

Imprimita de R. Donet

Donatío de D. Ramón Toró

L A A B E T

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

AÑO II || Olot, MAYO de 1900. || NÚM.



EL ORGULLO

Es uno de los defectos que debemos pedir á Dios que nos libre, porque acarrea al hombre que está poseído de esta vanidad, los mayores disgustos, pues se hace antipático con todos sus semejantes.

Sabed que el orgullo es una alta idea que forma el hombre de sí mismo, acompañada del menosprecio de los demás de sus semejantes.

El hombre orgulloso es injusto en cuanto no se aprecia con equidad; él exagera su propio mérito y no hace justicia al de los otros.

El orgulloso manifiesta su imprudencia y su necesidad; aspira á la estimación, al aprecio y á las consideraciones de los otros, al paso mismo que los ofende con su conducta, no acarreándose por lo común sino su odio y su desprecio.

El orgulloso es un hombre insociable que se ima-

gina que es el único centro de la sociedad, de la que quiere obtener exclusivamente el respeto y la atención, sin tener por su parte, consideración alguna á los derechos de sus asociados.

El hombre orgulloso no ve, en todo y por todo, sino á sí propio; se figura que sus semejantes no existen sino para adorarle y rendirle sus homenajes, sin estar obligado por su parte á mostrarles su agradecimiento; el orgulloso es colérico, inquieto, irritable, todo lo cual denota la falta de su mérito real y verdadero; la buena conciencia, esto es, la estimación merecida de sí mismo y de los demás, produce por sí propia la fortaleza, la confianza y la seguridad, y nunca teme verse privado de sus derechos.

El manifestarse el hombre orgulloso es en realidad desconocer sus propios intereses.

Sección primera

BOTÁNICA APLICADA

ó SEA

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

LA PATATA

DENOMÍNASE en castellano *patata*; catalán *trunfa*; latín *solanum tuberosum L.*; familia *solanaceas*.

Esta planta que florece en verano; se cultiva en todos los puntos de nuestra Península así como también en las Baleares.

Esta planta tiene unos seis decímetros de altura; su tallo es herbáceo, erguido, anguloso, ramoso y pubescente. Sus hojas son alternas, pecioladas, decurrentes sobre el tallo; sus flores que son grandes, tienen color blanco ó violeta, en corimbos con pedúnculos largos y opuestos á las hojas en la parte superior de los tallos; su raíz es rastrera, cuyos ramos llevan tubérculos voluminosos que se llaman patatas. La madurez de los tubérculos no es completa, sino cuando los tallos y las hojas se secan enteramente.

Esta planta tan útil, se cría en todos los terrenos y tiene la ventaja de desarrollarse bien en regiones donde no se pueden cultivar los cereales por razón de la temperatura.

Se puede reproducir por semillas, pero se prefiere emplear los tubérculos que se ponen en la tierra en la primavera, enteros ó cortados en muchos pedazos. La recolección tiene lugar en Septiembre ú Octubre.

La patata es, después de los cereales, la planta más útil al hombre. Su introducción en la alimentación ha puesto las sociedades modernas al abrigo de las terribles hambres que en siglos anteriores han diezariado las poblaciones. Sus tubérculos se emplean directamente como alimento; y puede usarse su fécula, para preparar cataplasmas calmantes, para espolvorear las escoriaciones de la piel de los niños y personas muy gruesas. La patata cruda se ha recomendado como preservativo y como medio curativo del escorbuto en los viajes largos; pero aunque este tubérculo esté cocido, basta para evitarlo y curarlo.

Hay que tener presente que las patatas germina-

das encierran una crecida cantidad de solanina, alcaloide que introducido continuamente á diario en el organismo paraliza á los animales, retrasa su desarrollo y puede aún causarles la muerte. Se hace pues necesario arrancar todos los girmanos (llamados grills) antes de emplear dicho tubérculo para alimento de los animales.

Preparaciones culinarias de las patatas.

No mencionaremos todos sus preparaciones culinarias porque haríamos interminable nuestro trabajo, tan sólo nos ocuparemos de la manera de hacer con ellas un excelente queso de fácil digestión.

