

Para mudar el color de las rosas ú otras flores blancas en rojas, verdes, amarillas y encarnadas, es menester tomar una tierra bien grasa, hacerla secar perfectamente al sol y hacerla después polvos muy finos; se pone en un tiesto ó jarrón en donde se plantan los pies de las flores que se quieran, observando regarlo solamente con la composición siguiente: si se quieren rojas, se hace hervir en agua, madera del Brasil, cortada menudamente, hasta que ésta merme la tercera parte, y estando fría, se riega con ella la planta por tarde y mañana hasta que parezca haber prendido la raíz, y que esté fuera de peligro: después se puede regar con agua común solamente: si se quieren verdes, se hierve en agua una cantidad de verde de vejiga del mismo modo que acabamos de decir para el encarnado: para tenerlas amarillas, se hace hervir azafrán en agua, y con su decocción se riega á lo menos por quince días: finalmente, si se quieren negras, se emplea del mismo modo el agua hervida con nuez de agalla y un poco de caparrosa. Se debe observar que con estos diferentes riegos, la planta retiene parte de su color natural, y parte del color ficticio, de modo que sale de dos colores. Cuando se las quiere tener de tres colores, se riega por la mañana un lado de la planta con agua de un color, y por la tarde con otra de color diferente.

Si este método sale tan bien como se ha

anunciado en Europa en muchos papeles públicos y de crédito, ciertamente sería un descubrimiento apreciable; pero no se puede al presente hacer juicio sobre esto, sino después de haber hecho la experiencia repetidas veces; y á juzgar por analogía, se ha confirmado y reconocido que la rubia de tintoreros tomada interiormente, tiñe los huesos de los animales.

## 960

**Dar diversos colores á las rosas  
y á otras flores.**

Se exponen las rosas al vapor de azufre inflamado que blanquea en un momento todas las puntitas de las hojas, y el color rosa que queda en la parte inferior, forma un ribete muy gracioso, y mucho más cuando se tiene cuidado de hacer la operación metiendo la rosa en un cucurucho de papel, vuelto boca abajo, para juntar más prontamente el ácido sulfúrico, sin calentar mucho la rosa; esta conserva entonces su frescura y olor.

Los vapores sulfurosos tienen, como se sabe, la propiedad de destruir los colores: si se toma una rosa encarnada común, abierta enteramente, y se expone al humo y al vapor del azufre, se volverá blanca; si luego se la pone en agua, volverá á tomar su color cinco ó seis horas después. Cuando se quiere

dar á este experimento un aire de misterio, se pone la rosa azufrada, y por consiguiente blanca, en un vaso lleno de agua, el cual se da á otra persona diciéndole la meta en un armario, arca ó cofre, y que guarde la llave para que nadie la toque; seis horas después se manda á la persona que abra ella misma el armario, y al hallar una rosa encarnada en lugar de la blanca que había puesto en el vaso, seguramente se sorprenderá. Se puede hacer la misma experiencia con otras flores de color.

Si sobre las hojas de rosas, blanqueadas por este medio, se hacen dibujos ó letras con un pincel humedecido en agua de sosa algo fuerte, las líneas ó caracteres se volverán de un verde esmeralda muy hermoso: si luego se moja otro pincel en un ácido, sea de agua fuerte ó de aceite de vitriolo, debilitado con agua, y que se dé en algunos parajes blancos de las mismas flores, en el instante los lugares untados con esta última composición, tomarán un color de rosa mucho más subido que el que naturalmente tenían, lo que forma una mezcla de colores mucho más agradables, por no hallarse semejantes en un jardín.

Si estas flores, después de darles algunos de los colores como se acaba de decir, se meten prontamente en agua y luego se sacuden, el olor de ellas no se alterará, y los colores se conservarán muy bien.

