

La Jabonería Moderna

SEMANARIO PROFESIONAL

PROPAGANDISTA Y DEFENSOR DE LOS FABRICANTES DE JABÓN, PERFUMISTAS, DROGUEROS Y SUS AFINES

DIRECTOR
MANUEL LLOFRIU

OFICINAS
Campomanes, 7, bajo, Madrid.

ADMINISTRADOR
RAMIRO DE LA MATA

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

ESPAÑA	
Trimestre.....	5 pesetas.
Semestre.....	9 —
Año.....	15 —

PAGO ADELANTADO	
En letras sobre Madrid, libranzas del Giro Mutuo ó de la prensa, que deben venir extendidas á la orden del Administrador de LA JABONERÍA MODERNA.	

EXTRANJERO Y ULTRAMAR	
Un año.....	35 pesetas.
Dos —.....	65 —
Tres —.....	90 —

ANUNCIOS.—Pídase LA TARIFA

AÑO II

Madrid 13 de Marzo de 1892.

NÚMERO 11.

SUMARIO: Advertencia.—Extracción del perfume de las flores, plantas y demás sustancias olorosas.—Jabón de sabelo.—Reactivo para reconocer la adulteración del aceite de sésamo en el aceite de oliva.—Perfumería.—Recetas y procedimientos útiles.—Consultas.—El tesoro del hogar, ó sean mil quinientos secretos de Agricultura, Industria y economía doméstica (continuación).—Variedades.—Revista de mercados.—Correspondencia administrativa.—Ofertas y demandas.—Obras útiles.—Anuncios.

ADVERTENCIA

Rogamos á nuestros suscriptores por trimestre y semestre, cuyo abono termina el 31 del corriente, se apresuren á renovar la suscripción, remitiéndonos su importe en libranzas del Giro mutuo ó de la prensa, por no convenir á los intereses de esta empresa girar á cargo de sus suscriptores, á menos de hacerlo con un recargo de 15 por 100 por gastos de giro y solo por trimestres.

EXTRACCIÓN DEL PERFUME DE LAS FLORES, PLANTAS

Y DEMÁS SUSTANCIAS OLOROSAS.

(Conclusión.)

Otro de los procedimientos de extracción del aroma de las flores y demás sustancias olorosas aplicables á la perfumería, es la utilización de la propiedad que ciertos líquidos tienen de apoderarse en poco tiempo

del perfume, y volatilizarse después á una baja temperatura, dejando el perfume como residuo.

Entre estos líquidos, citaremos los más comúnmente empleados, que son: el sulfuro de carbono, el cloroformo, el petróleo y el éter ordinario.

Indudablemente este procedimiento es quizás el mejor para obtener con suma rapidez el perfume exacto de las flores; pero en la actualidad tiene el defecto que el olor del disolvente no ha sido posible eliminarlo completamente, y observando atentamente el perfume extraído, se nota, aunque imperceptiblemente, el olor del vehículo; debemos esperar que el procedimiento llegará al último grado de perfección corrigiendo este defecto, y entonces será utilizado con preferencia á los otros procedimientos tratados.

La sustancia más comúnmente empleada es el éter de petróleo ó el sulfuro de carbono, por ser productos más baratos que el éter ordinario y el cloroformo.

El aparato se compone de un cilindro de hoja de lata colocado sobre tres pies; en la parte superior un depósito que cierra el aparato, en el cual se coloca agua, que se desocupa por medio de un grifo; el depósito de agua está cubierto con una tapa. En la parte inferior del cilindro hay un tubo curvado que cierra por medio de una llave. Se llena el cilindro de flores y del líquido que va á utilizarse para la extracción, que supondremos sea sulfuro de carbono, después se coloca el depósito superior y se llena de agua; treinta ó cuarenta minutos después la extracción se ha operado, se abre la llave del tubo inferior y el líquido pasa al re-

NÚMERO CORRELATIVO 24.

ciente de un aparato destilador de cristal, en donde pasa el sulfuro, quedando la parte olorosa en el alambique.

Cuando la extracción se hace en grande escala se emplean aparatos más perfeccionados, que permiten utilizar repetidas veces el disolvente: el aparato Seifert y el de Vohl, son los que mejores resultados prácticos ofrecen para este nuevo sistema de extracción.

Las temperaturas á que se opera con los diferentes son: el éter ordinario á 36°, el cloroformo á 65°, el éter de petróleo á 50° y el sulfuro de carbono á 50°.

MANUEL LLOFRIU.

JABÓN DE SEBO

El jabón de sebo de vaca, aunque algo menos rico en ácidos grasos sólidos que el de carnero, es, sin embargo, generalmente preferido para la fabricación del jabón, porque contiene una gran cantidad de oleato que aumenta la solubilidad y la acción detergente.

Lo que evita la producción considerable de este jabón, es la persistencia del olor que el jabón conserva. En la actualidad no existe en realidad ningún medio práctico é industrial que pueda quitar completamente al sebo el olor particular poco agradable que le caracteriza; sin embargo, se atenúa considerablemente: primero, calentando durante algún tiempo á una temperatura de más 160° á 180° c.; manteniendo algún tiempo á esta temperatura se disipan los principios volátiles olorosos; segundo, haciéndole sufrir varios lavados sucesivos con agua hirviendo débilmente clorurada ú oxigenada.

Hay, sin embargo, algunos sebos que tienen muy poco olor ó con olor muy poco pronunciado; los sebos de Rusia, por ejemplo, y algunos otros.

Pero los sebos inodoros se obtendrán siempre por medio de la fundición á vapor del buen sebo fresco, porque este medio de fundición le preserva de toda alteración por el calor y le despoja de la mayor parte de principios extraños, que son á los que debe su olor.

Diremos para principiar á tratar la fabricación del jabón de sebo, que se consigue obtener el jabón más soluble asociando al sebo 10 ó 15 por 100 de aceite de cacahuet ó de algodón.

Con el mismo objeto algunos fabricantes emplean pequeñas porciones de lejías de potasa á la terminación de la cocida.

Es, sin embargo, digno de llamar la atención, que el jabón de sebo, por sí solo, sea muy poco solicitado; sin embargo, el jabón de sebo es la base principal de los mejores jabones, tanto para el lavado de ropas como para el tocador.