El modo de hacerlo es el siguiente: después de cocidas y peladas las patatas, se machacan bien hasta formar una pasta homogénea, que se mezcla y amasa con igual cantidad de peso en cuajada, dejándolo reposar todo por espacio de dos días. Entonces se vuelve á amasar por segunda vez y se concluye la operación del mismo modo que con los quesos comunes.

El tubérculo de la patata que se consideraba nocivo para la salud, antes del siglo xv; fué traída de Chile y cultivada en España y en Italia por su gran utilidad, lo que no reconocieron las demás naciones de Europa hasta el siglo xvii; pues el sabio farmacéutico de Francfort el célebre Meyer, la dió á conocer á su comprofesor Antonio Permantier, farmacéutico en Montpellier, y le demostró la gran utilidad de su tubérculo; algún tiempo después, en el año 1771, restablecido Permantier en su país, recibió de Alemania un gran saco y una cesta enorme que le mandaba Meyer, estaban llenos de patatas para que las sembrase. Obtuvo Permantier del rey Luis XVI la concesión de 50 fanegas de tierra estéril, en la cual multiplicó

la planta, pocos meses después llegó á la corte y al verle el rey dijo á los cortesanos:

De todos los franceses Permantier es acaso el más agradable á Dios por los beneficios que su ciencia debe dispensar á la humanidad... y á quien ha de agradecer la Francia el haber descubierto el pan de los pobres, y luego el mismo soberano se hacía servir en la mesa un plato de tubérculos.

Inauguró el citado profesor otra moda; al llegar á la corte, adornaba su pecho un ramillete de flores de la patata; después los duques, príncipes, el rey y la reina tenían por gala llevarlos en el ojal del frac ó en ramillete, que uno de los tales fué el presente, como raro y precioso, hecho á la reina de Grecia cuando entró en Atenas.

Enfermedades de las patatas.

El modo de preservarlas de la enfermedad á que se hallan sujetas hace tiempo consiste en preferir para la plantación patatas tempranas ó precoces, cuya operación ha de verificarse en Febrero, á fin de que puedan cogerse en Agosto, antes que empiece á bajar la temperatura, algo húmeda ya por las noches.

No conviene plantar las patatas dos años seguidos en el mismo terreno, habiéndose además observado que dicho sistema prueba con especialidad en tierras secas y cálidas.

Su conservación.

Después de cosechadas las patatas, se las dejará orear, se les quitará la tierra que tengan pegada y se formarán con ellas montones sobre el suelo mismo en que se criaron, para que exuden y pierdan el agua de vegetación. Pasados dos ó tres días en tiempo sereno

y si no lo hiciese, transportándolas á sitios cubiertos de la lluvia con el mismo fin, se hará un gran cierre en sitio oreado y fresco; un granero, una bodega ó cosa parecida.

Se pone un buen mullido de paja, que se cubre con arena, ceniza y polvo de carbón por iguales partes; se echa una porción de patatas, que se cubren bien con la misma mezcla, sobre que se echan más patatas, que se cubren del mismo modo, y así sucesivamente, hasta dejar almacenada toda la provisión, que se deja cubierta con la misma mezcla y paja encima por todos lados.

El mes de Noviembre es el mas á propósito para almacenarlas.

De este almacén se van sacando según la necesidad, cuidando de que esté cubierto, y de este modo se conservarán de un año para otro, sin entallecer ni perder sus buenas cualidades.

LA VIDA

Llámase en castellano *parra*; en catalán *sermen*, *cep*; en latín *vitis vinifera L.*; familia *ampelidaceas*.

Es planta que es originaria del Asia, hoy se cultiva en todas las comarcas templadas del globo.

Este vegetal es un arbusto sarmentoso de tamaño variable. Tallo nudoso, tortuoso, recubierto de una corteza agrisada ó rojiza, agrietada, poco adherente, que se desprende por filamentos, sus ramos son alternos, nudosos, flexibles, con corteza lisa, moreno-oscuro y fibrosa, provistos de zarcillos, con los cuales se agarran á los cuerpos inmediatos. Sus hojas son

alternas, largamente pecioladas, planas, acoronzadas en la base, palmeadas con cinco lobulos sinuosos y dentados, de color verde oscuro por encima, tomentosas y blanquecinas por debajo.