La tuberosa se tiñe haciéndola vegetar en un vaso lleno de agua del color que se quiere tome la flor: por medio de los ácidos se pueden dar á las flores los más bellos colores, ó mudar el de las que son susceptibles, tales como las blancas, las violadas y las azules: el espíritu de nitro muda á las blancas en un hermoso amarillo limón, á las violadas en un lindo encarnado, y á las azules en un gracioso carmesí. Si se quiere, pues, mudar enteramente el color de las flores, se meterán boca abajo en agua fuerte sin meter la vara, pues se ablandaría y quemaría; luego se sacan para colgarlas y dejarlas escurrir por algunos minutos hasta que hayan tomado bastante color: entonces se meten en agua clara para quitarles toda el agua fuerte y volverlas á colgar para que se sequen bien: si sólo se quiere ribetearlas de color, se les pasará por los perfiles un pincel humedecido; pero se debe observar que esta agua no les causará mutación alguna estando secas. La mayor parte de estas plantas, estando preparadas de este modo, se desecan naturalmente y conservan su suavidad; con todo, hay flores que se ennegrecen humedeciéndolas en espíritu de nitro, tales son, la perpetua de color de limón, la blanca y algunas otras.

Hay también otro medio para falsificar el color de las flores, principalmente para las perpetuas blancas que se prestan á este engaño; para esto, se humedecen en una agua-

goma espesa, en seguida se salpican con diversos colores, tales como el carmín, bermellón, laca ó colombina, para el rojo: para el azul, el azul de Prusia, las cenizas azules ó el tornasol líquidos: para el amarillo, la goma guta, líquida ó el polvo de oro también espolvoreado; luego se secan al sol, y se meten en agua de goma arábica muy blanca.

961

### HERBARIO.

Un herbario tiene muchas ventajas: 1.<sup>a</sup>, la de presentar á los ojos la imagen, aunque imperfecta, de las plantas, en tiempos en que el rigor de la estación no nos las permite ver frescas y vivas: 2.<sup>a</sup>, que sólo por su medio se puede juntar un gran número de vegetales de todos los países para poder observar el número y la posición de todas las partes de la fructificación, y formar una idea justa de las plantas, á excepeión de las que son muy pequeñas, y que la desecación altera demasiado. Sin un herbario, cualquier botánico, por celoso y activo que sea, y aunque emplee toda su vida en viajes penosos, éstos sólo le podrían dar á conocer un corto número de vegetales, en comparación de la multitud de los que existen; y no podrán instruirse sino recorriendo los jardines secos ó herbarios, cuyo uso es muy recomendado por Lúneo, y

por los más acreditados maestros de botánica: 3.<sup>a</sup>, el conocimiento de las plantas secas que muchas veces no se semejan á las verdes: es otro objeto de utilidad real para ponerse en el caso de libertarse de la charlatanería de los herbolarios que por ignorancia ó mala fe venden una planta por otra, lo que no es indiferente en la cura de las enfermedades. La inspección de un herbario no solamente es útil, sino esencial: y el aficionado debe seguir las herborizaciones en el campo mismo para poder reconocer las plantas en todos los estados posibles.

Para formar un herbario, es necesario coger las plantas en un tiempo seco y sin rocío, dos ó tres horas después que el sol las haya enjugado de la humedad de la noche y quitarles las partes dañadas, raídas, ó aquellas cuya cantidad pueda causar confusión. Algunas personas las guardan en cajas de hoja de lata; pero se pueden poner simplemente sin otra precaución en la faltriguera, observando, no obstante, guardarlas de modo que no se rompan; á la verdad, de este modo se marchitan, pero metiéndolas en agua se recobran pronto: después de enjugarlas bien con un lienzo, se extenderán, ya sea dentro de un libro viejo ó de un pliego de papel de estraza, dándole entonces la forma más agradable que se pueda: dispuestas de este modo, se ponen en prensa, el papel se carga de la humedad, y por esta razón se deben mu-

