

# LA ADEJA

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

AÑO II || Olot, Marzo de 1900. || NÚM. 7

## LA SALUD



Es el bienestar y excelente disposición resultante del perfecto equilibrio de los varios elementos que componen la vida animal, sanidad absoluta del cuerpo, ausencia de enfermedad, aunque por otra parte, no se disfrute siempre en estado cabal de bienestar físico sin género de mínimo quebranto.

*Consejos que han de tenerse presentes  
para conservar la salud.*

Para el órgano de la vista, hay que evitar el polvo en los días de viento; no abusar de bebidas alcohólicas; preservarse del aire húmedo y frío; el fijar la vista en objetos diminutos, y sobre todo, no habitar con personas que padezcan catarros de la conjuntiva.

Hay muchísimas personas que descuidan la limpieza de los oídos dejando que se aumente en su

conducto externo cerilla, polvo y ligeros cuerpecitos los cuales pegándose á la membranita del tímpano, la impiden funcionar como debe. No es raro encontrar sordos por tener obstruido el conducto auditivo externo. Otra fuente de sordera son los resfriados porque engrosando la mucosa que tapiza la nariz y la faringe cierran las trompas de Eustaquio é impiden que el aire entre en el oído.

Con los manjares excesivamente condimentados y el abuso del tabaco y aguardiente se amengua el gusto, fenómeno abonado para destruirse y hacer malas digestiones. Si á esto se agrega el poco ó ningún cuidado tenido en la dentadura, se explica perfectamente como hay tantos sujetos *dispépsicos*.

Vosotros recordaréis que al ocuparnos del trabajo dijimos que Dios lo impuso al hombre, á su salida del Paraíso terrenal. El trabajo bien ordenado de nuestras fuerzas, es lo que contribuye con más eficacia á labrar nuestra felicidad y la conservación de la salud.

El mundo ha sido creado para la actividad y el movimiento. La inacción es tan nocivo á la salud como al traspasar los límites de la actividad. Tras el trabajo viene el descanso á reparar con la comida y con la bebida las perdidas fuerzas. Todo se halla armonizado en esta vida, menos la libertad del hombre. Suelen los proletarios, mayormente en nuestros días, envidiar la suerte de la gente acomodada, sin tener presente que el tedio les aburre, y que *nada cansa más, que el no hacer nada*.

El trabajo moderado, como hemos dicho, da salud; el trabajo robustece, la ociosidad debilita y aburre, el trabajo lleva la alegría como premio, la ociosidad engendra tedio y tristeza. El sueño del prole-

tario es tranquilo y reparador, el del ocioso interrumpido y acompañado de pesadilla.

Para terminar vamos á exponer algunas reglas para conservar la salud, compendiadas por el insigne poeta D. Francisco Gregorio de Salas.

Vida honesta y arreglada,  
 Hacer muy pocos remedios  
 Y poner todos los medios  
 De no alterarla por nada.  
 La comida moderada,  
 Ejercicio y distracción,  
 No tener aprehensión,  
 Salir al campo algún rato  
 Poco encierro mucho trato,  
 Y continua ocupación.

---

## Sección primera



# BOTÁNICA APLICADA

Ó SEA

Estudio de las plantas y sus  
 aplicaciones en Medicina y en las Artes

---

## EL TABACO

**L**ÁMASE esta importante y preciosa planta, en castellano, *tabaco*; en catalán, *tabaco*; en latín, *nicotiana tabacum* Linneo; familia, *Solanaceas*,

Esta planta que crece espontáneamente en la América Meridional y que es susceptible de crecer en nuestra península Española cultivándola con esmero; tiene un olor fuerte, caliz tribulado, raíz fibrosa, tallo veloso, de dos á cinco pies de altura con médula blanca, hojas alternas, grandes, lanceoladas, ovales, nerviosas y glutinosas; flores en forma de ramillete de color rojo purpúreo ó amarillo pálido, y el fruto á manera de cápsula cónica, que contiene prodigiosa cantidad de semillas muy pequeñas.