Sus flores que aparecen de Mayo á Junio son muy pequeñas, verdosas en racimos compuestos apretados. Su fruto (baya) es ovoideo ó globuloso, de color y grueso variable, que contiene un corto número de semillas.

La vid tiene la ventaja de exigir poco trabajo y de dar muy regular cosecha en terrenos en que apenas pueden cosecharse con ventajas otros frutos.

Para formar una viña de regalo, deberán escogerse plantas de determinadas calidades, ó bien para mejorar las ya existentes.

Los labores anuales que exige la viña pueden hacerse con solo la azada, en cuyo caso se reducen á dos cavas, que suelen darse una á la entrada y otra á la salida del invierno.

Multiplicación de la vid.

Las viñas que tienen muchas marras se replantan con barbados ó con sarmiento largo de la cepa inmediata y se forma un acodo, es decir, se hace un hoyo de un pie de profundidad, y se entierra parte del sarmiento hacia su mitad sin cortarlo de su cepa hasta el año siguiente, y se hace salir su extremidad por el paraje que ha de ocupar la cepa futura.

Se toman de las vides no podadas en el mes de Febrero, los sarmientos bien agostados y llenos de sávia, y se les corta en trozos de 15 ó 20 centímetros de longitud, cuidando de dejar un ojo muy sano en ambos extremos; hecho esto, se plantan horizontalmente á 5 centímetros de profundidad, en una tierra ligera y poco húmeda.

Tres meses después de esta operación se forma una vigorosa cabellera en una de las extremidades del sarmiento que es la raíz de la nueva vid. En la otra extremidad aparece un tallo blanquecino, que sale al poco tiempo fuera de la tierra y se corona de hojas. El método es sencillísimo, y como no requiere preparación alguna, puede ensayarle el labrador menos experto con probabilidades de buen éxito.

Enfermedades de la vid.

La terrible enfermedad que destruye las viñas del *oidium tuckery* ya habla de ella la *Biblia*, y el modo de combatirla es la aplicación del azufre en polvo ó azufrado (1).

Del fruto de la vid se obtiene el zumo que haciéndole fermentar en contacto de las películas, de las semillas y de los pedúnculos se obtiene el vino.

Las partes que se usan de la vid además de su fruto son: el fruto no maduro, las hojas y la sávia que tienen aplicación en medicina.

Del fruto no maduro se obtiene el agraz que es un zumo de sabor ácido y astringente que se usa como diurético y para combatir la obesidad.

Las hojas de la vid se recojen en el buen tiempo. Se emplean en la medicina popular algunas veces como astringentes, en la diarrea crónica, hemorragia pasiva, menorragia, epistaxis. Tienen un sabor ligeramente astringente y ácido que deben al tanino y al bitartrato de potasa (cremor) que contienen.

Cuando se poda la vid se desprende una sávia in-

(1) En la página 446 del quinto cuaderno de esta revista hallarán los medios para combatir la nueva enfermedad del mildiu de la viña

colora, límpida, transparente, inodora é insípida, que el pueblo la emplea contra las enfermedades de los ojos.

La vid proporciona también á la medicina, el ácido tartárico, el cremor tártaro y el carbonato de potasa, resultado de la combustión de los sarmientos y de la incineración de las heces del vino.

Sección segunda.

BIOGRAFÍAS

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

SAN HERMENEGILDO

ESTE glorioso Santo y Mártir, fué el causante del planteamiento de la religión católica en España. Tan insigne individuo, era hijo de Leovigildo VIII, rey de los godos en España.

Fué nombrado Hermenegildo rey de Sevilla por su padre; se casó con Ingunda, hija de Sijeberto rey de Lorena, y cediendo á las exhortaciones de su mujer, abrazó el Catolicismo abandonando los errores de los arrianos. Indignado Leovigildo le despojó de la autoridad real, Hermenegildo se armó entonces contra su padre; pero abandonado por los generales romanos,

que le habían ofrecido su protección, fué sitiado en Osseto y conducido preso en Sevilla y habiéndose negado á comulgar por mano de un obispo arriano, la cuchilla del verdugo le dió la corona del martirio en el año 586.