dar las plantas ó las flores dos veces al día, ó á lo menos cada dos días, según sean más ó menos grasas, hasta que ya no le quede humedad al papel. Otros las ponen entre dos tablas delgadas, y alternativamente las exponen al aire y al sol. Otros, se sirven de una plancha caliente que pasan sobre el papel en donde están las plantas, y al momento después, las ponen al aire: este último modo, sólo puede convenir á las plantas grasas. En general, debemos aprobar el primer método: también es necesario, para desecar mas prontamente las plantas, el tener cuidado de quebrantar un poco las varas que contengan mucha humedad; si son muy espesas, se parte y recorta longitudinalmente una parte del lado de los botones, pero de modo que no se le quite nada de esencial: también se hacen desecar las plantas carnudas al horno prontamente y al sol con lentitud. En cuanto á las plantas extranjeras del comercio, que nos vienen en botes, todas encogidas, éstas se ablandan en agua por cuatro ó seis horas, se enjugan luego y se ponen en prensa: las plantas bien desecadas, se ponen en papel blanco sin goma ó en papel de estraza fino: se pueden encolar si se quiere en el papel; pero para esto se debe usar de la goma arábiga ó de cola de pescado disuelta en espíritu de vino, y mezclada con polvos de colocintida para matar los gusanillos y otros insectos que puedan contener. Otros, las clavan al

papel con alfileres ó las cosen. Otros, en fin, las dejan sueltas en el papel. Un herbario preparado de este modo, se puede conservar más de sesenta años, teniéndolo en un lugar seco, fresco y á la sombra. En cuanto al modo de disponer las plantas, este orden depende de la voluntad de los curiosos, y de la preferencia que den á los diferentes sistemas de botánica.

El solo inconveniente de los herbarios es que el color de las flores se altera á punto de desconocerlas: para remediar este inconveniente, el C. Hany, imaginó pintar ó teñir papel fino con colores gomosos que diesen el mismo color de las flores ó plantas, y solamente un poco más débil; hecho esto, ponía los pétalos de las flores en espíritu de vino en donde perdían sus colores, y quedaban como una membrana blanquecina y trasparente: después de enjugarlos bien entre dos lienzos, los aplicaba sobre el papel con la ayuda de un barniz graso que untaba al papel para que sirviera de mordente; luego pasaba otro papel sobre la flor, apoyándolo, hasta que los pétalos se habían pegado exactamente: esta operación hacía subir un poco el color de la flor; luego la ponía en prensa por algunos instantes, y en seguida recortaba el papel por todo el contorno y aplicaba las hojas con una disolución de goma arábiga en el lugar que la flor debía ocupar sobre

la planta que antes había encolado en el papel.

También observa que es útil, cuando se quieren encolar flores, cuyos colores son permanentes, como los de la mayor parte de los ranúnculos silvestres, se comience encolando separadamente estas flores sobre un papel, y en seguida recortarlo.

Mr. Hany notó que metiendo los pétalos de las flores en espíritu de vino por algunos minutos hasta que su color se debilitase bastante, muchas veces volvía á revivir por sí mismo al fin de una ó muchas horas y no se disipa más. Diez años de experimentos hechos en diferentes plantas, entre otras con la violeta, geranio, etc., prueban el buen éxito de este método.

Los herbarios están sujetos al estrago de varios insectillos que comen las plantas desecadas, y también los libros.

962

#### Herbario por impresión.

Muchas plantas al desecarlas en la prensa, dejan sobre el papel su figura impresa, ya por una goma que las cubre ó por un color que su humedad descarga en el papel, lo que hace una especie de estampado que el arte ha imitado. El modo de sacar el estampado de cualquiera planta, hoja ó flor, es

engomar ligeramente las que son de naturaleza acuosa, ó untar de aceite las que no toman el agua ó goma; después espolvorearlas con un poco de color, y ponerlas en prensa entre papel blanco, al cual se fija el color; y luego con tinta se señalan bien los perfiles y los nervios. El método de representar el tipo de las plantas por las plantas mismas, lo inventó Mr. Hessel estando en América en el año 1707, que queriendo conservar la figura de las plantas que en aquellos países descubrió, la privación de recursos le hizo inventar el que se acaba de decir, que Mr. Keyppolf después perfeccionó.

