

Societat de R. Nov...

ño III

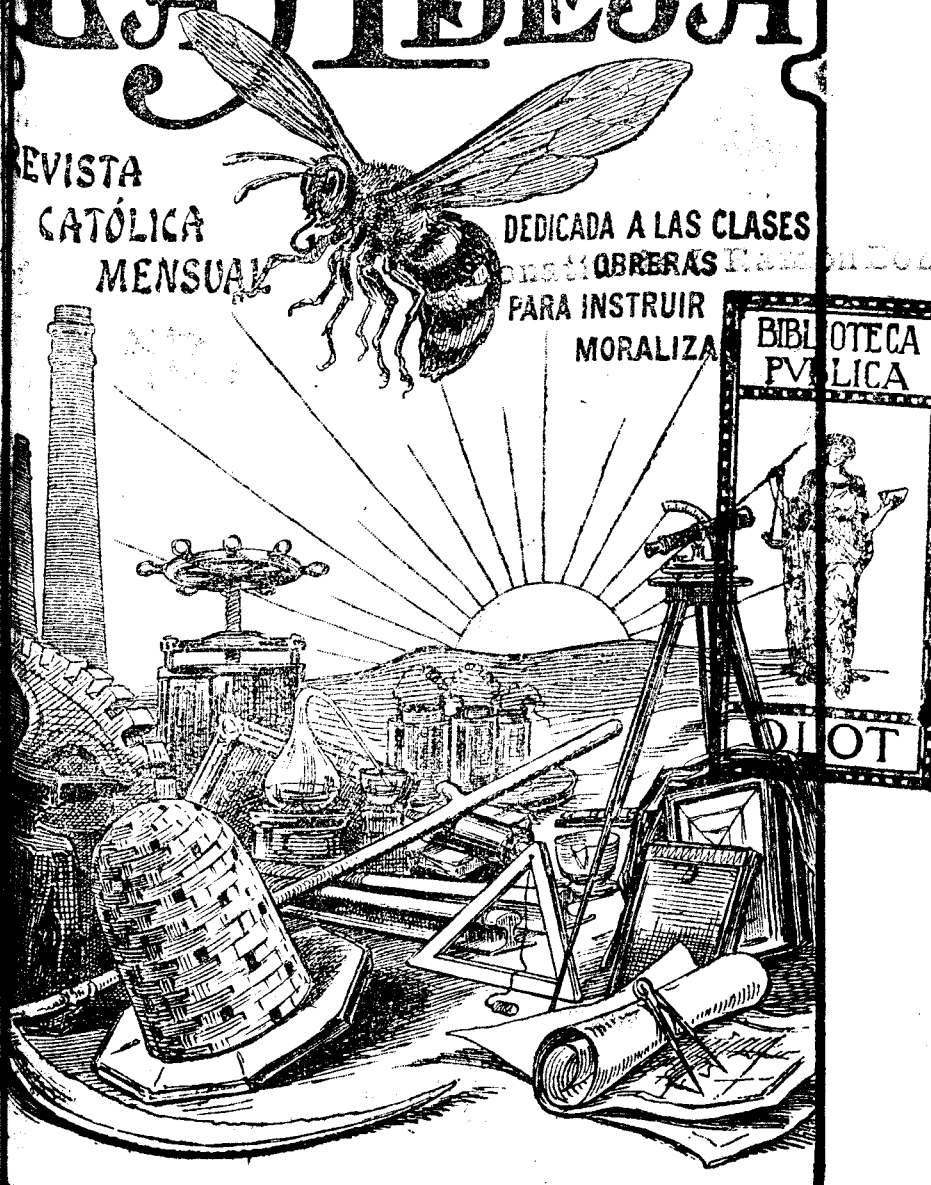
OLOT, OCTUBRE de 1901

Cuaderno 24

LA ABEJA

REVISTA
CATÓLICA
MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES
DE OBRERAS
PARA INSTRUIR
MORALIZA



Suscripción
 Un año 3 ptas.
 Seis meses 1'50 »
 Pagos adelantados

ADMINISTRACION Y REDACCION
Calle Mayor, número 18
OLOT
 (Provincia de Gerona.)

Suscripción
 Un año 3 ptas.
 Seis meses 1'50 »
 Pagos adelantados

A los centros obreros, se les hará gran rebaja tomando algunos cuadernos.

BÁLSAMO DEL PAPA INOCENCIO III

REMEDIO CONTRA LA
Apoplegia (vulgo FERIDURA)

PREPARADO POR EL DOCTOR VIDAL



Como todos los años esta terrible enfermedad se está cebando en los pueblos y ciudades en particular en las épocas de invierno y de otoño arrebatando la vida a personas cuya salud, pocos días aún pocos momentos antes era floreciente y estaba en alguna en todo su vigor; hace que nos permitamos recomendar a nuestros lectores que para evitar esta gran desgracia tomen desde luego que se experimenta algún síntoma de tan terrible enfermedad el

Bálsamo del Papa Inocencio III

tan aconsejado por los médicos más eminentes para sus enfermedades.—FRASCO 5 PESETAS.

Puntos de venta.—Olot, farmacia del Dr. Vidal, en la que se dará gratia á los pobres de solemnidad.—Madrid, farmacia de Gayoso y Moreno, Puerta del Sol, esquina á la calle del Arenal, 2.—Barcelona, Sociedad Farmacéutica Española Pasaje Montesión; y en todas las principales farmacias de España

LA ABESJA

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

AÑO III

Olot, OCTUBRE de 1901.

|| NÚM. 24

Sección primera

—
CURIOSIDADES.