La Iglesia ha santificado á Hermenegildo. Lástima que el príncipe católico hubiera tenido que levantar la espada del pueblo contra el monarca, y que el mártir se hubiese visto en el caso de ser un hijo rebelde. ¡Coincidencia singular! Siglos después Hermenegildo es canonizado á instancias de otro monarca español, Felipe II, padre de un hijo rebelde también, y cuyo fin se pareció en lo desastroso al del príncipe godo.

Después de algunos siglos más tarde, otro monarca español, Fernando VII, notado de impaciente por suceder á su padre Carlos IV, quiso perpetuar la memoria del príncipe godo, instituyendo una orden militar con la advocación de San Hermenegildo.

Pero decretado estaba, que la enseña del catolicismo se había de plantar en el trono de los sucesoras de Ataulfo, y que el imperio godo español había de tener su Constantino como el romano.

Las gradas del sólio se habían teñido con la sangre de un mártir ilustre y de las mismas gradas había de bajar la reparación. La muerte de Leovigildo arrastra tras de sí la de la secta arriana. Recaredo sube al trono y tan luego que se hubo posesionado de su suprema autoridad declaró, ante una asamblea de obispos, que quería ser admitido en el seno de la Iglesia católica y deseo que los prelados arrianos aquí presente, así como á los grandes del reino, que asisten á esta asamblea, á que sigan é imitan mi ejemplo.

Todos se adhieren. La revolución religiosa se ha consumado, y la España es católica. El imperio godo-

hispano es uno en la religión como lo había de ser en las leyes, ante Dios y ante los hombres.

Este gran acontecimiento de la conversión del rey Recaredo llegó la nueva al pontífice San Gregorio el Magno, y mostró luego su consuelo y regocijo en una carta á San Leandro, con quien siempre mantenía amigable correspondencia.

Si los monarcas españoles se decoran hoy con el título de Magestades Católicas, la historia nos enseña su origen, y nos lleva á buscarlo en Recaredo.

Sección tercera.

MISCELANEA CIENTÍFICA

¿QUE ES EL VINO?

(Continuación).

MÉTODO DE PREPARAR EL VINO CHAMPAGNE

La uva que se emplea para esta clase de vino proviene de las mejores cepas de uva negra; el zumo de estas uvas es el que, en efecto, suministra el vino más aromático y que mejor se conserva, poseyendo éstos cualidades en mayor grado que el de las uvas blancas. Se practica la recolección del fruto durante la madrugada cuando todavía subsiste el rocío, contrariamente á lo que se verifica para los demás vinos

y no se recojen más que los racimos completamente sanos. Se trasladan á la prensa, evitando en lo posible que resulten estrujados durante el transporte, puesto que el vino entonces saldría más ó menos colorado; se presan rápidamente para que salga todo el zumo perfectamente incoloro.

El mosto incoloro que sale de la primera prensada se abandona durante veinte y cuatro horas en las cubas para que se clarifique por reposo, enseguida se introduce en toneles bien limpios, que se han de llenar completamente, se establece la fermentación tumultuosa durante la cual es necesario añadir á menudo nuevas cantidades del mosto al tonel para que constantemente se mantenga lleno.

Antes de cargar el tonel se ha debido introducirle un litro de aguardiente ó de buen coñac por hectólitro, á fin de aumentar la fuerza espirituosa del vino, de comunicarle un buen aroma y de moderar la marcha de la fermentación. Cuando ha cesado la fermentación tumultuosa, se acaba de llenar el tonel y se tapa según es costumbre. En Diciembre se trasiega el vino y se clarifica con cola de pescado, al cabo de un mes se repite esta última operación.

En el mes de Abril ya se puede proceder al embotellamiento. Pero no es el vino natural, tal como resulta, el que se embotella, sino una mezcla de este con tres centésimas, en volumen, de un jarabe que se prepara disolviendo azúcar candi ó cristalizado en su propio peso del mismo vino.