Las bordadoras en Francia se valen de un medio fácil para sacar los perfiles de una hoja, y también de una flor sin saber dibujar; para esto toman un pliego de papel blanco, lo untan con aceite, lo dejan así por tres ó cuatro días, al fin de los cuales lo pasan por encima de la llama de una vela, hasta que lo ennegrecen todo; sobre el dicho papel ponen las hojas ó flores cuyos contornos ó perfiles quieren sacar, y ponen encima de ellas un pliego de papel blanco algo fuerte. Hecha esta operación frotan con el ojo de una llave la hoja de papel blanco hasta que les parece que las verdaderas hojas se han embebido bien del color negro; hecho esto, mudan las hojas y las ponen entre otras dos de papel blanco, colocándolas según la disposición del dibujo que quieren hacer; después las com-

primen con el ojo de una llave ó con un bruñidor de vidrio y quedan perfectamente estampadas; calcadas así las hojas ó flores y formando con ellas el dibujo, lo pican con una aguja, y por medio del cisco multiplican el dibujo cuantas veces quieren, señalándolo con tinta y pluma para que no se borre. Como el color blanco molesta mucho á la vista, se puede hacer el dibujo sobre papel amarillo, llenando luego el centro de las hojas con color verde de vejiga. Estas precauciones son muy ventajosas para la conservación de la vista de las bordadoras.

## 963

#### Recoger y preparar las plantas para trasportarlos.

Es menester coger las plantas cuando están en flor, si es posible: se pondrá en un pliego de papel la flor de cada especie de planta con las hojas de los cogollos y las del tronco que muchas veces son diferentes de las primeras: se prensarán suavemente y se dejarán secar en el papel, sobre el cual se pondrá un número particular, relativo al de la lista que se debe tener, anotando en ella el nombre que los naturales del país dan á cada planta; los caracteres distintos de las partes de la fructificación y los nombres dados por Lúneo, si es posible, ó los dados por

cualquiera otro botánico conocido; el uso que se hace de la planta, sus propiedades si se le conocen algunas particulares, el lugar, el suelo y la situación en donde se la ha hallado; si es vivaz, si dura uno ó muchos años, si tiene siempre hojas, si éstas caen todos los años; el tiempo de sus flores, de la madurez de sus semillas ó frutas. Es preciso, en cuanto sea posible, evitar el coger las plantas después de lluvia, ó estando cubiertas de rocío, y no será malo también guardar tres ó cuatro muestras de cada planta, lo mismo que de las frutas, semillas y raíces. Pero en cuanto á las que son muy carnudas y que no pueden secarse, sin perder mucho de su forma, será mejor ponerlas en aguardiente. Por lo que respecta á los árboles y arbustos muy grandes, basta conservar de ellos algunas ramitas con hojas, flores y frutas, observando el cortar transversalmente algunos pedazos de madera para distinguir mejor la textura de ellos; también se cogerán algunos pedazos de sus cortezas, gomas, resinas, etc. En lo demás se observará lo que ya se ha dicho en el capítulo "Herbario."

Las semillas deben cogerse en su perfecta madurez, nunca en tiempo húmedo, y es necesario ponerlas en un lugar seco sin exponerlas al sol. Si se quieren trasportar las semillas ventajosas á países muy distantes sin que pierdan la virtud fecundante, es necesario poner cada una ó muchas, si son pe-

queñitas, en un papel que se marcará con un número anotado en la lista, cada paquete ó papel en donde se hallan envueltas las semillas, se pegará con engrudo, y las semillas así envueltas se meterán en una vasija en donde haya cera derretida, teniendo cuidado de poner los paquetes con intervalos unos de otros y de esperar que la cera se haya enfriado algo, para que el calor no las dañe; puestas así en los botes ó vasijas, y estando fría la cera, se echará encima de ellas más cera derretida para que la boca de las vasijas queden perfectamente llenas, y las semillas enteramente sepultadas en la cera, sin que tengan ninguna comunicación con el aire; pero si el viaje es de pocas semanas, bastará guardar las semillas en botellas ó vasos de loza, tapanlos con tapones de corcho, y por encima con pergamino. Para trasportar árboles, arbustos ó cualesquiera planta verde, es menester sacarlas con un poco de tierra que cubra las raíces: rodearlas de musgo, envolverlas juntas y cubrirlas con un trapo de lienzo ordinario; estas plantas deben mantenerse al aire y preservarlas del sol, de las aguas de la mar y regarlas solamente lo preciso.