Las operaciones necesarias á esta fabricación son cuatro: 1.° Empaste.—2.° Separación.—3.° Cocción.—4.° Licuación.

1.°—EMPASTE

Supondremos una cocida de 1.000 kilogramos de sebo; se parte en pedazos, se enciende el fuego, y cuando se haya operado la fusión se vierten á la caldera 700 litros de lejía cáustica de 9 á 10°, se agita el líquido para facilitar la combinación de las materias, ó lo que es la misma cosa, de la grasa y lejía.

Cuando la ebullición principia á manifestarse, se forma como en todos los jabones fabricados por este medio abundante espuma, que cubre la superficie de la pasta, que poco á poco va desapareciendo. Después de algunas horas de una cocción muy moderada, cuando se observa que la pasta se haya combinado íntimamente con la lejía, se añaden á intervalos poco á poco hasta 400 litros de la misma lejía á 12 ó 15°, ó bien mitad á 12° primeramente y la restante á 15°. Cuando esta lejía se haya empleado, se termina el empaste con una tercer lejía á 20°; se añade igualmente en diferentes servicios hasta emplear unos 200 litros próximamente.

Durante este tiempo se mantiene la masa en ebullición, se agita de tiempo en tiempo y se pasa el mecedor por el fondo de la caldera para evitar que se pegue á él alguna masa.

Esta primera fase de la operación constituye el llamado empaste, ó sea la combinación de grasa y álcali, cuya duración total es de ocho á diez horas, según la intensidad del fuego.

No hay absolutamente ninguna ventaja en acelerar ó adelantar la marcha de la operación; el empaste, que es el punto más importante de la cocción, debe hacerse gradual y lentamente si el resultado ha de ser bueno.

Las lejías necesarias á este primer periodo de la cocida han de ser bien cáusticas; tanto, que es conveniente prepararlas con una poca cal nueva bien calcinada, pues es muy difícil conseguir un buen jabón de sebo usando en el empaste lejías cuya mayor parte alcalina se haya acarbonatado.

Cuando la pasta no presenta ni grasa, ni lejía ninguna sin combinar, el empaste puede darse por terminado.

2.º—SEPARACIÓN

Después de retirado el fuego del horno se procede á la separación.

La operación se practica como para todos los jabones, de diversos modos; pero indudablemente el mejor y más económico á la vez es verter á la caldera lejas recocidas de 20 á 25°, ó elevadas á éstos cuando no se obtienen á esta graduación por medio de sal en grano.

Para que la pasta no adquiera ninguna coloración, las lejas recocidas deben ser producto de cocidas de jabones blancos.

A falta de lejas recocidas pueden emplearse nuevas cáusticas á 15°, en las cuales se disuelve sal común, cinco kilogramos por hectólitro de lejía.

En cualquiera de los casos la pasta, al cortarse ó granearse, abandona la lejía débil ó acuosa que, envuelta con la glicerina, se precipita al fondo de la caldera. Cuando se haya obtenido este resultado, se deja reposar algunas horas para después extraer la lejía que haya descendido, la cual tiene color oscuro y olor desagradable; fría marca 15 ó 16° y está más ó menos cargada de materia gelatinosa.

3.º—COCCIÓN

Generalmente se efectúa de una sola operación del modo siguiente: Después de efectuada la sangría se vierten en la caldera 800 litros de lejía nueva á 20 ó 22°, se enciende el fuego y se lleva la masa á ebullición moderada; de este modo hay la ventaja de no concentrarse con rapidez la lejía, lo que permite que la pasta se vaya saturando gradualmente, y se evita la formación de espuma muy abundante á la superficie.

Progresivamente el jabón se granea y principia á tomar consistencia; pero para que llegue al punto de cocción conveniente es preciso que forme hojitas finas, que se pulverizan con facilidad cuando se comprime entre los dedos. Si después de siete u ocho horas de ebullición fuese todavía graso, es preciso juntar pequeñas porciones de lejía de 20° y continuar la cocción hasta que una nueva muestra extraída de la caldera indique las señales arriba explicadas.

Diremos, sin embargo, que generalmente no hay necesidad de emplear más de 800 litros de lejía á 20° para la cocción de 1.000 kilogramos de sebo, aunque el mejor indicio para conocer si debe ó no llevar más

son los caracteres de la pasta, que éstos difícilmente engañan.

Cuando el jabón se haya terminado, se retira la lumbre, se deja reposar una ó dos horas para que la lejía descienda, después se extrae. Esta lejía de sangría marca de 26 á 28°; sangra próximamente la mitad de la empleada.

4.º—LICUACIÓN

Cuando el jabón de sebo se prepara para el lavado de ropas, no es necesario que la licuación se haga con tanta perfección como la necesita el jabón para el tocador; una media licuación es suficiente.

Al efecto, después de la sangría de cocción se vierten á la caldera 400 litros de lejía á 4°, se hace hervir muy moderadamente, se agita la masa á intervalos hasta que la pasta se transforma dilatándose los grumos hasta unirse los unos con los otros, formando todo una pasta homogénea si bien separada de la lejía.

La operación dura tres ó cuatro horas; llegado el punto indicado se retira el fuego, se cubre muy cuidadosamente la caldera, y después de un reposo de ocho ó diez horas se pasa el jabón al molde cuidando de no pasar ninguna lejía; en el molde se mece durante algún tiempo hasta que se enfríe, con el fin de que al cortarlo no resulten manchas en el jabón. La lejía resultante de esta operación marca 14 ó 15°.

Los 1.000 kilogramos de sebo producen de 1.700 á 1.750 kilogramos de jabón.

REACTIVO PARA RECONOCER LA ADULTERACIÓN DEL ACEITE

DE SÉSAMO EN EL ACEITE DE OLIVA.

En los estudios recientemente hechos se ha observado que el extracto obtenido del aceite de sésamo con el ácido acético toma una coloración azul cuando se hace cocer con ácido clorhídrico y un poco del pirogálico.

La misma experiencia repetida con el mismo aceite en partes iguales de solución clorhídrica y pirogálica da un resultado análogo, mientras que los demás aceites ensayados en las mismas condiciones no dan ninguno la coloración azul.

