



Marcelino

Marcelino

## Emigrazione temporanea e permanente.

Vi sono degli emigranti che si recano all'estero a lavorare solo per alcuni mesi dell'anno; poi ritornano al loro paese per emigrare di nuovo nelle state prossima. Questa forma d'emigrazione si dice temporanea, ed è diretta specialmente verso i vari Stati d'Europa e verso i paesi dell'Africa ed dell'Asia bagnati dal Mediterraneo. Il maggior numero d'emigranti, però una volta che ha trovato lavoro all'estero si trahisce nel nuovo paese per molti anni e anche, per sempre e dà lavoro a quella, no all'estero a lavorare solo per alcuni mesi dell'anno; poi ritornano al loro paese per emigrare di nuovo nelle state prossima. Questa forma d'emigrazione si dice temporanea, ed è diretta specialmente verso i vari Stati d'Europa e

## L'alcool e le bevande alcoliche.

L'alcool si forma dalle sostanze amidee e zuccherine. Le bevande contenenti l'alcool si dicono bevande alcoliche. Si possono trovare, dalle uva, dalle uve di vite, miele, dall'orzo; dalle patate, dal grano turco, dal riso e.c.t. e sono vino, birra, aquavite e diversi liquori. La birra e il vino contengono proporzionalmente la massima quantità d'alcool, perciò il loro uso dovuto non porta danni alla salute ma pericolosissimo è l'abuso che provoca l'ebbrezza. L'alcool atrofizza il cuore, danneggia lo stomaco, intestino e le reni, ma pericolosissimo è l'abuso che provoca l'ebbrezza. L'alcool atrofizza il cuore, danneggia lo stomaco, intestino e le reni, perciò si devono evitare assolutamente dall'uovo domestico tutti i liquori, tutte le specie d'aquavite e tutte le uve ricche

d'acqua con una fiamma minima ha la proprietà di riparare le cose stesse dagli incendi, e nella nostra manica di mezzo se ne serve anche come medicina specialmente come disinfettante.

## Le crociate

### Storia

Sino dal quarto secolo i cristiani andavano in pellegrinaggio a Gerusalemme, pregando sul sepolcro di Cristo. I fedeli potevano andare e tornare senza ostacoli fino a che gli arabi, dedicati al traffico tenevano la Palestina.

Ma quando verso il secolo undicesimo la Toscana cadde nelle mani dei Turchi i cristiani patirono molto, dovevano pagare una grava tassa e furono spesso sterminati o uccisi.

Ma quando verso il secolo undicesimo la Toscana cadde nelle mani dei Turchi i cristiani patirono molto, dovevano pagare una grava tassa e furono spesso sterminati o uccisi.

Servì l'eremita Pietro di Amiens e

cro di Cristo da Turchi. Il papa Urbano-II convoca un concilio a Clermonte nel quale gli interveni ti drizzòvi sì, Dio lo vuole proclamarono la guerra contro i Turchi per la liberazione di Gerusalemme. dal 1270 furono intraprese sette spedizioni che si chiamarono crociate, perché colore che portavano erano croci per distintivo ma croce.

### Geografia

La nostra terra ha la forma di una sfera chiusa alle estremità dell'asse terrestre, chiamate Poli, e ringonfiata lungo un circolo che si chiama Equatore L'Equatore è egualmente distante dai Poli e divide la terra in due merre sfere a emisferi.

...ma non tutti gli animali sono terrestri, chiamate Poli, e ringonfiata lungo un circolo che si chiama Equatore L'Equatore è egualmente distante dai Poli e divide la terra in due merre sfere a emisferi.

### L'amido

L'amido è assai diffuso nel regno vegetale lo si trova nei cereali delle piante leguminose, nei tuberi della patata e.c.t.

Per ottenerne l'amido si impastano la farina di grumento o le patate grattugiate con l'acqua, si pongono sopra uno stadio e si maneggiano continuamente sotto un sottile getto d'acqua finché il liquido passa limpido. Dopo si fa evaporare l'acqua e si ottengono così i piccoli granelli d'amido.