**Coco.—Palma del**

Se obtiene la palma plantando el coco cuando ha madurado; en primer lugar se separan los mejores y se dejan al aire por diez ó doce días, ó se dejan colgados del árbol hasta que ha comenzado la vegetación, y luego se plantan en hileras cubriéndolos con tierra, no enteramente, sino dejando descubierta la punta donde tiene los agujeros. La planta se desarrolla en tres meses; á los cinco tiene ya media vara de alto, con tres ó cuatro hojitas. A esta edad se trasplantan en agujeros, de dos tercias de hondo; por abajo de un ancho suficiente para enterrar el coco, mas por arriba tiene tres cuartas en diámetro, á fin de que reciban más humedad, por lo que el mejor tiempo para esto es la estación de las lluvias. Aunque la palma crece mejor en terreno arenoso, no padece detrimento en los más estériles, ni necesita más cuidado que una buena cerca para impedir que entré el ganado y se coma las hojas tiernas, á que son extremadamente aficionados. A los cinco años no necesitan de protección, estando sus hojas fuera del alcance de las bestias. Las palmas cerca del mar y en terreno arenoso principian á florecer á los cuatro años, pero en terreno duro ó malo, y

en situaciones elevadas, no florecen hasta los siete años. A los doce meses después de florecer, principian á dar fruto, y continúan así has los 60 años, cuando comienza á decaer y cesa de producir fruto, pero su tronco entonces es de más provecho que su fruto.

Hay en Ceylán cinco especies de palma de coco, y algunas desconocidas en toda otra parte del globo. La más estimada es la llamada *Coco Real*, siendo su fruto de una figura peculiar, y de un color naranjado muy vivo. Esta especie se cria sólo junto á los templos Budhú, formando con estas palmas como los patios de naranjos junto á algunas catedrales de España; y los sacerdotes hacen presentes de estos cocos á los europeos respetables que visitan devotamente el sagrario de su negra divinidad, no consintiendo los negros á dioses blancos entre ellos. La segunda variedad, aunque también de color naranjado, es de diferente hechura, y por esto es segunda en estimación. La tercera variedad es el pajizo, de figura de corazón, con la particularidad de que removida la corteza, queda el coco de un color rojo, y su carne interior es comible. La cuarta variedad es el coco común y más conocido, y de empleo general para su uso doméstico y económico. La quinta especie llamada Maldivia es una palma enana, cuyos cocos son del tamaño de huevos de cisne y su cáscara suave, de color muy lindo y serían muy estima-

dos para mates en el Paraguay ó para jicaras de chocolate en México. En Ceylán no son de uso alguno, y se tienen sólo por curiosidad.

Los usos de la palma de coco son muchísimos. Aserrados los troncos se emplean en la construcción de botes y barcos costeros de 80 á 150, y aun algunos de 200 toneladas. Se aplica á todo cuanto es necesario para edificar una casa, vigas, tirantes, alfangias, techos, postes, etc. Trabajando con más finura se hacen buenas sillas, cajas para las labores de señoras, y lindos bastones para caballeros. Las hojas más grandes sirven para techar, protegiendo eficazmente de los rayos del sol y de las lluvias. Se hacen con ellas canastos, espuelas, escobas, esteras, sacos, hamacas, y otras muchas cosas.