Así, pues, el aceite de oliva da un tinte amarillo claro; el de almendras, cacahuete, de naveta, no producen ninguna coloración; el de algodón, un color encarnado claro; el de tornasol, un verde claro, y el ácido oléico un rojo pálido.

El reactivo permite reconocer la adulteración, aun en la más pequeña cantidad, de aceite de sésamo en el de oliva: 20 por 100 de aceite de sésamo producen un color púrpura; 10 por 100 lo mismo; 5 por 100 púrpura claro; y en fin, 1 por 100 púrpura pálido.

El mejor resultado se obtiene de la manera siguiente:

Tómese una solución de pirogálico en ácido clorhídrico; un gramo del primero por 14 del segundo; mézclense con el mismo volumen del aceite que se trata de ensayar en una probeta; tápese y agítese fuertemente; déjese reposar unos cinco minutos próximamente; quítese la capa que cubre la superficie y hágase hervir durante cinco minutos. Si contiene aceite de sésamo el líquido tomará la coloración púrpura; el color, sin embargo, no reaparece instantáneamente, sino después de algunos minutos de ebullición.

Visto al transparente el color es entre vinoso ó púrpura oscuro; por reflexión es azul; vertido el líquido en una cápsula es mucho más visible. Después de algún tiempo se forma un ligero precipitado azul.

ENSAYO DEL ACEITE DE RICINO.

Se mezclan 10 gramos de aceite de ricino con seis del siguiente reactivo:

Nitrato de plata.....	5 gramos.
Acido nítrico.....	1 —
Alcohol.....	100 —

se agita fuertemente la mezcla y se deja cinco minutos en baño maría á 100°.

Después de este tiempo no debe producirse coloración rojiza; si se produce denuncia la presencia del aceite de algodón.

RECOLECCIÓN DE LA RESINA.

M. V. Fos Kuess ha tomado un privilegio en Francia para la recolección de la resina del pino marino. Los medios empleados hasta el día para este objeto son bien primitivos por cierto, ó sencillamente se practican hoyos en el terreno al pie del árbol para que la resina que despiden las incisiones practicadas en él se deposite al pie y forme masa, ó se colocan botes en comunicación con la cisura por medio de canalitas de zinc.

En el primer caso la parte más líquida de la resina se filtra en la tierra y la más volátil se evapora, de suerte que se pierden las partes mejores de la materia.

En el segundo caso los botes evitan que la resina se pierda en el suelo; pero el sol, ejerciendo su acción

en las paredes del vaso, forma una especie de estufa en su interior y produce una destilación natural, por medio de la cual se pierde una gran parte de la esencia.

Además, en el primero como en el segundo, los fosos como los depósitos en tiempos lluviosos se llenan de agua, y al llenarse la mejor parte de la resina es arrastrada por el agua.

(Se continuará.)

PERFUMERÍA

Bouquet de los cazadores.

Extracto de acacia.....	0,6 litro.
— de almizcle.....	0,6 —
— de neroli.....	0,6 —
— de azahar.....	0,6 —
— de habas de tonka.....	1,2 —
— de raíz de lirio.....	0,6 —
Esencia de limón.....	15 gramos.
Espíritu de rosas triple.....	2,5 litros.

Bouquet de Chipre.

Extracto de ambar gris.....	1 litro.
— de almizcle.....	1 —
— de haba tonka.....	1 —
— de vainilla.....	1 —
— de raíz de lirio.....	1 —
— de rosas triple.....	2 —

Bouquet de la Corte.

Extracto de ambar gris.....	60 gramos.
— de jazmín.....	1 litro.
— de almizcle.....	60 gramos.
— de rosas.....	1 litro.
— de violetas.....	1 —
— de rosas triple.....	1 —
Esencia de bergamota.....	3 gramos.
— de limón.....	3 —
— de neroli.....	3 —

Bouquet delicoso.

Extracto de ambar.....	0,5 litros.
— de rosas.....	1 —
— de nardo.....	1 —
— de violetas.....	1 —
— de raíz de lirio.....	0,5 —
Esencia de bergamota.....	15 gramos.
— de limón.....	50 —

Bouquet de flores.

Extracto de benjuí.....	150 gramos.
— de rosas.....	1,5 litros.
— de nardo.....	1,5 —
— de violeta.....	1,5 —
Esencia de bergamota.....	65 gramos.
— de limón.....	50 —
— de naranja.....	50 —

Cedro de libano.

Esencia de madera de cedro ..	300 gramos.
Extracto de rosas.....	0,5 litros.
Alcohol.....	5 —

Flores de Mayo.

Extracto de acacia.....	0,75 litros.
— de jazmín.....	0,75 —
— de azahar.....	0,75 —
— de rosas.....	0,75 —
— de vainilla.....	1,05 —
Esencia de almendras.....	10 gramos.

Corona de flores.

Extracto de acacia.....	0,6 litros.
— de ambar.....	0,4 —
— de jazmín.....	0,6 —
— de almizcle.....	0,4 —
— de raíz de lirio.....	2,5 —
Esencia de bergamota.....	40 gramos.
— de lavanda.....	40 —
— de clavo.....	5 —
— de neroli.....	40 —
— de rosa.....	40 —
Alcohol.....	2,5 litros.

RECETAS Y PROCEDIMIENTOS ÚTILES

Medio de quitar el mal olor á los toneles que sirvieron para contener vino.

Al cabo de los años, después de dejar abandonadas las pipas ó toneles que hayan encerrado vinos, adquieren un gusto especial, que se hace insoportable aun para las personas menos delicadas.

Este inconveniente se corrige á fuerza de diferentes lavados con aguas aciduladas, empleando para ello el ácido sulfúrico y otros más ó menos enérgicos, como asimismo el cloruro de cal; sin embargo, pueden reemplazarse estos procedimientos por otros más sencillos en los puntos donde existen fábricas de cervezas.

Al efecto, se quita un fondo del tonel y se comprime en su interior las heces frescas de la cebada procedentes de dichas fábricas.

