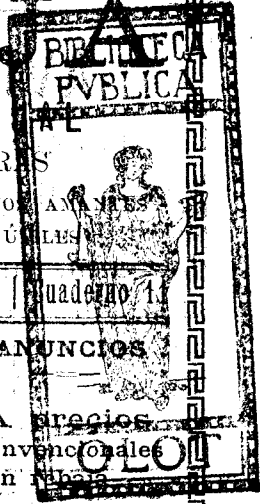


LA ABEJA

REVISTA CATOLICA MENS

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

REDACTADA POR UNA ASOCIACION DE INDIVIDUOS AMANTES DE LA PROPAGACION DE LOS CONOCIMIENTOS ÚTILES



Año II

OLOT, JULIO de 1900

Cuaderno 11

Suscripción

ADMINISTRACION Y REDACCION

ANUNCIOS

Un año 3 ptas
Seis meses 1 50 «

Calle Mayor, número 18
OLOT

A precios convencionales

Pagos adelantados

(Provincia de Gerona.)

A los centros obreros, se les hará gran rebaja tomando algunos cuadernos.

PROTESTA

Si alguna cosa apareciese, en esta Revista LA ABEJA, contraria á la moral ó las buenas costumbres, téngase por no escrita.

El Director.

NOTA

La Administración de esta Revista admite todas las representaciones que se le ofrezcan, pues cuenta con garantía suficiente, y personal idóneo para su buen desempeño.

Se avisa á todos los suscriptores del Ampurdán que nuestro corresponsal en aquella comarca, es D. Isidro Oliveras Honrat del pueblo de Colomes de esta provincia.

OLOT:

Imprenta y librería de Juan Bonet, calle Mayor, 3.—1900.

SECCION DE ANUNCIOS

AVISO IMPORTANTE

Manifestamos á todos los farmacéuticos, nuestros profesores, y demás personas que desean anunciar los productos que elaboran para la venta, que nuestra revista LA ABEJA que tiene gran circulación en toda España, insertará los anuncios que tengan á bien enviarnos, á precios más económicos que ninguna otra publicación, siendo suscriptores á dicha revista.

PRODUCTOS ESPECIALES

DE LA

FARMACIA DE J. TORRENS SÓLLER

VINO URANADO PÉPSICO Especialísimo para la curación cierta y segura de la **DIEBETES**.

PILDORAS ANTILEUCORREICAS. Curan pronto y radicalmente el flujo blanco, los colores pálidos, debilidad, etc.—Pídanse prospectos.

DE VENTA: *Palma*; Centro Farmacéutico, Farmacia de las Copiñas. —*Barcelona*; Farmacia del Dr. Pizá, Sociedad Farmacéutica Española y J. Uriach y C.^ª—*Madrid*; Farmacia del Dr. Vara del Castillo, y la del Dr. Blas y Manada.—*Valencia*; Hijos de Blas Cuesta.—*Málaga*; Farmacia del Dr. Pelaez y Bermúdez.

DOLOR reumático, inflamatorio y nervioso se logra su curación completa tomando el tan conocido y acreditado *Jarabe y Pildoras Duval*, 46 años de venta, y miles de curaciones verificadas atestiguan la preferencia que el público da á este remedio sobre todos los que se usan hoy día para la curación del dolor en todas sus manifestaciones. Farmacia Martínez, centro de la calle de Robador.

J. ... R. ...

LA ABESJA

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

AÑO II

Julio de 1909

NUM. 11

LA EDUCACION

LA educación es el alma del individuo, como lo es de las sociedades: así es que todo el afán de un gobierno debe ser proporcionar educación al pueblo, obligando a sus individuos a recibir siquiera no sea más que la primera enseñanza, base indestructible de la conducta del hombre. Educar jóvenes es criar viejos. En la infancia contraemos nuestros hábitos, buenos ó malos; esto es, los modos de obrar, útiles ó dañinos á nosotros mismos y á los demás. El hombre llega á ser lo que es con el auxilio de sus experiencias, ó de los que los otros le comunican, siendo la educación quien le modifica y le forme. Una buena educación puede formar hombres racionales. Virtuo-

...sos por hábito, capaces de hacerse felices á sí mismos y de contribuir á la felicidad de sus semejantes.

El hombre no debe ser considerado como inteligente y racional sino cuando toma los medios verdaderos y acertados de ser feliz; y es irracional, imprudente é ignorante cuando sigue un opuesto camino.

De la educación nace el carácter del hombre; de ella saca sus vicios y virtudes, su objeto principal es lo bueno, su término la virtud.

Sección primera



BOTÁNICA APLICADA

Ó SEA

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

LA G A M E L I A

DENOMÍNASE en castellano *camelia*; catalán *camelia*; y latín *camelia japonica* L., familia *camelíneas*.

Es planta que tiene sus hojas lustrosas perennes y de color verde vivo con hermosas flores blancas ó rosadas sin aroma; y que uno de los medios que más

contribuyen á su buena y lozana vegetación es la limpieza de sus hojas y al tenerla en el verano en la sombra dándole riegos abundantes y escasos en el invierno.

