

Donatuu de Ramón Bor

Donatuu de Ramón Bor

LA ABEJ

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

AÑO II

Olot, Abril de 1900.

N.º M. 8



EL PORVENIR

Es la voz dulcísima y consoladora que grita al alma desolada, para que no desmaye en el áspero camino de la vida.

Es la chispa de luz que á manera de faro, ilumina los horizontes del tiempo, en los que, el espíritu lee en caracteres simbólicos el *fiat* con que sueña.

Es el eco de amor que el corazón, estático y abismado en las corrientes de la presciencia, consuela en las grandes catástrofes porque atraviesa la pobre y desvalida criatura racional.

¡El porvenir!

Luz y sombra que se ostenta en lantonanza y vela tenue los horizontes del más allá; que se inicia rápido en la vida, y arroja centellas de vivida lumbre desde el borde de la tumba.

Es la vida dentro de otra vida, que del pastor Moisés hace un Moisés legislador; que del afeminado

y vago Julio César improvisa un conquistador; que del arriero Mahoma produce el fundador del islamismo; que de Felix Peretti, guardador de cerdos, levanta á Sixto V pontífice romano; que enseña al sargento Bernadotte el trono de Suecia; al teniente Bonaparte al s6lio imperial francés; á Josefina, hija de una estancuquera en la Martinica, el tálamo del primer consul francés; al caldedero Wat, la abadía de Westminster, donde descansaron sus huesos al lado de nichos regios, en una tumba de laureles no manchados con la sangre ni humedecida por las lágrimas de la orfandad y abandono; á Cromwell, cervecero, el protectorado de Inglaterra; y al pobre repartidor de diarios Edison, en uno de los hombres que por sus muchos y grandes inventos que ha hecho en bien de la humanidad, que se inmortalize su nombre.

El porvenir es la voz del genio, que levanta á Guttemberg sobre el nivel de todas las inteligencias, anima al cajista Franklin para que deje el compoendador y descifre los enigmas de la ciencia, haciéndole al par, soldado distinguido de la libertad.

Es el mágico impulso, que del barbero Boyer hace un presidente de la república anglo-americana; que obliga á Lincoln y á Johunson á dejar la ocupación de leñador y sastre, para suceder á Boyer mas tarde.

¡El porvenir!

Es la vocación que inmortaliza á Rafael y Miguel Angel, á Cervantes y Lope, á Haydin y Mozart.

Es la lucha perpétua, intransigente, tenaz, sin cuartel, entre la materia y el espíritu, la preocupación y la razón, la ignorancia y la ciencia, la verdad y la mentira, el deleite y la sobriedad.

Para el porvenir no hay trabas ni consideraciones

sociales, ni desigualdades de fortuna, ni condiciones personales.

Es el *cúmplese* que desciende de lo alto, el *hágase* y *elsucedá*, sin prórroga ni detención.

No reconoce más auxiliares que el trabajo, el estudio y la ciencia.

Solo exige perseverancia, fuerza de voluntad, tenacidad de intención y voluntad de ser.

Por eso también el porvenir llama de preferencia á las puertas de las cabañas, á las cancelas de las escuelas humildes, á los tugurios de las grandes poblaciones, á los talleres más excéntricos y en todas y en cada una de esas partes recluta legiones de sabios y artistas, de poetas y oradores, de santos y sabios cuya patria es el mundo, sus hermanos la humanidad, sus aspiraciones el infinito, su afán el amor, su encanto la justicia, sus ardientes suspiros la gloria.

Sección primera

BOTÁNICA APLICADA

Ó SEA

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

HORTENSIA

HLÁMASE en castellano *hortensia de huertos* en latín *hortensia*, *hortensis*; familia *umbíferas*.

Esta planta se conoce de mucho tiempo en la horticultura por los nombres de hortensia ó rosa del Japón; es un hermoso arbusto que tiene sus hojas grandes, ovales, dentadas y persistentes; flores aglomeradas como las del viburno bola de nieve; de color rosa bajo, que tira á violado y blanco pálido; alguna vez tienen el color rojo más subido, y no exhala olor ninguno.

En el año 1787 Philibert Commerson descubrió esta planta en la China, quien la llamó hortensia en honor á su prometida Hortensia Barte.

