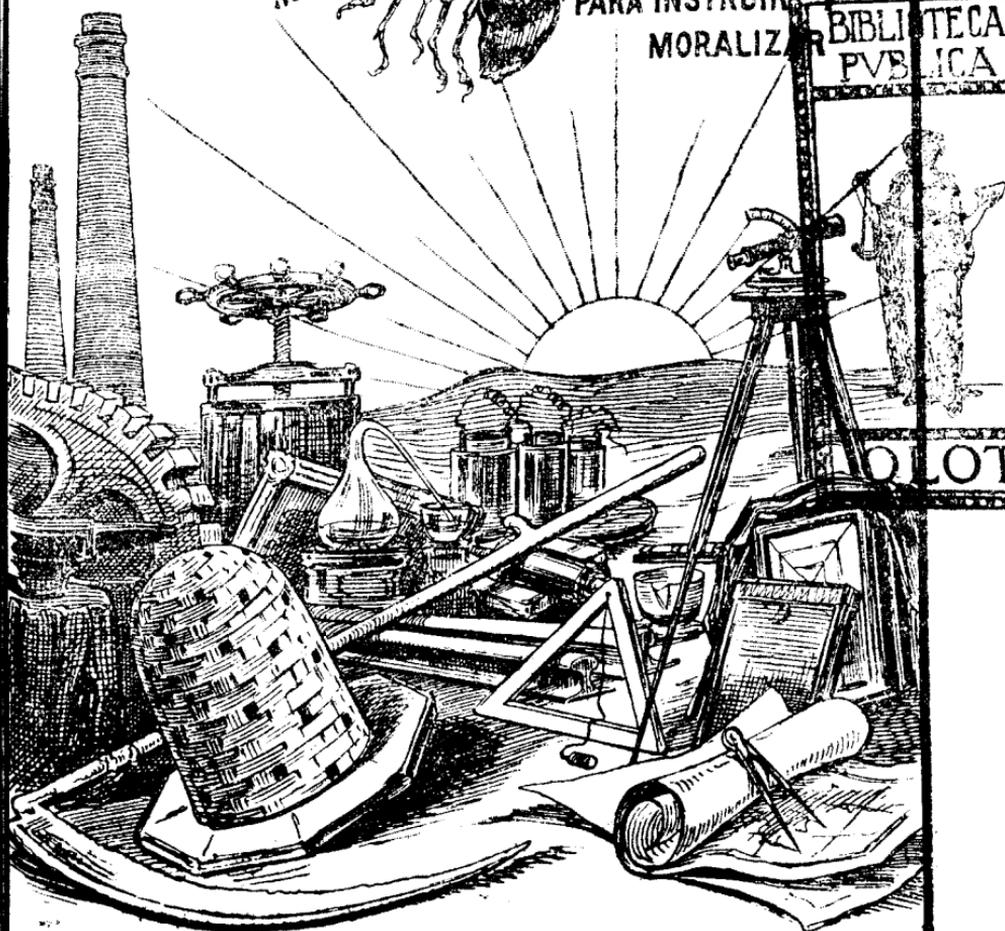


# LA ABEJA

REVISTA  
CATÓLICA  
MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES  
OBRERAS  
PARA INSTRUIR  
MORALIZAR

BIBLIOTECA  
PÚBLICA



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 á personas cuya salud, pocos días y aún pocos momentos antes era floreciente y estaba en algunos en todo su vigor; hace que nos permitamos recomendar á nuestros lectores que para evitarse 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 enfermos.  
—FRASCO 5 PESETAS.

**Puntos de venta.**—Olot, farmacia del Dr. Vidal, en la que se dará gratis 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.

Donatius de R Nou  
Donatius de D Ramón Bonet

# L A A B E J A

REVISTA CATÓLICA MENSUAL

DEDICADA A LAS CLASES OBRERAS

---

AÑO III || Olot, DICIEMBRE de 1901. || NÚM. 25

---

## Sección primera



CURIOSIDADES.

# Alcohol y Alcoholismo

*(Conclusión.)*

El alcoholismo que es el abuso inmoderado del vino y demás licores fermentados, destruye las fuerzas del individuo que en ellos se ceba, acarreándole además obstrucciones, atrofia de unos órganos, hipertrofia de otros, hidropesías y no pocas veces la consunción y siempre el embrutecimiento ó pérdida de las facultades intelectuales, y aun de todas las efectivas. Según el Dr. Desmeaux, parece que el estado de embriaguez en el hombre en el momento de la reproducción, es una causa frecuente de epilepsia para el producto de aquel acto proceda. Semejante influen-

cia no puede ser más funesto, siendo cierta como creemos.

El aguardiente es en extremo perjudicial tomado por la mañana. Como el estómago se halla vacío, se calientan é irritan las paredes de dicha entraña, pre-disponiéndole á padecer luego el cáncer.