Alcohol y Alcoholismo

Desde tiempos antiguos viene preocupando el uso abundante que se hace del alcohol y los efectos que causa dentro de la familia humana. En prueba de esto aserto que desde la antigüedad viene preocupando á las personas que están encargadas de los poderes públicos y de dirigir á las diferentes naciones hacia el adelanto de sociedad humana se cita que ya Dracón castigaba con la muerte al ebrio; y Carlomagno promulgó nuevas leyes contra los excesos alcohólicos. Pero hace medio siglo que se ha iniciado una reacción importante por mirar de ver si se puede evitar este uso funesto que se hace del alcohol, y en la mayoría de los países civilizados han buscado medios para atajar su mal, ya subiendo los impuestos, ya monopolizándolo

etc. Y en estos últimos años ha preocupado más, porque las estadísticas han venido á demostrar que la producción de alcohol ha aumentado de una manera inusitada y por lo tanto como consecuencia lógica de este aumento ha dejado sentir con mucha intensidad sus efectos en la sociedad, ó sino que lo digan las estadísticas de presidios, manicomios y el aumento de los suicidios y de enfermedades nerviosas. Y para probar esto, cito solamente que París que es la ciudad francesa que consume más alcohol por habitante, es también el centro, que la alienación mental es más frecuente.

Toxicidad del alcohol. — Los alcoholes considerados químicamente no son más que carburos de hidrógeno unidos á elementos de agua. Dujandín-Baumert y Aaudigeé han venido á demostrar que los alcoholes son tanto más tóxicos, cuanto más complicada es su fórmula atómica; y aquí tenemos que el alcohol del vino ó sea el etílico cuya fórmula química es: 2 carbono, 6 hidrógeno y 1 oxígeno, se necesitan 8 gramos por kilogramo de materia viva para matar; en cambio el alcohol propílico cuya fórmula química es: 3 carbono, 8 hidrógeno y 1 de oxígeno, no necesitan sino 2 gramos 90 céntimos de gramo por kilogramo de materia viva para matar, y el butílico y el amílico cuyas fórmulas son respectivamente: 4 carbono, 10 hidrógeno y 1 oxígeno, y 7 de carbono, 12 hidrógeno y 1 de oxígeno, necesitan solamente 2 gramos para el primero, y 1.70 centésimos para el segundo, para matar un kilog.^o de materia viva. Rabutean ha demostrado que los alcoholes son tanto más tóxicos cuanto más elevado es su punto de ebullición. El alcohol etílico ó el del vino hierve á 70 gr. y es mucho menos tóxico que el amílico que tiene su punto de ebullición á 120°; quizás sea debido (que el organismo) á que la eliminación del alcohol fuera del organismo sea más fácil cuanto me-

nos lejano es la de su punto de ebullición. En resumen la toxicidad del alcohol crece con su peso atómico y su grado de ebullición. También han demostrado Dujandín, Bumert y Andigi que no sólo depende de su fórmula química la toxicidad sino también con su origen. He aquí según estos autores los principales de estos productos en orden de toxicidad creciente: 1.º los alcoholes y aguardientes de vino; 2.º aguardiente de perada; 3.º aguardiente de orujo de uvas y de cidra; 4.º alcohol y aguardientes de granos; 5.º Alcoholes y aguardientes de remolacha y de melaza de remolacha; 6.º alcoholes y aguardientes de patata, esta toxicidad también es debida á los defectuosos métodos de destilación, pues pasan al destilarlos otros productos que sólo se pueden eliminar sino destilaciones sucesivas y con aparatos complicados y costosos, que los industriales no usan por un espíritu de economía fácil de comprender. Es preciso añadir otra causa de toxicidad y son las falsificaciones que sufren, como por ejemplo, para evitar el impuesto el alcohol es desnaturalizado con el metileno y luego lo ponen en venta en forma de licor en el cual entran esencias que disfrazan el gusto del metileno. Creo que he dicho lo bastante respecto de su toxicidad.

Lesiones producidas por la intoxicación alcohólica.—El alcohol actúa sobre el organismo á manera de los venenos que lo impregnan por completo y crean un estado morbosos general. Así las lesiones que produce son numerosas. En la intoxicación aguda al practicar la autopsia se observan congestiones mufalicas y meringias y ruturas alguna vez vasculares, hay también congestiones pulmonares en los riñones, en el estómago é hígado y ruturas de vasos capilares que reasumo así para no hacerme pesado. Si la intoxicación aguda hay congestiones y alguna vez ruturas

capilares en todas visceras importantes del cuerpo humano y aunque es verdad que esa anatonía patológica que se observa son al fin y al cabo lesiones remediables, pues desaparecen cuando esta causa de intoxicación el organismo ha podido eliminarlas por sus diferentes muntaorios. Pero su repetición crea otras lesiones que son irremediables y que conducen al organismo á la miseria orgánica. Así el estómago en la intoxicación crónica, presenta lesiones que son de desde la dispepsia é inapatencia á la gastris ulcerativa. El hígado no tarda en tomar parte en estos desórdenes, pues desde la hepatalgía y después las congestiones cuyo origen nos demuestra la fisiología. Claudio Bernard nos ha demostrado que todas las bebidas fermentadas son irritantes de las funciones hepáticas, pues cada uso alcohólico es origen de una hiperemia de la glándula y por consiguiente la repetición incessante del mismo fenómeno causa una congestión habitual del órgano, esta congestión crónica conduce fácilmente á la cirrosis por lo común atráfica, también se observa la estratoris. El peritoneo presenta también lesiones y Lancereaut ha descrito una peritonitis alcohólica con aumento grasa en el mesenterio é eptiploon. La laringe también presenta alteración pues esa voz ronca, ruda y cavernosa no es más que la laringiti traquesites alcohólica. Una gran parte corresponde al alcohol, á la graduación de bronquitis crónica y enficiosa. La repetición de los accesos alcohólicos pueden dar lugar á procesos agudos de pulmón como la pulmonía y congestión por lo común mortales. Lanurcaux admite ciertas pleuresias como consecuencia del alcoholismo crónico. En el pericardio inflamación del mismo con exsudado seco, y en el corazón encontramos al principio hipertrofia debido á que el estímulo constante del alcohol y en época más

avanzada la degeneración grasosa de las fibras extraídas del mismo. Los vasos también sufren, pues las arterias se infiltran de grasa y hacen friables y ateromatosas y ceden á la presión sanguínea con mayor facilidad, (el bazo en la superficie manchas lechosas hipertrofiado endurecido ó reblandecido). Estos accidentes de estructura son origen de aneurismos, obliteraciones vasculares, etc. Venas se dilatan y participan de la hiperemia crónica de todos los órganos. La pieflebitis es frecuente en la hiperemia crónica la dilatación de las venillas, determina la cuperosa con sus rubicundeses, acni rosasso induraciones engurgitamiento que da á la cara de ciertos bebedores un aspecto característico.

