran cantidad de espuma en la superficie de la materia empastada, y cuando á pesar de esta precaución la mezcla tienda á subirse, se detendrá la acción del fuego abriendo la puerta del hogar, ó se cubre la lumbre con ceniza ó carbones mojados, medios todos que hacen que la ebullición sea menos viva y más regular y que la unión del aceite con la lejía sea más pronta y completa. Este último resultado se conoce en que la pasta está bien trabada y homogénea y no se percibe ni lejía ni aceite en la superficie.

Conseguido tal resultado, se añade á la caldera lejías de un grado más elevado que el de la primera, de 12 á 15°, por ejemplo, cuya cantidad á añadir no está bien determinada, pero puede fijarse sin inconveniente que se debe añadir de 25 á 30 litros cada media hora para reemplazar la que se evapora, debiendo tener presente, por otra parte, que un ligero exceso de lejía débil en un empastado no es nunca perjudicial, ni tiene otro inconveniente que el de hacer esta operación más larga y costosa; pero en cambio el aceite se encuentra mejor empapado y más desprovisto de sus partes colorantes y mucilaginosas, lo que en definitiva significa un jabón más bello y mejor. De cualquier manera que sea, el empaste es más espeso y homogéneo después de ocho ó diez horas de una ebullición moderada, y para terminarle se anaden 1 á 2 hectólitros de lejía á 5° á lo más, retirando la lumbre después de una agitación de media hora próximamente, y procediéndose enseguida á la separación del jabón.

Se practica esta operación lo mismo que dijimos para el jabón veteado, es decir, añadiendo poco á poco en la caldera lejías de recocho perfectamente claras de 20 á 25°, agitando sin cesar la mezcla mientras se añade la lejía, conociéndose que esta adición es suficiente, en que el jabón se separa de aquélla y toma una apariencia grumosa. Cuanto más concentrada es la lejía, menos hay que emplear para obtener la sepa-

ración del jabón, conseguida la cual se cubre la caldera y se deja reposar cinco ó seis horas, ó toda la noche si la operación termina con la tarde, y después se extrae toda la lejía usada que se encuentra reunida en el fondo de la caldera, dando principio enseguida á la cocción de la pasta que queda.

Para empezar la cocción, se añaden desde luego 5 á 6 hectólitros de lejía dulce de 15 á 18°; se enciende la lumbre y se calienta moderadamente, retirando el fuego en el momento en que el jabón está muy caliente. Conseguido esto, un obrero remueve fuertemente durante tres cuartos ó una hora la masa, por cuya agitación se pone el jabón en contacto con la lejía, se combina con el álcali, adquiere más consistencia, al mismo tiempo que se despoja de una parte notable de las sales extrañas que habrá absorbido en la operación de la dilatación ó separación; hecho esto, queda más puro el jabón y más apto para combinarse con las lejías concentradas, que deben llevarlo al punto de cocción conveniente. Al cabo de algunas horas de reposo se extrae la lejía que proviene de este primer tratamiento, que se designa ordinariamente con el nombre de lavado.

(Se continuará.)

B. P.

EL ARBOL DEL SEBO

M. Hosie, cónsul británico en Wenehow (China), se ocupa de la descripción de un producto vegetal que se cultiva en aquella región.

Se trata del árbol *Stillingia sebifera*, cuyo fruto produce una grasa muy parecida al sebo.

Los frutos, que son como los granos de café en apariencia y tamaño, son primeramente tostados, después triturados, por medio de cuya operación la sustancia harinosa que encierran los granos se separa de la cáscara; se coloca entonces en una criba de bambú, cuyos agujeros permiten que pase la parte harinosa y no la corteza.

De la materia harinosa se extrae la grasa por medio de la presión.

Para obtener esta grasa en estado líquido, se trata el fruto de otro modo. Se seca el grano, después se muele, y por medio de un aparato especial se separa la película ó corteza de la materia sólida, la cual se coloca en una caldera hasta que esta materia adquiera

una coloración café, removiendo continuamente para evitar que se queme.

De este modo se obtiene un aceite claro, de un color rubio oscuro.

Las cortezas y residuos, exprimidos y bien secos, son un excelente combustible.

(Les corps gras industriels.)