En vista de lo expuesto hemos de reconocer que el alcoholismo es un grave peligro social, porque aumenta la mortalidad, disminuye el número de nacimientos, debilita la fuerza física y mental de las naciones, perturba profundamente el orden moral, ocasiona la frecuencia de los suicidios y multitud de atentados contra la seguridad privada y pública; no es que en todos los tiempos no hayan aconsejado los médicos la adopción de las medidas legislativas para atenuar ya que no extinguir aquel azote de las sociedades. Por desgracia el mal tiene hondas raíces; la miserable condición económica en que vive la inmensa masa proletaria y, sobre todo, el excedente obrero sin trabajo, la insuficiencia de la alimentación, la ignorancia general, el disgusto de la vida, precoz en los individuos de la clase desheredada, la mezcla confusa en las grandes poblaciones de los sanos con los individuos afectos de toda clase de degeneraciones mentales y orgánicas, y en grandísima parte el actual sistema económico favorable sólo para saciar la sed devoradora del capital que no vacila en envenenar la especie humana con sus productos industriales adulterados con las más criminales sofisticaciones; han hecho y harán estériles ó poco menos los esfuerzos de los higienistas, de los filántropos y de los gobiernos para extinguir los estragos del alcoholismo. Las medidas represivas, están desacreditadas desde muy antiguo. En la actualidad la atención de

los poderes públicos debería dirigirse á perseguir los fabricantes y expendedores de alcoholes venenosos y de bebidas alcohólicas adulteradas. La reacción moral á que aspiran las sociedades de templanza es muy limitada para atajar el daño. El estudio serio y profundo de las verdaderas causas de esta enfermedad social, inspirará la necesidad de los radicales remedios que exige, como tantos otros.

**CURACIÓN DE LA EMBRIAGUEZ.** —Uno de los remedios para curar tan repugnante vicio es el *amoniaco liquido*, á la dosis de 15 á 25 gotas en un vaso de agua azucarada, hace volver en sí, como por encanto á los borrachos que parecen muertos ó asfixiados. Vueltos en sí, concilian en seguida el sueño, y al despertar se encuentran completamente restablecidos.

Otro tratamiento hay ensayado en grande escala en Alemania, sobre todo en los soldados, y que ha dado 128 curaciones completas sobre 139 borrachos. Este método se funda en el *similia similibus*, y exige la cooperación del enfermo, á lo menos para empezar.

Se encierra al bebedor de aguardiente ó de vino en un cuarto donde haya todo lo que ha menester para que no se vea obligado á salir. Se le da por bebida una mezcla de dos partes de agua con una de aguardiente ó vino; todos los alimentos se le preparan con agua mezclada con un poco de aguardiente ó vino. Este régimen tiene al bebedor emborrachado de continuo, y al principio duerma mucho. A los cuatro ó cinco días empieza á repugnarle los alimentos y las bebidas que se le dan, y pide otros. Si se acceda á sus deseos está echada á perder la cura; entonces por el contrario, se debe persistir más y más, hasta que el enfermo no pueda ya tragar lo que se le da, ni su-

frir el olor del aguardiente ó del vino. Al llegar á este punto, la curación puede considerarse como completa.

Este tratamiento dura de siete á nueve días, y no más.

---

## Sección segunda.

# BOTÁNICA APLICADA

ó SEA

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

## El Haya

Denómináse en cast. *fago*; cat. *faitg*; lat. *fagus sylvatica* L.

Esta planta que florece de Marzo á Abril y se encuentra en nuestra Península; espontánea en la región pirenaica es cultivada en los huertos y jardines,

El Haya es uno de los árboles más hermosos de nuestros bosques, que tiene la elevación y majestad del roble; pero su vida es más corta, sus ramas menos robustas y su tronco menos grueso; sus hojas son lampiñas, pelosas en el enverso, dentadas y pestañosas en el margen, de ramitos y peciolos sedosos. Las flores masculinas son de color amarillento y las femeninas purpurecentes; sus frutos son parducos y triángulos, con los ángulos agudos.

Sus frutos llamados *fabucos*, son comestibles; y de ellos se extrae un aceite fijo que contienen, que es alimenticio y de aplicación á la industria. La corteza de este árbol ha sido recomendada como febrifuga; para ello se le administra en forma de decocción preparada con 30 gramos de corteza fresca por 180 gramos agua común, reducida á los dos tercios por la ebullición; este cocimiento cuidadosamente colado, se propina de una sola vez, una hora antes de la invasión del acceso.

La corteza del Haya, contiene también una sustancia llamada *creosota* empleada en la medicina y en la industria.