Es sin disputa la flor más elegante y más hermosa. Su nombre se debe á un padre Jesuíta llamado Joseph Camelli que es el que la introdujo en Europa el año 1740, después de su visita á la China y al Japón, punto donde le fué dedicada. Los habitantes de este país no encontraron nada más á propósito que sirviera de recuerdo al venerable sacerdote que los había visitado y sido para algunas almas puerto de salvación por sus oraciones y plegarias á la Madre del Redentor, que dedicarle la camelia, única flor entre todas las que cultivaban, que por su delicadeza creían había sido destinada por Dios para simbolizar en el reino vegetal la dulzura en el trato y el buen deseo para sus semejantes.

La camelia es un arbusto de bastante altura en los países calurosos; y la belleza de sus hojas persistentes y sus anchas flores, que se abren en Enero y Febrero, han hecho que esta hermosa planta haya sido recibida por la moda con entusiasmo y que se haya cultivado de tal modo, que en el día sus variedades de flores dobles blancas y rojas son en gran número.

Cultivo de la camelia.

Este vegetal se debe plantar en tiestos más ó menos grandes, según el individuo, llenos de tierra de brezo que no sea demasiada seca ni demasiada húmeda, y que no baje la temperatura de cuatro á cinco grados sobre cero, termómetro Reaumur.

Durante los meses de Noviembre á Marzo convie-

ne se las riegue á las diez de la mañana; después de Abril á Junio á las nueve y en el verano como las demás flores, á la caída de la tarde.

El medio más seguro y eficaz para conservar este vegetal y mejorar su hermosa flor, es injertar las variedades de flores dobles, sobre pies de camelias sencillas.

Sección segunda.

BIOGRAFÍAS

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

MARCO POLO

CELEBRE viajero veneciano que nació en dicha ciudad el año 1250 y murió en la misma ciudad en 1323, Residió en Tartaria y China, recorrió el Océano Indio y visitó muchas regiones de la India, de la Persia y del Asia Menor; se encuentra en la relación de sus viajes, escrita en 1298, tantas noticias importantes que prepararon los dos mayores descubrimientos geográficos de los tiempos modernos: el del Cabo de Buena Esperanza y el de América por Colón.

Antes de ocuparnos del célebre Marco Polo, mencionaremos lo que hicieron en sus viajes su padre Nicolás y su tío Mateo también venecianos.

Estos dos individuos partieron de Venecia en 1255 con el propósito de hacer un viaje comercial por el Oriente. Después de visitar diferentes países, llegaron en la Mongolia, en las fronteras de la China, siendo acogidos con el mayor agrado.

El soberano conquistador de la China se enteró por Nicolás y Mateo de las naciones, príncipes, gobierno y religión que tenía la raza latina. Las respuestas de los dos venecianos le admiraron tanto, que después de tener un consejo con las principales personas de su reino, pidió á los dos europeos que fuesen de su parte como embajadores al Papa para suplicarle que enviase cien doctores bien instruidos en la fe católica, para que mostrasen á los idólatras la superioridad y verdad de la doctrina cristiana. También quiso poseer un poco de aceite de la lámpara del Salvador de Jerusalén, suponiendo que obtendría maravillosas virtudes.

Después que el soberano les hubo entregado algunas cartas para el Papa, escritas en lengua tártara, señaló á uno de los primeros nobles de la corte para que los acompañase en aquella misión. Despidió á los hermanos y les dió una lámina de oro para que los obedecieran en todos sus dominios. Apenas hubieron andado veinte millas, cuando el noble que los acompañaba cayó enfermo y se vieron obligados á dejarle y continuar solos su ruta. El pasaporte dorado les procuraba toda clase de atenciones por los dominios del gran emperador.

Después de tres años de viaje llegaron á Layas en Armenia y de allí pasaron á la ciudad de Acre, en la

que entraron en 1269. Poco después llegaron á Venecia. Allí supo Nicolás Polo que su mujer había muerto al dar á luz á Marco, que contaba ya quince años de edad cuando le conoció su padre.

Dos años esperaron la elección del nuevo Papa, pues no lo había cuando volvieron á Europa. Cansados de tan larga dilación; resolvieron regresar á la corte del gran emperador de la China para darle á conocer la imposibilidad de cumplir la misión que les había confiado.

Partieron al cabo de Venecia llevándose al joven desde cuyo momento empezó la celebridad que adquirió en lo sucesivo Marco Polo á lo que tanto contribuyeron su padre y su tío.

Los tres viajeros pasaron por Acre y Jerusalén donde recogieron aceite de la lámpara del Santo Sepulcro. Habiendo regresado los tres ilustres en Acre, recibieron la bendición del nuevo Papa Tebaldo, que había tomado el nombre de Gregorio X.

El nuevo Pontífice les entregó vasos de cristal y otros artículos de mucho valor junto con varias cartas para el emperador de la China, é hizo que los acompañaran dos frailes muy ilustrados con facultades para ordenar sacerdotes y obispos y conceder la absolución. Los dos frailes nombrados por el Papa no siguieron adelante el viaje por los grandes peligros que constantemente estaban expuestos por lo que les faltaba valor, y entregaron las cartas del Papa á Nicolás y Mateo para el emperador.

Los venecianos continuaron su viaje en lo que gastaron mucho tiempo y grandes trabajos y sufrimientos.

