

Las leyes y las disposiciones generales del Gobierno son obligatorias para cada capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro dias despues para los demas pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de Noviembre de 1837.)



Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los Boletines oficiales se han de remitir al Gefe político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los editores de los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta disposicion á los Señores Capitanes generales. (Órdenes de 6 de Abril y 9 de Agosto de 1839.)

## BOLETIN OFICIAL DE LEON.

### ARTICULO DE OFICIO.

#### Gobierno político.

Seccion de Presupuestos. = Núm. 563.

CIRCULAR.

Sin embargo de lo prevenido en la ley de 8 de Enero de 1845 y circulares de este Gobierno político de 19 de Setiembre, 14 y 25 de Octubre próximo pasado insertas en los Boletines números 115, 124 y 128, varios Ayuntamientos no han presentado los presupuestos municipales para el año próximo venidero de 1848, dejando otros de acompañar por separado la propuesta para cubrir el déficit de sus gastos; y no pudiendo por mas tiempo, tolerar semejante apatía, he acordado prevenir á los Alcaldes de los mismos que si al preciso término de ocho dias no lo han verificado, les exigiré mancomunadamente con los demas concejales incluso el secretario, la multa de 20 ducados con que les conmino, pues por la falta de tan indispensables documentos se retrasa considerablemente un servicio de tanto interés para los pueblos. Leon 19 de Noviembre de 1847. = Juan Herrero.

1.ª Seccion. = Núm. 564.

Habiendo notado que muchos Alcaldes, Ayuntamientos y otras corporaciones y funcionarios, se dirigen á este Gobierno político, mencionando en sus comunicaciones diferentes asuntos inconexos entre si; he creido oportuno prevenirles por medio de esta circular, que no mezclen asuntos diversos en un mismo oficio, pues debiendo promover cada negocio un expediente separado y acompañársele todos los datos y papeles que le sean respectivos, es en sumo grado embarazoso é informal, el hacer meras referencias en ellos, y muy dilatorio y perjudi-

cial á su pronto despacho, el devolvérseles para que los remitan en la forma que queda indicada, como me veria precisado á verificarlo si á pesar de este aviso, no lo egecutasen en lo sucesivo del modo que prevengo, en la inteligencia que del retraso que esperimente el despacho de los negocios serán responsables los causantes. Leon 17 de Noviembre de 1847. = Juan Herrero.

Direccion de Gobierno. (Ayuntamientos.) = Núm. 565.

Estando próximó á finalizarse el presente mes sin que la mayor parte de los Alcaldes hayan remitido á este Gobierno político la lista de electores y elegibles definitivamente rectificada en la forma que previene el artículo 25 del reglamento para la egecucion de la ley, les prevengo que si para el 1.º del mes próximo no lo verificasen exigiré la responsabilidad á los morosos y la multa á que se hayan hecho acreedores por la falta de cumplimiento á lo prevenido por las leyes del particular. Leon 22 de Noviembre de 1847. = Juan Herrero.

Direccion de Gobierno. = Núm. 566.

*El Juez de 1.ª instancia de Sahagun con fecha 15 del actual me dice lo que sigue.*

»A las 9 de la noche del 9 del corriente en el sitio llamado Cordel de las merinas término del pueblo de Castrotierra de este partido, fue robado Pio Triguero vecino del mismo á quien despues de maltratarle le quitaron cuatro napoleones, seis rs. en plata, catorce cuartos en calderilla, y dos pañuelos de hilo pequeños, el uno de por hacer.

Los ladrones fueron tres, y sus señas segun el robado son las que contiene la adjunta nota. Ruego á V. S. se sirva dar sus órdenes á los dependientes de proteccion y seguridad pública y Alcaldes constitucionales, encargándoles su captura, y remision á este Juzgado.»

*Lo que se inserta en el Boletin oficial á los fines que expresa el indicado Juez de Sahagun.*

Leon 20 de Noviembre de 1847. = Juan Herr.

*Señas de los ladrones que robaron á Pio Triguero en la noche del 9 del corriente.*

Uno como de 50 años, estatura regular, corrido de patilla, delgado de cara y cuerpo, cachucha negra.

Otro de estatura 3 pies, vestido de paisano, capa de vuelta.

Otro con capa ó capote, pelo negro, este estuvo desviado del sitio de la ocurrencia con una carabina ó escopeta en la mano.

Direccion de Gobierno. = Núm. 567.

*El Juez de primera instancia de la Bañeza con fecha 16 del actual me dice lo que sigue.*

»En este Juzgado y por la escribanía de D. Miguel de las Heras se está siguiendo causa criminal de oficio por la extraccion de varios efectos, de la iglesia del ex-monasterio de San Esteban de Nogales, en la que con otros resultó reo Pedro Ballesteros, soltero, natural de Felechares, cuyas señas se espresan á continuacion; y despues de haberle hecho culpa y cargo, por auto de 12 de Setiembre último, se mandó que la prision acordada, en esta villa y sus arrabales contra el referido Ballesteros, se entendiese en su pueblo y término de Felechares, lo que se le hizo saber.