El leño del Haya es muy apreciado en la industria por su tenacidad y flexibilidad, que permite confeccionar con él muchos utensilios como sillas, muebles, etc., utilizándose las virutas que resultan al labrarle, para preparar el vinagre con el alcohol, por el procedimiento alemán.

La madera del haya es amarillenta, y morada en el corte transversal, está llena de varios medulares, anchos y claros, los cuales se presentan en el corte longitudinal como manchitas cortas, parduzcas, prolongadas y perpendiculares. La madera de las raíces pesa menos que la del tronco; sus celdillas son más anchas.

La madera del haya no se emplea en la construcción porque es muy quebradiza; pero es utilísima en las obras hidráulicas, maquinaria, tornería, carretería y pipería.

Este tan útil árbol, colocó Virgilio á su sombra la felicidad de la vida pastoril. Y ¿qué árbol vence al haya en tronco regular, en copa ancha, en verde alegre, fresco y lustroso follaje, en grande y majestuosa elegancia?

Este precioso árbol se multiplica fácilmente por sus semillas, que las produce con mucha abundancia y que se siembran en surcos cubiertos con hojarasca seco, ó bien por la primavera, después de haberlas tenido durante el invierno conservadas entre arena fina preservadas de la acción del aire. Este vegetal requiere terrenos frescos y ligeros y tierra suelta y aun pedregosa; exposición preferente la del norte.

## El Castaño

Denomínase en cast. *castaño*; cat. *castanó*; lat. *fagus castanea* L.

Este vegetal florece de Marzo á Abril y se encuentra abundante en varias provincias de nuestra Península española.

El castaño es un árbol corpulento y elevado, con los ramos abiertos, y la corteza agrisada y esquebrajada. Sus hojas son grandes, pecioladas, nerviosas, lanceoladas, puntiagudas, aserradas, lampiñas y lustrosas. Las flores son verdecientes y las semillas harinosas. El fruto está encerrado en un involucre de consistencia leñosa, erizado de recias espinas y que contienen dos ó tres castañas uno de ellos, abortas por lo común.

Los frutos de esta planta son muy alimenticios y suelen comerse crudos y cocidos. La corteza y las hojas del castaño tienen varias aplicaciones por razón de sus propiedades astringentes, tanto en medicina como en la industria; su madera es muy apreciada por su flexibilidad y resistencia.

El castaño se cultiva, ó para utilizar su madera para duelas ó aros de tonelería, ó para obtener su fruto. Conviene al castaño el terreno profundo y poco

compacto. Se propaga sembrando el fruto é ingertándolo después si ha de servir para dar fruto.

Si ha de servir para duelas se corta bajo para que multiplique los chupones de los cuales se escogen unos para duelas, otros para cercos y de este modo se sigue cortando teniendo de antemano destinados los chupones que han de servir por cada objeto.

Son muchos en España los montes fríos y estériles que, plantados de castaños, darían, en pocos años, un inmenso producto.

El castaño al segundo año de plantado se ingerta, porque sino, sólo producirá la *castaña regoldona*, que es pequeña y áspera.

Si se destina este árbol para monte ó tallar se escogen plantas jóvenes y se colocan á la distancia de un metro y medio unos de otros en todos sentidos; pero si se desea una plantación de árboles grandes para que den fruto, deben ponerse las plantas á distancia de quince á veinte metaos una de otra.

El castaño es sin duda alguna, la madera de más valor que se cría; pues se adapta perfectamente á las construcciones civiles, empleándose en vigas, puertas y otras piezas que se conservan en buen estado por centenares de años. También se utiliza en carpintería y tonelería, y se paga á buenos precios su madera.

Este árbol se cría también entremezclado con las hayas (*faitg*) y robles en los puntos bajos de los bosques y hay árboles del castaño en diferentes puntos de nuestra Península que son de una magnitud tan grande que admiran de contemplarlos, en particular en Sort, provincia de Lérida, que según se dice, hay un castaño que su tronco tiene cincuenta y seis palmos de circunferencia; está hueco y pueden caber dentro de él diez hombres sentados, con una mesa en medio;

tiene sesenta palmos de alto y pocas ramas, y cerca de él hay otro de once palmos de diámetro.

El castaño ya crecido ó de edad de cuatro á cinco años, no necesita cultivo y sí sólo riego de mes á mes en el verano.

## El Avellano

Denomínase en cast. *ablano*; cat. *avellaner*; latín *corylus avellana* L.

Es planta que florece en Febrero; y es común en los montes de nuestra Península siendo además cultivada por razón de tener los frutos comestibles.

Cataluña es probablemente el país en donde se recolecta con mayor abundancia el fruto de esta planta, conocido con el nombre vulgar de avellanas, siendo digno de mencionarse la provincia de Tarragona, en la que suelen recolectarla desde mediados de Agosto hasta últimos de Septiembre.

