

PAPEL PERIÓDICO DE LA HAVANA

Del Domingo 21 de Diciembre de 1794.

Observaciones meteorológicas.

Diciemb. 94	Termómetro			Barómetro			Vientos.		Meteoros
	Mañ.	Tard.	Noche	Mañ.	Tard.	Noche	mañ.	tard.	
	á las 7	á las 1	á las 10	á las 7	á las 1	á las 10			
	Grad.	Grad.	Grad.	Pl. Ls.	Pl. Ls.	Pl. Ls.			
13	20	21	21	27 11	27 10	27 10	E	E	Dia cl. con nub.
14	20	21	20	27 11	27 11	27 10	E	E	Dia cl. con nub.
15	19	21	20	27 10	27 10	27 9	ESE	E	Dia claro.
16	20	22	21	27 10	27 9	27 10	ESE	ESE	Dia claro.
17	19	21	19	27 11	27 10	27 11	E	E	Dia claro.
18	19	21	19	27 11	27 9	27 10	SE	S	Dia claro.
19	19	19	18	27 9	27 10	27 11	NO	N	Llu. p. l. m. d. c. n.

MODO DE HACER UNA BUENA COLA CON HARINA DE trigo. (*)

Hacese una cola buena con la harina de trigo, aunque algunos pretenden que se saca mas fuerte quando se emplea para ella la harina de centeno, y que todavia sería mejor si se usase de la del trigo negro ó sarraceno.

Sea de esto lo que fuere, para hacer buena cola de harina es preciso comenzar formando en un caldero una especie de pasta blanda, mezclando poco á poco la harina con agua caliente, y removiendo continuamente con un cucharon de palo como quando se hace papilla para las cristuras. Despues se pone el caldero al fuego, y removiendo continuamente la cola de de que empieza á humear, se le añade agua

(*) Memorias instructivas y curiosas. Tomo VIII. página 275.

á medida que se espesa, porque debe quedar bien cocida, y se cuida de que el agua sea en mayor porcion que la que se evapora, fin de que la cola resulte líquida. Quando se la puede emplear estando todavia caliente, se estiende mucho mejor que quando está fria; pero los fabricantes de naipes, que necesitan de buena cola, han llegado á conseguir poderla extender muy bien aun que esté fria, valiéndose para ello de la preparacion siguiente.

Sobre quarenta partes de agua echan quatro partes de harina de mejor, bien cezuda, y parte y media de almidon; todo esto por medida, y no por peso. Deslien separadamente, y á mano la harina y el almidon con agua tibia, de suerte que se haga una papilla clara, y luego echan ambas cosas en una caldera en que el agua comienza ya á herbir. Hecho esto, revuelven el todo fuertemente con un troncho de escoba para que se incorporen bien la harina y el almidon, y mantienen hirviendo lentamente la caldera por cinco ó seis horas, hasta que la cola despidе un olor de papilla bien cocida, y que untándose con ella las manos, y apretándolas una con otra cuesta trabajo separarlas. En estando en este estado la echan en cubetas y á medida que se enfria, la revuelven con una espátula; y quando ya ha llegado á enfriarse la echan poco á poco en un tamiz de cedra, por el qual la pasan con el auxilio de una brocha. De esta suerte queda blanda, y en estado de poderla emplear aunque esté fria.

Las obleas no son otra cosa que una cola de harina, que no ha fermentado, y que se hace secar entre dos planchas de fierro calientes.

La cola de almidon puro es mas fuerte que la de harina, pero tambien es mas cara. Los fabricantes de naipes llegan con la mezcla de estas dos substancias á hacer una cola buena, que les cuesta menos; y yo la he sacado muy buena con el almidon, y una agua ligera de goma arabiga.

Tambien puede aumentarse la fuerza de esta cola haciendola con almidon, y agua en que antes se haya disuelto un poco de cola de pescado.

Del mismo modo, con poca diferencia, es como hacen los sombreros la cola á que dan el nombre de aderezo. En catorce libras de agua echan dos libras de goma comun, media libra de goma arabiga, dos libras de cola fuerte buena, y un quartillo de hiel de vaca.

La goma arabiga sola, disuelta en agua (y mucho mejor en buen espiritu de vino) dá un licor que pega muy prontamente, y que se prepara con gran facilidad. Lo principal consiste en que no tenga demasiada agua, y en que haga hilo entre los dedos, y el defecto que tiene en empleandola sola es el de ser vidriosa. La hay blanca y ru-

bia, y esta que es la mas barata, pega tan bien como la blanca, aunque no tan prontamente, y dexa un sedimento inútil. La blanca sirve á los pintores de miniatura para dar tenacidad á sus colores sin alterarlos la vivacidad.

La goma alquitra, de que los boticarios se sirven para hacer sus trociscos, entra tambien en algunas composiciones propias para encolar.