Ahora ha llegado á mi noticia que el espresado Pedro ha quebrantado dicha cárcel por lo que lo pongo en conocimiento de V. S., á fin de que se sirva insertar dicha fuga en el Boletin oficial de la provincia, para que las Justicias de los pueblos en donde el espresado Pedro fuese habido lo conduzcan preso con la seguridad necesaria á este Juzgado.»

*Lo que se inserta en el Boletin oficial con espresion de las señas del Ballesteros, á los efectos que se espresan. Leon 20 de Noviembre de 1847. = Juan Herr.*

#### *Señas.*

Estatura cinco pies cumplidos, ojos castaños, barba poblada, color moreno, edad 35 años: andaba con una muleta por que decia padecer de reuma.

#### ANUNCIOS OFICIALES.

*Lic. D. José María Barban, Juez de 1.ª instancia de Villalon y su partido.*

Por el presente y término de treinta dias primeros y siguientes al de la publicacion de este edicto, se cita, llama y emplaza á José Menendez, natural y vecino del pueblo de Sosas de Lacedana Ayuntamiento de Villablino partido de Murias de Paredes, y á José Díaz Faes soltero, residente que ha estado en Madrid, para que se presenten en la cárcel nacional de este Juzgado y á contestar los cargos que contra ellos resultan y defenderse en la causa que se sustancia por la fuga de los mismos y Carlos Fernandez de la cárcel de Ceinos el pri-

mero de Agosto último, pues si lo hiciere serán oidos, y de no, la causa se sustanciará en su rebel-día parádoles el perjuicio que haya lugar. Dado en Villalon á catorce de Noviembre de mil ochocientos cuarenta y siete. = José María Barban = Por su mandado, Domingo Garzon.

*D. Manuel Angel Gonzalez, Juez de primera instancia de esta villa de Ponferrada y su partido.*

Por el presente cito, llamo y emplazo á Ramon Gonzalez, natural de Salas de los Barrios, contra quien en este mi Juzgado se sigue causa criminal de oficio por robo de una sábana de lienzo y otra de estopa y lana, que en el país llaman gerga, á D. Rosendo Valdés de esta vecindad, para que se presente en la cárcel pública de esta cabeza de partido en el término de treinta dias, á responder a los cargos que le resultan en dicha causa: que si así lo hiciere, se le oirá y administrará justicia, bajo apercibimiento de que no presentándose en el término prefijado, se seguirá la causa en su rebeldía, y los autos y diligencias que ocurran se notificarán en los estrados, parádoles el mismo perjuicio que si se le hicieren en persona. Dado en Ponferrada á 16 de Noviembre de 1847. = Manuel Angel Gonzalez. = Pedro Pombriego.

*Lic. D. José de Castro, Juez de 1.ª instancia de este partido judicial.*

Por el presente, cito y llamo á todos los que se crean con derecho á la phtencion y goce de la capellanía colativa familiar titulada de misa de alba, fundada por D. J. Muñoz, en la Iglesia parroquial de Sta. María de Cea, vacante por muerte de D. Manuel Villacorta, presbítero cura párroco que fué de Villavelasco; á la que se ha presentado opositor Juan García, vecino de Cea, para que dentro de treinta dias contados desde el en que se inserte en el Boletin oficial de esta provincia, comparezcan en este Juzgado, y por la Escribanía del referendante por medio de procurador con poder bastante, á deducir la accion que les asista, pues les oiré y administraré justicia, apercibidos, que si pasado dicho término no lo verificasen, se entenderán las actuaciones con los estrados de este Juzgado, y les parará el perjuicio que haya lugar. Dado en Sahagun á diez y seis de Noviembre de 1847. = José de Castro. = Ante mí, Lorenzo Felipe y Godos.

Se halla vacante la plaza de Cirujano del pueblo de Villalba al que estan agregados los Ayuntamientos de Fresno del Río y Mantinos, distantes de este el primero media legua al Norte y el segundo á igual distancia al Mediodía; su dotacion consiste en 24 cargas de centeno y otras dos que aproximadamente sacará de los que se aleitan en sus casas, casa pagada y puede ajustarse con algun otro pueblo limitrofe; el salario se cobra por los Ayuntamientos. Los sujetos que quieran solicitar dicha plaza dirigirán sus solicitudes á cualquiera de los tres Ayuntamientos francos de porte en todo el mes de Noviembre. Villalba de Guardo 10 de Noviembre de 1847. = Apolinar Alonso.

*Concluye el artículo de Agricultura y economía Rural.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ne tener mucho cuidado cuando el tiempo está tempestuoso, porque entonces la leche se coagula muy pronto y es preciso separarla al momento.