Antes de extendernos más en hacer ver la importancia del cultivo de esta planta del tabaco, debemos manifestar que la gran mayoría de los españoles estamos muy reconocidos del eminente orador y hombre de Estado el Excmo. Sr. D. Francisco Romero Robledo, por los magníficos discursos que ha pronunciado en las Cortes, á fin de poder alcanzar del Gobierno que conceda á los agricultores el libre cultivo de la planta del tabaco, pues si se concediese, ganaría la agricultura, porque tendría una nueva planta que explotar, teniendo como tenemos en España terreno muy apropiado para el cultivo del tabaco, principalmente en todas nuestras provincias meridionales pues la buena ó mala cosecha en cantidad y calidad, dependería de algunas variaciones en el sistema del cultivo y preparación.

Ganaría la clase proletaria porque con los mejores deseos de trabajo difícilmente lo encuentra.

La planta del tabaco fué descubierta por Cristóbal Colón en 1492 en la isla de Guanahai que se llamó después de San Salvador, el primero que remitió dicha planta en España, fué Hernández de Toledo.

España y Portugal conocían ya el tabaco cuando Juan Nicot embajador de Francia en la corte de Lis-

boa, lo importó á su país. El nombre científico de *Nicotiana tabacum* eternizó la memoria del embajador Nicot.

El crédito del tabaco en Europa, según algunos sabios, es el resultado de un sentimiento de curiosidad, que facilmente se adhiere á todo cuanto viene de lejos, ó bien sus virtudes y alabanzas, tan preconizadas por los escritores.

De las dos solanaceas del Nuevo mundo, á la patata, providencia del pobre, le costó dos siglos el probar su utilidad, el tabaco ganó rápidamente todo el universo.

El tabaco es de inmensa importancia en las Américas, como pudiera serlo en España, si el gobierno permitiera su cultivo.

Como planta anual, prevalece muy bien en nuestros climas, y para poder establecer bases sólidas acerca de su cultivo, preciso sería principiar por averiguar cuales son las mejores condiciones del terreno propio á la producción de la calidad por los consumidores. El día en que hayamos determinado la composición química, las propiedades físicas y la estructura geológica de la tierra donde se desarrolla el mejor tabaco, habiendo asimismo encontrado cuales son las variaciones que en su constitución ejercen las distintas proporciones de las diferentes sustancias que pueden existir en los terrenos, ese día habremos resuelto el problema científico del cultivo. Entonces la industria, aplicando sus consecuencias, las hará servir de antorcha benéfica en sus prácticas, no solo para modificar convenientemente el suelo que no sea del todo idéntico al tipo requerido por la planta sino aún para proceder con acierto en la devolución que á los campos debe hacerse á fin de reemplazar las sustancias

que hayan podido extraer los vegetales que en ellos crecieron.

Para el cultivo del tabaco se requiere una tierra rica, sustanciosa y liviana; no debe ser demasiado seca ni húmeda porque las raíces cabelludas de esta planta así lo exigen. Será llana en tanto que sea posible y expuesta al meridiado y guarecida natural ó artificialmente, como acostumbran los holandeses por hileras de álamos ó de otros árboles, para que de este modo puede impedir la exposición de los vientos fuertes ó lluvias frias, hielo ó granizo tan perjudiciales á esta planta. De todo lo cual se deduce que la temperatura deberá ser algún tanto elevada para favorecer su crecimiento, su elaboración y su desecación.

La simiente recién obtenida es preferible, aunque su facultad germinativa dura mucho tiempo.

Cuando la planta tiene tres ó cuatro hojas, y una altura de dos ó tres pulgadas, se saca de la tierra con todas sus raicillas, cuidando que el tiempo sea favorable, y se transporta al campo, donde se ha de plantar de asiento.

La distancia que las plantas han de tener entre sí, está en relación con la mayor ó menor distancia del ecuador, aunque por término medio podemos decir, que es favorable formen líneas paralelas de un metro de distancia de longitud y latitud como se hace en la planta del maíz. Es menester destruir también todas las plantas perjudiciales de que el campo se cubre.

Cuando tiene la altura de uno ó dos pies, y antes de aparecer la flor, es necesario descoparla, para que disminuyan el número de hojas, refluja la sávia y aumentan las demás en ancho y sean ufanas.

La cosecha empieza á los 40 días de la trasplanta-

ción, cuando las hojas toman un matiz amarillo, están inclinadas y exhalan un olor muy fuerte al paso que pierden algún tanto de su jugo. Entonces se separan en tres clases; las inferiores forman la tercera calidad; luego vienen las medias, y por último las superiores, que son las mejores.

