

## RENTA DEL PAPEL DEL ESTADO.

El interés que producen los títulos del 4 por 100 perpétua y amortizable, resulta el siguiente:

El amortizable al tipo de 76,30 y teniendo en cuenta el beneficio de su amortización á la par, que debe verificarse en un término medio de 27 años, de los cuales van transcurridos cinco trimestres, ofrece las ventajas:

Interés anual efectivo del título adquirido á 76,30. . . . . 5,24

Beneficio de 23,40 por la amortización, distribuidos en 26 años. . . . . 0,91

Producto anual . . . . . 6,15

La renta perpétua al 4 por 100, suponiendo adquirido el título al tipo de 65,50, dá un interés anual de 6,10.

## LOS POZOS DE LA NIEVE.

Aunque parezca una vulgaridad la manera de disponer estos pozos y el modo de llenarlos, es sin embargo muy difícil obtener buenos resultados cuando no se observan en ambos extremos las reglas siguientes: 1.ª El terreno sobre que se abra el pozo, ha de ser perfectamente seco y se revestirá de ladrillo ó piedra. 2.ª Encima se construirá un edificio de gruesas paredes, con pocas aberturas y perfectamente cerradas, á fin de que las influencias exteriores no penetren en el pozo. 3.ª Establecer una fácil salida al agua, segun se va almacenando el hielo, y 4.ª Visitar poco tales sitios, destinando las altas horas de la noche y las madrugadas, para hacer la extracción del hielo durante el rigor del verano. Para encerrar el hielo, se eligen días en que la temperatura baja de cero; se extiende por capas y se machaca á fin de que no quede aire entre medias de los témpanos: de vez en cuando se vierte agua que, ocupando los intersticios y helándose por consiguiente, transforma el conjunto en una sola masa de hielo.

Después se cubre con paja, se cierran bien la puerta y algunas ventanas que pueda haber, se recorre el tejado para que no haya goteras, y así se conserva años seguidos estos depósitos de hielo sin sufrir la menor alteración. Las dimensiones de tales pozos varían entre cuatro y seis metros de diámetro por ocho ó diez de profundidad.

## TELÉFONO MULTIPLICADOR.

Parece increíble la multitud de

aplicaciones que diariamente se descubren sobre tan útil aparato: no hace cinco años que se inventó el medio de transmitir los sonidos por las corrientes eléctricas, y el problema ha recorrido multitud de soluciones hasta alcanzar nuevos horizontes de aplicación que no podían esperarse en tan corto espacio.

Antiguamente, cuando se inventaba algo, pasaban décadas de años y aún siglos hasta conseguirse las aplicaciones prácticas de su nuevo mecanismo.

Por vía de ejemplo, referiremos lo acaecido con los ferro-carriles. La primera línea que se estableció en el mundo lo fué entre Liverpool y Manchester, montando una tosca máquina de vapor sobre un carro, cuyas ruedas, impulsadas por el vástago de un émbolo, engranaban con los raíls dentados que constituían aquella primera vía; pues bien, un tercio de siglo después la comisión francesa que del seno del parlamento pasó á Inglaterra á estudiar las ventajas de este nuevo sistema de locomoción, informaba, poseída de la más completa indiferencia que solo podría servir para recreo de alegres feriantes, lo que más tarde ha llegado á ser eficaz arriete que allana las más graves cuestiones económicas, sociales y políticas. En la época actual no ocurre nada de esto, las predicciones no se hacen con semejante pesimismo y por el contrario, los casos prácticos vienen á comprobar la verdad de nuestro aserto. Tal ha sucedido con el teléfono.

El 12 de Febrero último, el secretario de la Academia de ciencias francesas daba cuenta de una nueva aplicación del teléfono debido á M. Manser, que consiste en hacer hablar á cien teléfonos á la vez colocados en otros tantos puntos y á diferentes distancias. Este efecto se consigue sin más que aumentar la intensidad de la corriente por medio del nuevo aparato, con el cual se ha transmitido un despacho á 400 kilómetros de distancia. Con el tiempo quizá dentro de breves años, las más bellas producciones del arte lírico, podrán ser administradas en todos sus detalles por diversos auditores y distribuidos en distintos pueblos.

## HIPO.

Llega á constituir una enfermedad cuando reconoce por causa ó una mala digestión, ó la absorción demasiado pronta de un alimento. En tal caso bastará tragar dos ó tres granos gruesos de sal comun ó comer un terrón de azúcar, y generalmente cede por cualquiera de am-

bos medios este vicio de la respiración.