El avellano es un arbolillo de unos dos metros ó más, con las ramas derechas, flexibles y elásticas; sus hojas tienen peciolo corto acorazonadas dentadas, puntiagudas y pubescentes por el reverso. Tiene sus cimientos masculinos sentados, colgantes, que comienzan á presentarse al fin del otoño antes de la caída de las hojas, y se desarrollan en primavera, antes de la aparición de las nuevas. Las flores femeninas son solitarias; y su fruto es globoso ú ovoideo, leñoso, frágil, pardo-rojizo, lustroso, con cicatriz grande de color más claro mate.

La corteza de las ramas jóvenes de esta planta es febrífuga; y por este motivo algunos han querido suponer que en los países donde abunda el avellano,

son muy escasas las calenturas, y así parece confirmarlo la experiencia.

Las avellanas tienen varias aplicaciones, y se consumen todos los años grandes cantidades, en especial en Inglaterra en donde el comercio de avellanas es altamente productivo.

Las avellanas sujetas á la prensación producen abundante cantidad de aceite, que puede servir para el alumbrado, como alimenticio y hasta se ha reconocido para conservar y hacer nacer el cabello.

La corteza de la avellana en cocimiento, tiñe con el alumbre, de color amarillo claro, y con el sulfato de hierro de color gris oscuro, mientras que las hojas son útiles para teñir el algodón de color amarillo; así como también es un material de abono con motivo de poderse recoger á veces en cantidades extraordinarias.

La madera del avellano se emplea principalmente para la fabricación de aros destinados á la construcción de toneles y cubas; siendo esta industria un verdadero ramo de riqueza pública en algunos puntos de nuestra Península española.

El avellano crece en todos los terrenos con tal que no sean demasiado compactos ó pantanosos. Su lugar favorito son las tierras ligeras y frescas. Se planta ordinariamente á dos metros de distancia y se le corta á los doce á quince años. Se multiplica por medio de los muchos retoños que nacen á su pie, así como también de semilla. Los retoños barbados que produce cada planta, no solo ahorran el injerto, sino que se logran con ellos plantas más erguidas, de seguro arraigo y fruto más anticipado.



## Sección tercera.



# BIOGRAFIAS

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



## Isabel la Católica



Antes de entrar á ocuparnos de la biografía de esta gran y virtuosa Reina de España, que los escritores protestantes ingleses la han vituperado tanto por su fanatismo religioso, pues que permitió que en su reinado se estableciese en España el tribunal de la Inquisición que tan execrables abusos cometieron los ministros de aquel, sin que fuese su ánimo ni la de sus consejeros que la impulsaron establecerle. Para refrenar los grandes abusos de la alta nobleza, quieren suponer que la gran reina Isabel la Católica fué inferior en mérito á la reina Isabel de Inglaterra. También los historiados franceses vilipendian á la gran reina Isabel la Católica, alegando el mismo motivo; y quien lo hace con más encono es Voltaire, este enemigo acérrimo del cristianismo. A los escritores ingleses les diremos: que la reina de Inglaterra Isabel I era en extremo egoísta, incapaz de olvidar una injuria, y desapiadada en el castigo; así como la soberana de Castilla vivía sólo por los demás, dispuesta siempre á sacrificarse por el bien público, y mostraba la mayor bondad hacia aquellos mismos que

la habían ofendido en lo más vivo de su corazón. También debemos recordar á los escritores ingleses y protestantes, que la Inquisición inglesa, en la que no emplean una sola palabra de censura, fué más horrible que la española, pues la cruel Isabel de Inglaterra entrega al verdugo más de ochenta mil catalicos, por no querer adajar de su religión. A los escritores franceses y en particular á Voltaire que tanto ha denigrado á nuestra gran reina Isabel la Católica porque accedió á plantear el tribunal de la Inquisición en España, que en su patria la Francia, fué la primera nación de Europa que se encendieron las primeras hogueras de la Inquisición; y que en ellas exhalaban su postrer aliento, según cálculos no exagerados, más de 30.000 albigenses; Voltaire sabía que el rey D. Francisco I que era á la vez impío y supersticioso, disoluto y devoto, mientras perseguía á la imprenta con rencor insano, perseguía también con inaudita crueldad á los herejes de su reino. Voltaire sabía que si los asuntos de fe en España eran una fiesta ó un sacrificio, la terrible matanza de los hugonottes en la lúgubre noche de S. Bartolomé, fué un cobarde, indigno y villano asesinato que en 1572 en tiempo de Felipe el Hermoso, todos los Templarios que se hallaban en Francia á muchos de ellos, incluso el gran maestro Jacobo Molay, perecieron en la hoguera para apoderarse de sus riquezas.

No son lo franceses los que están autorizados por la historia, para acusar de fanáticos á los españoles. La primera hoguera para quemar á un hereje fué encendida en París, como hemos dicho, por mandato de Roberto I rey de Francia.