Se trasportan las hojas después de cosechadas á los enjugadores, que deben ser cubiertos y puestos en paraje donde puede correr bien el aire; se amontonan con el objeto de hacer desarrollar un principio de fermentación; luego se separan ó clasifican sus diversas clases, y se extraen aquellas hojas que podrían comunicar algún mal olor á las demás; se hacen legajos y se suspenden para completar la desecación.

La fortaleza que se advierte en el tabaco, se le da rociando la hoja con el siguiente cocimiento:

En 25 cuartillos de agua se echan dos libras de ciruelas, dos de cáscara de granadas, dos de azúcar terciado, moreno ó miel de caña, y una gran porción de palos de tabaco seco. Esta mezcla se pondrá á hervir hasta que las ciruelas se deshagan y la corteza de granada tome una consistencia pastosa, lo mismo que los palos de tabaco, entonces se separará de la lumbre y se dejará enfriar 24 horas para usarlo.

El azúcar ó miel de caña da frescaura al tabaco, cubre sus poros, impidiendo la evaporación del aroma adquirida y da aumento de peso á la hoja la ciruela espesa el cocimiento y aromatiza el tabaco como lo hace el palo de tabaco. La cáscara de granada como astringente, contribuye á contraer los poros del tabaco y le da un color subido casi negro.

Desvenado el tabaco, se sumerje en el cocimiento

ya citado, se saca, se deja escurrir, se sacude lentamente, de modo que sin quedar con mucha agua esté sin embargo mojado, se coloca después en un cajón ó barrica abrigándolo bien y prensándolo algo, si la cantidad mojada no fuese demasiada, en cuyo caso se bastaría su propio peso.

Pasados dos días para los tabacos flojos y doce horas para los fuertes, se le registra diariamente, se huele y se palpa para ver el color que va tomando, el aroma que va adquiriendo y el grado de calor que tiene, pues deberá quedar al de 22°, y si tuviese menos se abrigará, y si más se abrirá y se conservará en ellos removiéndolo ligeramente.

El tabaco que goza de más reputación en todo el mundo es el de la Vuelta-Abajo (Habana), y la calidad superior que allí se obtiene depende del esmero con que disponen todas las operaciones del cultivo. esa calidad la constituye el aroma de la hoja, su flexibilidad, su aspecto sedoso, y al ser quemada la igualdad de la combustión y las impresiones combinadas del humo del tabaco en contacto con la boca.

Si un día en España se logra el cultivo y desestanco del tabaco por la brillante defensa del infatigable diputado por Antequera, Excmo. Sr. D. Francisco Romero Robledo, es indudable que los progresos de nuestra agricultura serán portentosos como asimismo ganaría la industria, porque se establecerían fábricas en grande ó en pequeño; ganaría el comercio porque habría una mercancía más sobre que traficar, y ganaría la moral pública, porque no existiría ese infinito número de contrabandistas que hoy pueblan las cárceles y presidios.

*Aplicaciones del tabaco en medicina.*—El tabaco es un remedio popular al exterior para destruir el

acarus de la sarna y las ladillas; se usa también en algunas enfermedades de la piel, la tiña por ejemplo. Se ha indicado igualmente, el tabaco en aplicaciones tópicas sobre las articulaciones dolorosas, en la gota y reumatismo.

El doctor Rodemacher emplea el tabaco en las afecciones cerebrales, considerándole dotado de una acción particular sobre el centro cerebro-espinal. Su fórmula es la siguiente: Nitrato de sosa, dos dracmas; tintura de tabaco, cuatro dracmas; agua ocho onzas.

Para tomar una cucharada de hora en hora, dice haber producido excelentes resultados en la encefalitis para calmar el dolor en el occipucio, que es un signo constante del padecimiento.

El tabaco aplicado sobre una superficie escoriada puede producir resultados mortales, y se han presentado accidentes semejantes á consecuencias de levativas de tabaco. Los efectos del tabaco se deben casi por completo á la *Nicotina*, veneno que por su violencia no tiene igual como no sea el ácido prúsico ó cianhídrico.

Las bebidas alcohólicas, el café y el té, son los mejores antídotos que se aplican contra los efectos del tabaco.