(Se continuará.)

Sección segunda.

BOTÁNICA APLICADA

Ó SEA

Estudio de las plantas y sus aplicaciones en Medicina y en las Artes

Trébol dorado

Llámase en cast. *yerba de la Trinidad*, *Hepática*; cat. *herba fetjera ó melsera*; lat. *anemone hepatica*; *L.* Esta planta florece en Marzo y Abril; y se encuentra en nuestra Península y en especial en las Castillas, Andalucía, Valencia, Aragón y Cataluña.

Esta planta, que es indígena y vivaz, de porte bajo y gracioso y que por sus hermosas flores azules se la cultiva también en los jardines; reúne á su belleza, la utilidad de ser una de las plantas más tónicas, aperitivas vulnerarias; y señaladamente tiene celebridad porque sirve para curar las enfermedades del hígado.

Se cultiva, como se ha dicho, en los jardines, y se multiplica por la segregación del pie en Octubre durante su eflorescencia ó bien cuando la planta está muy crecida. Siente los fríos rigurosos, y la semilla se recolecta antes que caiga, para sembrarla desde luego.

Familia Ninfáceas.—Las plantas de esta familia son grandes y hermosas; son plantas que flotan en la superficie de las aguas, y cuyo tallo forma un tronco subterráneo trepador. Las flores y las frutas de las plantas de dicha familia, presentan la particularidad que al ser inminente una helada se hunden en el fondo del agua del cual salen tan luego como el tiempo está en bonanza.

Tan sólo nos ocuparemos de una sola planta que es la Ninfea, por ser la más importante de la misma.

Ninfea blanca

Llámase en cast. *nenufar blanco*, *rosa de Venus* ó *de amor*; cat. *rosa de Venus*; lat. *nimphaea alba*; L.

Esta planta florece en verano, y se halla muy extendida en nuestra Península en lagunas, remansos de algunos ríos, y muy cultivada en jardines. La Ninfea blanca, es una planta acuática, preciosa, cuyas hojas son muchas y acorazonadas, y sus flores son grandes, con numerosos pétalos blancos y flotan-

tes sobre el agua mansa y cristalina de las balsas ó estanques. Aunque hay muchas otras especies de diferentes colores, tan sólo nos concretaremos en manifestar las aplicaciones de la blanca por ser la más importante. Las flores de esta planta son mucilaginosas y emolientes; sus semillas son refrescantes, y sus rizomas eran empleadas antiguamente para amortiguar el fuego de las pasiones ó salvaguardia de la castidad.

El rizoma de la Ninfea llamada raíz, se emplea también para hacer tinta, y para curtir en razón al tanino que contiene.

En combinación con el sulfato de hierro da hermosos colores negros sobre la seda, lana, lino y algodón; con el alumbre produce sobre la seda, lana y algodón un hermoso color amarillo; con el acetato de hierro y disolución de una sal de zinc, un color leonado; con el sulfato de cobre, da un color castaño sobre las mismas fibras.

Hoy día el verdadero destino que tiene esta planta, consiste en adornar los estanques y fuentes de nuestros jardines.

Fumaria

Llámase en cast. *palomilla*; cat. *herba dels innocents, gallaret*; lat. *fumaria officinalis* L.

Esta planta que florece de Marzo á Julio, se encuentra muy extendido en los campos de nuestra Península. Llámase fumaria por el olor de humo que despidе. Esta planta se reconoce á primera vista por su espiga densa y pedunculada, por sus hojas amarillentas, recortadas finamente como el hinojo, y sus flores rojizas, con una mancha de un púrpura negruz-

co, y las inferiores colgantes. El fruto es una nuez algo comprimida.

La medicina aprovecha toda esta planta, pues se considera como tónica, fundente y aperitiva.

Además es útil como planta tintorea; pues con un mordiente de una sal de bismuto, tiñe la lana de color amarillo; el cocimiento de su raíz con goma y caparrosa, puede servir para preparar tinta.

Adormidera

Llámase en cast. *adormidera oficial*; cat. *cascall*; lat. *papaver somni ferum*; L.

Esta planta florece de Mayo á Julio; se encuentra en varios puntos de nuestra Península y se cultiva en especial en Murcia, Andalucía, Estremadura, Castilla la Nueva y Cataluña. Esta planta se presenta con un tallo fuerte, grueso y cilíndrico; sus hojas son alternas y sentadas; sus flores son grandes terminales solitarias, son elevadas sobre el tallo antes de abrirse y erguidas después; su color varía desde el blanco hasta el morado pasando por el rojo. La flor de la adormidera tiene dos sépalos muy caducos, ovales, cóncavos, casi blancos al interior; cuatro pétalos arrugados antes de abrirse la flor; caducos, enteros, con una mancha negra en la base, y que aumenta fácilmente con el cultivo.

El fruto (es una caja) redondeado glabuloso, indehiciente, que toma un color amarillo en la madurez; sus semillas que son muy numerosas y muy pequeñas, son blancas, amarillas ó negras.

Del fruto de la adormidera, se obtiene el opio, por medio de incisiones practicadas en las cápsulas de dicha planta, ó bien se extrae machacándolas y

haciendo un cocimiento con las mismas, para conseguir mejor resultado para la obtención del opio; las cápsulas no han de haber llegado á su madurez completa; por medio de dichas insiciones, fluye de la planta un zumo lechoso, que se solifica por evaporación espontánea de sus líquidos, y el residuo de esta evaporación es el verdadero opio oficial. Este producto es un medicamento tan importante en medicina, que son muchos los médicos que dicen, que no ejercerían su facultad, si no pudiesen hacer uso del opio; pues con él obtienen resultados tan favorables para curar un sin número de enfermedades que sin él se verían en la imposibilidad de combatir las. Así como el opio es un gran medicamento, también es un veneno tomándolo en gran cantidad; pues produce cierta embriaguez y un sueño profundo que puede ir seguido de la muerte.

Cuando los efectos del opio son insignificantes, se neutraliza sus efectos, tomando una taza de un buen café.