L'amido si presenta sotto forma di una polvere o masse irregolari, perfettamente bianche, non ha né odore né sapore, è insolubile nell'acqua e nell'alcol. Quando l'amido si riscalda con acqua, s'ingombra assume una consistenza granulosa di una densa polvere o masse irregolari, perfettamente bianche, non ha né odore né sapore, è insolubile nell'acqua e nell'alcol. Quando l'amido si riscalda con acqua, s'ingombra assume una

in contatto dell' iodio assume colorazione  
arancia e questo composto viene ioduro d'amido  
perciò questi due corpi sono riconoscibili  
scambievolmente.

L'amido si usa nell'economia domestica  
nella (importante di molti) fabbricaria,  
ne della carta e.c.t. È un componente im-  
portante di molte sostanze alimentari.

Dove si dirigono le correnti emigrazione

Le più numerose correnti emigrazione  
temporanea sono dirette in Francia  
nel Reino, e nei paesi Bassi, in Svizzera  
in Austria, nei paesi Balcanici e in Tunisia

Le correnti immigratorie permanenti sono  
dirette verso gli Stati Uniti d'America

Le più numerose correnti emigrazione  
temporanea sono dirette in Francia  
nel Reino, e nei paesi Bassi, in Svizzera  
in Austria, nei paesi Balcanici e in Tunisia

sulla transalpina dall'Italia meridionale

## Geografia

E così pure possiamo immaginarsi altri  
cerchi che passano per i Poli e tagliano  
l'Equatore al angolo retto, essi si chiamano  
meridiani.

Meridiani sono tutti esatti  
I paralleli i meridiani formano un re-  
ctangolo e servono per determinare la po-  
sizione dei punti sulla Terra. Fra i  
paralleli il più importante è l'Equatore  
La distanza di un luogo dal'Equa-  
tore si dice latitudine la latitudine  
può essere settentrionale o meridionale  
I meridiani più importante è quello  
che passa per Londra e si chiama  
paralelo di zero longitudine  
La distanza di un luogo dal'Equa-  
tore si dice latitudine la latitudine  
può essere settentrionale o meridionale  
I meridiani più importante è quello

## L'zucchero di canna o saccharosio

Lo zucchero è molto diffuso nel regno vegetale, nella canna di zucchero, nella ar barba, lietolo, nel cuore del grano tutto e nel sugo di altre piante. Lo zucchero è facilmente solubile nell'acqua, a 160° fonde, raffreddato si fa zucchero d'oro, riscaldato si più diventa bruno e si chiama caramella e finalmente a temperatura ancora più alta brucia. Lo zucchero serve per dolcificare cibi e bevande, per conservare le frutta e per migliorare e preparare il vino.

La caramella si impiega per colorire il rum e l'aceto.

Lo zucchero sestrale. balsamo della canna ed è mela della borbabuetola in Europa il vino

La caramella si impiega per colorire il rum e l'aceto.

Lo zucchero sestrale. balsamo della canna

Togliatele. Le tagliatele si mettono dopo in vasi cilindrici in acqua tiepida, la quale scoglie il suo. Al liquido così ottenuto si riscalda nelle caldaie e aggiunge una piccola quantità di latte si calce per caogliolare abbiaminoidi e neutralizzare gli acidi.

Con una corrente d'amidride carbonico si elimina la calce e si lava il vino attraverso il carbone d'ossa. Alla prima filtrazione segue una seconda affinché vengano allontanati completamente la calce e gli ultimi residui delle sostanze dello zucchero in pani. Nel latte i contenuti lo zucchero di latte e lattosio nelle uva mattive zucchero d'uva e glucosio. L'amido che lo zucchero si chiama i chiatì di residui delle sostanze dello zucchero in pani. Nel latte i contenuti lo zucchero di latte e lattosio nelle uva mattive zucchero d'uva e glucosio. L'amido