Se ve, pues, por la adición del alcohol, aguardiente ó coñac en su principio y por la de azúcar después, que el champagne no es un vino natural, como otros vinos espumosos, sino que debe colocarse entre los vinos mejorados.

El embotellamiento y conservación de los vinos no dejan de exigir muchos cuidados. Las paredes de las botellas que se usan deben ser paredes gruesas y muy resistentes. Los tapones deben ser finos y de primera calidad. Ordinariamente se llenan las botellas hasta dos dedos de la boca, se tapan enseguida, y se sujeta sólidamente el tapón mediante un alambre de hierro recocido, luego se colocan tendidas en una estantería á propósito dispuesta en una cueva fresca.

La fermentación continúa después del embotellamiento. El ácido carbónico que se produce no pudiendo desprenderse se disuelve en el vino. Pasados dos meses la presión interior es tal que muchas botellas se rompen. Los montones de botellas en algunas fábricas se hallan colocadas cerca de una cisterna donde va á parar el vino que se derrama, el cual se recoge todos los días y después de haberlo clarificado se vuelve á embotellar.

El vino permanece unos diez meses en las botellas formándose entonces un pósito que lo enturbia y que es necesario quitarlo. Para esto se colocan las botellas boca abajo, para que el poso caiga sobre el tapón, se corta entonces el alambre y el tapón juntamente con el poso y una pequeña cantidad de vino salta en una cubeta dispuesta al efecto. Se llena rápidamente la botella con vino claro, se tapa con un nuevo tapón, sujetándolo con otra ligadura. Hay vinos que exigen que se repita por segunda vez y hasta tercera esta operación. Los demás procedimientos que se han probado para obtener vinos espumosos, ninguno ha dado los resultados tan satisfactorios como el que acabamos de exponer.

DEL CALABRE

El calabre es un licor que constituye la base prin-

cipal de todos los vinos de mezcla. Lo hay de dos especies: calabre obtenido á la temperatura ordinaria, ó lo que es lo mismo en frío y calabre elaborado en caliente. Este es indispensable para la confección de los vinos de mezcla, al paso que el otro se le destina á producir vinos licorosos.

Modo de obtener el calabre en frío.

Se prepara mezclando en una cuba de capacidad de 100 azumbres de mosto de uvas muy dulces y maduras, 18 de alcohol de 34 grados de Cartier; se deja en reposo, y al cabo de tres ó cuatro días se trasiega por espita.

Modo de obtenerlo en caliente.

Al efecto se hace hervir en una caldera de cobre estañada, buen mosto de uva hasta disminuir un cuarto de su volumen, cuidando de separar durante el hervor las espumas, ó sean impurezas que se vayan presentando, y llegado el término de la reducción dicha, déjase enfriar y luego añádese una octava parte de su volumen de alcohol de 34 grados de Cartier.

En la preparación del calabre no todos los fabricantes de vinos emplean la misma cantidad de alcohol.

El calabre blanco suele marcar 21 grados de pesajarabes á la temperatura de 19 grados centígrados.

El calabre tinto marca á los referidos 19 centígrados á 22 grados del mismo areómetro.

DE LOS LICORES QUE ENTRAN EN LA

PREPARACIÓN DE LOS VINOS DE MEZCLA

Dejando aparte el calabre, que como se ha dicho

entra en la composición de toda clase de vinos de mezcla, continuaremos por la exposición de los licores aromáticos é infusiones alcohólicas que para ello se emplean.

Licor de Frambuesa

Varios son los procedimientos que pueden seguirse en la preparación del licor de Frambuesas ó *gers* entre ellos se conocen las infusiones en vino blanco, en agua y en alcohol. Las infusiones en este ó en vino blanco son las que están en uso y se preparan siempre á la temperatura ordinaria ó bien á un calor suave, dejando por un tiempo más ó menos dilatado en alcohol ó vino frambuesas después de haberlas machacado y hecho pasta.

Este licor entra en la composición del vino de Burdeos.