Al fin llegaron en 1275 á una ciudad de los dominios del emperador chino. Cuando éste lo supo, des-

pachó oficiales que los recibieran. Su llegada á Pekin señala el comienzo de una era importante en la vida de Marco Polo. Este no tardó en popularizarse y ganó especialmente el afecto del emperador. Aprendió las diversas lenguas del país y cuatro de sus escrituras: obtuvo la confianza del Emperador y para satisfacer su curiosidad, aceptó difíciles misiones, observó las costumbres de todos los países que visitó por encargo de él y de todo le dió noticias detalladas. Después de haberle servido durante diez y siete años, regresó á su patria con su padre y su tío, llegando en Venecia al año 1295.

Iban pobremente vestidos, de groseras telas, según las modas de los tartarós. A éstos se parecían hasta en el lenguaje, pues casi habían olvidado la lengua materna, y la hablaban con acento extranjero usando voces desconocidas acaso mogolas, persas ó chinas. Tantos años habían pasado desde su partida sin tener noticias de ellos sus parientes, que los habían olvidado ya y los consideraban muertos. Llegaron por fin los tres Polos á su propia casa, que la hallaron habitada por muchos de sus parientes, pero tardaron éstos en acordarse de los viajeros, no sabiendo su riqueza y considerándoles acaso como pobres aventureros que volvían para servir de carga á su familia.

Sin embargo, los Polos (Nicolás, Mateo y Marco) convidaron á todos á un gran banquete. Cuando llegaron los huéspedes, los recibieron ricamente aderezados con ropas de raso liso, carmesí de hechura oriental. Los tres viajeros se retiraron y volvieron á presentarse vestidos de riquísimos damascos. Los primeros trajes se cortaron en pedazos y se distribuyeron entre los criados, siendo tan anchos los vestidos

que arrastraban por el suelo, por ser la moda que entonces se usaban los vestidos por dentro de casa. Después de gustadas las viandas se retiraron de nuevo y volvieron á presentarse vestidos de terciopelo carmesá, dando también á los criados los segundos trajes. Al fin de este acto, se repitió lo mismo apareciendo con las ropas de terciopelo y á la moda veneciana de entonces.

Los huéspedes no comprendieron aquello hasta que, trayendo los criados los trajes con que habían llegado vestidos y rasgándolos por varias partes con sus cuchillos, abriendo forros y costuras, comienza á llover sobre la mesa gran cantidad de rubíes, esmeraldas, záfiro y diamantes.

Chispeaba la mesa con aquella opulenta inestimable riqueza que habían adquirido de la liberalidad del emperador de la China y que trajeron en secreto salvando los peligros de su largo viaje.

Los convidados se llevaron de maravilla y entonces conocieron claramente lo que al principio habían dudado; que aquellos eran en verdad los honrados y valerosos caballeros Polos, tratándolos con gran respeto y veneración. Divulgando la noticia de lo que acababan de presenciar sus convidados, fueron los venecianos todos á ofrecerles sus respetos.

Algunos meses después, Marco Polo, por su cuenta armó y mandó una galera que formó parte de la escuadra de Venecia la que fué vencida por los genoveses en el año 1296 en el golfo de Layas. Avanzando Marco Polo en primera línea con su galera, y como no le siguieron los demás, fué hecho prisionero y llevado á Génova donde pasó mucho tiempo en un calabozo sin que le admitieran sus ofrecimientos por rescate. Causó este cautiverio mucho dolor á su

padre y á su tío, que temían que nunca volvería á su patria.

Viéndose ambos hermanos con tantos tesoros y sin herederos, se consultaron lo que debían hacer y se resolvió que Nicolás á pesar de ser muy anciano se casara, pues poseía completa gallardía, y con maravilla de sus amigos en cuatro años de estar casado tuvo su esposa tres hijos.

Habiendo circulado por Génova la fama de Marco Polo por los viajes que había efectuado, fué protegido por todos los habitantes de la ciudad y un caballero le inspiró el pensamiento de escribir la obra que llenó el mundo con su fama, estando en las cárceles de Genova.

Tan memorable libro ejerció grande influencia en la geografía de la Edad Media, y en el descubrimiento de América. Una vez libre Marco de la esclavitud que sufría regresó á Venecia, donde encontró un enjambre de hermanitos. Sin incomodarse por este hallazgo siguió el ejemplo de su padre y se casó teniendo dos hijas llamadas Morelta la una y Tantina la otra.

Fué nombrado individuo del gran consejo de la Republica veneciana, cargo que ejerció hasta su muerte acaecida en el año 1323.



padre y á su tío, que temían que nunca volvería á su patria.

Viéndose ambos hermanos con tantos tesoros y sin herederos, se consultaron lo que debían hacer y se resolvió que Nicolás á pesar de ser muy anciano se casara, pues poseía completa gallardía, y con maravilla de sus amigos en cuatro años de estar casado tuvo su esposa tres hijos.

Habiendo circulado por Génova la fama de Marco Polo por los viajes que había efectuado, fué protegido por todos los habitantes de la ciudad y un caballero le inspiró el pensamiento de escribir la obra que llenó el mundo con su fama, estando en las cárceles de Genova.