---

## Sección segunda.



# BIOGRAFÍAS

De los hombres y mugeres célebres que han existido desde los tiempos antiguos hasta nuestros días por orden cronológico.



## SAN DÁMASO

---

ENTRE lo más notable que se encuentra en la vida de este santo, es que fué español y catalán, porque nació en el año 304 en Argelaguer, pueblo de la provincia de Gerona cerca de Besalú. Desde su juventud y tan luego como fué admitido al sacerdocio, viósele ya observar una conducta irreprochable, distinguirse por su celo y piedad religiosos y, sobre todo, vivir en una continencia y un recogimiento poco comunes. Cuando el emperador Constantino arrojó de la Silla pontificia al papa Liberio, Dámaso, que era á la sazón diácono de la iglesia romana, no quiso abandonar á su prelado, sino que por el contrario, con nobleza y generosidad poco acostumbrados, le acompañó á su destierro con el propósito de endulzar los pesares consiguientes á la situación angustiosa del Pontífice.

Muerto éste, Dámaso fué elegido unánimemente papa por el clero y el pueblo romano; pero un tal Ursino, que aspiraba á la misma dignidad, por reprobados medios declarase con aquel en guerra abierta. Vióse, pues, precisado el emperador á hacer salir de Roma á Ursino para evitar la efusión de sangre de

ambos partidos y mantener el orden y tranquilidad en sus estados. Sin embargo, después de algún tiempo regresó á la ciudad aquel jefe sedicioso y trató de rebelarse nuevamente contra la autoridad legítima que ejercía San Dámaso.

Entonces fué cuando Ursino llamando en su alrededor una multitud de sacerdotes indignos que se prevalían de su propio ministerio para ejecutar los mayores crímenes, se formó un partido resuelto y numeroso que fué preciso volver á destruir con la ayuda del emperador.

Seguro ya en su silla el Pontífice español, dedicóse á poner orden y arreglo en los negocios eclesiásticos, esmerándose sobre todo, en establecer la disciplina que de tiempo atrás estaba relajada. Una de las principales medidas que adoptó San Dámaso para conseguir esto último, fué la de publicar y mandar que se llevase á debido efecto una ley expedida anteriormente por el emperador Valentiano en que se prohibía á los individuos del clero y á los cenobitas y á todos los seculares que observaban vida ascética, el ir á las casas de las viudas y de las doncellas que vivían solas, permitiendo á los parientes ó conocidos de ellas que los denunciasen. También les prescribía la ley de que no habían de recibir cosa alguna de las mujeres, cuya dirección especial estaba á su cargo, ni por cualquier otro motivo de religión, ni por testamento, ni por otro género de donación cualquiera, ni aún por tercera persona á menos que no fuesen los herederos naturales de aquellas mujeres por línea directa.

¡Ah! si siempre hubiese habido un emperador como Valentiano y un Papa como San Dámaso, algo menos se habría desprestigiado, por causa de sus excesos en Roma y en diferentes países el sacerdocio.

En tiempo de San Dámaso y bajo su Autoridad suprema, florecieren varios santos y entre ellos San Jerónimo, que vivió mucho tiempo en compañía de nuestro compatriota, y aún le sirvió de secretario ayudándole con sus consejos y su pluma al desempeño de sus trabajos apostólicos.

San Jerónimo escribió su célebre versión conocida con el nombre *La Vulgata* que fué aprobada por San Dámaso y la iglesia romana, sin excluir el Concilio de Trento.

En los días de San Dámaso ocurrió un hecho singular, que refiere San Jerónimo: un hombre que había tenido veinte mujeres se casó con una mujer que con él tenía el esposo vigésimo segundo; murió ésta y el marido asistió á los funerales, ceñidas las sienes con una corona como triunfador, en medio de las aclamaciones del pueblo romano.

Lo más interesante que se menciona en la vida de San Dámaso es, que combatió tenazmente el arrianismo, y que persiguió sin tregua ni descanso otras herejías y otros cismas; bien reuniendo concilios en Roma, que destruyesen y condenasen tales errores, ya destituyendo y arrojando de sus dominios á los obispos que se separaban en ápice de la fé ortodoxa. Combatido San Dámaso por la vida azorosa que tuvo, y acabado por la acción destructora del tiempo, murió en Roma el año 384 á los 80 años de edad y 18 de pontificado.