Del caramelo

Se obtiene haciendo disolver azúcar tostado en vino blanco seco ó en espíritu de prueba de Holanda de 20 grados de Cartier, hasta que el licor resultante marque á la temperatura de 19 centígrados de 20 grados del pesa-jarabes.

Este licor se destina para colorar los aguardientes y al coñac ficticio y comunica á los vinos un viso amarillento que les hace, según algunos, mas añejos de lo que son en realidad, al propio tiempo que les da sabor y fragancia agradables.

De la infusión de nueces tiernas

Esta se consigue dejando en infusión por un tiempo más ó menos prolongado en espíritu de 24 grados de Cartier, nueces tiernas reducidas á pasta.

Este licor, entra en la composición del vino de Oporto de mezcla.

*De la infusión de cáscaras tostadas de
almendras amargas*

Se tostan las cáscaras de dichas almendras después de molidas y pasadas por tamiz y así presenta este polvo un color negruzco sin ser carbonizado, y con ellas se prepara la infusión del mismo modo que la de nueces.

Sirve este licor, para la preparación del vino de madera de mezcla, al que comunica color y fragancia.

Del espíritu de brea

Su obtención consiste en una simple destilación en un alambique de cobre ó en una retorta de vidrio, alcohol de 34 grados de Cartier con un octavo de su peso de brea; se calienta y recoje en un recipiente el líquido que destila.

Entra este licor, en la confección del vino de madera.

De la infusión del lirio de Florencia

El alcohol tiene la propiedad de disolver á la temperatura ordinaria la parte esencial aromática del lirio de Florencia y el licor resultante goza de un olor suave que le caracteriza.

Por azumbre de alcohol de 34 grados Cartier basta una onza de lirio reducido á polvo fino. Si se destila alcohol con lirio de Florencia, se obtendrá un licor cuya fragancia agradable estará en razón de la cantidad del lirio empleado.

VINO DE MADERA

El madera de mezcla no es otra cosa que vino blanco seco, el cual después de haberle mezclado alcohol de 34 grados Cartier, se conserva en pipas de

roble que se colocan en grandes patios, por el espacio de dos ó tres años al aire libre, á la acción del sol y demás agentes exteriores; dichas pipas no han de estar del todo llenas; conviene que falte en cada una de ellas una cantidad de líquido tal, que sea equivalente á más de doce azumbres.

Proporción de materias

PRIMER MÉTODO

Vino blanco seco	1 pipa
Alcohol de 34 grados Cartier	30 azumbres
Infusión de cáscaras tostadas de almendras amargas	2 »

MÉTODO SEGUNDO

Vino blanco y seco	1 pipa
Infusión alcohólica de cáscaras tostadas de almendras amargas	4 onzas
Espíritu de brea	2 »
Infusión alcohólica de nueces tiernas	1 azumbre

Se deja como se ha dicho á la acción del aire, el sol, etc. hasta que el vino ó licor resultante de dichas mezclas, haya adquirido el sabor y demás circunstancias que caracterizan el madera natural.

VINO DE OPORTO

Este tiene un color tinto con viso amarillento por cuyo motivo, cuando se trata de imitárselo se escojen vinos tintos muy oscuro y después de calentados suficientemente con el vapor acuoso se le añade por pipa, una cantidad variable de espíritu de 34 grados Cartier según sea el gusto del consumidor y destino que

se le quiere dar y además también en proporción variable, infusión alcohólica de nueces tiernas.

Proporción de materias

Vino calentado al vapor	1 pipa
Espíritu de 34 grados Cartier	12 azumbres
Infusión de nueces tiernas	3 »

VINO DE MÁLAGA

Calabre obtenido en caliente	100 azumbres
Infusión alcohólica de nueces tiernas	2 »
Espíritu de brea	2 onzas

Se deja por espacio de ocho horas en reposo, y luego, si se quiere, se embotella ó por espita se trasiega en otra pipa.

VINO DE BURDEOS

Vino del priorato alto buena calidad	1 pipa
Infusión alcohólica de frambuesa	2 azumbres

(Se continuará.)