Antes de ocuparnos de la vida de la gran reina Isabel la Católica, debemos manifestar que el reina-

do de su padre Juan II fué tan desastroso por el estado de desmoralización de la nobleza, que Juan II se lamentaba en su lecho mortuario, que hubiera preferido haber nacido hijo de un m. cánico en vez de rey de Castilla. El año siguiente del fallecimiento de Juan II fué proclamado su hijo Enrique IV que le sucedió, no fué menos desgraciado; pues á este rey que los mismos que hicieron padecer tanto á su padre y le llamaban Enrique IV el *impotente*, que más bien debían llamarle el *débil*, por ser demasiado bueno con la alta nobleza, fueron los mismos que humillaron y trataron tan mal al indolente Enrique IV en cuyo reinado le sucedió su hermana Isabel la Católica.

Isabel la Católica hija de Juan II y de Doña Isabel de Portugal nació en la villa de Madrigal á 23 de Abril de 1451; fué proclamada sucesora de Enrique IV, su hermano. La virtuosa princesa, á la edad de diez y seis años ya tuvo la bastante energía para rechazar el trono que le ofrecieron los grandes rebeldes contra su débil hermano, y contra la voluntad de algunos magnates que le eran enemigos; fué jurada heredera del trono en 1468; se casó en 1469 con Fernando V rey de Aragón; fué proclamada reina de Castilla en 1574, á pesar de Juana la Baltraneja hija de Juana de Portugal y de Don Beltrando la Cueva, á la sazón era la segunda esposa de Enrique IV llamado el débil.

Sostuvo una guerra con los portugueses y contra muchos poderosos nobles españoles que habían tomado el partido de la Baltraneja á los derechos de la corona de Castilla, mas la excelsa reina Isabel I una vez vencidos á todos sus enemigos; mejoró en sus estados la administración pública, mandó recopilar or-

denanzas, propuso modificaciones importantes en la legislación civil, creó la santa hermandad, quitó á los moros todas las plazas que les quedaban en la Península incluso Granada en 1492. Protegió decididamente á Colón contra el parecer de todos los sabios de España y de Europa.

El inmortal Colón en medio de sus amarguras, zaherido por los necios, desdeñado por la mayoría de los grandes de Castilla, condenado como visionario por la Junta de cosmógrafos, comprendido por muy pocos y por nadie apoyado con la eficacia que él solicitaba, escucha extasiado de júbilo la voz de la heroína de Granada que le dice con acento animoso:

—«Alienta Colón; yo tomaré tu empresa, en nombre de la Corona de Castilla, y para llevarla á cabo, si los recursos del Erario no bastan, empeñaré mis propias joyas » (sacrificio que no hubo necesidad de hacer porque Santangel prestó las cantidades necesarias para poder llevar á cabo la expedición de Colón). ¡Digno arranque del corazón magnánimo de Isabel I!

—«Todas las ciencias no me aprovecharon ni las autoridades de ellas—exclama Colón pagando generoso tributo de gratitud á su augusta protectora—sólo en V. A. quedó la fe y la constancia.»

Y en otra carta dirigida á la nodriza del príncipe Don Juan, se explica de esta suerte:

—«En medio de la incredulidad general, el Todopoderoso infundió en la reina, mi señora, el espíritu de inteligencia y fortaleza, mientras que todos en su ignorancia sólo hablaban de gastos inconvenientes. S. A. por el contrario aprobó el proyecto, y le prestó todo el apoyo que estaba en su poder.»

Rindamos también nosotros justísimo tributo de

admiración y de entusiasmo á aquella noble reina, por lo mismo que existe en nuestros desventurados tiempos, tenaz é incomprensible empeño en menos-cabar su memoria veneranda.

Venerado y sagrado debe ser para todos los españoles buenos, el nombre de Isabel la Católica, pacificadora de Castilla, ídolo del pueblo, heroína de Granada, y protectora generosa del descubridor de la América.

La reina Isabel la Católica aprobó la expulsión de los judíos de España, porque se convenció que su permanencia en ella, peligraba la unidad de la patria, por sus relaciones íntimas con los moros; y aprobó también el proyecto del establecimiento del tribunal de la Inquisición porque aunque era institución en apariencia, era principalmente baluarte político de inmenso poderío tras del cual se parapetaban los pontífices y los reyes para imponerse á los pueblos, á la soberbia y á la ambición de los magnates inquietos de la nobleza de Andalucía so pretexto de que amparaban á los judíos y á los herejes.

*(Se continuará.)*



## Sección cuarta



### MISCELANEA CIENTÍFICA



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

#### Vinagre

El vinagre común se forma en virtud de una fermentación particular del aguardiente ó espíritu de vino; por lo tanto no puede obtenerse vinagre sin que primero se haya formado el vino.