A pesar que las flores de la hortensia no tienen mucho atractivo por carecer de la gracia y poesía que algunas otras, sin embargo se cultiva con grande estima y son muy pocos los jardines que no ofrecen á la vista el bonito conjunto de plantas cuajadas de flores tan grandes.

De seguro que á vosotros, queridos lectores, se os ocurrirá preguntar ¿Pues cómo si no tienen atractivo por carecer de algunos detalles se cultivan con agrado? á cuya pregunta responderemos lo que contestó un padre á su hijo que le hizo igual pregunta cuando visitaban un jardín y le había dicho lo mismo que carecen de gracia:

«Hijo mío, se cultivan con agrado, por la razón sencilla de que todas las flores han sido criadas por Dios y por lo mismo todas igualmente deben ser destinadas aunque carezcan de pequeños detalles que después de todo á nada conducen.

El niño no pareció quedar muy satisfecho con tan breve explicación; y el padre comprendiéndolo así y temiendo no hubiera interpretado bien su idea prosiguió:

—Y para que comprendas, querido hijo, lo que te

he advertido y conozcas que todas las flores deben ser apreciadas con igual estima, voy á ponerte un ejemplo: Vamos á ver, aquellos semejantes nuestros que por desgracia tienen algunos defectos físicos, ¿han de dejar de ser menos estimados y muy queridos por la sociedad?

—No, señor,—respondió el niño al momento.

—Así me gusta oírte, hijo mío; claro que no, puesto que esto no es motivo bastante, además de que, hay una razón muy poderosa para que así no suceda, pues que todos son obras de Dios y por lo tanto hermanos, y como tales debemos estimarnos unos á otros. Los que por la bondad del Señor han sido distinguidos ventajosamente con muchas gracias deben ser siempre atentos y cariñosos con las que no las poseen y nunca despreciarlos; pues si hacen esto, todas aquellas gracias de que están adornados son otros tantos testigos de que no las merecen por su ingratitud, y de fijo, estos seres pretenciosos, que se cuidan más del cuerpo que del alma, corren el riesgo de perder uno y otro como consecuencia de tener mal fin.

El niño quedó enterado, y prometió así mismo, tratar á todos con igual cariño y aún con más á los desgraciados; comprendiendo perfectamente que igualmente las flores deben ser cultivadas todas con la misma estima, si se dispone de sitio para ello.

Vosotros creo que quedaríeis lo mismo satisfechos, y esperamos que hagáis igual oferta.

Estas plantas exigen en el verano mucha sombra y frescura, por la cual es conveniente colocar los tiestos en sitios que no les de el sol en todo el día.

Esta planta se multiplica por raíces, por esquejes y por estacas, y esta operación puede hacerse al empezar la primavera, aunque en cualquier otra épo-

ca del año se puede también verificar, aunque no con tanta ventaja. Son plantas que requieren tierras ligeras, sombra, abonos de mantillo, riegos frecuentes y abrigos en invierno, en esta estación se economizarán los riegos, para evitar que el exceso de humedad pueda las raíces.

GERANIO

Llámase en catalán *gerania*, *bech de cigonya*; en latín *geranium robertianum* L.; familia *geraniaceas*.

Son infinitas las especies que se conocen de geranio, y sería tarea muy prolija el describirlas todas ellas; tan solo nos detendremos en las que se cultivan para adorno en los jardines como es nuestro propósito.

El geranio desde hace muchos años se cultiva con gran cariño por entender que es la flor destinada á simbolizar la sencillez, apesar de la hermosura de las flores en unas variedades y el agradable perfume en otras.

Si los seres vanidosos pensaran, que el orgullo no colóca á nadie por encima de otro, ni eleva jamás sino para hacerle caer y consideraran que de nada sirve, puesto que solo somos un soplo de viento, que de el vivimos y que el faltarnos dejamos de existir, de seguro comprenderían perfectamente que es necesario ser sencillos para agradar á Dios y á sus semejantes, puesto que los dones y las gracias únicamente son inmortales en el cielo, y allí solo se admiran, dado que en la tierra las diferencias de hoy, mañana desaparecen y todos somos polvo, y por lo tanto iguales.

Los geranios empiezan á florecer en Mayo, y gusta ver el bonito aspecto que presentan los tiestos de estas plantas con sus ramos de flores tan bien formados.