EL ACIDO OLEICO

(Continuación)

La abundante espuma que se forma es debida á la reacción del ácido oléico sobre el carbonato de sosa en disolución en la lejía, de la cual por medio del calor se desprende el ácido carbónico.

Con efecto; este ácido, aprisionado por la masa del jabón, le dificulta su desprendimiento, opera la dilatación de la pasta ó el aumento de su volumen y forma las espumas que cubren la superficie.

El hecho es tan cierto, que si colocamos una bujía encendida en el espacio que hay libre en la caldera, la bujía se apagaría instantáneamente; es, sin embargo, digno de notar que, cuando saponificamos oleína con lejía de potasa ó aun siendo de sosa, si ésta es bien concentrada y enteramente cáustica, no hay desprendimiento de ácido carbónico.

Cuando el empaste del ácido oléico haya terminado se procede al del sebo; para ello, después de haber extraído las lejías usadas en el empaste de la oleína, se echan á la caldera los 200 kilogramos de sebo partido en pedazos no muy grandes, para facilitar la pronta disolución; cuando se haya efectuado se añaden de 250 á 270 kilogramos de lejía nueva á 20°; se mantiene la cocción moderada, en cuyo estado se conserva algunas horas, pasando de tiempo en tiempo el mecedor por el fondo de la caldera para evitar que la pasta se pegue.

Cuando el jabón de oleína se haya unido bien al jabón de sebo empastado últimamente, que todo forme una pasta igual y fina, sin aglomeración alguna de la formada por la oleína al principio del empaste, se echan á la caldera lejías recocidas que marquen de 22 á 24°, en proporciones de 5 á 8 kilogramos cada vez, con precaución, repartiéndola por la superficie de la pasta, con el fin de no interrumpir la cocción del jabón.

Estas sucesivas adiciones tienen por objeto impedir la formación de espumas.

El operador debe observar el cambio que en la pasta se opera, debido á la influencia que en ella ejerce las lejías recocidas; en un principio la pasta está fina, unida y viscosa; á medida que la lejía penetra en ella cambia de aspecto, caminando á la separación; cuando se efectúa y se ve la granulación bañada de lejía, la operación puede darse por terminada.

Conocer esta fase de la operación es facilísimo, puesto que la pasta pasa de uno á otro estado con más ó menos rapidez; sin embargo, si ofreciese alguna duda, se vierte en un vaso una poca de pasta, y después del reposo de algunos minutos, se observará que el jabón flota sobre la lejía, que ocupa el fondo del vaso.

Sangría.—Es, sin embargo, prudente no parar la cocción á los primeros indicios de separación, porque en este estado la pasta tiene una considerable cantidad de lejía recocida (200 á 250 kilogramos), que es preciso eliminar en lo posible por medio de cuatro ó seis horas de cocción.

La terminación es, pues, cuando la pasta está bien graneada, la lejía se separa completamente del grano; entonces se retira el fuego del horno, y cuatro ó cinco horas después se extrae la lejía por el tubo sangrado para seguir la cocción.

Cocción.—Como en el procedimiento anterior, la operación se divide también en dos servicios de lejía: el primero es de una mezcla de la nueva con la recocida y el segundo nueva solamente.

Primer servicio.—Cuando toda la lejía usada en la operación precedente haya sido extraída de la caldera, se vierten á ella 300 kilogramos de la nueva á 25°, se lleva la pasta á cocción por medio de un fuego suave, conservándola en este estado de 6 á 8 horas; pero como la cocción es larga reduce necesariamente el primitivo volumen de la lejía, el cual se recompensa por adiciones sucesivas de lejía recocida á 26 ó 28°, unos 30 ó 40 kilogramos por hora.

(Se continuará.)

PERFUMERÍA

Magnolia.

El excelente olor de esta flor no puede ser utilizado en perfumería, porque su tamaño no se presta á las manipulaciones necesarias para la extracción de su parte olorosa.

Los perfumistas de París y Londres preparan una excelente imitación con la siguiente fórmula:

Extracto artificial de magnolia.

Extracto alcohólico de pomada de flor de azahar.....	112 centils.
Extracto alcohólico de pomada de rosa.....	224 —
Extracto alcohólico de pomada de nardo.....	50 —
Extracto alcohólico de pomada de violeta.....	56 —
Esencia de corteza de limón.....	5 gotas.
— de almendras.....	10 —

Mezclar y filtrar después de algunos días.

