

parecido de alguna utilidad el indicar las diferentes especies que se confeccionan con ellos, bien sean solos ó mezclados entre sí, ó con otras sustancias alimenticias.

De la harina de espelta empleada con mas levadura que para la de trigo, muy bien trabajada la masa con agua caliente, dejándola sazonar por muy poco tiempo y cocida en horno que no esté fuerte, resulta un pan ligero, blanco y de fácil digestion.

El pan de centeno bien hecho, no es pesado y se conserva casi sin perder ninguna de sus cualidades: es fresco, saludable, suave al tacto y despide un olor como á violeta; pero se agreea pronto y es necesario saber prepararlo bien. Para hacer la levadura se debe emplear la mitad de la harina con agua caliente, se dá á la masa mas consistencia que á la de trigo, se pondrá menos fuerte y el pan permanecerá en él por mas tiempo.

Para el pan de cebada se hace la levadura mas firme empleando la mitad de la harina: la masa se trabajará y regará bien y se dará la misma coadura que al pan de centeno. Este pan por mas bien trabajado que esté, es siempre seco, duro y quebradizo: su miga no es esponjosa ni flexible y conserva muy poco tiempo la propiedad de estar tierno y húmedo.

El pan de maiz es pesado y frio: su manipulacion es bien conocida en el país y por lo tanto nos abstenemos de indicarla.

El pan de trigo sarraceno ecsige tanto trabajo como el de cebada: se conserva fresco por poco tiempo y es insoportable cuando está estadizo.

El pan de papas sin mezcla de harina es blanco; pero conserva el gusto herbáceo propio de su especie.

De todas las harinas de que se puede hacer pan, se hacen misturas, que corrigen ó disimulan los defectos que aquellas tienen cuando se amasan solas.

Las mejores misturas son siempre las que tienen por base la harina de trigo.

Mitad y mitad de harina de trigo y de centeno dan un pan bueno, sabroso y nutritivo.

La harina de cebada mezclada con la de trigo ó la de centeno produce un pan tierno, fresco y dulce.

La harina de maiz mezclada con igual cantidad de harina de trigo, cebada ó centeno dá un pan muy agradable á la vista y al gusto: no es muy ligero, pero fermenta perfectamente y tiene un color hermoso.

La harina de trigo sarraceno puede tambien mezclarse con la de trigo, centeno y cebada, en cuyo caso el pan será menos malo que cuando se amasa sola.

Las papas cocidas, machacadas y perfectamente desechas con un rodillo de madera; se mezclan con la levadura preparada el dia anterior y con la harina destinada al amasijo, se amasa el todo bien con agua caliente, se deja la masa que sazone bien y se cuece en horno bien caliente y á puerta cubierta. Este pan es excelente y muy nutritivo.

Todas estas misturas son tanto mejores cuanto mayor es la porcion de harina de trigo que entra en ellas.

Con la harina de arroz y la de trigo mezclada en partes iguales, se hace un pan sabroso que se conserva fresco por mucho tiempo, aunque es un poco apelmasado.

La pasta del cacahuet prensado y estraído el aceite que contiene, mezclada con igual peso de harina de trigo, produce un pan que se conserva por largo tiempo sin enmohecerse ni agreearse.

Ya que hemos indicado incidentalmente una de las propiedades económicas del cacahuet ofrecemos para el siguiente número la historia de tan preciosa planta, con la descripcion de sus partes, propiedades, usos y aplicaciones, con objeto de generalizar su cultivo como uno de los mejores y mas útiles que pueden ensayarse.

B. S. de S.

PRECIOS DE VARIOS MERCADOS.

	Trigo.	Cebada.	Maiz.	Aceite.
Sevilla. . . .	45 á 57	19 á 22	»	34 42
Cádiz. . . .	46 65	30 31	»	»
Málaga. . . .	46 59	22 23	42	34 »
Murcia. . . .	58 64	27 29	»	»
Granada. . . .	44 50	16 19	30 33	37
Jaen. . . .	39 42	13 14	»	36 00
Madrid. . . .	44 51	17 20	»	58 64

PRECIOS CORRIENTES DEL MERCADO DE ESTA CAPITAL.

Trigo. . . . .	50 á 55
Cebada. . . . .	18 20
Maiz. . . . .	29 35
Aceite, arroba. . . . .	40 43
Arroz. . . . .	22 26
Garbanzos, fanega . . . . .	80 110
Avichuelas arroba. . . . .	15 17
Bacalao nuevo. . . . .	30 34
Azucar blanca habana arroba. . . . .	46 48
Terciada. . . . .	34 38
Jabon duro. . . . .	40 42
Alcohol, quintal. . . . .	46 49
Plomo, quintal. . . . .	50 52
Barrilla, quintal. . . . .	23 24

SANTO DE HOY.

Jués Santo, santa Inés de Monte-Pulci, virgen.  
Hoy es el dia 106 del año.

ANUNCIOS.

En la casa habitacion de D. Mariano Alvarez, sita en la Rambla de Gorman, se hallan de venta las *Cábalas de la loteria antigua, en verso*, para la estraccion de 1.º de mayo, á real cada una.

SECCION BIBLIOGRAFICA.

**G**ALERIA REGIA ó biografía de los reyes de España desde el primero de los Godos hasta Isabel II; recopiladas, aumentadas y corregidas por la sociedad literaria de Madrid bajo la direccion de D. Wenceslao Aiguals de Izco.

Edicion económica con profusion de grabados y adornos, incluso los retratos de todos los reyes. UN REAL por entrega tanto en Madrid como en provincias, franco el porte. Cada entrega consta de 16 páginas en 4.º mayor, y se reparten dos cada semana; se han repartido ya las entregas 23 y 24.

Se suscribe en Madrid, calle de Leganitos, número 47, y en provincias, en correos y principales librerías.

**L**OS SIETE PECADOS CAPITALES, novela de Eugenio Sue. Traducción de la *Sociedad literaria*, bajo la direccion de don Wenceslao Aiguals de Izco.

Se ha repartido el 13.º cuaderno de esta célebre produccion, la mas interesante y filosófica del autor del *Judio errante*. Cada cuaderno consta de 104 páginas de escelente papel y esmerada impresion, y solo cuesta 2 rs. tanto en Madrid como en provincias, franco el porte.

La publicacion se hará con la misma rapidez que en Francia: sigue abierta la suscripcion en Madrid, calle de Leganitos, número 47; en provincias en correos y principales librerías.

**L**A ARGELIA PINTORESCA. Viage de Tell y de Sahara, por Enrique Dalmont, obra dedicada á la nacion española: consta de 20 entregas de á tres pliegos cada una y una lámina litografiada, que saldrá el 1.º y 15 de cada mes. Precio de cada entrega 3 reales en Madrid y 4 y medio en las provincias, franco de porte. Se admiten suscripciones en esta Redaccion, en la Comision general económica plazuela de Santo Domingo y en la tienda comercio de D. Gaspar Estéban.

Almería: Imp. de D. VICENTE DUOMOVICH, calle de las Tiendas núm. 69.