La plantación de los esquejos puede hacerse en cualquier tiempo del año, si bien se recomienda que se haga en el mes de Junio que es cuando mejores resultados da y arraiga con tanta exposición como en cualquier otro.

Estas plantas durante el invierno exigen abrigo, poco riego y ventilación, así como el que se las saque en los días buenos al aire libre desde las once de la mañana á las tres de la tarde, cuidando de no ponerlas al sol enseguida, pues es necesario ir las acostumbrando poco á poco á este elemento para que de pronto no sufran un cambio brusco.

Para conseguir regularizar la flor, deberá despuntarse los brotes y podarlos, aunque no mucho. Los ramos que se cortan, pueden servir para esquejes.

Sección segunda.

BIOGRAFÍAS

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

SAN AGUSTÍN

 BISPO y doctor de la Iglesia, nació en Tagaste (Africa) en el año 354. Su familia era honrada pero

pobre; siendo sus padres Patricio y Mónica, á quienes también la Iglesia cuenta en el número de los santos.

Desde muy joven comenzó los estudios en su patria y los siguió sucesivamente en Modacera y Cartago, en cuyo último pueblo, lejos de sus padres, y no escuchando más que la engañosa voz de las pasiones, se entregó á una vida licenciosa, perdiendo algunas en devaneos que más tarde le costaron lágrimas de arrepentimiento. Uníase á esta vida de relejación en las costumbres, su fanático celo por el maniquismo cuyo apóstol fué por espacio de algún tiempo, y que después combatió con todas las armas que le suministraban su vigorosa dialéctica, su persuasiva elocuencia, el odio que le inspiraba tan abominable secta.

Habíase ya robustecido y perfeccionado su entendimiento, con los estudios á que la obligaba su profesión de catedrático de retórica que desempeñó en su ciudad natal y en la de Cartago, Roma y Milán, cuando se verificó su conversión, conversión que según algunos escritores la atribuyen á los discursos de S. Ambrosio y los ruegos y lágrimas de Mónica, su madre, que cada día lamentaba más el desorden de sus costumbres.

De como se verificó su conversión, da noticia también el mismo santo en el mismo libro admirable que el mundo conoce con el título de las *Confesiones de San Agustín*. Un día, dice San Agustín, vino á visitarme Ponticiano, cristiano muy acreditado en la corte del emperador, y como hallase sobre mi mesa del joven disoluto: las *Epístolas de San Pablo*, celebró muy sinceramente y con grandes extremos que yo me consagrara á esa lectura. Aprovecho, pues, tan oportuna ocasión para hablar de Antonio, aquel piadoso solitario de Egipto, que principiaba ya á ser

muy célebre; me habló así mismo de los ilustres monasterios que han hecho fértiles los desiertos en frutos de santidad y donde la vida tan pura de tantas santas almas que exhalaba un olor de santidad que llegaba hasta el trono de Dios. Prosigue diciendo San Agustín, que escuchaba á Ponticiano y que al mismo tiempo examinaba su propio corazón, y se sentía confundido y avergonzado por hallar en su fondo tanta depravación y tal perversidad que llegó á tener horror de si mismo.

Partió Ponticiano y levantándose Agustín lleno de entusiasmo, dijo á su amigo nombrado Alipio, que allí se encontraba y que lo había visitado: ¿Qué hacemos amigo? los ignorantes ganan el cielo; y nosotros, con toda nuestra ciencia, estamos sumidos en la carne y la sangre ¿Tendremos vergüenza de seguirlos? Pronunciadas estas palabras, sintió vehementísimos deseos de estar solo y de entregarse á serias meditaciones; en un jardín próximo á su casa permaneció durante algunas horas casi encimismado y entregado á profunda meditación; siguió paso á paso todos sus extravíos, recordó una á una todas sus locuras y de tal suerte se avergonzó de la miseria en que había caído, que empezó á verter abundantes lágrimas, y refiere él que como suplicase fervientemente á Dios que le apartase de aquella senda de perdición, oyó (sin saber de donde partía) una voz inefable que le decía: «*Tolla lege*» (toma lee). Esto fué considerado por Agustín como una revelación; tornó á su casa, tomó en sus manos las *Epistolas de San Pablo*, abrió al azar el libro y leyó en una de sus páginas: «No viváis en los festines y la embriaguez ni en las disoluciones é impurezas, ni en espíritu de deseo y de envidia, sino revestíos del Señor Jesucristo y no tratéis de contentar á la carne con sus deseos.