Apesar que algún biógrafo, ha negado que el papa San Dámaso fuese hijo del pueblo de Arguelager, se puede afirmar que sí, porque el Ilmo. Sr. D. Félix Torres Amat lo asegura y dice: que este brillante gloria de Cataluña, por su santidad y por sus numerosos sabios escritos, tuvo por casa *pairal* la denomi-

nada de *Can Servant* conocida por el molino de Molino de San Dámas del pueblo de Arguelaguer en Cataluña.

Cuéntase que en el pueblo de Arguelaguer, que el inquilino que habitaba el *Molí de Sant Dámas* siendo aún papa, que era pariente muy cercano de San Dámaso, fué á visitarle en Roma, y habiéndole preguntado San Dámas que le faltaba para ser feliz, le contestó su pariente,—que el molino fuese suyo.

En vista de su contestación el Papa le dijo:—Ahí tienes dinero y tendrás lo suficiente para comprarlo. Desde entonces la citada casa, ha tenido y tiene aún hoy día el nombre de el *Molí de Sant Dámas*.

---

### Sección tercera.

#### MISCELANEA CIENTÍFICA

## ¿QUE ES EL VINO?

Es el licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido, naturalmente, por la fermentación.

#### MODOS DE ELABORARLO

Cuando se tienen ya prensadas las uvas, se procura colocar el mosto en un depósito que se cierra herméticamente, tan solo se le coloca en la parte superior, un tubo de vidrio ó de cachou que esté sumergi-

do dentro un vaso de agua, de este modo se logra que mientras el mosto está en fermentación no se encuentra en contacto del aire, evitando de este modo que el oxígeno del aire obre sobre el mosto está en fermentación, y se evita además el desprendimiento del alcohol recientemente formado y el desprendimiento en parte del ácido carbónico por la presión atmosférica que se ejerce sobre el depósito que contiene el mosto, se logra colocando el tubo tal como se ha manifestado, que pueda haber la menor explosión por la presión que se ejerce en el depósito cuando fermenta el mosto.

Cuando el mosto á los 15 ó 20 días ya se observa que en el vaso que está sumergido el tubo no se desprende ácido carbónico indica que el mosto ya está casi del todo fermentado y que el vino formado no se le ha separado una gran parte del alcohol que se hubiera perdido, lo propio que una parte de ácido carbónico quedando en disolución del vino recientemente formado.

### GRADUACION DE LOS MOSTOS

Llamamos la atención de nuestros lectores que sean cosecheros, acerca la conveniencia de examinar los grados que tiene el mosto, circunstancia muy precisa para obtener un buen vino. Para esto se emplea un graduador llamado pesa mostos el cual debe señalar trece ó catorce grados, en las mejores condiciones del mosto. Si señala más, se le agrega agua hasta que resulten los grados dichos; pues de lo contrario no se efectúa bien la fermentación. Si el mosto es muy pobre de azúcar, tiene pocos grados, en cuyo caso es conveniente agregarle arroyo ó mosto cocido, hasta que señale lo menos doce grados, si se quiere obtener un vino que sea suficientemente alcohólico.

## CONSERVACION DE LOS VINOS

La conservación y perfeccionamiento de los vinos exigen los más grandes cuidados. Se trata, en efecto, de favorecer en este líquido muy completo las reacciones sucesivas que desarrollan el aroma y de evitar mil alteraciones espontáneas á las cuales está sujeto.

El vino reacciona, tanto si se halla en toneles como cuando está embotellado. El aroma no se desarrolla en general, más que muy lentamente, verificándola cuando se deja en los toneles expuestos al sol como se hace en Sitjes (Cataluña), por espacio de dos ó tres años y luego estando embotellado.

La primera condición que se ha de llevar para la buena conservación de los vinos, es el de disponer de una cueva bastante profunda para que la temperatura no sufra grandes variaciones.

Los trasiegos practicados á menudo, especialmente después de grandes descensos de calor que favorecen la deposición de las materias orgánicas en suspensión, cuyas reacciones son indispensables para la buena marcha de la vinificación, y luego, debe seguir el embotellamiento. Estas operaciones se han de conducir de manera que los fermentos, motores ordinarios de las enfermedades de los vinos, se vayan eliminando ó destruyendo tan completamente como sea posible.