Tan memorable libro ejerció grande influencia en la geografía de la Edad Media, y en el descubrimiento de América. Una vez libre Marco de la esclavitud que sufría regresó á Venecia, donde encontró un enjambre de hermanitos. Sin incomodarse por este hallazgo siguió el ejemplo de su padre y se casó teniendo dos hijas llamadas Morelta la una y Tantina la otra.

Fué nombrado individuo del gran consejo de la República veneciana, cargo que ejerció hasta su muerte acaecida en el año 1323.



Sección tercera.



MISCELANEA CIENTÍFICA



¿QUE ES EL VINO?



(Continuación).

FALSIFICACION DE LOS VINOS

Los vinos de pasa después de los desastres que la filoxera ha causado á los viñedos, se han fabricado en grande, ya sea para consumirlos directamente ya para mezclarlos con los vinos naturales. Los fabricantes se esfuerzan en darles una composición que se aproxime en lo posible á la del vino ordinario; respecto á estos vinos, bien puede decirse que gozan de una inocuidad relativa. He aquí una de las maneras de proceder para su elaboración.

Para obtener un hectólitro de vino, se ponen en maceración cinco kilogramos de pasa en un poco de agua, cuando los granos se han resblandecido é hinchado se estrujan; se prepara un infuso de agallas con veinte gramos por dos litros de agua hirviendo; se disuelven doscientos gramos de ácido tartárico en agua caliente como también cinco kilogramos de azúcar y ciento veinte gramos de sal común en agua fría; se vierte todo esto en un tonel, se le añaden doce litros de aguardiente, después doscientos gramos de levadura de cerveza desleída en dos vasos de agua; se introducen finalmente noventa y cinco litros de agua de río

ó potable, se agita fuertemente la mezcla y se abandona á la fermentación, trasegando el líquido cuando el movimiento empieza á disminuir.

Se obtienen además, vinos ligeros, tónicos, alcohólicos agradables é inofensivos por el procedimiento denominado de *segunda fermentación*. Para esto cuando se le ha separado el verdadero vino del lagar, se vierte sobre el orujo agua azucarada y se abandona todo á una nueva fermentación; la primera ha dejado todavía una cantidad de bitartrato de potasa ó (cremor), casi todo el tanino y la materia colorante del hollejo; existen pues, allí elementos suficientes, para que con el alcohol procedente del azúcar añadido se pueda formar un vino que se aproxima mucho á la naturaleza del primero.

La fabricación de los vinos de segunda fermentación se recomienda por el partido que puede sacarse de las materias preciosas que quedan en el orujo y, en los años de poca cosecha, los vinos que así se obtienen vienen á suplir en gran parte el vino que ha faltado, pero esta bebida no puede en ningún caso venderse como vino natural, ni emplearse para los mejoramientos mediante las mezclas. En este caso se cometería una verdadera falsificación.

ENSAYO DE LOS VINOS

Es imposible examinar aquí la influencia que puede tener en la salud pública el consumo de vinos, que han sido objeto de toda suerte de falsificaciones. No podemos tampoco indicar con los detalles necesarios los medios que se han propuesto para poner en evidencia las diversas adulteraciones, se podrán conseguir generalmente resultados exactos, que permitan afirmar

que un vino es absolutamente natural, cuando se posea una muestra auténtica de la misma cosecha y año á que se pretende debe pertenecer el vino objeto del exámen, de manera que pueda practicarse un estudio comparativo.

Nos permitimos recomendar á las personas que tengan que reconocer un vino, que pongan el mayor cuidado en el examen de las muestras que reciban al intento; los falsificadores buscan siempre el medio de sustituir los vinos aprehendidos con otros de buena calidad pues nosotros hemos visto botellas selladas por la autoridad, y destapadas sin que se conociese después, y para hacer esta sustitución habían agujereado las botellas por el fondo y después de vaciarlas las llenaron de otro líquido y taparon el agujero con corcho y cera negra.

Determinación de la cantidad de alcohol

El valor comercial de los vinos ordinarios en general, se determina por la riqueza que presenta en alcohol. La fuerza alcohométrica se determina, reduciendo el vino á los $\frac{2}{3}$ por la destilación en un pequeño alambique. El tercio de producto una vez obtenido, se mide en el alcohometro, determinada la verdadera concentración del licor destilado si suponemos señala 30 centésimas, claro es que el vino ensayado contenía el 10 por 100 de alcohol absoluto, porque así lo indica el cociente de 30 partido por 3. La operacion se debe hacer mediante un experimento igual verificado con vino verdadero y de la calidad que se supone ser el que se ensaya.

La cantidad de agua añadida al efecto de falsificar el vino se conoce por el sabor soso y débil que tiene el licor, sabor que distinguen los que están acostum-

brados á beber vino puro y además por las cantidades de alcohol que suministra la destilación.

Reconocimiento del azúcar añadido

Las materias azucaradas añadidas á los vinos con la intencion de mejorar sus cualidades ó falsificarlos, como el azúcar, el metote etc., se reconocen evaporando al vapor el vino, hasta la consistencia de un extracto que se trata con alcohol de 37 ó 38 grados en frío; evaporando el licor alcohólico, suministra la materia sacarina. La presencia de esta materia en el vino es un indicio casi siempre cierto de su falsificación.