En los primeros momentos empieza á exhalar un olor parecido al que produce el pan recién sacado del horno, y á medida que avanza la fermentación de estas heces, se perciben emanaciones alcohólicas y ácidas, hasta que siente el olfato una impresión parecida al del pan de centeno. Transcurridos algunos días (una semana á lo sumo), queda el tonel limpio de todo olor, pudiéndose utilizar sin inconveniente alguno para la conservación de los vinos.

Contra el mal olor de la boca.

Se recomienda el uso de unas pastillas aromáticas que se preparan de diferentes maneras.

Hé aquí una fórmula:

Café tostado en polvo.....	75 gramos.
Carbón vegetal en polvo.....	25 —
Azúcar candé en polvo.....	61 —

Después se aromatiza esta mezcla con tintura de vainilla, moldeándose bajo la forma de pastillas pequeñas y á propósito, pero cuyo peso no exceda de 66 centésimas de gramo, es decir, los dos tercios de esta unidad.

Tinta autográfica.

Hé aquí una fórmula para conseguir esta clase de tinta, empleada por los litógrafos para señalar los dibujos que destinan á la reproducción:

Sebo de carnero.....	50 gramos.
Goma copal.....	50 —
Mastic.....	50 —
Jabón.....	40 —
Laca en panales.....	40 —
Cera.....	30 —
Flor de azufre.....	5 —

Primero se funde la goma copal en un cazo de cobre, y cuando la goma empieza á hervir, se añade un poco de aceite de olivas para que facilite la fusión; conseguida ésta, se pone la cera y el sebo; después se añade el jabón, enseguida la laca, el mastic, y por último se pone la flor de azufre que alimenta la combustión.

Hecho esto se deja arder cinco minutos, se apaga y se espera á que se enfríe. Por fin se vuelve á encender de nuevo y cuando la masa se vaya consumiendo lentamente, se apaga tan pronto como se reduzca á una cuarta parte de su volumen.

Para hacer uso de esta tinta se disuelve la que se necesite en 10 veces su peso de agua, haciendo hervir la mixtura hasta que tome un color amarillo pálido, indicio seguro de que puede aplicarse.

Para obtener vino dulce.

Cuando se azufren los vinos resultan dulces, y tal se manifiestan los vinos *mutados*, que se suelen disponer á fin de añadirlos á los caldos que se trasiegan cuando no es posible azufrear directamente las vasijas según se van llenando.

El vino mutado se prepara vertiendo en un tonel un poco de vino, y enseguida se azufra su parte vacía; hecho esto, se cierra y se da vueltas al tonel para que

el vino disuelva el gas sulfuroso, deteniendo toda fermentación y volviéndole dulce; después se destapa, se añade otro poco de vino, se azufra el hueco que queda y de nuevo se cierra, repitiendo las vueltas al tonel, y así se sigue la operación, haciendo lo mismo tres ó cuatro veces hasta llenar el recipiente, quedando el vino muy dulce.

Pues bien; los romanos, los antiguos griegos y en el día los pueblos de Oriente, logran y consiguen igual resultado empleando otro procedimiento más sencillo, que consiste en añadir á cada vasija una milésima parte de su peso de polvo de cenabe, cuya semilla exhala un aceite volátil, que como el gas sulfuroso, detiene la fermentación, cambiando en un sabor dulce la aspreza natural de los vinos ordinarios.

Modo de encolar.

Para que la cola pegue bien, es necesario que penetre en todos los poros de la madera; cuanto más cola ha absorbido ésta tanto más sólida es la unión de dos piezas de madera; en este concepto, las colas que tardan más en secarse son las que mejor se adhieren. Estas se trituran en seco, luego se ponen en una vasija de lata, y ésta se coloca dentro de otra mayor de hierro llena de agua y se hace hervir, teniendo cuidado de no usarla sino cuando esté fría. La cola no debe nunca someterse á la acción directa del fuego, ni exponerse mucho al aire, una vez que está hervida y fría. Cualquier cola preparada del modo indicado adquiere gran adherencia.

Modo de quitar el barniz.

La mejor preparación para quitar el barniz viejo de los objetos se hace mezclando 5 partes de 36 por 100 de silicato de potasa con una parte del 40 por 100 de lejía de soda, con más otra de sal de amoníaco ó hidrocloreto de amoníaco. Los objetos que se quieran limpiar se lavan con esta preparación, que desprende el barniz más viejo y resistente.

Cola resistente al agua.

La gelatina ó cola en que se ha disuelto bicromato de potasa se hace insoluble en el agua cuando se expone á la luz. Esta propiedad ha dado la idea de preparar colas resistentes á la humedad, y que tienen su empleo en muchos casos en que interviene el agua.

En la cola disuelta se añade en el momento de servirse de ella un poco de bicromato de potasa, bastando generalmente $\frac{1}{50}$ y exponiendo después la parte encolada á los rayos de luz. Ni aun el agua caliente desencola los objetos pegados con esta cola.

Ungüento cicatrizante.

Para curar las llagas, úlceras ó cortaduras de las reses lanares, da buen resultado el uso de una pomada compuesta de 32 gramos de manteca de cerdo, lavada con agua, y 16 gramos de carbón vegetal finamente pulverizado y pasado por un tamiz.

Cubierta la llaga con este ungüento, se cicatriza pronto y evita se produzca la gangrena.

CONSULTAS

Rogamos á nuestros suscriptores indiquen en la consulta que se nos haga el número del último recibo de suscripción para contestarle por él.

Núm. 238.—En cuanto se refiere á esta sección, de lo manifestado por medio de su muy atenta última, debemos contestarle: La pinta azul moteada es sola y exclusivamente producto de la fabricación de los jabones sistema inglés, cuya pinta principia en la caldera y se produce ó perfecciona en el molde, por medio de una temperatura que conserva la liquefacción de la pasta.