Aquello bastó, según confesión de San Agustín; cerró el libro y como quien ha tomado ya resueltamente su partido, manifestó á su amigo Alipio, allí presente, lo que pasaba en su espíritu. Alipio después de leer las palabras de San Pablo, que tan profundamente habían impresionado á su amigo, siguió leyendo estas otras: «Ayudad y sostened al que aún es débil en la fe, y de tal suerte se les aplicó, y con tal fe se entendió que providencialmente le habían sido dirigidas, que, sin vacilaciones ni dudas se asoció desde entonces al pensamiento de San Agustín.

Después de su conversión retiróse Agustín durante algún tiempo al campo, acompañáronle allí su madre, Santa Mónica, su íntimo amigo Alipio, converso como él, y otros cristianos fervientes.

Pasó bastante tiempo entregado á la oración, á la penitencia y dedicóse á escribir aquellas obras que han inmortalizado su nombre, destinadas su mayor parte á la defensa de la religión y á la edificación de sus hermanos. Agustín fué bautizado en Milán á los 32 años de su edad.

No fué perdida por él la experiencia que había sacado de las vanidades mundanas, antes por el contrario, comparándolas con el sosiego y dulzura que proporcionan el retiro y las buenas obras, cedió sus bienes á los pobres, formó una comunidad con algunos amigos, y se afirmó más y más en su propósito de combatir los errores que estaban en boga en aquel tiempo, anunciando la palabra de Dios por un privilegio á nadie concedido hasta entonces, en Africa y que debió á Valerio, obispo de Hipona á la sazón, que le ordenó de sacerdote contra su voluntad.

En 394 derrotó á Fortunato, célebre maniqueo, en una conferencia pública, como quien además de cono-

cer los lados vulnerables de la secta que aquel defendía, le superaba en talento. En el concilio celebrado en Hipona en 393, explicó de una manera tan admirable el Símbolo de la fe, que los obispos convinieron unánimemente en que merecía ser su compañero, como en efecto fué nombrado en el concilio de 395, dándole por coadjutor á Valerio en la silla de aquella ciudad.

En cuantos actos y concilios se celebraron entonces, brilló la sabiduría de esta lumbrera insigne de la Iglesia ya confundiendo con inflexible lógica, filosofía y erudición cuantos errores pretendían empañar su lustre como sucedió en la conferencia pública que tuvo con Félix, uno de los mas acérrimos sectarios del maniqueísmo, á quien no solo venció sino que también logró hacer que adjurase su doctrina; ora trabajando infatigablemente y desplegando toda la influencia que tenía con sus colegas en favor de la unidad de la Iglesia, como sucedió en 411, hallándose reunidos algunos obispos católicos y donatistas. A esta piadosa propaganda contribuía también la sociedad de los clérigos que había establecido en su casa episcopal, y con quienes vivía. Aún no eran suficientes estos triunfos de la inteligencia, de la virtud y de la religión, para apagar el clamor de los paganos que á falta de razones, atribuían las irrupciones de los bárbaros y las desgracias del imperio, al establecimiento del cristianismo y á la destrucción de los templos donde recibían culto sus ídolos. Para acallar, pues, tan vanos clamores, publicó *La Ciudad de Dios* cuyo solo título recuerda, aún á las personas menos versadas en las letras, uno de los más grandes y bellos monumentos de que puede envanecerse la literatura; basta decir que es la obra maestra de San Agus-

tín, y que en ella combate el paganismo de una manera que nada deja de desear, combinando con admirable acierto los datos de la historia con profundas reflexiones filosóficas, los principios de moral con las pruebas de la religión cristiana, y todo con una elocuencia dulce y persuasiva á la vez.

La Ciudad de Dios, como lo indica su título, es la sociedad de los buenos, de la cual pasa el santo doctor á la *Ciudad del Demonio*, que es la de los malos, consiguiendo con este notable contraste poner en evidencia el bien ó el mal que se sigue de pertenecer á la una ó á la otra.