Cuando se observa que alguna persona se halla envenenada por una gran cantidad de opio, lo primero que se debe hacerse es administrar al paciente diez centigramos ó sean dos granos de tártaro emético disuelto en una taza de agua. Luego se auxilia el vómito, tomando agua tibia ó introduciendo los dedos en la garganta. Después de lo expuesto, dese una cucharada de agua con algunas gotas de vinagre ó de zumo de limón, y después de haber hecho todo lo expuesto, se dan al enfermo, algunas cucharadas de buen café.

Las semillas de la adormidera sirven para extraer de ellas un aceite que puede reemplazar el aceite de olivas.

Amapola

Llámase en cast. *ababol*; cat. *rosella*, *paramá*, *quicaraqichs*; lat. *papaver rhæa*; L.

La amapola es una planta frecuentísima en los campos y sembrados de toda nuestra península, siendo nociva en ellos; florece en primavera y en verano, y sus flores son, según sus variedades de pétalos encarnados, ó bien blancos y encarnados.

Los pétalos de esta planta sobre todo cuando son encarnados, se emplean como pectorales y sudoríficos; son empleados también contra la coqueluche, las anginas y las fiebres eruptuosas. Se emplean así mismo para teñir el vino, algunos jarabes de recreo y otros varios usos.

Tratados los pétalos de la amapola por el alumbre y ácido acético, tiñen la lana de un hermoso color rojo, y la tiñen de un color obscuro, tratados por las sales de bismuto.

Cuando se hacen incisiones en la planta sale de ellas un jugo lechoso, en parte soluble en el agua, y cuyo sabor y olor tienen mucha analogía con el opio.

Celedonia

Llámase en cast. *yerba de la golondrina*; cat. *herba de las verrugas*; lat. *cheledonium majus*; L.

Esta planta se halla muy extendida por toda nuestra Península; florece en primavera y verano. Despide dicha planta olor fuerte y nauseabundo y de sus hojas y tallos fluye á la más leve incisión, un jugo amarillo, acre y cáustico que sirve para destruir las verrugas y los callos de las manos y pies; tiene

sus flores amarillas, y hojas blancas. Las piezas del cáliz son lampiñas, y su corola tiene cuatro pétalos. Sus estambres son en gran número, y la caja (fruto) se abre en dos valvas desde la base al ápice.

El cocimiento de esta planta se emplea hoy para destruir los insectos que se crían en las úlceras de los caballos, y también se obtiene por decocción un principio tintoreo amarillo que sirve para dar color á la lana.

Familia cruciferas.—Esta familia de plantas de la clase dicotiledoneas, es una de las más naturales y considerables del reino vegetal; pues su corola es alterna con el cáliz de sus flores; y como se ha dicho cruciforme, es decir, formada de cuatro pétalos iguales dispuestos en cruz.

Las cruciferas se comen crudas ó cocidas, y casi todas son insolubles por la formación de un aceite volátil, más ó menos acre y picante que les comunica propiedades exhalantes, antiescarbúticas ó depurativas.

Tan sólo nos ocuparemos en describir las plantas más notables por sus aplicaciones, que nosotros consideramos son las siguientes:

Rábano común

Denomínase en cast. *rábano*; cat. *raba ó rave*; lat. *raphanus sativus*; L.

Este vegetal es muy cultivado en nuestra Península, florece de Mayo á Julio. Tiene este vegetal su tallo erguido, redondeado fistuloso y ramoso de unos diez decímetros de altura; tiene sus hojas hendidas, dentadas las superiores, las inferiores livadas y en la base auriculadas; su flor tiene cuatro sepalos y cua-

tro pétalos con el limbo blanco ó violado; su raíz es pequeña cuando joven, y de sabor algo picante, que excita á comer y estimula el apetito. Este vegetal se siembra de asiento desde primeros de marzo hasta todo el Octubre. Estas plantas deben cultivarse entre las hortalizas; primero, para economizar la tierra cuando esta escasea, pues esta planta no perjudica las demás plantas; segundo, porque con la siembra de aquellas, con la humedad y frescura crecen mejor y los rábanos salen más tiernos. La raíz de esta planta tan solo sirve para uso doméstico, y no se le conoce ninguna aplicación en medicina.

Sección tercera.

BIOGRAFIAS

De los hombres y mujeres célebres que han existido desde los tiempos antiguos hasta nuestros días

CRISTOBAL COLÓN

(Conclusión)

El gran Colón una vez hubo demostrado á los reyes católicos que las faltas que le habían atribuído eran unas infames calumbias, propuso nuevos viajes y descubrimientos que aceptó Isabel, concediéndole

nuevos títulos y poderes. Provisto de ellos volvió á embarcarse en Cádiz; pero la envidia le persiguió hasta el borde mismo del navío donde enarbolaba su pabellón de almirante. Briviesca, tesorero del Patriarca de las Indias Fonseca, se atrevió á insultarle, en el momento de levar el ancla; pero Colón, que se había contenido hasta entonces, dejó estallar por primera vez su indignación y su cólera, y cayendo sobre él con todas las fuerzas de su alma y de su brazo, le aterró sobre el puente y le holló con desprecio bajo sus pies. Venganza justa, pero que dejó un nuevo resentimiento en el corazón de Fonseca, y una nueva acusación que explotar á los enemigos del ilustre marino. Por lo demás, la flota se hizo á la vela, siguió su nuevo camino, llegó á la Trinidad, y doblando esta isla, costeó la verdadera tierra de América, cerca de la embocadura del Orinoco. Colón desembarcó por un momento en ella y encontrándola desierta y silenciosa volvió á embarcarse sin dejar ninguna huella de su paso. Después remontó el golfo de Daria y enfermo, abatido, aniquilado por los años, los trabajos, los pesares; arribó por fin á la Española.

La colonia que había dejado en esta isla, bajo el mando de su hermano Bartolomé, se hallaba en el más lamentable estado. Dividida por ambiciones impacientes, por envidias crueles; dominada por un fanatismo bárbaro, había encendido en su seno la guerra civil, llevándola hasta las poblaciones mismas de los pacíficos indios, en los cuales había excitado un odio implacable contra los españoles.