La pinta azul veteada, que es probablemente la que Ud. desea conocer, se hace de diversos modos: 1.º Se extrae de la caldera una cantidad de pasta proporcionada á la cantidad de jabón que se trata de vetear, se toma otra cantidad de azul de Ultramar, se deslíe con agua y se azula la pasta extraída por medio de la mezcla y agitación de estas sustancias. Su aplicación al jabón puede hacerse de tres modos, según sea la cantidad y calidad del jabón; ó se vierte sobre la superficie del jabón en la caldera una poca de la pasta azulada y se procura al sacar el jabón coger algo del jabón pintado, repitiendo la operación cuando se observa que se haya agotado la pasta azul, ó bien se deja caer poco á poco en la canal cuando el jabón pasa al molde, ó en fin, se mezcla al jabón en el molde con cierta desigualdad para que forme el rameado. 2.º Se disuelve el azul con agua, con lejía á 4 ó 6º, y hasta algunos fabricantes le disuelven con aceite, y le mezclan en la canal ó en el molde dejándole caer á chorrito en forma de zic-zac; y 3.º Se disuelve el azul en silicato á 36 ó 38º, y se aplica al jabón según último sistema.

Núm. 99.—Contestando á la pregunta que se ha servido hacernos por medio de la muy apreciable suya de 9 del corriente, tenemos que manifestarle: pediremos informes acerca del asunto á que se refiere en el primer párrafo, prometiéndole decirle por correo en muy breve plazo cuanto haya sobre ello.

No tenemos en la actualidad ofrecimiento de nin-

gún práctico que posea los sistemas que Ud. solicita; si se presentase alguno lo experimentaríamos prácticamente, y entonces podríamos recomendarle.

EL TESORO DEL HOGAR

MIL QUINIENTOS SECRETOS DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y ECONOMÍA DOMÉSTICA
FÓRMULAS Y PROCEDIMIENTOS DE UTILIDAD GENERAL
Y APLICACIÓN DIARIA

por

MANUEL LLOFRIU

Miembro de la Sociedad científica europea de Bruselas y Director de
LA JABONERIA MODERNA

(Continuación.)

542. Para quitarles la *mohosidad* se vierten primeramente 250 gramos de ácido sulfúrico y 500 de agua, se tapa, se le dan algunas vueltas y se deja durante algunos días, al cabo de los cuales se rueda de nuevo y se añade: 300 gramos de cal viva, 100 de carbonato de potasa y 10 litros de agua; se coloca en el interior de la vasija una cadena sujeta con una cuerda para retirarla fácilmente; se rueda el tonel y la cadena, pasando por las paredes humedecidas por el líquido que contiene; se limpia en poco tiempo. Se vacía el líquido y se enjuaga primero con agua caliente, después fría, y por fin se deja escurrir durante un día.

543. Los toneles que han sido de vinagre, para poder ser utilizados para vinos, se lavan primero con agua caliente para extraer todo el vinagre adherido á las paredes. Después se vierten por hectólitro de capacidad 500 gramos de sosa cristalizada con dos litros de agua; se agita y rueda en todos sentidos para que todo el interior se bañe con la disolución, operación que se repite diferentes veces al día. Al día siguiente se vacía el líquido y vierte agua caliente; se lava con ella y después con fría; se deja escurrir y se azufra del modo indicado anteriormente, pudiendo ser utilizado inmediatamente.

544. Cuando los toneles han contenido ron ó otro licor, adquieren un gusto particular que puede comunicarse al vino. Para quitarles este gusto se toma:

Sal común.....	200 gramos.
Peróxido de manganeso en polvo.....	200 —
Acido sulfúrico á 60°.....	2.000 —
Agua.....	20 litros.

Se vierten todas estas sustancias en el tonel y se tapa herméticamente, agitándole en todos sentidos. Estas diferentes sustancias, reaccionandolas unas con las otras, producen un cloruro. Al día siguiente se

destapa con precaución, se vierte el líquido y se enjuaga diferentes veces con agua fría. Si el tonel conserva algún olor se lava con 500 gramos de ácido sulfúrico y 10 litros de agua fría, y por último, se limpia con diferentes aguas.

545. El cloruro de cal puede también utilizarse. Este agente es conveniente á toneles que han servido á otros líquidos y se destinan á vino. Primeramente se lavan; después por hectólitro de capacidad se vierten de 150 á 200 gramos de hipoclorito de cal desleído en dos litros de agua. Se agita durante un cuarto de hora; después se lava con agua. Tres ó cuatro horas después el olor del cloruro desaparece completamente y puede ya ser utilizado.

546. El modo de colar los vinos por medio del yeso, según es costumbre en Francia, ni es nocivo ni puede considerarse como una sofisticación. El yeso descompuesto por el tártaro del vino se transforma en sulfato de potasa; pero esta sustancia está en el vino en tan corta cantidad que de ningún modo puede exceder de tres gramos por litro, en el supuesto que según la práctica no lleve más de dos kilogramos de yeso cada 100 de uvas. Se espolvorea, pues, la uva con el yeso antes de pisarla; el vino por este medio adquiere un color hermoso, un tinte brillante, y según M. Glenard, el vino por medio de este sistema de elaboración es más puro.

547. La clarificación de los vinos se efectúa de diversos modos para los vinos tintos, por ejemplo: para una bota de 225 litros se toman cuatro claras de huevo, medio litro del vino que se desea aclarar, otro medio de agua y 300 gramos de sal común; se mezcla todo muy bien por medio de una espátula de madera, se retiran algunos litros de vino de la bota, sobre la cual se va á operar, se vierte la mezcla y se agita muy bien con un bastón. Después se vuelve á la vasija el vino extraído, se dan algunos golpes para deshacer la espuma y burbujas, y se tapa cuidadosamente. A los diez ó doce días el vino está perfectamente claro.

548. Para vinos blancos, para una bota de 225 litros, se toman: 25 gramos de cola de pescado y un vaso del vino que se trata de aclarar; se calienta el vino y se mezcla con la cola; cuando se haya mezclado se toma otro vaso de vino y se hace la misma operación. Al día siguiente se pasa la disolución por un lienzo fino y se añade un litro más del vino turbio; todo se vierte al tonel, mezclándole como hemos dicho para el vino tinto.

549. Para filtrar vino se humedecen dos ó tres hojas de papel de estraza ó sin cola, se tritura en un mortero ó sobre una piedra hasta conseguir hacer de él una pasta. En este estado se coloca en un cubo ó vasija en donde se tenga algún vino del que se va á filtrar, se agita un poco y se coloca en una manga ó filtro de franela. La pasta de papel se adhiere al tejido

y el líquido filtra claro y transparente. Si al principio pasase algo turbio se vuelve á pasar.