Al tope de la palma hay un gran número de hojitas muy apiñadas, ó dobladas unas sobre otras formando una col bien abultada. Es comida muy gustosa, cruda ó hervida, en ensalada ó en encurtido, siendo en este último estado superior á las alcaparras, ó á los tomates, y aun al famoso mango; pero su condimento más estimado es en fricassé como lo preparan en la India. El modo más usual es cortarla transversalmente en tajaditas delgadas y servir las con los postres, siendo en este estado muy parecida á la almendra de Santa Elena. Esta col es muy es-

timada pero muy costosa, porque parece el árbol luego que es cortada.

El uso del coco más general y conocido de nuestros lectores, es el comer la carne blanca interior, cruda, y algunas veces confitada; pero será muy raro el lector que haya comido esta carne en su mayor delicadeza como se sirve en algunas ocasiones en la mesa de los holandeses y portugueses de Ceylán. Se pone el coco en tierra como para plantarlo, y después de haber echado las primeras hojas se saca y se lava. En este estado no tiene aquella dureza ni rancidez del coco seco, está muy esponjoso y tiene un gusto muy agradable al paladar; en la mesa de un Singalis ó Ceylanés es este plato la mayor delicia.

El coco verde cortado con un cuchillo y vaciado el licor que contiene, es una bebida dulce, refrigerante, cuya delicadeza no puede conocer sino el que se ha hallado al medio día en un bosque de cocos y ha recibido un vaso de licor llamado Todi de manos del trepador. Dejado el coco un poco de tiempo más en la palma, y arrancado cuando el líquido comienza á espesarse y pegarse á la cáscara es un bocado delicioso. En este estado se separa la pulpa de la cáscara con una cuchara, se echa dentro de un vasito de vino de Madera ó de Jerez algunas gotas de zumo de limón, un poco de azúcar y nuez moscada, se revuelve todo y se come con cu-

chara. Nadie, que no lo sepa, podrá imaginar que es una producción vegetal, y si los antiguos poetas hubieran gustado el coco en este estado, le hubieran destinado para alimento de sus dioses, superior sin duda á su imaginaria ambrosia. Dejado madurar completamente, se saca la carne blanca, y con cierto instrumento de madera y hierro, la reducen á serrín, al que añaden agua y apretándolo en un lienzo sacan un jugo blanco, como nuestra leche de almendras, el cual se come con arroz, comida usual en las islas de Asia y muchas partes del continente. Es en todo respecto nuestro arroz con leche de almendra; pero más agradable al paladar, más ligero al estómago, y más saludable á la constitución en aquellas regiones. Los albañiles usan también el líquido del coco verde para desleir la cal, ya apagada y enjalbegar las paredes y cielos rasos, ó para desleir el yeso para cornisas, imitando muy bien el mármol blanco: la cualidad adhesiva del líquido del coco da mucha hermosura á este blanqueado en las habitaciones. Últimamente, las lindas indias se lavan la cara con el agua del coco verde, llamada Corumba, así como las morenas europeas lo hacen con la pasta de las almendras dulces, después que los farmacéuticos han extraído el aceite, y ambas consiguen dar al cutis la frescura y suavidad deliciosa que desean.

Hasta aquí sólo hemos tratado del líquido

ó pulpa del coco, deseando que nuestros lectores en aquellas partes de América donde abundan, hagan experiencias, pues no tenemos noticias de que en el Paraguay ni en Guayaquil, en Panamá ni en Cartagena, en la Habana ni en Jamaica ni otras islas, se practiquen los usos mencionados, y omitiendo el uso de la concha trabajada en vasijas finamente labradas, en cucharas y gran variedad de ornamentos, hablaremos ahora del uso de la cáscara exterior.

Separada la parte fibrosa exterior del coco, se emplea en su estado natural para cepillos de ropa en lugar de setas, y también se hacen escobillas para enjalbegar, poniendo las fibras con igualdad, y asegurándolas á un mango á propósito. El uso más general, sin embargo, es hacer cuerdas y lona para velas con las fibras. Se echan las cáscaras en un estanque ó charco de agua, dejándolas remojar por algunas semanas, hasta que las fibras se vuelven elásticas. Sacadas del agua se baten con palos para separar las sustancias extrañas con que están mezcladas, y queda en la consistencia de cáñamo, el cual se hila muy fino para hacer lona, ó más vasto para torcer cuerdas y aun cables muy gruesos. Ahora se hace uso en Inglaterra de la fibra ó cáscara del coco para colchones de cama, en lugar de crines ó cerdas, siendo superior á éstas cuando está bien batido y limpio.