Toda la política, toda la sabiduría y la buena fe de Colón, no bastaban á calmar tan malas pasiones, y mientras él se afanaba por pacificar á uno y otro partido, el rey Fernando, informado por sus enemigos de las desgracias de la isla, las imputaba á su incuria ó

su falta de gobierno. Habiendo pedido Colón á la Corte que le enviase un magistrado para imponer por sus juicios la autoridad real á sus compañeros indisciplinados, el rey le envió á Bobadilla, hombre íntegro, pero orgulloso y fanático, y que, apenas llegó á la Española, prevenido como estaba contra el almirante, hizo uso de sus mal definidos poderes, mandando prenderle y cargarle de cadenas. Colón no resistió como podía, á este acto de arbitrariedad y despotismo; encerrado en el calabozo del fuerte de la Isabela, espera muchos meses la conclusión de su proceso, que instruía con las acusaciones de sus enemigos Bobadilla, y al cabo de algún tiempo, este juez estúpido y bárbaro le condenó á ser expulsado de la Colonia y enviado á España á disposición del soberano.

Embarcóse en efecto, bajo la custodia de Alonso de Villejo, perseguido hasta el navío por los insultos de un populacho grosero, y desembarcó en Cádiz cargado de las cadenas con que le había atado la envidia y que él no quiso quitarse en toda la travesía á pesar de las instancias del mismo Villejo. Sin embargo, los odios de los partidos no atraviesan los mares: el despojo y la cautividad de Colón, sublevaron á la España entera contra Bobadilla. Isabel, que se hallaba entonces en Granada, derramó lágrimas al saber el indigno tratamiento de que sufría el almirante; mandó que sus cadenas fuesen reemplazadas por vestidos magníficos y sus carceleros por una escolta de honor; le llamó á la corte, cayó á sus plantas, ahogando apenas los sollozos, y ni ella ni el rey se dignaron examinar el proceso de Colón, absolviéndole desde luego de todas las culpas que se le imputaban. Hicieron más; le retuvieron algún tiempo en la corte y enviaron á la Española un nuevo gobernador llamado Ovando, con encargo que devolviese á Colón

los bienes que se le habían confiscado y le enviara la parte de las rentas que le pertenecían y que aún no había percibido.

El ilustre marino, insensible á su edad, que se acercaba á los setenta, y repuesto ya de las persecuciones, sufría con impaciencia el reposo y aun los honores en su patria.

Vasco de Gama acababa de descubrir el camino de las Indias por el Cabo de Buena Esperanza, y él, ardiendo en una rivalidad noble, convencido siempre de que podía encontrar otra vía más corta por el mismo punto, solicitó el mando de una expedición, y se embarcó en Cádiz el 19 de Mayo de 1502, acompañado de su hermano Bartolomé y su hijo Fernando, que tenía entonces catorce años, con cuatro navíos tripulados por ciento cincuenta hombres.

Dirigióse primero á la Española en medio de un temporal borrascoso, y tocó en ella con autorización de la corte para renovar sus víveres. Pero Ovando se negó desapiadadamente á recibirle en el puerto, y Colón temiendo por sus conocimientos náuticos, una tempestad todavía más fuerte que la que había sufrido, se alejó de allí para buscar un asilo en las gargantas apartadas de la isla, no sin manifestar antes sus temores al mismo Ovando, para que detuviese una flota considerable que estaba pronto á enviar á España. El orgulloso gobernador no hizo caso del aviso, y la tempestad que Colón había predicho, sumergió la flota entera, los tesoros que conducía y más de mil españoles que la tripulaban.

Calmado el temporal, que duró sesenta días, Colón ancló entre una isla deliciosa y aquel continente de la América cuya conquista parecían disputarle los huracanes.

Visitó la isla, y la exploró largo tiempo, recogien-

do oro y perlas en abundancia y sosteniendo guerras encarnizadas con los naturales, hasta que pudo torcer de nuevo el rumbo hacia la Española. Pero habiendo perdido dos navíos, y llevando los otros destrozados, tuvo que detenerse en el camino y anclar en una bahía desconocida, mientras un emisario que partió á la isla, arrostrando los mayores peligros. Le traía los socorros que había pedido al gobernador Ovando.

En este intervulo se sublevó su gente, y Colón estuvo expuesto á perder la vida, como hubiera sucedido sin la decisión de su hermano. Por fin, después de injustificables dilaciones, Ovando le envió algunos navíos, y con ellos fué á descansar de un naufragio de diez y seis meses, de los achaques de su edad, de sus enfermedades y sus infortunios, á aquella isla que había él convertido en un imperio, y de la cual le proscríbían la ingratitude y la envidia. Permaneció allí algún tiempo, bien acogido en apariencia en la casa del gobernador, pero excluído de todo influjo en el gobierno, viendo á sus enemigos en favor á sus amigos perseguidos, sus propios bienes confiscados, sus rentas dilapidadas, sus tierras despobladas é inhabitadas, y por término de toda la vejez, el abandono y la miseria. Relegado, por fin, con su hermano, su hijo y algunos servidores al fondo de un navío que volvía á Europa, la mar implacable le llevó de tempestad en tempestad á Sanlúcar, donde desembarcó el 7 de Noviembre, siendo desde allí transportado á Sevilla sin fuerzas y casi moribundo.

El poseedor de tantas islas y continentes no tiene un techo bajo el cual reposar su cabeza.

«Si quiero comer ó dormir, escribía desde Sevilla á su hijo, tengo que llamar á la puerta de una hostería y muchas veces no puedo pagar ni mi alimento

ni mi sueño.» Sus desgracias le eran sin embargo, menos intolerables que la miseria de sus compañeros y servidores; escribió en favor de ellos al rey y á la reina, pero Isabel se hallaba enteramente entregada al dolor de haber perdido á su hija predilecta, á la cual no tardó en seguir al sepulcro, y Fernando había dado oídos, como otras veces, á las calumnias de los detractores de Colón.

Las reclamaciones de éste al gobierno no fueron escuchadas, y el descubridor del Nuevo Mundo, después de una larga agonía moral, pagó por fin su tributo á la muerte.