Se consigue este resultado mediante los procedimientos que vamos á exponer á continuación.

*Tratamiento por el gas sulfuroso ó mutismo.*

Esta operación tiene por objeto impregnar el vino de gas ácido sulfuroso obtenido por la combustión de una mecha azufrada. Estas mechas se preparan con

tiras ó torcidas de hilo ó algodón que se sumergen en azufre fundido y á veces aromatizado con polvo de clavos, canela, gengibre, lirio de Florencia, etc. Para azufrar un tonel se suspende en su interior una mecha encendida, se tapa con un tapón de corcho y se abandona por algún tiempo. Cuando se introduce después el vino en el tonel azufrado, cuyas paredes se hallan impregnadas de ácido sulfuroso, este compuesto se esparce poco á poco por toda la masa del vino y como es un cuerpo tan ávido de oxígeno quita este elemento al líquido y sobre todo á los fermentos que lo habían absorbido del aire, en cuyo caso se suspende la fermentación. Así es que, en el vino que ha sido azufrado, se encuentra una pequeña cantidad de ácido sulfúrico.

El mutismo se aplica también en la fabricación de los vidos dulces para detener la fermentación cuando todavía queda una buena parte de azúcar sin descomponer. Se detiene también la fermentación en los vinos dulces, añadiéndoles de 17 á 18 por 100 de alcohol de vino que hace imposible la prosecución de la citada metamórfosis; son muchos los vinos licorosos de España que se tratan de esta manera. La adición de alcohol en el del Champagne no es suficiente para suspender la fermentación, con todo, la hace más lenta.

#### *Clatificación de los vinos por medio de la cola.*

Quando se emplea la cola de pescado ó ectiocola (de 8 á 16 gramos por hectólitro de vino), se corta dicha materia en pequeños fragmentos y se pone á macerar en un poco de vino con la cual se forma un líquido espeso glutinoso que se vierte sobre la masa que se quiere clarificar contenida en el tonel, y se

agita fuertemente con un palo hendido en cuatro partes, que se introduce por la abertura y se mueve con fuerza en todas direcciones.

Se deja reposar el líquido por espacio de 10 ó 15 días, pasado este tiempo, la cola que se ha depositado se ha apoderado de todas las impurezas que lo enturbiaban, esta misma operación se puede hacerse, usando en vez de cola, claras de huevo que se obtiene el mismo resultado.

#### *Calefacción del vino.*

Con la calefacción del vino se logra que éste se enrancie más rápidamente y su aroma se desarrolle con más intensidad, de tal suerte, que al cabo de pocos años los vinos que han sido calentados, resultan muy superiores á los que no lo han sido, su sabor astringente desaparece por completo, se vuelven inalterables para contraer ninguna enfermedad, y se logra que resistan sin alterarse las más largas navegaciones. En vista de los excelentes resultados que da la calefacción de los vinos, creemos que la casa Batallé y Compañía de Barcelona, adopta este procedimiento para la mejora de sus vinos.

La calefacción del vino en pequeño y en botellas es una operación fácil. Se envase el líquido en botellas trasiegándolo antes á fin de separarlo de los posos que puede haber formado; los tapones deben estar fuertemente afianzados por medio de un bramante ó alambre. Las botellas se colocan derechas en una canestilla de alambre de hierro que se introduce dentro de una gran caldera llena de agua hasta una altura conveniente, á fin de que su nivel alcance muy cerca del galletete de las botellas: en una de ellas, llena de agua, contiene un termómetro de

inmersión que señala la temperatura. Se calienta poco á poco el agua del baño hasta que el citado termómetro señale 60° luego se separan las botellas. La dilatación del vino tiende hacer saltar el tapón, que saltaría sino estuviese fuertemente atado con el bramante, solamente se nota que el líquido rezuma un poco por entre el tapón y el gollete. Cuando ya las botellas se hayan enfriado, se comprimen fuertemente los tapones, para que acaben de entrar, se cortan los bramantes y se trasladan á los sótanos ó bodegas. Las botellas deben dejarse durante algunos días en posición vertical y luego se tienden horizontalmente como de ordinario.

