

Hormiga (FORMICA). Insecto bastante común entre nosotros, de que conocemos tres especies: la de hormigas negras, la de pardas, y las rojizas de los campos, que son las mayores. Todas padecen varias trasformaciones: primeramente son huevecillos; luego gusanillos de que gustan mucho los pájaros; después ninfas; y por último hormigas perfectas. Viven, como las abejas, en sociedad. Hay tres suertes de individuos en un hormiguero: machos, hembras, y obreras. Los machos y las hembras llevan cuatro alas; éstas son mayores de cuerpo, aquellas tienen más abultados los ojos. Las obreras, que son las más numerosas, fabrican con admirable industria los hormigueros en parajes firmes, declivos, abrigados y enjutos, con una entrada abovedada, que conduce á un hueco de más de una tercia de profundidad. Dotadas las hormigas de un exquisito olfato, se saben aprovechar de todo para su alimento: granos, frutas, flores, pan, dulces, carnes, insectos, sabandijas muertas, nada desprecian; todo lo andan, todo lo infestan, todo lo registran, que sea de día, que sea de noche. Cargan con moles, mucho mayores que ellas, ayudándose unas á otras, hasta introducir las en sus alojamientos. Es imposible que haya animalito más diligente. Asombra el observar aquellas continuas procesiones formadas de las que van, y las que vienen; cómo se encuentran, se dan noticia de sus hallazgos, de sus riesgos, y de las camaradas que han muerto, cuyos cadáveres retiran. Las hormigas de hormigueros distintos se conocen, se persiguen, y aún se combaten. Irritadas, suelen dar, con un aguijoncillo que tienen en la parte posterior, una fuerte picada, en la que vierten un cierto humor ácido muy activo. Este humor es tal, que los que desbaratan algun hormiguero, si inclinan hácia él su rostro, reciben en ojos, narices y garganta un tufo de rara acrimonia, cuya impresion les daña. Las hormigas grandes y coloradas de los jardines son las más ácidas, con especialidad en los meses de Junio y Julio. Conócese esta cualidad estregándolas contra un papel azul teñido con tornasol, pues inmediatamente toma un color rojo bastante vivo. Los químicos tienen dos modos de extraer de las hormigas este que llaman *ácido formicino*; á saber, por destilacion, y por lejiacion. El primero está reducido á secar las hormigas por medio de un suave calor, y ponerlas después en un alambique de vidrio con fuego que se aumente por grados, hasta que pase todo el ácido al recipiente: de 49 onzas de hormigas se han solido sacar 23 de ácido. El segundo método todavía es más fácil, porque consiste en poner las hormigas en un lienzo, y echarles por encima agua hirviendo, operacion que se repite dos, ó tres veces, torciendo por último el lienzo para exprimirlo bien. Estas aguas se filtran, y en ellas se obtiene un ácido tan fuerte como el buen vinagre, de que se puede hacer los mismos usos económicos.