En el año 418, se celebró un concilio general en Cartago (Africa) contra los pelagianos y Agustín se mostró, como en ocasiones anteriores, tan ardiente enemigo de la herejía que aquellos sustentaban, ya por medio de la palabra, ya en los nueve artículos escritos por él por este motivo, que ha merecido el hermoso título de *Doctor de la Gracia*. De su ciencia, de su profunda sabiduría puede juzgarse sabiendo que los más respetables Obispos y los Pontífices de su tiempo, cuando á él se dirigían le nombraban su querido Maestro.

Esta lumbrera insigne de la Iglesia vivía en la mayor humildad y modestia y era en lo caritativo un modelo y su comida se reducía á verduras y legumbres. Moraban en su compañía (como ya se ha dicho) los clérigos familiares vistiéndose y alimentándose en mancomun y jamás frecuentó en su casa ninguna mujer ni aún su propia hermana, y él únicamente visitaba á los pobres, huérfanos y enfermos, procurando mantener una saludable disciplina entre los eclesiásticos. No obstante la rigidez de sus costumbres austeras, el cielo permitió conservar su vida hasta

la edad de 76 años, muriendo en Hipona á 28 de Agosto del año 434, en ocasión de hallarse esta ciudad sitiada por los vándalos, que á su paso por el Africa para España, se habían apoderado ya de varias poblaciones importantes: y que al rendirse aquella, en el año siguiente, respetaron el cuerpo de San Agustín, y que al cabo de algunos años fué trasladado en Cerdeña, y de allí al monasterio de San Pedro de Pavía en donde se encuentra en la actualidad.

Las obras que escribió San Agustín ascienden á 1030, comprendiendo en ellas los *Sermones* y *Cartas*.

Entre las más notables se cuentan las *Retracciones* y las *Confesiones*; un *Tratado acerca de la Escritura Sagrada*, y otras *Contra los herejes*.

San Agustín profesaba la máxima de que «vale más tolerar á un malvado, que exponerse á refutar á un hombre de bien».

Iba calzado y decía á los que andaban descalzos por mortificación; «Seamos respectivamente caritativos; así como yo aplaudo y estimo vuestro valor, tolerad vosotros mi debilidad.



Sección tercera.

MISCELANEA CIENTÍFICA

¿QUE ES EL VINO?

(Continuación).

SU MEJORAMIENTO

El mejoramiento por medio de las heces y posos, no es nuevo, pues data de muchos siglos, y he aquí la razón porque se ha olvidado.

Todos los días se desechan heces, posos y *fondos* de botellas procedentes del trasiego y separación del poso de los vinos viejos, sin pensar en las cualidades maravillosas que poseen; se ignora que un decilitro de dichos posos basta para dar á muchos litros de vino un perfume fino como el ambar y la rosa y producir una transparencia cristalina.

Los antiguos conservaban con el mayor cuidado y como una cosa muy preciosa, las heces de los vinos viejos y finos, los posos y hasta los vasos que los habían contenido: sabían que el vino depositado en ellos ó sobre los posos contrae con mucha rapidez el gusto y perfume del que se ha extraído.

El tiempo que todo lo destruye y modifica por razones fáciles de apreciar, ha hecho perder y olvidar esta costumbre.

Un poco de vino viejo tiene á muchos ojos un precio inestimable, á menudo hemos tenido ocasión

de experimentarlo, y el resultado ha sido siempre muy satisfactorio.

Sabrán que poseímos un tonelito (de 100 litros) de vino rancio que guardábamos cuidadosamente pero sin rellenar. Este vino había perdido todo su color, quedando amarillo como si fuera cerveza, y con un poso considerable, lo desalojamos y rellenamos sobre el poso sacudiéndolo, al cabo de tres meses el vino que se había puesto era excelente. Durante muchos años hemos empleado el poso del mismo modo, y el vino así tratado se bonificaba rápidamente pero habiéndose extraviado dicho tonel su pérdida nos privó el poder lograr lo que hacíamos ya hacía muchos años para mejorar nuestros vinos.

Habiendo hecho lo mismo en heces y posos de buen vino el resultado ha sido exactamente el mismo.