Clavel.

Esta es otra de las flores de la cual el perfumista no extrae su olor, que es realmente muy penetrante, sobre todo después de puesto el sol.

En los almacenes de perfumería se encuentra solamente los productos al clavel preparados según la fórmula siguiente:

Extracto artificial de clavel.

Espíritu de rosa.....	56 cents.
— de flor de azahar.....	28 —
— de flor de acacia.....	28 —
— de vainilla.....	112 —
Esencia de clavo.....	20 gotas.

Mezclar y filtrar después de algunos días.

El parecido de este perfume con el de la flor es tal, que el consumidor no duda jamás que este perfume no sea extraído realmente de la flor.

Polvo dentífrico de tanino.

Azúcar de leche.....	1,000 gramos.
Carmín laca.....	10 —
Tanino puro.....	15 —
Esencia de menta.....	20 gotas.
— de anís.....	20 —
— de azahar.....	10 —

Tritúrese el carmín con el tanino; júntese después poco á poco el azúcar de leche pulverizada y pásese por un tamiz de tela de seda no muy tupida; después se perfuma y se pasa de nuevo.

Es un dentífrico completamente inofensivo y de los más agradables que se fabrican.

Pasta de almendra para suavizar las manos.

Almendras amargas machacadas.....	750 gramos.
Agua de rosas.....	0,85 litros.
Alcohol rectificado.....	450 gramos.
Esencia de bergamota.....	85 —

Preparación.—Colóquense las almendras machacadas y 50 centilitros de agua de rosas en vaso que pueda resistir la acción del fuego; hágase cocer á un fuego muy suave é igual hasta que presenten el aspecto granuloso para transformarse en pasta; téngase cuidado de agitar sin cesar mientras dure la operación para que las almendras no se peguen al fondo del vaso y tomaría el producto un olor empireumático.

Una gran cantidad de esencia de almendras se volatiliza durante la operación; para evitar ésta en lo posible el operador debe activar la formación de la pasta.

Cuando las almendras estén cuasi cocidas se añade el resto de agua de rosas; después se coloca la pasta en un mortero, se tritura bien y se junta la esencia y el alcohol.

Antes de colocar el producto en tarros para la venta es conveniente pasarle por un tamiz no muy tupido para obtener una consistencia uniforme, y con mayor motivo si las almendras no se han molido bien.

También puede operarse de otro modo y con mejor resultado. Se muele la almendra en un molino, despojándolas antes de la película que las envuelve. Cuando estén bien molidas se humedecen con el agua de rosas; se cuecen para evaporar una parte de agua; cuando la pasta haya cocido y tenga una consistencia regular se deslíe con la cantidad de alcohol que se quiera, según lo más ó menos espeso que se desee el producto, y por fin, se pasa por un tamiz y se perfuma.

Jabón blanco de Windsor.

Jabón blanco de sebo.....	5,000	gramos.
— — de coco.....	2,500	—
— — de aceite.....	2,500	—

Perfume:

Esencia de carví.....	50	—
— de tomillo blanco....	50	—
— de romero.....	50	—
— de canela.....	25	—
— de clavo.....	25	—

RECETAS Y PROCEDIMIENTOS ÚTILES

Kola seca.

Kola fuerte.....	120	gramos.
Azúcar blanca.....	50	—

Se hacen disolver en caliente estas dos sustancias, y una vez disuelto se evapora hasta que la mezcla se trabe en jalea espesa por enfriamiento.

Esta masa se vuelve dura por la desecación, y cuando se quiera hacer uso de ella no hay más que humedecerla con agua, si es posible tibia.

Pintura inmejorable.

La mejor pintura ó barniz charolado de gran elasticidad, que jamás se cuarte, para pintar paredes, puertas, objetos de hierro, madera, yeso, etc., se hace hervir 500 gramos de aceite de linaza. En otra vasija se apagan 300 gramos de cal viva con 150 gramos de agua; tan luego como se efectúa la efervescencia de la cal se añaden 200 gramos de goma elástica derretida. Esta mezola, después de agitada bien, se vierte en el aceite hirviendo, se continúa agitando hasta que todo quede bien ligado, luego se pasa por un tamiz y se le añade el color que se le desea.