El modo más sencillo de hacerlo es el siguiente: se toma un barrillito destapado por un lado y se le hacen en las suelas muchos agujeros al rededor menos en la parte inferior; estos agujeros deben ser oblicuos, barrenados de modo que no salga por ellos el líquido que poco á poco vaya cayendo por el interior del tonel, pero que pueda entrar el aire, que es el agente más poderoso para acedar el vino; llénese luego el tonel de escobajo de uva ó de virutas de roble sin apretarlas, y colócase encima de ella en una caja circular de madera, cuyo fondo tenga agujeros muy pequeños; en esta caja debe caer un chorrito de vino el cual, después de haberse distribuido por los agujeros de la caja circular, y pasado por el escobajo ó por la viruta, saldrá del tonel por una espita colocada muy abajo, y se recibirá en una vasija cuando haya acaba-

do de pasar, se volverá otras veces al depósito superior para cebar el chorrito y al tercer día quedará casi todo él convertido en vinagre; si antes se ha echado en el vino una pequeña porción de gluten en polvo, se accederá con más rapidez. Del vino dulce y del flojo saldrá un vinagre flojo, porque tiene poco alcohol: del espirituoso saldrá más fuerte; por eso dicen: *del buen vino, el buen vinagre*.

Para obtener el vinagre sumamente limpio, se echa á treinta partes de él una de carbón vegetal finamente pulverizado y limpio, haciendo la mezcla en frío en una vasija de vidrio y agitándola de cuando en cuando; después se filtra por un papel y queda muy claro. Los vinagres deben conservarse en vasijas bien limpias y tapadas en un paraje fresco y no dejarlas nunca á medio llenar; de este modo pueden conservarse muchos años.

Las principales adulteraciones del vinagre consisten en la adición de agua y ácido sulfúrico, llamado *aceite vitrioló*.

El agua se reconoce por medio del *pesa vinagres*, instrumento que, como el *pesa alcohol*, *pesa leche* y otros análogos como hemos dicho son de fácil manejo, aunque sus indicaciones no sean precisas, y en el *pesa vinagre* hay que tener en cuenta son aun menos precisas que en los demás que hemos citado.

El ácido sulfúrico, añadido con objeto de aumentar su fuerza ácida, se reconoce por varios medios.

Sobre papel azul de tornasol se vierten unas gotas de vinagre que se quiere ensayar y se le expone al aire; al ponerse en contacto con el papel éste se volverá rojo en los puntos en que toque el vinagre y permanecerá después de algún tiempo del mismo color si tiene ácido sulfúrico. Si el vinagre fuera puro, por la

exposición al aire del papel manchado vuelve á adquirir el color azul primitivo al desecarse.

Si humedecemos con vinagre que contenga dicho ácido una tira de papel blanco, y se decesa brusca-mente, se ennegrece y se carboniza el papel.

Otro procedimiento consiste en calentar el vina- gre con un poco de azúcar; si se ennegrece, es prue- ba evidente que contiene ácido sulfúrico.

Por último el buen vinagre de vino, que es el que debe usarse, debe ser transparente, de color amarillo leonado bastante oscuro cuando no ha sido descolora- do, y debe marcar en el pesa vinagre de Baumé 2'50 á 2'75; debe ser ácido, pero no acre, y no ha de poner ásperos los dientes.

### Harina de trigo

La harina de trigo es el producto de la división ó molienda del trigo. La harina de buena calidad tiene color blanco amarillento, olor *sui generis* y un lustre vivo sin puntos rojizos, grises ni negruzcos.

Puede compararse su sabor al de la cola de pasta reciente; es suave al tacto, seca, pesada, se pega á los dedos y forma una especie de pelota cuando se com- prime en la mano. Mezclada con agua, de la que re- tiene una tercera parte de su peso, debe formar una masa larga elástica que no se corra, y según que esta masa es más ó menos corta, se considera de calidad más ó menos inferior la harina.

*Alteraciones.*—La harina de trigo contiene siempre agua absorbida de la atmósfera después de molida, ó contenida en el trigo antes de esta operación. El mí- nimo es el seis por ciento, y el máximo es el veinte. Por término medio se debe contar el quince por cien- to. Por otra parte se reconocerá que una harina tiene

agua desecando en baño de maría un peso determinado de ella, y viendo la diferencia que hay entre este y el que tenía antes de la desecación.

La harina seca repuesta en un sitio húmedo no tarda en calentarse, apelotonarse y echarse á perder, y entonces aumenta de peso un doce por ciento y aun más.

La humedad ejerce una influencia perniciosa sobre la harina, altera el gluten haciéndola impropia para una buena panificación; por otra parte favorece la formación de espórrulas de diversos hongos que se desarrollan después abundantemente en el pan.