Otras veces, cuando su origen ha sido una postura violenta, un esfuerzo, una carrera fatigosa etc., bastará beber agua clara, ó si acaso azucarada, á sorbos muy pequeños y repetidos. Cuando se hace persistente, degenerando en una verdadera enfermedad, se le combate con la ayuda de bebidas azucaradas, y aplicando irritantes muy activos, sobre la boca del estómago.

## CARGAMENTO INSECTIVORO.

El buque l'Interr-Abley, ha salido del Támesis con rumbo á Nueva-Zelanda, con un cargamento de 1.203 pájaros insectívoros, los cuales serán puestos en libertad al llegar al término de su viaje.

Este ensayo ha sido solicitado por los colonos de Nueva Zelanda, cuyas cosechas son casi todos los años destruidas por los insectos y especialmente por las orugas.

## LA MIEL.

Esta sustancia producto del trabajo de las abejas está casi exclusivamente formada de azúcar. Si se tarda en sacarlas de los alveolos, se solidifica por la cristalización de la glucosa.

Contiene además un principio aromático particular, y cuando no es pura, cera, manita, un ácido y resto del panol, ó sea una sustancia azoada que la comunica la propiedad de componerse.

La calidad de la miel varía con la naturaleza del néctar de las flores que liban las abejas, hasta el punto de que puede causar graves accidentes, la que procede de abejas que han libado flores de plantas venenosas, tales como como la azalea, acónito, beleño y otras. La mejor miel es la que procede de las abejas que liban en las flores de las plantas labiadas. Así sucede con las mieles de la Alcarria y la Serranía de Cuenca, así como las del centro de Aragón, son de las mejores de España, por cuanto abunda mucho en estas comarcas el romero. Las mieles de primera calidad son blandas, granudas, compactas, olorosas y suaves. Las inferiores, amarillas, algo rojizas y con un gusto especial que no es muy grato.

## CALENDARIO DEL AGRICULTOR.

Se siembran las plantas veraniegas, como son: el cáñamo, lino de primavera, maíz, judías, remolachas, acelgas, rábanos, mijo, alpiste, etc. Los hortelanos verifican siembras de coles tardías de verano, brócoles, le-

chugas, escarolas, melones, sandías, pepinos, calabazas, rábanos, acelgas, yerbabuena, apios, zanahorias, pequeñas, coriandro, guindillas, perejil, acederas, berros, cebolletas, y se plantan rebrotes de alcachofas.

Se procede á demoler las camas calientes, para aumentar los estercoleros y disponer los primeros semilleros con las plantas más rústicas criadas bajo cubiertas.

Se plantan nuevos hijuelos de espárragos é ingertan para nuevos plantíos.

Se plantan, cavan y podan los olivos: también se plantan estacas de granado, morol y azufocifo. Se ingertan de escudete los duraznos; priscos, serbales, etc. En jardinería se hacen plantaciones de dátias, y se siembran coronados, dondiegos de noche, varas de José, jazmin, pasionaria, etc., y se dan riegos que favorecen mucho el desarrollo de las plantas en general. Se dejan en reposo las colmenas, porque podría ocasionar la pérdida del enjambre. Si las alujas no aparecen robustas, se puede continuar dejándoles el jarabe de vino, miel y azúcar. Los ganados es preciso acostumbrarlos, progresivamente al alimento de yerba fresca, pues un cambio brusco de forraje seco ó forraje tierno, podría dañarles. Las rosas de este mes suelen ser muy robustas.

En vinicultura se vigilan los caldos facilitando, en su caso, la fermentación con vino nuevos ó con alcohol, ó bien trasegándolos á toneles azufrados.

## LA MAYOR CORREA DE TRANSMISION.

A propósito de una disputa sobre cual es la mayor correa de transmisión que funciona actualmente en el mundo, segun una publicación, resulta: que la primera de todas se encuentra en Bélgica en la fábrica de la Sociedad anónima de Lotk, tiene 46 metros 50 de longitud 1'87 metros de anchura movida por un volante de 8'50 metros de diámetro, cuyo motor de vapor sistema Coslis manda una fuerza de 800 caballos. El número de obreros que trabajan en dicho establecimiento se eleva á 500, por término medio.

## LOS AGUARDIENTES.

Los aguardientes, como nadie ignora, se obtienen por destilación de los jugos fermentados de diversos frutos ó sustancias vegetales, siendo los más comunes los de vino, y siguiendo después los de orujo, remolacha, caña, fécula de patata, cereales, maíz, sorgo, arroz, enebro etc. Todos ellos están constituidos por