Almáciga para la madera.

Cuando las tablas de un tonel ó vasija se han abierto ó se ha hendido la madera y se quiere impedir se salga el líquido, es menester tapar las aberturas con una almáciga compuesta de ceniza fina tamizada y sebo mezclados é incorporados al fuego. Esta almáciga debe aplicarse caliente, pues se endurece y no se suelta de la vasija sin que se caliente. Debe observarse que no se ha de hacer demasiado espesa, pues sería muy costoso hacer una buena aplicación, y que solo se prepare el que se necesite en el momento. Esta almáciga sencilla y fácil aprovecha también para las muelas y bateles.

Licor de Kummel.

Esencia de comino.....	15	gramos.
— de cilantro.....	12	gotas.
— de hinojo.....	19	—
— de canela.....	12	—
— de limón.....	10	—
Alcohol á 90°.....	10	litros
Azúcar blanca.....	5	kílogrs.

Se pone en infusión durante ocho días las esencias en el alcohol; pasados dichos días, añádase jarabe de azúcar y el agua necesaria para reducirlo á 40° centígrados.

Para la coloración se añade un poco de cúrcuma en polvo, teniendo cuidado que sea en muy poca cantidad por tener algunas propiedades purgantes.

Loción para curar la caspa

Tintura de pimienta de Cayena.	100	gramos.
Glicerina blanca.....	400	—
Agua colonia.....	100	—
Agua comun.....	2	kílogrs.

Mézclense bien estos ingredientes y lávese la cabeza con esta loción todos días.

Tinta para marcar la ropa.

Para la ropa se emplean generalmente negras, pero puede también usarse encarnada, y así se asemeja más á las marcas hechas con algodón de este color. Se prepara tinta para este objeto mezclando albúmina con igual peso de agua, batiéndolo para que haga espuma y después se filtra: se añade bermellón bien tamizado y con ello se obtiene un líquido algo espeso. Con una pluma nueva se marca la ropa; después que el dibujo se haya secado, se pasa por el revés de la tela una plancha caliente que fije el color, el cual no es alterado por el jabón.

Mastic de vidriero.

El mastic que emplean los vidrieros para asegurar los cristales en los cercos de las ventanas se puede hacer caseramente con gran facilidad.

Tómese blanco de España y humedézcase poco á poco con aceite de linaza, amasándolo mucho encima de una losa plana de piedra, sobre la que se golpea, cuanto más, mejor, y de este modo queda hecho el ingrediente que se desea.

Después de su empleo debe pintarse encima todos los años si ha de resistir las inclemencias atmosféricas, pues de otra manera se reseca en los veranos, se ventea, se seca y cae, dejando los cristales sin más seguridad que las puntas con que se sujetaron en un principio, en cuyo caso por las puntas pasarán las aguas de lluvia á las habitaciones, si no se llena dicho requisito.

EL TESORO DEL MOGAR

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 JABONERIA MODERNA

(Continuación.)

Jamones. —Modo de elegirlos.

362. Para poder apreciar el estado de un jamón, lo más práctico es introducir un cuchillo hasta el puño en el mismo; si cuando se retira se observa que tiene

adheridos pedacitos de carne, y sobre todo si se nota que despiden un olor desagradable, es señal evidente que el jamón está mal salado, y por lo tanto, en mal estado para su conservación.

363. Cuando se compra jamón es necesario elegirle grueso y no muy largo, y sobre todo cuidar mucho de que la carne presente buen aspecto.

364. El cerdo es el animal más propenso al desarrollo de un parásito, cuya enfermedad es terrible.

365. La trichina que es el nombre con que se la designa, es un insecto apenas perceptible, de un milímetro de largo, que produce en el organismo desórdenes espantosos, terminando siempre por la muerte.

366. La carne de puerco atacada de trichina, presenta un color más oscuro que el habitual, con pequeñas manchas blancas, que no son otra cosa que *kistes* ó pequeñas vejigas que contienen la trichina.

367. El mejor medio de librarse de las consecuencias de esta enfermedad, consiste en no comer la carne de cerdo más que bien cocida.

