

# ENCICLOPEDIA ILUSTRADA

(CONTINUACIÓN)

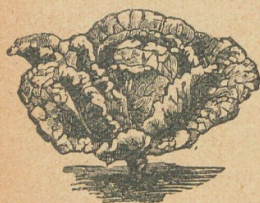
**COLES** (sus variedades).—Entre las coles cuyo tallo se desarrolla anormalmente están el *nabo* y el *rábano*, que son un buen alimento del hombre y de los animales.

En la coliflor se consumen las flores y parte de los pedimentos ó tronchos que las soportan. Los *brócolis* son una variedad de las coliflores.

La col es una de las plan-

tas más importantes en el cultivo de la huerta. Es agradable alimento; pero de difícil digestión.

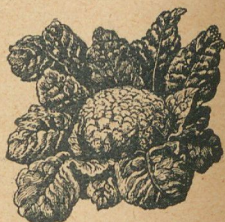
**COLA**.—Es una gelatina impura que disuelta en agua caliente, forma un líquido viscoso que sirve para unir las superficies que se quieren adherir. Industrialmente, se prepara con todas las sustancias que puedan formar gelatina, y según sus componentes, la de Flandes, son colas de



Col de Milán



Flores y frutos de la col



Coliflor

tiene mayor ó menor adherencia y ofrece diferentes aspectos.

La *cola de pescado* se fabrica con la vejiga notatoria de el estuvión y otros peces de la misma familia. Sirve para clarificar el vino y la cerveza, para aprestar tejidos, para preparar el tafetán inglés, y para hacer jaleas alimenticias.

La *cola de piel* se hace con toda clase de residuos animales, recortes de cuero, tendones de caballo y de buey, desperdicios de las curtiembres, guantes usados, pieles rasuradas de liebre y de conejo, etc.

La *cola fuerte* ordinaria y



Col corazón de buey

piel; la *cola de boca* es una mezcla por partes iguales de cola de Flandes oso matizada y azúcar; la *cola líquida* es una disolución concentrada en cola ordinaria con un poco de ácido nítrico para evitar la coagulación ó solidificación.

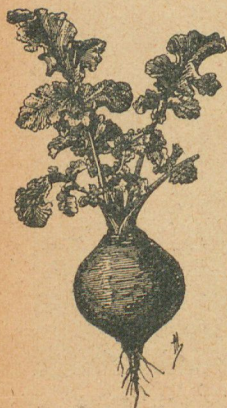
La cola de huesos se hace preparando la gelatina de huesos.

La cola fuerte se emplea en caliente, disolviéndola y calentándola en el baño-maría. La *cola fuerte líquida* se emplea en frío.

Para prepararla se hace calentar al baño-maría en una vasija de barro 100 gramos de



Col de Bruselas



Estabaga

agua. Cuando la fusión es completa y se ha evaporado una buena parte del agua se agregan, poco á poco, 20 gramos de ácido nítrico del comercio concentrado á 36°. Baumé. Desprenderá algunos vapores rojos que no deben aspirarse, y cuando ya no salgan más, se mueve la mezcla hasta que se enfríe.

La mejor cola para el papel es la de harina, y mejor la de almidón que se altera mucho menos.



Nabo