Sección cuarta



CURIOSIDADES ÚTILES

MODO DE QUITAR TODA CLASE DE MANCHAS

Vamos á exponer la manera de quitar las manchas de la ropa, sean de la naturaleza que se quiere. Hay dos especies de manchas, las que ensucian los tejidos sin alterarlos, y las que alteran totalmente ó en parte destruyendo ó cambiando su estado. Las primeras se limpian con bastante facilidad, y respecto de las otras, no hay otro remedio, sino que teñir la prenda.

Manchas recientes de ácidos minerales.—Se puede neutralizar inmediatamente el efecto de los ácidos con el amoníaco diluido en agua, si la mancha es anti-gua, no hay otro remedio que reteñir la prenda del tejido.

Manchas de vino tinto; rapé, yerbas, cerveza, fresas y otras frutas.—Se moja desde luego la mancha con agua de Jovella (ó clorito de potasa líquido), y se lava después de lo manifestado, la mancha en agua fría.

Manchas de tinta para escribir.—Aplicar un paño mojado con una disolución débil de ácido oxólico (ácido oxálico sesenta centigramos, agua quince gramos) con esta aplicación, la mancha se volverá roja y desaparecerá este color, lavándose después con agua que tenga en disolución un poco de cloruro de cal, llamado polvo de cloro.

Manchas de grasas.—La bencina es una de las

sustancias que con mayor prontitud las quita en las telas; el olor desagradable, de la bencina, desaparece al poco tiempo de haberla usado.

Manchas de pintura, barniz ó alquitrán.—Quítanse con esencia de trementina ó agua rás, y con tintura alcohólica de palo de jabón.

Manchas de orina y sudor.—Para hacer que dichas manchas desaparezcan, el mejor medio es tratarlas, con amoníaco diluido en agua.

Manchas en el paño de color escarlata.—Estas desaparecen mediante la aplicación de la sal de estaño disuelta en gran cantidad de agua.

MODO DE LIMPIAR LOS OBJETOS DE COBRE

Se cuece salvado, y bien escurrido, se añade por cada kilo de dicha materia una cucharada grande de ácido sulfúrico llamado *aceite de vitriolo* y se amasa de nuevo formando una pasta con la que se frotan las superficies del objeto de cobre que se quiere limpiar.

De este modo, sin que sufran rayaduras dichas superficies, quedarán perfectamente limpias, manifestando esa coloración roja propia del cobre y que tanto agrada á la vista.

Después se lava el objeto en agua clara y se seca con un trapo que empape bien.

LÍQUIDO PARA AHUYENTAR LOS MOSQUITOS

Basta verter en un platito un poco de agua fenicada al 2 por 100, y mojando los dedos con este líquido, rociar los dos extremos de la almohada la parte superior de las cortinas y la pared próxima al lecho, puede aplicarse si se quiere, á la cara, al cuello y á la punta de la nariz, estableciendo de esta manera una

línea de defensa á que los mosquitos no se atreven á flanquear.

PASTA INFLAMABLE

Dicha pasta se prepara del modo siguiente:

Se toma permanganato de potasa finamente pulverizado y se hace en un mortero de vidrio ó de porcelana una pasta con algunas gotas de ácido sulfúrico concentrado ó sea de 66°. Si se toma de la indicada pasta una pequeñísima cantidad con una varilla de vidrio, y ésta se toca en una mecha de una lámpara de alcohol, ésta se enciende instantáneamente debido este fenómeno, que el ozono que se produce y desprende en la reacción del ácido sulfúrico y el permanganato es tan activo, que inflama el espíritu de vino que humedece la torcida.

Hay que tener presente que para repetir la experiencia con la misma varilla se ha de lavar y limpiar, perfectamente, pues sin esta precaución, hay peligro de que la pequeña cantidad de alcohol que se pega en la varilla de vidrio que se ha hecho el experimento, ocasione una explosión al tocar de nuevo con ella la pasta que quedó en el mortero.

PREPARACION DE UN COSMÉTICO PARA BIGOTE

Se toman 500 gramos de manteca, 250 de cera blanca y esencia de bergamota la cantidad que sea necesaria.