*Falsificaciones.*—Las harinas de trigo estan sujetas á incesantes fraudes, ya con objeto de disimular su calidad inferior, ya por una vergonzosa especulación, especialmente en las épocas en que teniendo los cereales un elevado precio se las mezcla con productos parecidos aunque de valor y calidad inferiores.

Se falsifican con sustancias minerales que perjudican mas ó menos la salud pública, tales como huesos molidos, guijarros blancos, arena, yeso, alabastro en polvo, creta, alumbre y carbonatos de magnesia y de sosa.

Para reconocer la adición de sustancias minerales, se empieza por separar el gluten de la harina sospechosa y se echa en una vasija cónica el líquido emulsivo procedente de la operación con lo que precipitándose primero las sustancias terreas ocupan el fondo de la vasija. Pasadas algunas horas de reposo se decanta el líquido, se separa con cuidado el sedimento, que tendrá la figura cónica del vértice de la vasija y se pone á secar. Despues se aparta la parte superior de este sedimento y se incinera. Si las cenizas tratadas por el ácido clorhídrico hacen efervescencia y pro-

ducen una solución que da precipitado blanco con el amoníaco, será señal de la existencia del fosfato y del carbonato de cal de los huesos molidos. Descomponiendo el color rojo el precipitado blanco producido por el oxalato amónico dará cal viva que enrojecerá el papel de curcuma.

Si cuando se echa la harina en el agua se precipita al momento una materia gramigienta que rechina entre los dientes é insoluble en los ácidos, será arena. El líquido hará efervescencia con los ácidos si la harina contiene carbonato de cal (creta) carbonatos de potasa ó de sosa, cenizas ó carbonato de magnesia, (que se adiciona á la harina tiene por objeto hacer crecer la masa y favorecer la cocción del pan); la solución ácida tratada con el oxalato amónico dará un precipitado blanco de oxalato de cal soluble en el ácido nítrico, si la base es de cal; amarillo de canario con el clóruro de platino, si es de potasa; y gramugiento con el fosfato de sosa amoniacal, si es de magnesia. Además, el líquido acuoso antes del contacto con el ácido, enverdecerá el jarabe de violetas, si la harina un carbonato de base de potasa.

La cal libre que suelen añadir á veces á las harinas se descubre en primer lugar por la enérgica reacción alcalina que presenta la masa hecha con las harinas así adulteradas y el agua de loción, al paso que cuando éstas proceden de masas de trigo ó de otros cereales, enrojecen muy débilmente el papel de tornasol.

Para averiguar la existencia del sulfato de cal ó yeso se hierve en agua destilada ó acidulada una corta cantidad de la harina sospechosa; el líquido filtrado dará con el reactivo el clóruro de bario un precipitado blanco insoluble en el ácido nítrico, y con el

oxalato amónico un precipitado también blanco pero soluble, en el mismo ácido y que producirá cal viva descomponiéndole en un crisol el color rojo; ó bien se calcinará la harina en un crisol para descomponerla y transformarla en carbón; éste reducirá el sulfato de cal al estado de sulfuro que se reconocerá por el desprendimiento de hidrógeno sulfurado que se producirá echando algunas gotas de ácido clorhídrico; el líquido resultante, después de filtrado, dará un precipitado de oxalato de cal añadiéndola oxalato amónico.

El alumbre se añade algunas veces á las harinas en la proporción de una parte en ciento cincuenta de harina con objeto de que sean más blancas se reconocerá del modo siguiente: Se tritura la harina falsificada con agua destilada y se filtra; el líquido filtrado tendrá sabor ligeramente astringente, dará precipitado blanco insoluble en el ácido nítrico cuando se le trata con el clóruro de bario y con el amoníaco líquido producirá un precipitado blanco en copos, soluble en un exceso de potasa.

Tales son los fraudes á que están sujetas las harinas de trigo; que son la base de la subsistencia de las poblaciones, y muy frecuentemente el único alimento del pobre obrero.



## Sección quinta

---

### CONOCIMIENTOS ÚTILES

---

*Modo para lograr que el aceite de hígado de bacalao sea una preparación agradable.*

Se hace la siguiente mezcla: Cien gramos aceite hígado de bacalao y dos dragmas de sacarina y éter acético. Para que el éter acético disuelva bien la sacarina, se necesita que ésta se halle bien depurada.

*Modo para lograr que el aceite de recino sea una preparación agradable.*

Mezclando una parte de aceite de recino con cuatro de leche caliente, resulta una preparación límpida que no repugna y que tiene mayor energía terapéutica que el aceite solo.

*Salol: su empleo en la diarrea infantil.*

Probada su valía desinfectante por Hertz, en la cavidad intestinal, Weber lo ha visto ser muy útil en la diarrea infantil y superior á muchos de los agentes más recomendados. Su fórmula es: Salol 0'20 gramos; láudeno de Sydenham una gota para un papel, tomando dos al día. El efecto es casi inmediato, cesando los vómitos y la diarrea en las primeras veinticuatro horas (Medicina moderna.)