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

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

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

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

que la rodaja ó disco de su extremo choque ligeramente con el fondo de la mantequera: en el verano debe ser el movimiento muy lento y regular, y en el invierno mas vivo y sostenido.

En el sonido que resulta de la agitacion de la crema, se conoce cuando se reune la manteca; al principio es aquel sordo y profundo, como producido por un cuerpo mas espeso, pero segun que adelanta la operacion se hace mas claro y fuerte, efecto de que la manteca se va separando y queda solo la parte líquida ó suero. Debe continuarse batiendo hasta que sea muy notable la libertad con que se mueve el batidor en el interior de la mantequera. Por fin se continua hasta tanto que toda la manteca queda pegada á las paredes de la mantequera; procediendo entonces á recogerla. La crema tarda mas ó menos en convertirse en manteca segun la estacion, la forma y mecanismo de la mantequera y otras varias circunstancias. En verano basta por lo comun media hora ó poco mas, pero en invierno hay casos en que no alcanza medio día. La temperatura mas favorable para batir la manteca es la de 11 ó 15 grados del termómetro centígrado; si es mayor disminuye la consistencia y es menor el producto y de peor calidad.

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

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

#### AVISO INTERESANTE AL CLERO.

Se halla legalmente constituida la sociedad general de Socorros Mútuos del clero, en todos los obispados del Reino; pasan de 5,000 los Socios inscriptos por acciones de 60 rs. cada una, cuyo resultado son dos rs. diarios por cada accion y una misa anual cada Sócio en favor del que lo sea; el término de admision es muy corto ya pasados los nueve meses de la instalacion de la Junta directiva en Madrid. El obispado de Leon cuenta en su seno dos ó tres comisiones subalternas, ya formadas; la de Leon ha tenido lugar el 29 del pasado, y aun son admitidos los señores Sacerdotes que gusten inscribirse, lo que el infrascrito tiene el honor de avisar á todos los de la provincia para su gobierno.

Leon 6 de Noviembre de 1847.—Domingo Hevia, Secretario.

En el dia 14 del corriente Noviembre se extravió de la Granja de S. Antolin, una mula lechar pequeña, negra y mobina, tiene dos picadas en el pelo, una en la parte superior de la cola, otra mas arriba; se suplica á el que la haya recogido, avise á Isidoro Alvarez vecino de Cabrereros del Rio el que pagará el hallazgo y la manutencion.

#### DOÑA BLANCA DE NAVARRA.

*Crónica del siglo XV. por D. Francisco Navarro Villoslada, tercera edicion, corregida y aumentada con la segunda parte intitulada: Quince dias de reinado. Grabados egecutados por los mejores artistas españoles.*

#### PROSPECTO.

Constantes los editores en sus pensamientos de publicar magnificas ediciones de las obras que mas aceptacion obtengan, ninguna como la presente podrían ofrecer á sus lectores que á la circunstancia de una inmensa popularidad reuna la de ser original. Si en nuestros hábitos de publicidad estuviere el reimprimir los elogios que la prensa unánime, y los primeros críticos han tributado á esta novela, formaríamos un tomo casi tan abultado como la obra. Dos ediciones numerosas se han agotado en muy poco tiempo; dos periódicos la han publicado en sus columnas; y en ultramar se han hecho tambien reimpressiones furtivas de la interesante crónica del señor Navarro Villoslada.

Pero el pensamiento moral que el autor trató de desenvolver en ella no quedaba completo en la *Primera parte*, y ahora presentamos el complemento en la *Segunda* que por primera vez aparece ante el público con el título de

#### QUINCE DIAS DE REINADO.

Los personajes que en esta figuran son los mismos de *Doña Blanca de Navarra: Gimeno, Inés, doña Leonor, y el conde de Lerin*, todos vuelven á la escena interesando mucho mas vivamente que en la *Primera parte*.

Nada mas decimos: queremos ser tan parcós en elogios y promesas, como exactos en cumplirlas y breves en nuestros prospectos. El público que conoce las ediciones del *Quijote*, de *Matilde*, de *Nuestra Señora de París*, del *Judio Errante* y de los *Misterios de París* hará justicia á la edicion presente.

#### Condiciones de la suscripcion.

Toda la obra constará de un solo tomo de unas 30 entregas con preciosos grabados, láminas sueltas y el retrato de *Doña Blanca* y el del *Autor* perfectamente litografiados.

Se repartirá por entregas de 16 páginas de impresion, con grabados intercalados y una magnífica lámina suelta á dos colores como las que se reparten en el *Quijote*.

Cada semana se repartirá una entrega, y cuando se adelanten los grabados se darán mas amenudo.

Se suscribe en esta ciudad en la librería de la Viuda é Hijos de Miñon.

LEON: IMPRENTA DE LA VIUDA E HIJOS DE MIÑON.