368. Los jamones se conservan de diferentes modos, si bien empleando siempre como principal agente la salmuera.

369. Los ingleses los preparan del modo siguiente. Se toman:

Azúcar morena.....	2 kilos.
Sal ordinaria.....	9 —
Salitre.....	5 gramos.

370. Se mezclan estas sustancias y se hacen secar por medio de una estufa ó en una cacerola; cuando haya secado perfectamente se muele para reducirlo á polvo fino, después se espolvorean con esta mezcla los jamones y se les conserva en esta salmuera durante veinticinco ó treinta días, cuidando, sin embargo, de que no estén enteramente cubiertos.

371. Pasado este periodo de tiempo se colocan al aire hasta que hayan secado completamente.

372. La cantidad indicada es más que suficiente para el salado de cuatro jamones de tamaño ordinario.

373. Los jamones de *Wesphalia*, muy apreciados por algunos, están preparados al humo, sometiéndolos primeramente á la siguiente preparación.

374. Se salan y después se colocan en barricas, pero oprimidos de tal modo que la salazón penetre con dificultad en el interior de la carne.

375. Se conservan en este estado de quince á veinte días, pasados los cuales se extraen de la barrica para suspenderlos en la chimenea, en donde se quema madera de haya, pero cuidando de colocarlos á tal altura que no pueda alcanzarles el humo caliente, colocándolos después de quince ó veinte días en paraje seco.

376. Otro de los medios para la conservación de los

jamones consiste en colocar sobre una mesa la piera recién cortada y espolvorearla con sal.

377. En este estado se conserva durante veinticuatro horas; pasado este tiempo se limpia bien de la sangre que pueda tener adherida, así como la sal por medio de un paño mojado, y se coloca en la salmuera siguiente:

378. Se toman por cada 32 kilos de carne, 500 gramos de azúcar morena, 2.000 de sal y 125 de salpetre; se mezclan estas sustancias en 6 litros de agua y se calienta hasta ebullición, removiendo durante este tiempo la salmuera, espumándola y terminando por pasarla por una manga de franela cuando haya enfriado.

379. Hecho esto se coloca la carne en una barrica y se distribuye en cada capa de ella una poca de pimienta y clavo molido y otra poca de la salmuera anteriormente indicada, volviendo la carne cada tres días para que tome bien el aliño, y al cabo de quince ó veinte días se retira de ella y se expone al humo, teniendo cuidado de que lo reciba frío.

380. Si el humo es continuo, con diez ó doce días que los jamones estén expuestos á él, será suficiente. Los jamones así preparados tienen un sabor y un gusto exquisitos.

Leche.—Su conservación.—Medio de conocer las adulteraciones.

381. Entre los diferentes medios que existen para conservarla, el mejor es el siguiente:

382. Por cada litro de leche se le mezclan 60 gramos de azúcar blanca y se calienta á baño maría en caldera de fondo plano y no muy profunda.

383. Durante el tiempo que dura la operación se agita con una espátula de madera hasta que haya evaporado una quinta parte por lo menos de su volumen.

384. Llegada que sea al punto de ebullición, se retira de la lumbre y se envasa en cajas de hoja de lata, las cuales se sumergen en un baño maría durante media hora á una temperatura de 100°; pasado este tiempo se tapan, cuidando de soldarlas muy bien.

385. Si la evaporación se ha hecho bien y cuidadosamente, se obtiene un producto que puede conservarse algunos años sin perder nada de su gusto y sabor agradable.

386. Otro de los medios de conservación de la leche, consiste en fundir 8 gramos de sal tártaro neutro en media botella de agua caliente, mezclando por cada botella de leche dos cucharadas de esta disolución.

387. Para evitar que la leche se corte no hay más que emplear un gramo de bicarbonato de sosa por litro de leche.

388. El medio más rápido y sencillo para cuajar la leche, consiste en frotar el interior de la vasija en que se ha de colocar con tomillo salvaje ó serpol.

389. Las adulteraciones de la leche suelen ser tantas y tan variadas, que únicamente el análisis químico puede darlas á conocer.

390. Hay, sin embargo, dos de ellas que su reconocimiento es en extremo fácil, tales como la adulteración de agua y la de féculas, como almidón y harina, etcétera, etc.