La envidia y la ingratitud de su siglo, y de su soberano, desaparecieron con su último suspiro; hiciéronle funerales regios, y su cuerpo, después de haber habitado muchos monumentos sepulcrales en varias iglesias de España fué sepultado, según él mismo había dispuesto, en la Española, desde donde se le ha trasladado después á Cuba.

Aquí termina la vida del inmortal Cristóbal Colón víctima de la ignorancia, envidia y fanatismo de muchos hombres que por desgracia de nuestra amada Patria han sido falsos consejeros de nuestros reyes de España.



Sección cuarta



MISCELANEA CIENTÍFICA



PROCEDIMIENTOS PARA RECONOCER
FACILMENTE LA ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS
Y DE
ALGUNOS PRODUCTOS DE USO DOMÉSTICO

Manteca de cerdo

La manteca ó grasa de cerdo se extrae de las pe-llas ó porciones de grasa acumuladas en la superficie de los intestinos del cerdo, es una grasa blanca, blanda, casi inodora de sabor fastidioso, insoluble en agua más soluble en el éter que en el alcohol, y mucho más aun en los aceites fijos y volátiles.

Expuesta al aire amarillea y se enrancia, adquiere olor fuerte y enrojece el papel de tornasol. Por esta razón debe reponerse en ollas bien tapadas y conservadas en sitios frescos. Si se quiere por un ensayo reconocer el enranciamiento, no hay más que triturlarla con un poco de yoduro potásico que la colorea de amarillo si se encuentra alterada.

Respecto á adulteración, la única que se hace más generalmente es añadirle agua, lo que se reconoce prontamente derritiéndola. La adición de la sal tiene por objeto detener el enranciamiento; su sabor nos la dará á conocer. Para reconocer también si tiene sal común se pone en digestión la manteca en agua, con la que perderá parte de su peso, representará

la sal añadida que queda en disolución en el agua. Esta solución dará con el reactivo del nitrato de plata un precipitado blanco requesonado de clóruo de este metal.

Se dice que se adultera también con fécula y almidón; esta mezcla nos la dará á conocer la tintura de yodo, con la cual basta una gota; nos dará la manteca así preparada la coloración azulada que ya hemos manifestado en otras ocasiones, característica de aquellas sustancias.

La manteca de cerdo, se emplea en la economía doméstica y en perfumería. También tiene uso en la farmacia para preparar pomadas, unguentos, emplastos y jabones.

SUMARIO

de los trabajos que se han publicado
hasta hoy día en los cuadernos
de la Revista Católica

LA ABEJA

Curiosidades.—Al público y á la prensa en general.—La Abeja.—A los niños y clases obreras.—¿Qué es el trabajo?—¿Qué es el corazón del hombre?—Inutilidad de la pena de muerte.—La Religión.—La salud.—El porvenir.—El orgullo.—El lujo.—La educación.—La ociosidad.—El usurero.—La embriaguez.—Regeneración obrera.—El telefon-hismondo, ó el periódico más raro del mundo.—Aplicaciones de las hojas de coca y de su alcoloide la cocaina.—El hipo.

Sección primera.—*Botánica aplicada ó sea estudio de las plantas y sus aplicaciones en Medicina y en*

las artes.—Botánica aplicada.—¿Qué es la raíz.—¿Sube ó baja la savia?—¿Qué es el tallo?—¿Qué es la flor?—¿Qué es el cáliz?—¿Qué es la corola?—¿Qué es el estambre?—¿Qué es el pistilo?—¿Qué es el fruto?—¿Qué es la semilla?—Nacimiento del vegetal.—¿Cómo se verifica la nutrición del vegetal?—¿Cómo se verifica la reproducción del vegetal?—Origen de los elementos de las plantas.—Carbono.—Hidrógeno.—Oxígeno.—Azoe.—Plan de nuestro trabajo botánico.—Rosal de cien hojas.—La violeta.—La azucena común.—La gardenia.—La madre selva.—El tabaco.—La hortensia.—El geranio.—La patata.—Preparaciones culinarias de las patatas.—Enfermedades de la patata.—Su conservación.—La vid.—Multiplicación de la vid.—Enfermedades de la vid.—El maíz.—La camelia.—Cultivo de la camelia.—El olivo.—Modo de combatir la negrura del olivo.—La cicuta mayor.—El perejil común.—La pita.—Su cultivo.—Aplicaciones de la pita.—La pita contra la hidrofobia.—Hongos comestibles.—El hongo llamado agárico de S. Jorge.—El hongo llamado trufa.—El hongo yesca.—El hongo oreja de olmo.—El hongo agarico delicioso.—El hongo agárico campestre.—El hongo oronfa verdadera.—El hongo oreja de liebre.—Cultivo de los hongos.—Cosecha de los hongos.—Síntomas del envenenamiento de los hongos.—Higuera chumba.—Grosellero común.—Grosellero uva espina.—Lirio cándido.—La dalia.—El clavel.—El jazmín.—El pensamiento.—El heliotropo.—La begonia.—La acedera común.—La achicoria.—La azucena.—La acederilla.—La geringuilla.—La azalea.—Flor de San José ó sea Narciso de los prados.—El acónito.—La muermera.—La anémona de los bosques.—La sardonía.

Sección segunda.—*Biografías de los hombres y mujeres célebres.*—Moisés.—Aarón.—Sócrates.—Platón.—Diógenes.—Hipócrates.—Demóstenes.—Arquímedes.—Junio Marco Bruto.—Séneca.—San Dámaso.—San Agustín.—San Hermenegildo.—Rodrigo Diaz de Vivar.—Marco Polo.—Roger de Flor.—Juan Guttemberg.—Gonzalo Fernández de Córdoba.—Juan Fivaller.—Enrique VIII rey de Inglaterra.—Pedro Abelardo.—Diego de Deza, protector de Cristóbal Colón.—Nicolás Copérnico.—Cristóbal Colón.