Cuando se quiere verificar la calefacción de los vinos en grande escala hay construídos varios aparatos que con ellos se logran los mismos resultados.

#### *Defectos naturales y enfermedades de los vinos.*

Los vinos pueden ofrecer muchos defectos y estar sujetos á multitud de alteraciones espontáneas que los desnaturalicen y pueden además, comunicarles malas cualidades.

#### *Modo de corregir el exceso de color.*

El exceso de color, persistiendo aún cuando el vino se vuelve añejo, se puede corregir por medio de mezclarlos con otros no colorados.

#### *El defecto de color.*

Se remedia igualmente por medio de mezclarlos con vinos fuertemente colorados ó muy tintos.

*(Se continuará.)*



## Sección cuarta



### CURIOSIDADES ÚTILES

#### LICOR AROMATICO CONTRA LA CAIDA DEL PELO

Este se prepara de la manera siguiente: Se pone en infusión con alcohol, corteza de quina calisaya contundida y algunas hojas de eucaliptus por espacio de algunos días, cuando toma un color tostado agradable bien pronunciado, se filtra y se le añade algunas gotas de unaesencia cualquiera.

Frotando con este licor la cabeza, dos ó tres veces al día, se logra que el cabello no se caiga, como lo haría sin tomar esta precaución.

#### MODO DE QUITAR LA RANCIDEZ A LA MANTECA

Échense en cantidad suficiente de agua, unos tres gramos de cloruro de cal por cada kilo de manteca; agítese, dejase en reposo una ó dos horas y bátese de nuevo con agua fresca, para separar el cloruro de cal que hay interpuesto entre la manteca, aunque no sea nocivo a la salud.

Haciendo lo que se indica, se logra que la manteca, por rancia que sea, recobra por este medio la dulzura que podía tener cuando fresca.

#### PURIFICACION DEL ACEITE DE OLIVA

Entre los diferentes procedimientos que se usan para purificar el aceite de oliva, el siguiente es el que ha dado mejores resultados:

Se toman las partes de aceite que se trata de purificar y se mezclan con diez partes de carbón animal purificado y con dos partes de su peso de vidrio molido y bien lavado y se agita el todo por espacio de cinco ó seis minutos, se le deja en reposo, ó se procede á la filtración por medio de papel sin cola ó en una manga de filtro de forma cónica.

El polvo de vidrio obra sobre el aceite mecánicamente en razón de su gravedad, insolubilidad y porosidad como agentes precipitantes y absorbente añadiéndole el carbón, como se recomienda, éste consigue separar del aceite cualquier resabio de mal olor y sabor que hubiese adquirido por su mala elaboración, á por la acción de los agentes atmosféricos.

#### BLANQUETE INOFENSIVO QUE SUAVIZA Y BLANQUEA LA PIEL

Dicho blanquete se prepara del modo siguiente:

Se hace un glicerolado con sub-nitrato de bismuto, añadiendo una pequeña cantidad de biborato de sosa ó borra y una gotas de una esencia que sea de olor agradable. Con esto se obtiene un excelente blanquete mejor que muchos de los que se venden que acostumbran ser perjudiciales; si bien resulta caro por la calidad de los ingredientes que entran á formar parte, es sumamente ventajoso por sus efectos y por ser inofensivo.

#### PARA LAVAR LA ROPA SIN JABON

Se frota la ropa con patatas hervidas. Cuéntase que este sistema produce mejores resultados y es superior á cuantos se han inventado hasta hoy, y que

la ropa manchada sea de algodón, lino, lana, etc., queda mejor lavada y mucho más blanca que con el empleo de elcalí pues no se destruye tanto, como lo hace con los alcalís ni con el cloro.

### COMBUSTION DEL CARBON SIN HUMO

#### Y ECONOMÍA DEL MISMO.

Para lograr lo que se acaba de exponer se hace que las barras de las parrillas sean huecas y que pase aire por ellas, que se caliente este aire, que poniéndose en contacto con el humo que traspasa el hogar, lo consume por completo contribuyendo á aumentar el calor, lo que explica la economía del combustible.

Las barras de las parrillas, lejos de destruirse facilmente, se conservan bien y duran tanto ó más que las barras sólidas.