550. Para la conservación del vino se indica el procedimiento siguiente: Para una cuba de dos metros de diámetro se vierten, después de la fermentación del vino, 12 litros de aceite de nabina ó de linaza bien claro y purificado. Teniendo la precaución de tapar herméticamente la cuba, el vino puede resistir muchos meses sin que corra el peligro de alterarse. Se trasiega por la parte inferior de la cuba; cuando el aceite llega al nivel del orificio el líquido sale turbio; entonces se coloca en un recipiente más pequeño, dejándole reposar algún tiempo para que aclare, extrayéndole también por la parte inferior de la vasija.

551. Se indica un procedimiento, del cual se dice que aun en los vinos de mediana calidad les mejora notablemente el gusto y aroma; hé aquí el medio: Cuando la viña está en flor se coge una cesta, se coloca en ella un pliego de papel y con una varita se sacude ligeramente sobre la cepa, colocando la cesta debajo para recoger las flores abiertas que habrían sido tiradas por el viento. La flor recogida se pone á secar á la sombra sobre un trozo de lienzo, y cuando estén secas se colocan bien comprimidas en un tarro de cristal ó barro barnizado, tapándolas muy bien. En la época de la vendimia se vierten 20 ó 25 litros de mosto en un tonelito, se toman 250 gramos de flores y se colocan en un saquito hecho de tela no muy tupida, el cual se deja suspendido en el mosto; se tapa el barrilito y se deja que haga la fermentación; después de ella se retira el saquito, se trasiega el vino á otro tonel, el cual debe quedar completamente lleno. Con el vino de este modo preparado es con lo que se comunica á los vinos una fragancia y gusto agradables, tanto más cuanto mayor sea la cantidad del vino preparado que se emplea.

(Se continuará.)

VARIEDADES

Un periódico inglés, muy dedicado á formar estadísticas y á cálculos, analiza los millones que posee la casa de los judíos Rothschild, cuyo capital es fabuloso.

La fortuna de los Rothschild, dice el colega citado, se calcula en 350 millones de libras esterlinas, ó sea seis millares 250 millones de francos. Si esta fabulosa suma se convirtiera todo en piezas de un franco, y si estas piezas se colocaran en línea una junto á otra, la línea en cuestión podría dar cuatro veces la vuelta á la tierra por el Ecuador. Convertida en piezas de oro de 10 francos, la línea podría dar nueve veces la vuelta á las fronteras de Bélgica. Si se redujera á

monedas de oro de 25 francos, el peso de la suma sería 2 016.000 kilogramos. Por último, si la fortuna de los Rothschild se convirtiera á piezas de cinco francos, y con ellas formara una pila, la altura de la pila mediría 3.125.000 metros, ó 3.125 kilómetros, ó 625 leguas; y si querían formarse varias, podrían ponerse en fila 10.416 pilas, cada una de la altura de la torre Eiffel.

Las picaduras de avispas, abejas, mosquitos, pulgas y otros insectos, se curan instantáneamente con puerros.

Basta frotarse la parte picada con esta hortaliza, y enseguida desaparece la hinchazón; ni siquiera tiene tiempo de empezar el dolor, y si ha empezado no dura mucho.

Es eficaz y barato el siguiente procedimiento para la destrucción de ratas y ratones. Se toma cal viva en terrón y no estando apagada; se pulveriza en un mortero y tamiza luego, añadiéndole su peso de azúcar en polvo.

Este dulce es la perdición de los roedores que, en efecto, son muy golosos. La mezcla se esparce en los sitios que frecuentan; y como no tiene mal olor y el sabor no es desagradable, comen, y al beber es cuando podrían darse cuenta de lo que les pasa si los ratones frecuentaran los cursos de química. La cal se empapa con los líquidos del estómago, se hidrata, hierve y se hincha.

El pobre roedor no tiene más remedio que morir de una inflamación.

REVISTA DE MERCADOS

Precios corrientes de primeras materias.

MÁLAGA.

SALVO VARIACIÓN

MARZO 1892

Acetle de orujo verde 1.^a á 32 reales arroba.

El envase en cuarterolas de 14 arrobas que se carga en cuenta á 24 rs.

Teniendo favorables contratas con las principales fábricas de Andalucía, se puede hacer precios especiales, puesto en cualquier estación de los ferrocarriles andaluces.

Acetle de coco —Cuarterolas de 200 kilos á 44 reales arb.; en lata de 11½ arb. peso bruto 46 rs. arroba.

Acetle palma —Cuarterolas de 200 kilos á 40 reales arb.; latas de 11½ arb. peso bruto á 42.

Acetle palmiste —Cuarterolas de 200 kilos á 41 reales arb.; latas de 11½ arb. á 43 rs. arb. peso bruto.

Caparrosa verde —30 rs. qq. en barricas de 4 qq.; en sacos, 35 rs. con envase.

Jaboncillo en polvo 1.^a—Sacos de 50 kilos á 23 reales saco con envase.

Jaboncillo en polvo 2.^a—23 rs. saco de 6 arb. con envase.

Resina.—A 35 rs qq. á peso bruto, en barriles de 6 á 7 quintales.

Colofonia americana.—A 42 rs. qq. á peso bruto, en barriles de 3 á 4 qq.

Azul ultramar.—En paquetes de 2 kilos á 6 y 7 reales el kilo.

Sosa cáustica.—En cilindros de

6 á 7 qq. de 70 grados	a 72 rs. el qq.
6 á 7 id. de 60	» á 66 » id.
3 á 4 id. de 60	» á 69 » id.
1 id. de 60	» á 72 » id.

Barriles de madera 3 á 4 qq. de 60 grados en ladrillos á 74 rs. el quintal.

Silicato de sosa.—A 40 rs qq. en barriles de 6 quintales; en caja de 4 arb. á 43 rs. caja.

Sal de sosa.—A 50 rs. qq. en barriles de 7 á 8 quintales.

Sebo derretido.—A 152 rs. qq.

CEREALES.

Garbanzos.....	fanega 90	rs.
Habas cochineras.....	» 44	»
Yeros.....	» 48	»
Maiz.....	» 45	»
Cebada.....	» 28	»
Harina de 1. ^a	» 15,50	»
» 2. ^a	» 14,50	»

VARIOS ARTÍCULOS.