Los vinos de pasas contienen un exceso de azúcar, de cenizas y de extracto, así es que, por lo general, se les añade alcohol. El sabor permite reconocerlos fácilmente, aún formando parte de mezclas.

El vino verdadero contiene siempre bitartrato potásico ó sea cremor en disolución, circunstancia que no existe en el vino artificial. Haciendo pues concentrar el vino verdadero hasta la consistencia de jarabe deja depositar por el enfriamiento pequeños cristales de tártaro, los cuales se recojen después de bien lavados en agua fría. Las aguas de loción reunidas á las aguas madres y vueltas á concentrar un poco más que antes, depositan nuevos cristales de tártaro que también se han de lavar; de suerte que repitiendo estas operaciones hasta tercera vez, se tiene recogido todo el tártaro que había en el vino verdadero, induce á sacar consecuencias sobre la sofisticación del vino sujetado al análisis.

Los vinos agrios son buscados á veces por la disminución de su valor. Los sofisticadores corrigen su acidez, saturando el ácido acético ó sea vinagre que

se ha formado mediante el carbonato de potasa, sosa ó cal ó sea creta. El vino en este caso adquiere un sabor acre y salino. En estos casos suele añadirse al vino un poco de alcohol para sustituir el que la fermentación ha transformado en ácido acético. Aunque el sabor desagradable que se observa en estos vinos recompuestos, induce bastante á sospechar, se conocen también porque evaporándolos hasta la consistencia de jarabe y tratando el residuo con el ácido sulfúrico, se desprende una proporción muy sensible de ácido acético que se deja muy bien sentir y que se puede obtener por destilación.

Estudiados bien todos estos datos, y comparando siempre los resultados de los ensayos hechos sobre un vino sospechoso con los de otro verdadero, expuestos á una igualdad de circunstancias, se puede venir en conocimiento, á lo menos de un modo bastante aproximado, de si un vino es verdadero ó falso y aún de gran parte de los medios que se han imaginado para la sofisticación. Con todo debemos decir de buena fe, que tal podría ser la naturaleza de las materias empleadas en la sofisticación, en virtud de la cual se hubiere imitado un vino cualquiera que no se podría en conciencia calificar de crimen en aquellos países en que no crece la viña. Creemos muy al contrario, que merecería un premio, el que supiese imitar toda suerte de vinos sin emplear ingrediente alguno que fuese ni remotamente nocivo á la salud pública como los principios existentes en los vinos verdaderos.

Los países en donde las uvas no existen el medio de subvenirse y de recrearse con la bebida de un licor que ha llegado á ser una de las mejores y más saludables que usa el hombre.

POLVOS PARA CLARIFICAR VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS ALCOHÓLICAS

Entre la multitud de recetas que se recomiendan para clarificar dichos líquidos, la siguiente es la mejor y más inofensiva: Se toman cuarenta partes de albumina de huevo seca en polvo, azúcar de leche y almidón cuarenta partes también, y con sólo cinco gramos de estos polvos, bastan para clarificar un litro de dichos líquidos.

MODO DE CORREGIR LA ASTRINGENCIA EN LOS VINOS

Los vinos, con frecuencia, son muy astringentes; esto sucede, sobre todo, cuando la uva ha sido recogida antes de su completa madurez, ó bien cuando se ha prolongado demasiado el contacto del vino con el escobajo.

La astringencia se desminuye mediante repetidas clarificaciones con la gelatina ó albumina, sustancias que, como es sabido, elimina una parte del tanino, formando con él un compuesto insoluble.

REMEDIO CONTRA LOS VINOS DULCES

Cuando el año ha sido seco, por lo general resulta la uva y el mosto muy azucarado, por consiguiente, no suele fermentar, quedando los caldos dulces y sin aprecio alguno para la venta. Para corregir este defecto, se recomienda se añade á los vinos dulces levadura ó fermento de cerveza en la proporción de 50 á 80 gramos á lo sumo por hectólitro de vino, alterando la cantidad entre dichos límites según sea el sabor más ó menos acentuado del vino.

Para hacer esta operación debidamente, conviene extraer una cincuentena parte del caldo contenido en la tinaja, y con ella se mezcla bien el fermento para enseguida volverlo todo junto á mezclar con el resto de la masa á fin de, que se distribuya en todo ella la masa la materia que se emplea para su remedio.

Durante esta manipulación y en lo sucesivo se procura que el ambiente se conserve entre los 18 ó 20 grados centígrados, al menos hasta que pasen tres ó cuatro días cuando más, que durará la fermentación alcohólica provocada artificialmente por dicho medio.

Desde luego, el dulce del vino es á causa del mucho azúcar que contiene, conviene, valiéndose del graduador, añadir agua clara al caldo y así la acción del fermento será más decisiva y regular.

MODO DE PREPARAR UN VINO ARTIFICIAL INOFENSIVO

El procedimiento para obtenerlo consiste en hacer fermentar el jugo de remolacha con ayuda de un poco de malta (cebada preparada para hacer cerveza) y tragarlo después de haberlo dejado aclarar por un prolongado reposo. La materia colorante que se necesite se le dá con las bayas de sauco.