### TINTA PARA ESCRIBIR SOBRE VIDRIO

Se disuelve á un calor suave, cinco partes de goma de resina copal en polvo finísimo en treinta y dos partes de esencia de espliego, y una vez hecha la disolución, se colora con negro de humo, blanquette ó bermellón, según el color que se quiere que tenga la tinta.

### NODO DE PREPARAR LA BRILLANTINA

#### PARA LUSTRAR LA BARBA Y EL CABELLO

Es un líquido compuesto de agua de colonia que sea fina y de glycerina, en la proporción de diez partes del primero y dos de la segunda.

En vez de la glycerina, emplean algunos consumidores el aceite de racino fresco y sin olor ninguno.

## FOTOLITOGRAFIA CON SALES DE CROMO

Toda cola orgánica como la albumina, doxtrina y gelatina mezclada con bicromata de potasa ó amoníaco y eypuesta á la acción de la luz, se hace insoluble en el agua. En esta propiedad reposan todos los sistemas de fotolitografía con sales de cromo.

## PARA AHUYENTAR LAS MOSCAS Y MOSQUITOS

Para alejar estos animales que tanto molestan en el verano, se aconseja que se coloque una rama de sauco en el local en donde se encuentran.

También puede colocarse en los escaparates donde se guarde la carne ó el pescado; pues es un correctivo para los malos olores.

## MODO FACIL DE COJER LOS GORRIONES

### (A) PARDALS

En los puntos on donde frecuenten los gorriones, se esparce por el suelo granos que se han tenido en maceración durante dos horas en aguardiente azucarado.

El gorrion es muy amante de dicho grano, y lo come con avidez emborrachándose; y hallándose en este estado, se encuentra incapaz de volar, y se les coge facilmente.

---

## Sección quinta

---

### TRABAJOS AGRICOLAS PARA MARZO

---

Continúan al principio las siembras y labores que hubiesen quedado pendientes en el mes anterior, salvando empero, los temporales duros con vientos fuertes, que suelen reinar durante los días últimos de Febrero y primeros de Marzo, durante los cuales no conviene hacer en el campo cosa alguna. En cuanto pasados los fríos, se desterronan, mullen é igualen con el restrillo los campos que quieren sembrarse, ya de lentejas, garbanzos, altramuces, patatas, melones y calabazas; se encolan con yeso y cenizas los sembrados de las habas, guisantes y demás leguminosas de gran cultura, y con soluciones muy diluidas de sulfato de hierro y abonos líquidos, los gramíneas ó cereales que se viesen empobrecidos.

Se poda, siembran y trasplantan las moreras, las viñas y los árboles frutales que no lo hubiesen sido en las sazones anteriores.

Se plantan en este mes los ajos, alcachofas, espárragos, cebollas y patatas.

*Con los ganados.*—Se les sigue dando de comer en las majadas, puestó que los necesitan, mañana y tarde; se les extrae á fondo el estiércol de ellos y se cubren los muladores con un gran manto de tierra. Se echa cama nueva en los establos y se va aumentando á proporción del trabajo el pienso en los animales de labor; se destetan los corderos tardíos.

*Con las colmenas.*—Se visitan los colmenares y se

extraen los panales averiados y toda la suciedad que contuvieren, se trasportan á sitios abrigados en el campo para que disfruten del buen tiempo, de las flores que haya y de las gomas y trasudaciones gomosas y sacarinas de las yemas de los árboles que apuntan.

---

## Sección sexta

---

### PRECEPTOS HIGIÉNICOS PARA MARZO

---

Los catarros, las toses convulsivas, los dolores reumáticos, las afecciones nerviosas y aún á veces calenturas, que toman este carácter, son las enfermedades que por lo regular hay en este mes. Los que padecen del pecho deben tomar muchas precauciones, preservándose con esmero de las vicisitudes atmosféricas más notables en este mes que en el anterior. Las erupciones cutáneas son también muy frecuentes en este mes: cuando son benignas bastan para su curación la dieta y los atemperantes, no siendo preciso las evacuaciones sanguíneas, excepto en los jóvenes que hayan hecho uso de una alimentación muy suculenta.

Entre las erupciones cutáneas que suelen aparecer en este mes merece el sarampión una atención especial; la dieta los atemperantes y sobre todo el abrigo constante, son los medios que conviene adoptar.