Blanco venecia.—Para dar blancura y economizar el precio en los almidones inferiores y para la confección de polvos perfumados ordinarios, á 20 rs. el saco de 50 kilos con envase.

Azufre en grano.—A 36 rs. el saco de 46 kilos con envase.

Por wagón completo de 10 000 kilos, puede ponerse á granel al mismo precio en cualquier estación de los ferrocarriles andaluces.

Azufre del país en polvo.—A 40 rs. qq. con envase

Azufre flor.—Sublimado francés á 50 rs. saco de quintal.

NOTA.—Con motivo de los nuevos aranceles los precios de los productos extranjeros están en alza, la cual se acentuará á medida que vayan agotándose las existencias.

Para informes á esta Administración, Campomanes, 7.

CORRESPONDENCIA ADMINISTRATIVA

Las cartas que se nos dirigen y cuya respuesta tenga que hacerse por correo, deben venir acompañadas de un sello para la contestación, enviándolas en caso contrario sin franquear para que el importe lo abone el receptor.

Talón núm. 249.—Recibida su grata, que hemos enviado al fabricante que solicitaba el maestro jabonero que nos recomienda. Seguramente recibirá

en breve noticias directas del expresado señor, aunque es de temer haya Ud. acudido tarde.

Talón núm. 180.—En mi poder su grata fecha 5 del corriente. No tienen nada que agradecerme por las gestiones que estoy dispuesto á hacer en su obsequio, puesto que en ello tengo el mayor gusto. Les confirmo en su consecuencia la mía del 7.

Talón núm. 169.—Le confirmo mi B. L. M. fecha 7 del corriente, que supongo obrará en su poder.

Talón núm. 176.—Hago á Ud. igual manifestación respecto á mi B. L. M. de 8 del corriente.

Talón núm. 238.—Recibí su grata del 5, y muy pronto tal vez pueda darle noticias tan extensas como satisfactorias respecto al saquito que nos envió. En la sección correspondiente hallará Ud. contestada su consulta.

Talón núm. 251.—Le confirmo la mía del 9, en la que le incluía el recibo de suscripción por un trimestre, que supongo obrará en su poder, así como los 10 números remitidos con la misma fecha.

OFERTAS Y DEMANDAS

Sección gratuita para nuestros suscriptores ó anunciantes. En los demás casos á peseta por línea.

Por la intervención de este centro en la pronta colocación de la oferta que se le confíe, ó la demanda que se le haga, se cobrará una comisión convencional.

Caldera para jabón, 200 arrobas de carga, está en muy buen estado; se cede por 750 pesetas. Escribir á esta Administración á las iniciales M. L. M. 1

En 500 pesetas se cede prensa para moldear jabones de lavandera, sistema Mayer Stuttgart (Alemania), con cuatro sellos de distintas dimensiones; ha trabajado muy poco. Para más detalles escribir á esta Administración bajo iniciales M. L. 2

Se vende una magnífica máquina de estampar, último modelo, su autor Mr. Morane, anie de París y que ha costado mil pesetas, como se acreditará con la factura. Dirigirse á esta Administración. 3

Oficial jabonero que sepa trabajar perfectamente jabones de coco, palmiste y oleína, se necesita. Dirigirse bajo iniciales L. de H. á estas oficinas. 4

Se venden 2 prensas hidráulicas verticales.

2 ídem id. horizontales.

3 bombas id.

2 máquinas de vapor.

1 caldera de vapor.

1 bomba de pozo aspirante é impelente

y otras de menos valor, han servido para la fabricación de estearina. 5

Se enseña la fabricación de los jabones comunes con notable ventaja. Dirigirse á F. C., Quintana, 8 y 10, 1.º, Barcelona. 6

Un fabricante establecido hace más de veintidos años y acreditado en la industria, desea encontrar un capitalista para el desarrollo de su negocio. Dirigirse bajo iniciales N. N. á esta Administración. 7

OBRAS ÚTILES

LA JABONERÍA, por D. Manuel Llofrin. Tratado práctico de la fabricación de jabones. Segunda edición profusamente ilustrada y aumentada con un apéndice, 9 pesetas.

EL PERFUMISTA, por D. Manuel Llofrin. Tratado práctico de la fabricación de perfumes. Un tomo con grabados, 6'50 ptas.

FABRICACIÓN DE JABONES DE TODAS CLASES, por Balaguer. Cuarta edición notablemente aumentada. Un tomo con 35 grabados, 4 ptas.

FABRICACIÓN DE LAS ESENCIAS, por Balaguer. Tercera edición con 18 grabados, 2 ptas.

EL CONSULTOR. Manual teórico-práctico del fabricante de jabones. Un tomo, 10 ptas.

Librería de los hijos de José Cuesta, Carretas, 9, Madrid.

EL PROGRESO DE LA INDUSTRIA Y DE LAS ARTES.—Manual práctico de conocimientos y recetas útiles, por Salvador Lleó, Profesor de Farmacia, Subdelegado de Sanidad, etc., etc. Forma un tomo de 400 páginas en 4.º mayor, buen papel y encuadernado en rústica, conteniendo las siguientes partes: 1.ª Alcoholes, aguardientes y licores. 2.ª Barnices y charoles. 3.ª Dorados y plateados. 4.ª Jabones ordinarios y de tocador. 5.ª Fabricación de lacres. 6.ª Tintas de todas clases. 7.ª Vinos naturales y artificiales. 8.ª Miscelánea de secretos útiles.—Precio, 8,50 pesetas.

Importante. La Administración de LA JABONERÍA MODERNA se encarga de servir los pedidos á sus suscritores francos de porte en cualquier punto de España, siempre que dicho envío alcance la cantidad de 10 pesetas.

FABRICA DE ETIQUETAS DE JULIUS STENTZ

Berlin S. 14

EXISTENCIA 3.000 ETIQUETAS CON TEXTO FRANCÉS PARA JABONES Y PERFUMES

Especialidad en etiquetas de calcomanía para Extractos, Agua de quina y Brillantina.
Se envían muestras franco. 2007-2052

DIETZ & LISTING

LEIPZIG—REUDNITZ

Máquinas para la fabricación de cajas de cartón. 1052



MASSÓ, FONT Y C.ª

BARCELONA

CASA FUNDADA EN 1877

DEDICADA EXCLUSIVAMENTE

A LOS ARTÍCULOS PARA LA JABONERÍA

Aceites concretos de todas clases, de semillas y de orujo.