Haciendo todo cuanto se ha expuesto, se obtiene así un vino que tiene el sabor de los vinos de España.



Sección cuarta

CURIOSIDADES ÚTILES

APLICACION DEL ACIDO OXÁLICO

El ácido oxálico, bajo la forma de oxalatos ácidos ó neutros, se halla muy esparcido en la Naturaleza, especialmente en el reino vegetal, la industria consume grandes cantidades. Se utiliza en los establecimientos de tintorería é impresión, en la preparación de mordientes y como corroentes para avivar los colores. Se emplea para blanquear la paja destinada á la fabricación de sombreros. Se sustituye alguna vez para este uso por la sal de acederas. Los dos sirven para quitar las manchas de tinta, y de oro de la ropa blanca y para limpiar los objetos metálicos.

La disolución acuosa en agua destilada ó de lluvia de ácido oxálico disuelve el azul de Prusia, suministrando una tinta de un magnífico color azul. Con la denominación de agua de cobre se emplea en la economía doméstica para abrillantar las superficies de los utensilios de oro, plata, cobre y latón.

Con la disolución de 300 gramos de agua destilada ó de lluvia, 12 gramos de ácido oxálico y con 14 de carbón pulverizado, se limpian los objetos metálicos con un trapo empapado de esta disolución, después se lavan con agua clara, se enjuga el objeto metálico y con un pedazo de luda empapada de polvo de trociscos de asta de ciervo se frota bien para que salga el lustre.

PROCEDIMIENTO PARA OBTENER CINABRIO VERDE

El procedimiento que se sigue es el siguiente:

Se disuelve en agua, azul de Prusia por medio de un poco de bioxalato de potasa; adicionándole á dicha solución otra de sal de saturno. Se forma desde luego un precipitado verde que se separa al poco tiempo, ya por decantación ó por filtración y cuando se hace, lo último se lava sobre el filtro con agua el precipitado abtenido.

Después de haberle secado sobre el filtro y de haberle triturado finamente produce un polvo de color verde vivo; según se cambien las proporciones de las soluciones; se pueden obtener diversos matices, desde el verde azulado, oscuro hasta el verde esmeralda.

PROCEDIMIENTO

PARA OBTENER LA CERVEZA CASERA

Para preparar esta cerveza se necesita:

Azúcar	1 kilogramo
Goma arábica	200 gramos
Lúpulo	150 »
Bayas enebro	130 »
Flor de sauco	15 »
Agua	35 litros

Se hace con una poca cantidad de la indicada agua una infusión con el lúpulo, sauco y bayas de enebro; se cuele y se le añade el azúcar, la goma y el resto del agua y se agita el todo dejándolo enfriar en una temperatura de 20° aproximadamente. Se añade al citado, 30 gramos de levadura de cerveza y se mezcla íntimamente, y el todo se echa en un tonel que tenga capacidad suficiente para contener el lí-

quido. Se coloca toda la mezcla por espacio de veinte y cuatro horas en un sitio que sea más bien caliente que frío, y se observa que se establece al momento la fermentación y sale la espuma por la obertura del tonel.

A las doce ó quince horas es preciso embotellarla especialmente en verano. Se deben escoger las botellas fuertes de cerveza ó del champagne.

Esta cerveza así obtenida tiene un gusto agradable, hace mucha espuma y por el exceso del ácido carbónico que desprende favorece la digestión.

Dicha cerveza es buena á los ocho días de embotellada.

CONSERVACIÓN DE LOS TUBOS DE VIDRIO Y PORCELANA

Se sumergen aquellos en una vasija de agua fría la que se coloca al fuego: cuando el agua está próxima á hervir se le echa un poco de sal común, y después de algunos momentos de ebullición se retira la vasija del fuego y se la deja enfriar tan lentamente como sea posible y se obtiene el resultado que se desea.

PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR MUEBLES

Para limpiar los muebles de madera deslucidos por el uso ó por la humedad atmosférica, basta lavarlos con una esponja empapada en un líquido preparado en las proporciones siguientes:

Alcohol	30 gramos
Vinagre común	30 »
Aceite de oliva	30 »

Estos tres líquidos se colocan en una botella que tapada se coloca al calor del sol ó artificial; y frotando luego la madera con un trapo mojado con el líquido, se les da un nuevo brillo y lucidez como si fueran barnizados de poco tiempo.

UTILIDAD DE LOS SAPOS

Todo el mundo conoce en España esos animales de aspecto parecidos á las ranas, pero se diferencian por ser más ventrados y que son reputados como venenosos, y los cuales se les da la muerte tan pronto como se encuentran. Cierta es que los sapos segregan por las glándulas de su piel un líquido acre y blanquecino, que inoculado en algunos pájaros, determina su envenamamiento rápido, en medio de convulsiones; pero dicho líquido produce tan solo en la piel del hombre una ligera irritación, y no hay peligro alguno en cogerlos con la mano, puesto que no muerden por carecer de dientes, ni nadie se envenena con su contacto.

En lugar de perseguirlos se debe procurar su propagación, apesar de su repugnante aspecto, porque evitan la pérdida de muchas hortalizas y de plantas de adorno.