OBJETO Y EFECTOS DE LA MEZCLA DE LOS VINOS

La mezcla de los vinos tiene generalmente por objeto compensar defectos y cualidades contrarias; así mezclamos los negros con los poco colorados ó con blancos, los ligeros y que pueden guardarse poco, con los de conservación segura, vinos muy alcohólicos y pastosos con otros vinos ligeros, etc., etc.

Cuando estas mezclas son bien asurtidas y hechas en proporciones convenientes, producen siempre vinos mejores que cada uno de los que han servido para componerlos. Son tan saludables como los llamados naturales de una misma clase y á veces más agradables. Las mezclas se efectúan en la proporción de cuatro del uno y dos del segundo, si el primero es de mayor riqueza alcohólica.

La adición de alcohol y de azúcar á una mezcla, no altera en nada la fermentación que se produce,

como si no existiera el primero. Pero añadiendo ésta antes ó después de ella no se combina perfectamente.

Si á la mezcla se añaden sustancias susceptibles de asimilarse en el acto de la fermentación, comunican al vino su olor y sabor.

UTILIDAD DEL VINO MUET

Este vino sirve para excitar la fermentación en las mezclas: la adición de este vino evita esperar tanto tiempo para la venta de las mezclas, pues en ocho días produce lo que el reposo no haría en cuatro meses; además los envejece, los funde y da cierto perfume, gusto y suavidad.

Modo de prepararlo

Para fabricarlo se prensa la vendimia, teniendo cuidado de escojerla bien madura y buena, luego se cuele para impedir que fermente, arrojando el mosto en teneles que se llenan hasta la cuarta parte y quemando encima varias mechas azufradas, tápese y agítase vivamente el tonel hasta que el habrirlo por la compuerta ya no se escape gas sulfuroso, entoncés se aumenta la cantidad de mosto y se queman nuevas mechas, agitándolo como la primera vez. Así se continúa hasta que está lleno. Este mosto no fermenta nunca, tiene un sabor casi dulce y un fuerte olor de azufre; si se mezcla alcohol se obtiene un vino muy licoroso que se denomina calabre, y sirve para dar fuerza y dulzar los vinos que les faltan.

MODO DE ENVEJECER EL VINO

Se envejece el vino por medio de la estufa someténdolo á una temperatura media de 28° hasta 40

calentando el local ó haciendo pasar á un tonel, tubos de vapor.

Hay que tener presente que la mejora de un vino no es una falsificación, y cuando se observa que un vino que era bueno se desmejora, para regenerarlo se le mezcla un litro de aguardiente de coñac viejo y posos de vinos rancios. Para lograr lo que se desea se mezcla el coñac y el poso de vino en un litro de vino que se ha malgrado y el todo se arroja en el tonel del vino desmejorado, se mezcla con él y se tapa el tonel herméticamente y el resultado de la mezcla de aquel vino que no era bueno, á las tres semanas se ha puesto bueno como había sido.

Todo vino agrio para ponerlo bueno, se le mezcla con blanco de España que esté completamente lavado y se logra que desaparezca su acidez.

MODO DE PREPARAR EL VINO CHAMPAGNE

Cada fabricante tiene su pequeña receta. He aquí la que se emplea con más frecuencia:

40 litros vino blanco

10 » aguardiente viejo de coñac

4 kilogramos azúcar piedra.

Se hace disolver el azúcar en el vino se añade el coñac y se filtra, esto basta para 300 ó 350 litros.

Luego que el vino está azucarado y preparado se pone en el cilindro de una máquina de gaseosas para saturarlo con el gas ácido carbónico á 4 ó 5 atmósferas, á lo menos, pues entonces sería demasiado ácido.

Cuando está bastante cargado de gas se embotella como el agua de Settz, sujetando el tapón con un alambre.

INFLUENCIA DE LA RESINA COLOFONIA

Se ha observado que la colofonia impide la forma-

ción del ácido acético en los licores vinosos, pero sin alterar la fermentación alcohólica. El lúpulo parece pues, debe su propiedad bien conocida de oponerse á la acetificación, mas bien á la gran cantidad de resina que contiene que á su aceite volatil, el cual se disipa á gran cantidad, durante la fabricación de la cerveza.