NOTICIAS PARTICULARES DE LA HAVANA.

Ventas Vino de Burdeos de superior calidad, acomodado en botellas para pasar alegremente las pasquas. En la casa esquina contigua á esta Imprenta darán razon.

Porrones de ubas á 10 reales. D. Joseph Rante, que vive en una accesoría de la casa de D. Bernabé Martínez de Pinillos num. 99 dará razon.

Una Negra de 17 á 18 años, muy robusta y sin tachas, en 250 pesos libres. En la calle de la Sabana num. 6 darán razon.

Otra, bozalona, en 275 pesos. En la calle de Villegas num. 18 darán razon.

Otra, inglesa, buena lavandera y mediana cocinera, sana y sin tachas, en 350 pesos libres para el comprador. En la esquina de la casa del Sr. Coronel D. Martin de Aroztegui darán razon.

Dos Negros de nacion carabalí, el uno es de edad de 20 años, nombrado Joseph Trinidad, calsero y alb. ñil, sano y sin tachas, en 350 pesos libres, y el otro de edad de 24 años, nombrado Joseph Maria, carretilero y con principios de albañil, sano y sin tachas, en 300 pesos libres. En la calle de Villegas num. 24 darán razon.

Una chiva isleña, recién parida, con sus dos chivitos, grande, y abundante en leche. En la calle de Luz num. 149 darán razon.

Un sitio en el partido de los Güines, compuesto de seis caballerías de tierra, tres abiertas y una sembrada de caña: la tierra es negra buena para ingenio, con proporción de agregar mas caballerías, y superior territorio para un famoso potrero, con su zanja, platanal y otras viandas, por la mitad de rebaxa de su tasacion. En la calle de Compostela, frente al cabildo de arará num. 242 darán r.

Una casa situada en la loma nombrada Jacoméno partido de Luyanó, una legua distante de la Ciudad camino Real de San Miguel, que tiene buen juego de brochas, pasadizo, patio, cocina, platanal, una buena tienda en la esquina, y varios arbolitos. D. Pedro Comesaña, que vive en la misma casa dará razon.

Una caja de Capilla con los ornamentos, Caliz, y todo lo demás necesario. D. Raymundo Valdés, que vive en la quadra de la Carnicería dará razon.

La Goleta nombrada Nuestra Señora de la Caridad, su Patron

Juan Antonio Ximenes, que se halla acclada en el surgidero de Batabanó, bien aperada de todo lo necesario. D. Joseph Antonio de Arreguí, que vive en la calle de San Ignacio núm. 186 dará razon de su precio.

Una volante calada, nueva, hecha à todo costo por el maestro Pedro Nolasco Estrada, en precio de 370 pesos. En la calle de la Havana núm. 225 darán razon.

Alcauciles à dos reales libras, y alcaparrones à real la libra. D. Cristobal Cruet, que vive en la calle de los Oficios núm. 15 d. r.

Quien necesitare una criandera blanca, de buenas circunstancias, y de excelente y abundante leche, acuda à la calle del Hoyo de la Artamisa núm. 157 donde darán razon.

Pérdidas Se ha extraviado un hilo de perlas. El que lo encontrare, acuda con él à esta Imprenta donde se darán sus señas, y el correspondiente hallazgo.

Tambien un pilon de romana grande de bronce, con las marcas de los años 90 91 92 93 y 94. D. Cristobal Cruet, que vive en la calle de los Oficios núm. 15 dará una buena gratificacion à quien se lo entregare.

Esclavos del Rey pertenecientes à la Real Factoria de Tabacos que andan fugitivos. Jacinto Sanchez, de nacio mandinga, como de 21

años, con agujeros en las orejas, redondo de cara, y en el costado derecho una cicatriz. Augustin Amate, de la misma nacion, como de 19 años, con las dos orejas agujereadas, y en el costado izquierdo una cicatriz larga. Se gratificarà en la dicha Factoria à quien diere noticia de ellos ó los entregare.

Novillos Mañana Lunes 22, si el tiempo lo permite, habrá una corrida de diez Novillos, con varios juguetes que divertirán al Público.

Entradas de Embarcaciones.

De Veracruz en 17 con 30 dias de navegacion Bergantin el Rosario, conduce algodón y otros frutos para Europa: su Capitan D. Jayme Paulino.

De Jamayca en 18 con 27 dias Goleta americana la Industria conduce algodón y otros frutos para las provincias unidas: su Capitan Mester Him.

De Cartagena de Indias en ida con 15 dias Goleta Correo de M. la Gaiga, conduce pliegos de Real servicio y su rancho: su Capitan D. Vicente Lopez Lage.

De Rio Lagarto en 19 con 21 dias Goleta Carmen, conduce por cuenta de la Real Hacienda su Patron Don Melchor Rodriguez.