Son estos animales por lo común nocturnos y lentos en sus movimientos; pero exploran poco á poco los sitios donde viven todos los insectos, gusanos y babosas de que se alimentan, y destruyen gran número de ellos, produciendo así un beneficio al hombre, pues es sabido que estas clases de animales atacan las hortalizas y otras plantas que sirven de alimento al hombre, ocasionando perjuicios considerables.

En el estómago de los sapos se han encontrado siempre restos de insectos, babosas, etc. el cual viene en confirmación de lo antes dicho. En Inglaterra han comprendido ya los hortelanos y jardineros lo útiles que son los sapos, y los compran en los mercados, llegando á pagar hasta una peseta cada uno; sobre todo los individuos más robustos, que parecen más á propósito para el objeto que los destinan.

UTILIDAD DE LA CEBOLLA

PARA LAS AVES DE CORRAL

Se sabe que la cebolla contiene un aceite esencial que excita el lagrimeo y que tiene propiedades terapéuticas de primer orden para curar las enfermedades de la laringe en dichas aves, que, como es sabido, constituye la epidemia que asola todos los corrales.

Para evitar este contratiempo á dichos animales se les suministra como alimentación una ó dos veces por semana, cebolla triturada y se mezcla con harina y dando á las gallinas esta alimentación se conservan en ~~excellent~~ ~~condiciones~~ para engordar, para poner huevos y eriar.

PARA OBTENER ÁRBOLES FRUTALES DE SALON

O I J U I

Los árboles frutales de salón se logran, plantando en un tiesto un árbol frutal pequeño, desembarazándolo de sus raíces más gruesas, lo que da por resultado que se apresure la fructificación y se aumente la fertilidad y la precacidad del árbol.

Para obtenerlos se debe plantar en un tiesto un árbol frutal pequeño, desembarazándolo de sus raíces más gruesas, lo que da por resultado que se apresure la fructificación y se aumente la fertilidad y la precacidad del árbol.

PARA QUE LOS ÁRBOLES VIEJOS DEN FRUTOS

Se les dá con un pincel una capa de cal viva apagada en agua: con esta operación se consigue destruir las moscas y otros insectos y que caiga la corteza vieja sucediéndola otra de nueva y que los árboles recobren todo su vigor como si fuesen jóvenes.

EL PEREJIL COMO REMEDIO

Esta planta, no solo sirve para hacer salsas en todas las casas, sino que también tiene una acción curativa muy conocida y muy utilísima.

Si una persona, por ejemplo, arroja sangre por las narices, introduzcasele en ellas una bolita formada con hojas de perejil, y la sangre dejará de correr. Lo mismo se consigue con las heridas, aplicando sobre ellas hojas de este precioso vegetal.

El remedio es sencillo y está en todas las cocinas de las casas.

Sección quinta

TRABAJOS AGRICOLAS PARA JULIO

En los campos.—Las labores y cuidados de la recolección absorben casi exclusivamente la atención del labrador; porque los granos que no estuvieren en las eras han de menester recogerse y la siega está en su fuerte. Así pues, ya secos los granos recogidos en el mes anterior, empezará

á trillarlos y limpiarlos con toda urgencia, recogiendo en los graneros, preparados al efecto los que estuvieren en disposición de ello, así como las pajas para evitar, en cuanto sea posible, un revés del temporal. Las pajas deben recojerlas todas á la vez y mezclarlas sin reparar en la costumbre, pues todas reunidas tienen mucho más valor alimenticio. Si se tratase de venderlas, se atenderá al gusto y á las costumbres de los mercados.

Los granos recogidos se apelearán con frecuencia á fin de que se refresquen, aprovechando al efecto todas las buenas ocasiones que le ofrezca el tiempo, á menos que fuese de lluvias; porque las creces que tuvieren no compensan los riegos á que los expone la humedad que absorven. Además de esto, si la medida indica la cantidad, el peso y la limpieza muestran la cantidad y calidad es lo que aprecia el comprador inteligente.

Todos los granos y semillas se logrará su conservación, cuanto más oreados estarán en los puntos que se tengan.

En todas las operaciones de la recolección invertirá el agricultor la mayor diligencia y deberá tenerlo todo prevenido para ello.

¡Cuántas fortunas se han perdido por unos días de retardo ó por falta de precauciones convenientes!

Con los ganados.—Apenas requieren otro cuidado que el de procurarles agua, porque en los rastrojos encuentran en abundancia el sustento que requieren.

Los cerdos que se han de poner en cebo conviene que rastrojean y que se les procuren sitios frescos con agua donde se refresquen y solacean.



Sección sexta

**PRECEPTOS HIGIÉNICOS PARA
JULIO**

Las enfermedades que se padecen en este mes son muy semejantes á las del anterior. Se suelen observar además trastornos mentales, apoplejías, irritaciones del hígado é intermitentes en los sitios pantanosos.

Este es el mes más á propósito para el uso de los baños higiénicos, cuya temperatura ha de estar en armonía con la susceptibilidad de cada individuo y de su mayor ó menor robustez. Cuando la persona que toma el baño experimenta una sensación muy molesta, debe de desistir el tomarlo, pues le perjudica.