La resina que en Grecia se acostumbra añadir al vino dulce, y cuyo exceso se deposita en las heces, debe producir también el efecto de precaver la formación de vinagre que sería consecuencia casi inevitable del calor del clima, y de la falta de cuidado con que ordinariamente se fabrica el vino.

CONSERVACION DEL ORUJO

Es de gran utilidad para que no pierda sus buenas cualidades, depositar dicha materia, bien comprimida en tinajas perfectamente cerradas para impedir el exceso del aire que lo acedifica; ó bien en sitios cubiertos con una capa de salvado, en cuya disposición se conserva el orujo hasta que se quiere proceder á la maceración y subsiguiente destilación de las aguas de loción para obtener el aguardiente y productos alcohólicos que se producen, así como también para obtener el bitartrato de potasa (ó cremor) tan usado en la tintura, como también en la farmacia como remedio purgante y refrescante según la cantidad que se tome de él.

(Se continuará.)

Sección cuarta



CURIOSIDADES ÚTILES

MARFIL ARTIFICIAL

El modo de hacerlo es el siguiente:

Se pelan bien las patatas más grandes y mejores, teniendo cuidado de quitarles todos los ojos, luego se lavan perfectamente en ácido sulfúrico debilitado y se hacen hervir en la misma solución hasta que adquieren la misma solidez que el marfil. En este estado se vuelven á lavar otra vez en varias aguas con sosa cáustica para neutralizar la acción del ácido empleado, y se dejan secar.

Luego se tiñen si se quiere y se tornean, siendo como el marfil natural, susceptible del mayor pulimento.

Con patatas grandes se pueden obtener bolas de billar tan sólidas y resistentes como las ordinarias. De este marfil, se pueden hacer varios objetos.

MODO DE RESBLANDECER EL BETUN DE LAS VIDRIERAS

Se hace una pasta apagando en agua un kilogramo y medio de cal viva y se añade medio kilogramo de carbonato de potasa del comercial; cuya pasta se aplica sobre el betún y se deja así durante un día en cuyo tiempo se ablanda y se levanta con suma facilidad, para renovar el cristal que sujetaba.

TINTA PARA MARCAR ROPA

Se mezclan partes iguales en peso, de agua y albumina ó sea clara de huevo, y batiéndola bien para que haga espuma, y después de filtrado se añade vermellón finamente pulverizado hasta espesar el líquido lo suficiente para emplearlo como tinta para marcar la ropa por medio de una pluma nueva. Luego de seco, se pasa por el dibujo de la tela una plancha caliente que fija el color, sin que desaparezca este enjabonándolo.

PARA LIMPIAR LOS DORADOS ANTIGUOS

Para limpiar el dorado sobre yeso mate ó bruñido se debe hacer una mezcla de jabón blando y aguarrás, embadunar con ella el dorado que se desea limpiar, y después con una brocha mojada también de aguarrás, limpiar la mezcla jabonosa y enjugar luego bien con un paño de algodón usado muy suave.

Haciendo todo cuanto se ha manifestado, se logrará limpiar perfectamente los dorados, sobre todo si son antiguos.

RESTAURACION DEL COLOR DE LAS TELAS

Para restaurar el color primitivo de las telas manchadas por un ácido, ya sea vegetal ya mineral, debe neutralizarse inmediatamente por el amoníaco; pues este restaura el color usándolo con moderación, y el cloroformo da á los colores un buen lustre á las telas aplicándolo después del amoníaco. Cuando las buenas telas y artículos se han pintado con los derivados de *anilina* palidecen por causa de la acción de la luz, recobran su brillantez primitiva después de

frotarlos ligeramente con una esponja impregnada de cloroformo, bastando este tal como se halla en el comercio, sin necesidad de purificarlo.

LIMPIEZA Y TINTURA DE LAS TELAS

Se logra lo primero con el agua en la cual se han hervido judías secas, pues tiene la propiedad de lavar las telas de color sin alterar los dibujos de las mismas.

La cubierta ó película delgada que envuelve las cebollas sirven para teñir las telas de seda y de algodón. Para esto se sumergen durante largo tiempo las telas en una disolución débil de alumbre, y después se introducen en un cocimiento, hecho con agua de las cubiertas de las cebollas, teniendo las telas más ó menos tiempo, según el grado de intensidad que se quiere dar al color.