Sección tercera.—*Miscelánea científica.*—¿Qué es el aire?—¿Qué es la máquina neumática?—Experimentos para demostrar la presión del aire.—Mate-

rias contenidas en el aire.—Función y usos del aire.—Aplicación del aire.—¿Qué es el anemometro?—¿Qué es el barómetro?—¿Qué es el agua? Su modo de obrar según los cuerpos que se pone en contacto.—Efecto singular de la atracción cepilar en las maromas.—El agua. Análisis breve y fácil de las aguas potables.—Modo de purificar el agua corrompida.—Impenatribilidad.—“El agua reducida al vapor.—Las tinas calentadas al vapor.—¿Qué es el vino?—Modo de elaborarlo?—Graduación de los mostos.—Conservación de los vinos.—Tratamiento por el gas sulfuroso.—Clarificación de los vinos por la cola.—Celefacción del vino.—Defectos y enfermedades de los vinos.—Modo de corregir el exceso de color.—Su mejoramiento.—Objeto y defectos de la mezcla de los vinos.—Utilidad del vino Muet.—Modo de envejecer el vino.—Modo de preparar el vino champagne.—Influencia de la resina colofonia.—Conservación del orujo.—Del calabre.—Modo de obtener el calabre en frío.—Modo de obtenerlo en caliente.—De los licores que entran en la preparación de los vinos de mezcla.—Vino de Madera.—Vino de Oporto.—Vino de Málaga.—Vino de Burdeos.—Precauciones que han de tenerse presentes para las clarificaciones de los vinos.—Advertencias para las operaciones de Clarificación de los vinos blancos ó tintos.—Materias que se emplean.—Falsificación de los vinos.—Ensayo de los vinos.—Determinación de la cantidad de alcohol.—Reconocimiento del azúcar añadido.—Polvos para clarificar vinos y bebidas espirituosas alcohólicas.—Modo de corregir la astringencia en los vinos.—Remedios contra los vinos dulces.—Modo de preparar un vino artificial.—Aceite de olivas.—Modo de elaborar el aceite común.—Falsificación del aceite.—La leche.—Método para restituir la leche á su estado primitivo después de una tronada.—Conservación de la leche.—Elección de la leche.—Falsificación.—Procedimiento para reconocer el almidón en la leche.—Usos de la leche.—Procedimiento para reconocer los vinos fuchinados.—Vinos tintos teñidos artificialmente, modo de reconocerlos.—Modo de reconocer el ácido sulfúrico en los vinos.—Vinagre.—Fabricación del vinagre según el método de Schutzambach.—Fabricación del vinagre del vino según el método de Orleans.—Alteración del vinagre.—Coloración del vinagre.—Modo de conservarlos y descolorarlos.—Usos del vinagre.—La harina.—Alteraciones y conservación de las harinas.—Falsificaciones de las harinas.—El pan.—Falsificaciones del pan y modo de reconocerlas.—El

microscopio Sttanttope. —El cloro. —Poder descolorante del gas cloro. —Acción tóxica del gas cloro. —Modo de preparar el gas cloro extemporáneo. —Primeros auxilios á las víctimas de accidentes por la electricidad. —Primer caso: el contacto persiste. —Segundo caso: el contacto ha cesado. —El agua. —El vino. —Aceite de olivas. —La leche. —Modo para restituir la leche á su primitivo estado después de una tronada ó su acedia. —Adulteración de la leche. —Chocolate. —Sal común. —El pan.

Sección cuarta. — *Conocimientos útiles.* — El petróleo. —Modo de espesar el petróleo. —Modo de hacer para que no sea explosivo. —Medios de evitar los grandes peligros de los petróleos falsificados. —Modo de apagar los incendios por el petróleo. —Modo de extraer de las flores y de las plantas aromáticas la esencia por medio del petróleo. —El yeso: sus aplicaciones industriales y agrícolas. —Modo de preparar el yeso marmóreo. —Modo de hacer pavimentos. —Modo de marmorizar las estatuas de yeso. —Modo de dar el yeso apariencia del mármol. —Modo de endurecer los objetos de yeso. —Modo de blanquear las paredes. —Aplicaciones del yeso en la agricultura. —La Abeja. —Utilidad de las abejas en la vegetación. —Modo fácil de adormecerlas sin dañarlas. —Modo de medir y pesar sin medida. —Auxilios que deben prestarse á las personas ahogadas. —Auxilios que deben prestarse á las personas que han recibido una fuerte descarga eléctrica ó heridas por el rayo. —Precauciones que deben tomarse al querer prestar auxilio á una persona que ha recibido un fuerte descarga eléctrica. —Modo de distinguir el peregril de la cicuta. —Instrucciones prácticas para el reconocimiento de las setas venenosas de los comestibles. —Procedimiento de conservación de las uvas. —Modo de combatir el mildiú de la viña. —Modo de conservar la caza. —Utilidad del topo. —Clóruro de cal contra las orugas y ratones. —Modo para quitar el pulgón de los rosales y árboles frutales. —Aplicaciones de las hojas de coca del Perú y de su alcaloide la cocaína. —Remedios que deben prestarse á las personas asfixiadas por los gases de las letrinas, alcantarillas y cloacas. —Para volver á la vida á las personas heladas. —Auxilios á los envenenados por el ácido fénico, por el alcohol y líquidos espirituosos, por el arsénico y sus compuestos. —Licor aromático contra la caída del pelo. —Modo de quitar la rancidez á la manteca. —Purificación del aceite de olivas. —Blanquete inofensivo que suaviza y