Los baños frescos serán peligrosos para todas las personas que experimentasen, al tiempo de usarlos, sudores abundantes, producción de humor sabáceo, que padezcan *empeignes*, enfermedad cutánea caracterizada por unas pústulas que ocasionan picazón y están reunidas en placas más ó menos anchas, por lo común redondas, sobre las cuales se forman después escamas ó ulceraciones, así como otras erupciones, gota y almorranas. También es dañoso el baño frío para los que padecen del corazón y reumas.

Los baños templados convienen á toda clase de personas ya sean viejos, niños y mujeres, aunque estén embarazadas ó esten criando.



FARMACIA DEL DR. VIDAL



El público hallará en dicha farmacia á más de todos los específicos nacionales y extranjeros, los siguientes medicamentos, que se les pueden asegurar que con ellos siempre se han obtenido con su uso las asombrosas curaciones, que en cada uno se mencionan.

Gránulos de salud del Dr. Fonté. Estos gránulos son el mejor medicamento por su acción microbicida para preservarse y aún curarse de la Difteria, Tifus, Viruela, Escarlatina y de toda clase de enfermedad eruptiva y contagiosa. Por esto se les recomiendan con empeño distinguidas autoridades médicas.—*Precio una peseta frasco.*

Electro sulfo-termal. Este preparado es el gran medicamento para preservarse y curarse del *Crup* ó *garrotillo*, angina diftérica; y cura eficazmente todas las dolencias que afectan las vías respiratorias; como pulmonía, catarro, bronquitis y asma.—*Precio una y dos pesetas frasco.*

Elixir mata-lombrices. Este medicamento es el remedio más eficaz para la destrucción de las lombrices para toda persona, y en especial para los niños.—*Precio una peseta frasco.*

Jarabe de la dentición. Este jarabe acelera la dentición lenta y perezosa de los niños é impide la retropulación de la baba.—*A dos pesetas frasco.*

Elixir depurativo vegetal. Con el uso de este precioso medicamento se cura la enfermedad de la epilepsia (*mal de Sant Pau*), la corea (*vall de Sant Victor*), la coqueluche (*distenta*) y todas las enfermedades nerviosas que se padecan.—*Precio dos pesetas bote.*

Tófico contra los callos. Específico para extraer radicalmente sin dolor los callos y durezas de los pies.—*Precio dos pesetas frasco.*

Conservación de la boca. Si queréis libraros de la mayor parte de las afecciones de la boca, hágase la limpieza de ella todos los días con el dentrífico ya citado, pues evitará la acumulación del sarro mezcla de cristales de colestera, sales calcáreas y colonias numerosas de seres orgánicos que son la causa de las enfermedades de la boca.—*A dos pesetas frasco.*

Remedio para evitar el aborto. Tomando de dicho medicamento lo que se pueda coger en una moneda de dos céntimos en la comida del mediodía y no haciendo ninguna imprudencia la paciente, se puede asegurar un feliz resultado.—*A una y dos pesetas bote.*

BÁLSAMO DEL PAPA INOCENCIO III

REMEDIO CONTRA LA

Apoplegia (vulgo FERIDURA)

PREPARADO POR EL DOCTOR VIDAL



Como todos los años esta terrible enfermedad se está cebando en los pueblos y ciudades en particular en las épocas de invierno y de otoño arrebatando la vida á personas cuya salud, pocos días y aún pocos momentos antes era floreciente y estaba en algunos en todo su vigor; hace que nos permitamos recomendar á nuestros lectores que para evitarse esta gran desgracia tomen desde luego que se experimenta algún sintoma de los que mencionaremos, el tan renombrado

Bálsamo del Papa Inocencio III

tan aconsejado por los médicos más eminentes para sus enfermos.

SÍNTOMAS DE LA APOPLEGIA

El exceso de gordura en la vejez es una de las principales causas predisponentes de la apoplegia; á los individuos obesos ya de suyo, de cuello corto y cuerpo rechoncho, se les recomienda que tomen el BÁLSAMO DEL PAPA INOCENCIO III, por el peligro en que están de tener un ataque apoplético. Todo el que contando con tan funesta predisposición, experimenta de vez en cuando, y sin estar dispuesto de antemano, algunos vahidos, por ligeros que sean, aturdimiento de cabeza, dolores más ó menos violentos en dicha parte, coloración en el rostro y alguna dificultad en el hablar: no pierda momento en apreciar estas advertencias que le indican el peligro en que se encuentra de tener próximo un ataque apoplético. Si quiere el individuo preservarse de semejante peligro, tome desde luego el ya citado BÁLSAMO, y adopte el régimen de vida que en el prospecto se indica.

PRECIO DEL FRASCO 5 PESETAS.

Puntos de venta.—Olot, farmacia del Dr. Vidal, en la que se dará gratis á los pobres de solemnidad.—Madrid, farmacia de Gayoso y Moreno, Puerta del Sol, esquina á la calle del Arenal, 2.—Barcelona, Sociedad Farmacéutica Española Pasaje Montesión; y en las farmacias de Pablo Borrrell, Pelayo, 42, y de Trémols, Plaza del Angel, 4 y 5; y en todas las principales farmacias de España.