Se funde la cera y la manteca á calor suave renovando la mezcla, se separa del fuego, se agrega la esencia y se echa en molde cilíndrico.

Para obtener el cosmético negro, se pone negro de marfil desluido previamente en un poco de aceite.

PROCEDIMIENTO
PARA HACER DESPRENDER LA PINTURA

Para lograrlo se prepara una solución con cal viva recién apagada, 300 gramos y carbonato de potasa 100 gramos y á manera de pintura, con una brocha se extiende sobre la pintura que se quiere hacerse desprender lo cual, á las doce horas de verificada la operación, se consigue muy fácilmente ras-cándola con un cuchillo, puesto que con dicho tiempo, adquiere aquella gran blandura.

COLA SECA PARA UNIR PAPEL.

Se hacen disolver en caliente doce partes de cola fuerte en agua, y una vez disuelta se añaden cinco partes de azúcar después se evapora hasta que la mezcla se trabe en jalea espesa por enfriamiento.

Esta masa se vuelve dura por la desecación, y cuando se quiere hacer uso de ella, no hay más que humedecerla con agua tibia.

Sección quinta

TRABAJOS AGRICOLAS PARA

M A Y O

En este mes se continúan las labores del mes anterior en el campo; se cavan y se aporcan las habas y las patatas y en cuanto está concluido, se empieza con las avenas y los trigos.

En este mes se saca el carbón y la madera de los montes, aprovechando la abundancia de los pastos y el buen estado de los caminos; se transportan á la ida los sobrantes de los pajares para la provisión del año siguiente en las majadas, y á la vuelta el estiércol que se hubiese hecho, para ponerlo en los muladares á sazonar, mientras llega el tiempo de utilizarlo.

Con los ganados.—Se da forraje verde á todos los ganados y muy particularmente á los de labor. Se sacan á los pastos los rebaños después de bien salido el sol, para que el rocío no los meteorice, y se retiran á sestear antes que se harten, para prevenir tales accidentes, se los lleva á dormir ó majadear en los barbechos, que se labran cuando están ya beneficiados suficientemente.

Se limpian con frecuencia las cuadras y establos, se riegan los muladares y se cubren en seguida con una buena capa de tierra á fin de que se recalquen y no se enmohezcan por falta de humedad y para que continúe la fermentación pútrida, sin que se disipen los gases amoniacales que constituyen gran parte de su valor.

Las vacas se ponen en calor, y paren por las más tardías; se ordeñan las más tempranas, sin ración á los terneros que se alimentan con el pasto y hacen el queso y la manteca con el mejor esmero pues en esta época es más exquisito y de más fácil conservación.

Se engordan también, ó ponen á cebo, los ganados de cuchilla sacándolos á pastar temprano, ó bien dándoles en el establo forrajes oreados á discreción y teniéndoles á media luz.

Con las abejas.—Se enjambran las abejas, se sacan los enjambres pequeños y se les pone á la proximidad de las aguas, ó se las provee de ella, para que no pierdan el tiempo en ir y venir á los abrevaderos.

Sección sexta

PRECEPTOS HIGIÉNICOS PARA MAYO

En este mes se presentan generalmente anginas, calenturas gástricas con síntomas cerebrales, reumatismos y tercianas, las hemorragias no dejan de ser frecuentes.

El plan dulmecente, atemperante y los sudoríficos, son los medios que ordinariamente se emplean para la curación de estos males.

Una de las hemorragias más frecuentes es la que se verifica por la nariz; si la salida de la sangre por este punto fuera excesivo, hay un medio muy sencillo y bastante eficaz para evitarlo, el cual consiste en hacer levantar al enfermo en un sillón correspondiente al lado por donde sale la sangre, y al mismo tiempo, la ventana de la nariz con

Recomendamos á aquellos de nuestros lectores que gustan de las flores, que nunca las dejen durante la noche en la habitación donde duermen, pues ellas exhalan un gas nocivo que es el ácido carbónico y absorben el gas vital llamado oxígeno; y hay también que advertir, que las emanaciones olorosas de las flores, producen á algunos sujetos angustias, congoja, desmayos y aún convulsiones.