El tronco de la palma de coco, desde diez hasta treinta y cinco años, tiene la médula y fibra muy blanda, esponjosa y húmeda; si se barrena en esta edad arroja por la herida un licor blanco y dulce, el cual se recoge en vasijas de barro durante la noche. Bebido por la mañana antes ó al salir del sol es una bebida tan deliciosa como saludable, siendo un genial aparente; pero los naturales la toman á las nueve ó á las diez de la mañana, cuando ha principiado la fermentación; á las once de la mañana es un excelente sustituto de levadura para amasar; la masa fermentada con este toddi hace un pan muy bueno y sin la dureza del pan hecho con yiste de cerveza como en el norte de Europa, y sin el esponjado hueco del pan francés. El mejor toddi para esto, así como para beber, se saca de las flores del árbol, y en algunos países, como en Africa, le llaman vino de palma.

El celebrado aguardiente arrac, que en Batavia se hace de arroz, se destila en Ceylán del toddi fermentado, siendo tan extremadamente fuerte, que cien arrobas del licor producen veinticinco de excelente arrac, ó rack, como le llaman los ingleses. Este aguardiente cuando nuevo, es muy malo é injurioso á la salud, pero después de algunos años es una bebida agradable y provechosa. Cortada una piña y dejada algunos días en arrac, comunica al aguardiente un sabor y

olor exquisito, que guardado por algunos años, no tiene igual en el mundo.

Se extrae también mucho aceite del coco, cuyo proceso omitimos por no ser de utilidad alguna á nuestros lectores.

## 965

**Amarillo indiano.—Color**

En *Les Archives des Sciences* de Génova, estudia M. Grøbe el amarillo indiano, tan apreciado por los acuarelistas, tratando de conocer cómo se fabrica esta sustancia en la India. M. Grøbe ha tenido la buena suerte de averiguar esto último por la relación de un indiano llamado Munharji, relación que M. Grøbe adjunta á su estudio.

Según esa relación, los indios fabrican el producto mencionado con la orina de las vacas alimentadas con hojas de mango. El procedimiento es el siguiente: se recogen las orinas de los animales sometidos al tratamiento de las hojas de mango, y se vierten en una olla que se calienta directamente.

El calor produce la precipitación de la materia amarilla, que se recoge, vertiendo todo el líquido en un pedazo de género que detiene la materia precipitada. Esta se prensa con la misma tela en forma de bola y se pone á secar primero á la lumbre y después

al sol. En este estado se vende á los comerciantes, quienes la expenden á los pintores.

Como en algunas regiones de México abunda el mango, bueno sería ensayar la fabricación del amarillo indiano para ver si produce buenos resultados.

## 966

**Serpientes.—Otro tratamiento contra las mordeduras de las**

M. Kaufman ha estudiado la acción fisiológica del veneno de la víbora, y ha encontrado su antídoto. Este señor deduce de sus experiencias, que el nitrato de plata, el bicloruro de mercurio y el permanganato de potasa, son ineficaces; que por el contrario, el ácido crómico inyectado en el lugar mordido, en una solución á 1 por ciento, atenúa las perturbaciones locales y generales: debe inyectarse lo más pronto posible.

Este sencillo tratamiento es, sin duda, eficaz y digno de recomendarse, particularmente á los viajeros y campesinos mexicanos.

Cuando no se tenga ácido crómico, puede prepararse por un procedimiento rápido y económico: se agrega á una disolución concentrada de bicromato de potasa á 40 ó 50 grados, una vez y media su volumen de ácido sulfúrico del comercio; el ácido cró-