Oleínas blanca y roja.

Sebos extranjeros y del país.

Sosa cáustica de 77°, 70° y 60°.

Potasas y sal de sosa.

Silicatos de sosa, jaboncillo, resinas de todas clases y procedencias, colores, etc., etcétera. 2005 513



C. A. PROPFE & C.ª

2016

HAMBURGO

4152

GRAN FABRICA DE SILICATO

Exportación en gran escala de todas las primeras materias para jaboneros.

Unicos representantes de la fábrica afamada de máquinas para la industria jabonera de Ang. Krull, Helmstedt i Br. (Alemania).



HIJO SUCESOR DE DIEGO ROMERO

CARABANCHEL BAJO

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA
ROMERO, CABEZA, 34, MADRID



TELÉFONO
CARABANCHEL, 926.—MADRID, 953

GRANDES FABRICAS DE JABÓN

ALMACENES DE FRUTOS DEL PAÍS Y COLONIALES

Cereales, aceites, azúcares, arroces, bacalacs, espíritus, petróleo, etc., etc.

PRECIOS DE JABÓN

Jabón sistema inglés blanco.....	45 pesetas 100 kilos.
— — — pinta azul.....	48 —
— — — verde.....	46 —
— — — verdoso.....	40 —
— — — oleina.....	48 —

Precios sobre vagón en cualquiera de las estaciones de Madrid. Pago treinta días con referencias á satisfacción.

El tranvía de Leganés, que parte frente al Ministerio de la Gobernación, pasa por estos almacenes.

2015—10/19

GRAN ALMACEN DE DROGAS

Y
PRODUCTOS QUÍMICOS
DE
FERNANDO RUS
BARCELONA

Continuas existencias de *Aceites coco y palma, Silicatos sosa, Sosa cáustica, Colofonia* y demás artículos para la fabricación de jabón.—
Esencias y extractos de olor de todas clases.

Precios limitados.

Expedición á todos puntos.

FERNANDO RUS, San Pablo, 68, y Espalter, 10

BARCELONA

1004

7/13

EXTRACTO DE COGNAC BERTHELOT

preparado por el

DR. SAPTTY

El Extracto de Cognac Berthelot tiene por base los principios aromáticos de un vino de Jerez muy viejo, y no contiene, por lo tanto, alcohol amílico ni otra sustancia extraña perjudicial á la salud, lo que es muy fácil demostrar, garantizándolo desde luego.

FABRICACIÓN DEL COGNAC

Para fabricar el excelente **Cognac Berthelot** basta añadir á 14 litros de aguardiente seco á 50 grados centígrados un frasco de este extracto, y se obtendrán 18 botellas de Cognac superior muy aromático y más higiénico que ningún otro.

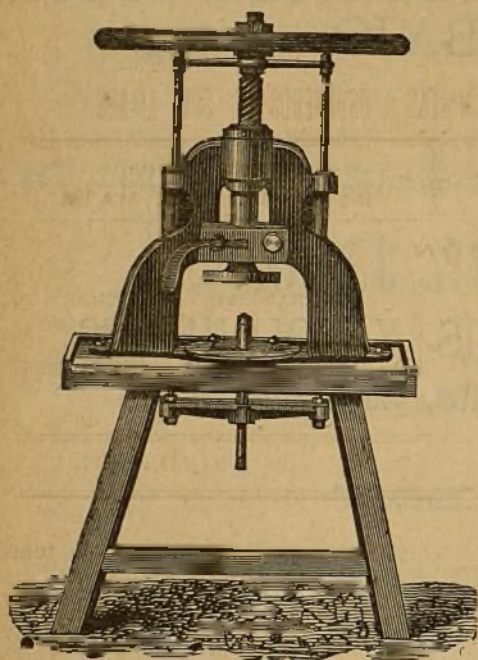
Precio: 10 pesetas el frasco, para obtener 18 botellas de Cognac.

Para más informes en nuestras oficinas,

Campomanes, 7, Madrid

WILH. RIVOIR

OFFENBACH. S. M.



Prensas para sellar jabones.

Cortadoras de varios sistemas y precios.

Mezcladoras de extractos y pomadas.

Bombas para extraer líquidos de todas clases, fríos y calientes.

Formas, mol-des, cubos de hierro y de acero y todos los demás útiles para las indicadas industrias.

Numerosas instalaciones en España hechas por la casa

2010

Pídanse catálogos ilustrados.

1252

REINHOLD WÜNSCHMANN

LEIPZIG (SAJONIA)

RECOMIENDA SUS ESPECIALIDADES



MÁQUINAS PARA FABRICAR BUJÍAS

Construye estas máquinas como especialidad desde el año 1864.

Esmero en la exactitud de su construcción y sin rival en la marcha del aparato.

Mis máquinas funcionan en las primeras fábricas de bujías del mundo.

Millares de referencias y recomendaciones á disposición.

2013

526 s.

KARL KRAUSE, LEIPZIG

Máquinas para la fabricación

2009

DE

1252

CAJAS Y OBJETOS DE CARTON

KARL KRAUSE, LEIPZIG



DIETZ & LISTING

LEIPZIG-REUDNITZ

Máquinas para la fabricación de bujías.

CONSTRUCCIÓN HASTA AHORA INSUPERABLE

2011

1652

2014

ENSEÑANZA PRÁCTICA

913

DE TODOS LOS JABONES DE LAVANDERA

QUE SE FABRICAN EN CATALUÑA

Informes: LUIS ALEGRET, fábrica de jabón.

Calle de la Universidad, 66, BARCELONA

Silicato de sosa

CONCENTRADO

VON BAERLE & WÖLLNER

2008

Worms Rín y Basilea.

1352

GRASELINA

LA NUEVA GRASA

Ofrece al precio de francos 37,50 los 100 kilos, franco á bordo en Santander, en pedidos de 1.000 kilos en adelante, la sección comercial de LA JABONERÍA MODERNA.