391. Para saber si una leche contiene agua no hay más que pesar un volumen dado de la leche sospechosa con otro volumen igual de la que se tenga la seguridad que no está adulterada; la que tenga agua será más pesada, pues cuanto más pura es la leche es tanto más ligera.

392. La adulteración feculenta se conoce vertiendo unas gotas de iodo en la leche sospechosa, porque esta mezcla le comunica un tinte azul más ó menos fuerte, según la cantidad de sustancia feculenta que haya sido sofisticada en la leche.

Legumbres.—Diferentes medios de conservación.—Su cocción en aguas salobres.

393. Entre los diferentes medios que se emplean para su conservación, los más aceptables son los siguientes:

394. Para conservar las judías verdes, se empieza por despojarlas de los dos extremos, colocándolas en agua fría.

395. Una vez hecho esto se coloca al fuego una caldera de agua ligeramente salada haciéndola cocer, y cuando ha llegado á este punto se vierten en ella las judías, retirándolas á los dos ó tres minutos, colocándolas nuevamente en un vaso con agua fresca, en donde quedan hasta su completo enfriamiento.

396. Después de esta preparación se las deja escurrir y se colocan en una salmuera compuesta de 6 partes de sal por 15 de agua, se cubre el tarro ó vasija en que se han de conservar con una capa de aceite, y se tapa herméticamente cuidando de ponerlas en sitio fresco.

397. Conviene tener presente que cuando se utilicen para condimentarlas es preciso despojarlas de la salmuera por medio de agua fresca.

398. Igual procedimiento es aplicable para la conservación de los guisantes, habas y demás legumbres.

399. Pueden igualmente conservarse preparándolas y lavándolas como anteriormente se ha dicho, escurriéndolas después y colocándolas en un tarro mezcladas con sal molida.

400. Pasados unos días en esta disposición se decanta el líquido que habrá producido y se colocan en otro tarro con manteca fundida.

401. Cuando la manteca haya enfriado se cubre con aceite de oliva, para de este modo asegurar su conservación.

402. El acetato de sosa posee la propiedad de evi-

tar toda fermentación; así es que es una sustancia preciosa para asegurar la conservación de un gran número de sustancias orgánicas, utilizándose, por lo tanto, para las legumbres.

403. A este fin se colocan las materias vegetales en un gran depósito de madera ó barro, mezclándolos con una cuarta parte de su peso con el acetato reducido á polvo.

404. Esta sal se apodera y absorbe el agua de las legumbres, particularmente si están colocadas en sitio donde la temperatura sea algo elevada.

405. Antes de emplear esta sal en la conservación de las legumbres, conviene escaldarlas para que pierdan su natural rigidez, así como es preciso que antes de condimentar las legumbres conservadas con el acetato, se tengan sumergidas por lo menos veinticuatro horas en agua fría, cociéndolas después como ordinariamente.

406. Su conservación por secación es mucho más fácil, reduciéndose á colocar las legumbres sobre un lienzo para que éste absorba la humedad, secándolas después al sol ó al horno.

407. Cuando se quieren utilizar se ablandan con agua caliente hasta el punto de ebullición.

408. Las legumbres cuecen mal en aguas salobres ó de pozo, resultando siempre duras.

409. Este inconveniente es, sin embargo, muy fácil de evitar, mezclando dos gramos de subcarbonato de potasa por cada cubo ó cántaro de agua que se emplee en la cocción.

410. Esta adición descompone la sal calcárea, quedando el agua en la mejor disposición para cocer perfectamente las legumbres, y especialmente las judías, que adquieren un gusto muy agradable.

411. El subcarbonato mezclado en el agua no puede ejercer acción alguna perjudicial á la salud, sino que por el contrario, hace el agua más ligera, y por lo tanto, de más fácil digestión.

(Se continuará.)

REVISTA DE MERCADOS

Precios corrientes de primeras materias.

MÁLAGA.

SALVO VARIACIÓN

DICIEMBRE 1892

Acete 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.

Acete de coco.—Cuarterolas de 200 kilos á 44 reales arb.; en lata de 1 1/2 arb. peso bruto 46 rs. arroba.

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

Acete 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 coquinas	» 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 20 rs. el saco de 50 kilos con envase.

Azufre en grana.—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.

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

Azufre 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, ídem 61.65.