*Sarna: tratamiento por el naptol.*

Es el tratamiento hoy más en boga, siendo tan eficaz que por lo común puede curarse la sarna en un día. Se incorpora 30 partes de una mezcla por igual de naptol y de creta en polvo en cien de grasa, añadiendo cincuenta partes jabón blando para darle la consistencia apetecida, para fricciones.

*Coqueluche: tratamiento por el tomillo.*

Hace ya muchísimo tiempo que este medicamento es considerado por el vulgo como el mejor remedio. Con posterioridad ha sido ensayado varias veces y con buen resultado, curando la coqueluche en quince días, la fórmula de Joherson es muy sencilla. Tomillo 100 gramos, agua 700 gramos; hágase infusión y añádese: jarabe malvavisco 50 gramos; para tomar una cucharada, pequeña ó grande, según la edad del niño ocho ó doce veces al día.

*El petróleo: sus aplicaciones contra la sarna y el cáncer.*

Este aceite mineral del cual existen muchas fuentes conocidas desde la más remota antigüedad, y de las cuales algunas constantemente inflamadas, han recibido los nombres de fuegos sagrados ó perpetuos. Es un líquido untuoso, encarnado ó pardo negruzco, más ligero que el agua, olor fuerte y persistente, muy combustible; insoluble en el agua, soluble en todas las proporciones en el alcohol, absoluto, en el éter en los aceites fijos y volátiles. Es de grande uso para el alumbrado cuando purificado, en este estado es un gran medicamento, para curar la sarna; pues

según Bourgeois, este líquido es el antepsorico más eficaz, más barato y de más fácil empleo. He aquí como procede: el primer día, al acostarse fricción con el petróleo en toda la superficie y especialmente en las zonas afectadas, poniéndose luego la ropa de dormir; al día siguiente por la mañana, lavatorio con agua caliente y jabón blanco para quitar la grasa, y se pone el paciente ropa limpia; á la noche nueva aplicación del petróleo y el otro día nueva loción. Entonces ya ha cesado el picor, pero por prudencia se hará por tercera vez uso del petróleo. Los vestidos deben desinfectarse para evitar una reproducción. El petróleo en inyecciones, produce excelentes resultados para la curación del cáncer según Velpean (*The Journal of Nervans and, Mental disease.*)

#### *Los sabañones.*

Son unas manchas hinchadas que aparecen en los dedos de las manos y de los pies, ocasionadas por el frío, caracterizadas por el dolor, prurito, rubicundez, y á veces por ulceraciones.

*Procedimiento para su curación.* —El Dr. Liebreich recomienda lociones con la siguiente fórmula: Alumbre 5 gramos, borraax 5 gramos, agua de rosas 300 gramos. Una vez lavados, aconseja expolvorearlos con almidón en polvo 90 gramos, y sollicitato de bismuto 10 gramos.

#### *La viruela.*

Es una enfermedad febril, con erupción pustuloso en la piel, contagiosa, que por lo común solo se tiene una vez, pero de la cual generalmente pueden todos preservarse mediante la vacunación.

---

*Método para su curación.*—Se dará al enfermo bebidas emolientes frías; tales como el cocimiento de arroz y cebada ó infusiones de flores de malva dulcificadas con azúcar ó de jarabe de goma, también se puede dar á beber agua fría simple. Se colocará al paciente en un cuarto espacioso mudándole la ropa á menudo. Se le resguardará del frío; sin sobrecargarle de ropa; se cuidará de su aseo, de la renovación del aire, abriendo puertas y ventanas de cuando en cuando y se evitará el calor de una temperatura elevada, y se le hará tomar cada hora con agua templada dos gránulos de salud del Dr. Fonté.

El Dr. Gallavardín sostiene que el mejor tratamiento consiste en someter al enfermo durante todo el tiempo que lo sea, á la falta absoluta y persistente de la luz solar. El alivio es muy acentuado, y á tal punto llega la influencia de la luz que si el paciente, en plena mejoría, es sometido al sol, la enfermedad recobra toda su energía.

# SOCIEDAD FARMACÉUTICA ESPAÑOLA

Capital 2,500,000 pesetas

**L. GAZA** SOCIEDAD EN COMANDITA

ANTIGUA CASA

## G. FORMIGUERA y COMP.<sup>A</sup>

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.

**R**ECOMENDAMOS 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**.

**PILDORAS 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.<sup>o</sup>—*Madrid;* Farmacia del Dr. Vara de Castillo, y la del Dr. Blas y Manada.—*Valencia;* Hijos de Blázquez.—*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.**