Este resulta de un hermoso amarillo, siendo fácil de hacer la operación en todas las casas.

MEZCLA FRIGORIFICA UTIL Y ECONOMICA

Dicha mezcla se prepara con ácido sulfúrico 57 gramos; agua común 33 gramos, y sulfato de sosa 140 gramos.

Colocando en este líquido una vasija metálica con agua, en un cuarto de hora ésta se habrá conjelado.

CAJAS DE AHORROS

Sabed amados lectores que son instituciones benéficas que pueden asegurar vuestro porvenir y el de vuestra familia haciendo un insignificante sacrificio; pues en dichas cajas se admiten cantidades á imponer

desde 4 reales todos los domingos y ganan aquellos el 4 por ciento al año de interés, á contar desde una semana después de la imposición, los imponentes pueden retirar sus imposiciones avisando dos semanas antes.

He aquí el producto de una peseta impuesta semanalmente, con el interés de cuatro por ciento, acumulado al capital al cabo de 30 años.

| | Reales vln. | | Reales vln. |
|--------------------|-------------|-------------------|-------------|
| Al fin del año 1.º | 212'09 | Al fin del año 16 | 4631'33 |
| » 2.º | 432'32 | » 17 | 5029'15 |
| » 3.º | 662'17 | » 18 | 5442'30 |
| » 4.º | 901'09 | » 19 | 5782'29 |
| » 5.º | 1149'18 | » 20 | 6320'00 |
| » 6.º | 1467'26 | » 21 | 6785'02 |
| » 7.º | 1676'00 | » 22 | 7268'23 |
| » 8.º | 1955'20 | » 23 | 7771'33 |
| » 9.º | 2246'02 | » 24 | 8294'26 |
| » 10 | 2548'05 | » 25 | 8838'27 |
| » 11 | 2862'08 | » 26 | 9164'20 |
| » 12 | 3189'00 | » 27 | 9993'00 |
| » 13 | 3528'28 | » 28 | 10604'32 |
| » 14 | 3882'08 | » 29 | 11241'13 |
| » 15 | 4249'25 | » 30 | 11903'30 |

Cantidades impuestas en los 30 años. . . . 6240'00

Se ha convertido con el interés acumulado.. 11903'30

Ha ganado. . . . 5663'30

Sección quinta

TRABAJOS AGRICOLAS PARA A B R I L

En este mes se haran en el campo los trabajos siguientes: se araran con el cultivador, por surcos alternos, las tierras que, según su estado y las proporciones de riego que hubiera, se destinen para maíz, y mejor aún, para judías, melones, patatas tardías ó berzas comunes, de las sembradas en Febrero y Marzo.

Se harican y aporcan la cebada, el centeno, guisantes, algarrobas, habas y altramuces sembrados en otoño; advirtiendo que, cuanto más frondosa se ve la planta tanto más intensa debe ser la labor.

Se siembran también en este mes los bonares y todas las plantas de la familia las cucurbitáceas, desde el día ocho en adelante, cubriendo las plantas nacidas, si amenazan en hielos.

Se siembran los cañamos sobre tierra muy preparadas vigilando muy cuidadosamente su nacimiento, para evitar que los gorriones y otros pájaros destruyen la siembra.

Las abejas.—No necesitan en este mes otro cuidado que librarlas de los insectos y reptiles, que hacen en ellas mucho estrago.

Sección sexta

PRECEPTOS HIGIÉNICOS PARA A B R I L

En este mes : o suelen tomar las enfermedades un caracter maligno. Las que se presenten ordinariamente son:

Fluxiones en los ojos, irritación de la boca, ronquera, ligeros catarros, anginas, cólicos y sarampión, las tercianas se presentan en gran número, pero ya es sabido que las de primavera tienen un caracter mas benigno y duran menos que las de otoño.

Para evitar la fácil repetición de las tercianas, es preciso no descuidarse en el abrigo, precaverse del aire frío y húmedad de la madrugada y de la noche, guardar un buen régimen, privándose de verduras y leches y no dejar el uso de los vinos de quina y sus preparados hasta pasado un mes ó mes y medio después de haberlas tenido.

Lós cólicos que se presentan con frecuencia en este mes, son producidos, muchas veces, por las comidas de los guisantes.