Coprah de Harbourg, primera calidad, M. 45, ídem 55.50.

Coco Ceylán, M. 45, ídem 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.

Ídem íd. íd. Destilación, 95.

Sin transacciones.

Oleína.—Mercado oficial: Saponificación, 54.

Ídem íd. íd. Destilación, 47.

Glicerina.—Ídem íd. Saponificación, 52.50.

Ídem íd. íd. 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.

C. C. N.—*Canjagar*.—En mi poder su grata fecha 2 del corriente, así como la libranza que le era adjunta. Con este mismo número le remito los que me reclama. No tiene por qué agradecernos la espera, puesto que nuestro mayor gusto es el de complacer á nuestros abonados.

F. C.—*Novelda*.—Contesto á su grata fecha 30 de Noviembre, manifestándole que puntualmente se le han remitido los números desde 1.º de Octubre cada semana.

Con el de hoy le volvemos á hacer otra remesa de los mismos, que supongo llegará á sus manos, confirmando la de nuestro Director de esta fecha.

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.

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

Se venden:

2 prensas hidráulicas verticales.

2 íd. íd. horizontales.

3 bombas íd.

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.

OBRAS UTILES

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

EL PERFUMISTA, por D. Manuel Llofríu. 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.

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 —
— — — oleina.....	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.

2015-713

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

1526

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 erujo.

Oleínas blanca y roja.

Sebos extranjeros y del país.

Sosa cáustica de 77°, 70° y 60°.

Potasas y sal de sosa.

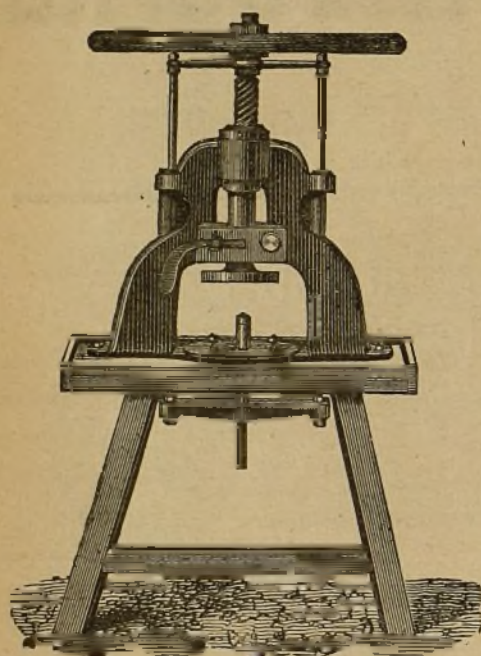
Silicatos de sosa, jaboncillo, resinas de todas clases y procedencias, colores, etc., etcétera.

2005

3152

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

2010

Pídanse catálogos ilustrados.

50/52

Á NUESTROS SUSCRIPTORES

OFRECEMOS

500 cartas comerciales rayadas, en magnífico papel pergamino satinado con su membrete correspondiente.

Pesetas 6.

1.000 id. id. id.

Pesetas 10,

franco y libre de todo gasto en cualquier punto de España en paquete certificado.

PÍDANSE MUESTRAS.

Pago adelantado en libranza del Giro mutuo ó de la prensa ó en sellos de correo de 25 céntimos y menores.

NOTA. Para evitar equivocaciones en la impresión de los membretes mándense en los encargos las señas bien claras.

La sección comercial de LA JABONERÍA MODERNA.

KARL KRAUSE, LEIPZIG

Maquinas para la fabricacion

2009

DE

51/52

CAJAS Y OBJETOS DE CARTON

KARL KRAUSE, LEIPZIG

Silicato de sosa

CONCENTRADO

VON BAERLE & WÖLLNER

2008

Worms ⁵¹ Rin y Basilea.

52/52

G. W. REYE & SOEHNE, HAMBURGO
INSUPERABLE



POLVOS PARA LIMPIAR METALES

2018 **SILICA** 38/52

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

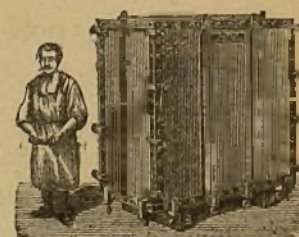
HAMBURGO

43/52

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.