blanquea la piel.—Para lavar la ropa sin jabón.—Combustión del carbón sin humo.—Tinta para escribir sobre el vidrio.—Modo de preparar la brillantina para lustrar la barba y el cabello.—Fotolitografía con sales de cromo.—Para ahuyentar las moscas y mosquitos.—Modo de coger los gorriones.—Marfil artificial.—Modo de reblanquear el betún de las vidrieras.—Tinta para marcar la ropa.—Método para limpiar los dorados antiguos.—Restauración del color de las telas.—Limpieza y tintura de las telas.—Mezcla fregorífica útil y económica.—Cajas de ahorros.—Modo de quitar manchas.—Modo de limpiar objetos de cobre.—Líquido para ahuyentar los mosquitos.—Pasta inflamable.—Procedimiento para hacer desprender la pintura.—Preparación de un cosmético para el bigote.—Cola seca para unir el papel.—Remedio contra el mareo.—Idem contra la dipteria.—Idem para curar el panadizo en 24 horas.—Modo de destruir las berrugas.—Hipócritas.—Aplicación del ácido oxálico.—Procedimiento para obtener cinabrio verde.—Procedimiento para obtener cerveza.—Modo para conservar los tubos de vidrio y porcelana.—Procedimiento para limpiar los muebles.—Utilidad de los sapos.—Utilidad de las cebollas para las aves de corral.—Modo para obtener árboles frutales de salón.—Para que los árboles viejos den fruto.—El peregril como remedio.—Modo de elaborar el jabón duro de sosa.—Modo de hacer un jabón económico.—Modo de hacer el jabón en frío.—Trabajos agrícolas para todos los meses del año.—Preceptos higiénicos para todos los meses del año.—Tratamiento de la difteria por el doctor Modesto Hernández.—Modo de mejorar el timbre de la voz.—Sustancias que pueden extraerse del alquitrán de hulla.—Exposición regional de Olot.—Efectos médicos de la cocaína.—Experimento para demostrar la presión atmosférica.—Modo para conservar los huevos.—Utilidad de la rana para la agricultura.—Consejo útil para toda persona que se ha hecho una herida.—La rabia.—Ley de accidentes del trabajo.—El presidente Kruger.—Los sabañones.—Coloración de los canarios.—Sencillo método para aparear los canarios y los jilgueros.—Prohibición del corse en Rusia.—Inscripción sobre el vidrio.—Cola para correas.—Cola para pegar la porcelana.—Nuevo combustible.—Modo para suavizar las pieles de lujo.—Modo de tratar los naranjos.—Moldeado del cuerno.—Conservación de las cuerdas.—Modo de distinguir el acero del hierro.—Competencia del gas acetileno.—Tapón fusible para calderas.—Modo de quitar las

manchas de nitrato de plata.—Modo de quitar las manchas ferruginosas.—Tintura negra para el cabello.—Cola oglutinante para cuero, papel y otros objetos.—Tratamiento de los vinos enmohecidos.—Composición para dar brillo al planchado.—Modo para preparar el licor aniceta.—Modo de preparar un buen chocolate.—Sobre el arte del blanqueo de las telas.—Modo de transformar un líquido en diferentes colores.—Efecto singular del carbón animal.—El carbón de Belloch.—Modo para obtener un buen mástich.—Legía para el lavado de los pisos.—Restauración del calzado de color.—Modo de lograr el crecimiento rápido de los árboles.—Barniz transparente para cuadros al óleo.—Modo de preparar diferentes clases de lacres.—Modo de igualar los vinos.—Procedimiento para filtrar el aceite de olivas para el uso doméstico.—Un mártir víctima de la calumnia, el cura Bruneau.—Carta que el P. Bruneau dirigió al Procurador de la República francesa.—Modo de combatir la enfermedad la glosopeda ó mal de patas.—Síntomas de la rabia en los animales.—Modo para clarear los vinos.—Modo de preparar papel incombustible.—Elixir dentrífico.—Modo de preparar el papel pergamino.—Tinta simpática invisible.—Tratamiento de las quemaduras.—Modo de obtener vino sin alcohol.—Modo de preparar papel filtro descolorante y desinfectante.—Lupus.—Antipirina, su empleo en las diarreas infantiles.—Yoduro potásico, su empleo en la corea.—Remedio contra la rabia.—Modo para limpiar los metales.—Importancia de las flores y bayas del saúco.—Remedio contra la tiña.

SOCIEDAD FARMACÉUTICA ESPAÑOLA

Capital 2,500,000 pesetas

L. GAZA SOCIEDAD EN COMANDITA

ANTIGUA CASA

G. FORMIGUERA y COMP.^A

Pasaje de San José.—Barcelona.

Completo surtido de productos químicos y farmacéuticos de aplicación puramente medicinal.—Droguería farmacéutica.—Específicos nacionales y extranjeros.—Aparatos y utensilio para farmacia y laboratorio.—Especialidad en alcaloides y principios activos puros.—Laboratorio de análisis química y ensayos de sustancias medicinales alimenticias y de aplicación á la industria y artes.

RECOMENDAMOS á todos los señores Médicos que no hayan aún hecho uso del tan celebrado **Bálsamo del Papa Inocencio III**, remedio el más seguro para curar la grave enfermedad la **apoplejía**, que lo aconsejen á sus enfermos; pues estamos persuadidos que obtendrán los buenos resultados que desean, en bien de sus clientes.

CONDICIONES DE LA PUBLICACION

En esta Revista de gran circulación, no se admiten anuncios de ningún *especifico* que no vengan bien recomendados por los médicos más eminentes, por sus resultados.

PRECIOS DE LOS ANUNCIOS

<i>Página entera.</i>	8 pesetas
<i>Media página.</i>	5 »
<i>Un cuarto de página.</i>	3 »

Sólo á los anuncios de carácter permanente, se les hará descuento.

PRODUCTOS ESPECIALES

DE LA

FARMACIA DE J. TORRENS SÓLLER

VINO URANADO PÉPSICO Especialísimo para la curación cierta y segura de la **DIEBETES**.

PÍLDORAS ANTILEUCORREICAS. Curan pronto y radicalmente el flujo blanco, los colores pálidos, debilidad, etc.—Pídanse prospectos.

DE VENTA: *Palma*; Centro Farmacéutico, Farmacia de las Copiñas. —*Barcelona*; Farmacia del Dr. Pizá, Sociedad Farmacéutica Española y J. Uriach y C.^a—*Madrid*; Farmacia del Dr. Vara del Castillo, y la del Dr. Blas y Manada.—*Valencia*; Hijos de Blas Cuesta.—*Málaga*; Farmacia del Dr. Pelaez y Bermúdez.

DOLOR reumático, inflamatorio y nervioso se logra su curación completa tomando el tan conocido y acreditado *Jarabe y Píldoras Duval*, 46 años de venta, y miles de curaciones verificadas atestiguan la preferencia que el público da á este remedio sobre todos los que se usan hoy día para la curación del dolor en todas sus manifestaciones. Farmacia Martínez, centro de la calle de Robador **BARCELONA**.