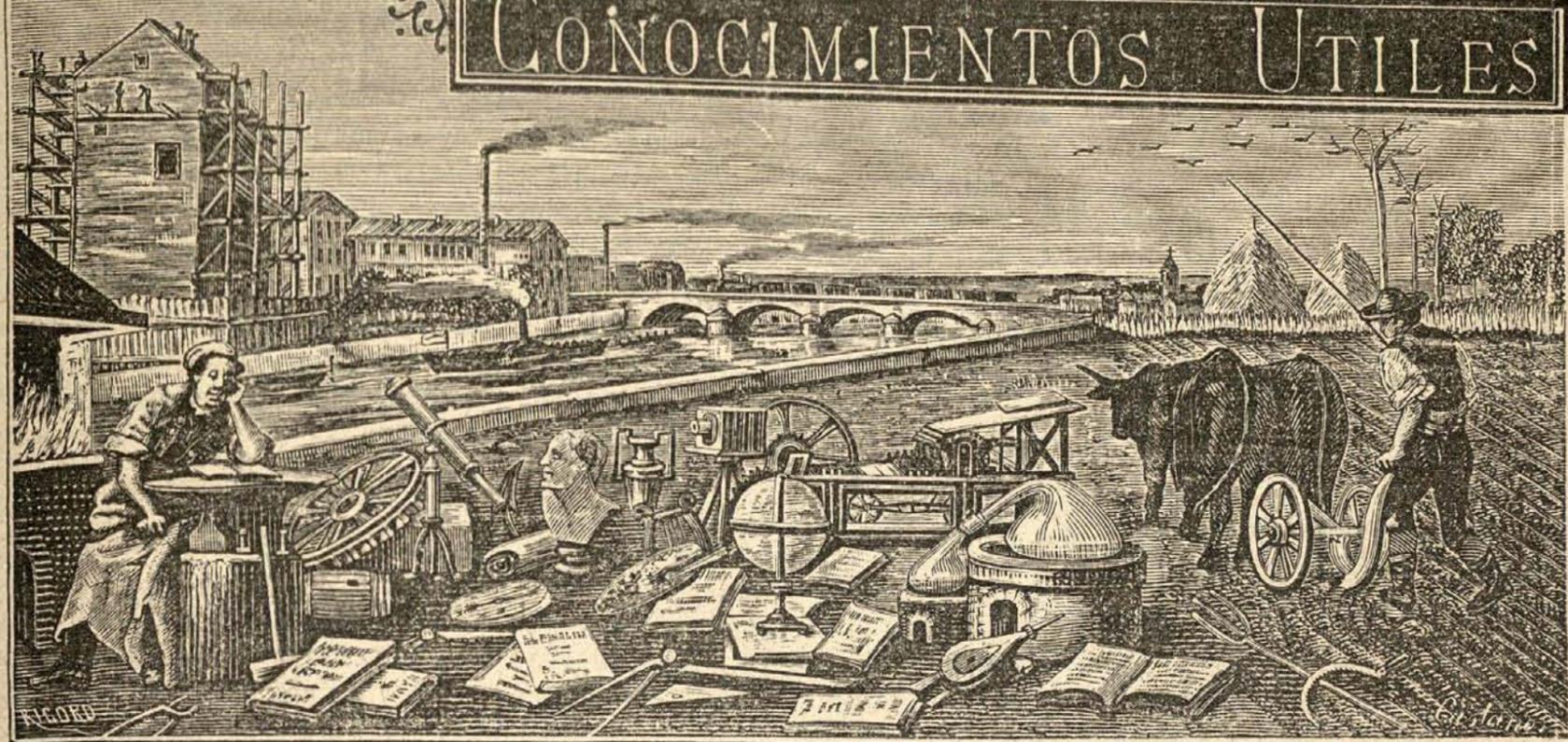


# REVISTA POPULAR

## CONOCIMIENTOS UTILES



AÑO VI — TOMO XX.

Domingo 20 de Setiembre de 1885

NÚM. 260.

Artes  
Historia Natural  
Cultivo  
Arquitectura  
Oficios  
Pedagogía  
Industria

REDACTORES

LOS SEÑORES AUTORES QUE COLABORAN EN LA  
BIBLIOTECA ENCICLOPÉDICA POPULAR ILUSTRADA

Se publica todos los domingos

Física  
Agricultura  
Higiene  
Geografía  
Mecánica  
Matemáticas  
Química  
Astronomía

**Historia, fabricación y propiedades de algunos desinfectantes. — III.**  
—Además de los cloruros de cal de sosa y de potasa de que nos ocupamos en nuestro anterior artículo, se emplean como desinfectantes los cloruros de zinc, de mercurio y de amoníaco, y de ellos vamos á ocuparnos hoy en primer término.

**Cloruro de zinc.**—El cloruro de zinc es una sustancia traslúcida, de un color gris blancuzco, blanda como la cera, que tiene un sabor ardiente y cuya acción es emética: funde fácilmente y destila ó se sublima en agujas blancas al color rojo, y expuesta al aire es muy delicuescente, disolviéndose con facilidad en el agua y en el alcohol.

El cloruro de zinc se produce por la vía húmeda cuando se disuelve el zinc metálico ó el óxido de zinc en el ácido clorhídrico, ó cuando se descomponen ciertos cloruros metálicos en disolución por medio del zinc metálico; así, cuando se abandona al enfriamiento una solución que contenga cantidades equivalentes de cloruro de sódico y de sulfato de zinc, se depositan á 10° cristales de sulfato zincosódico; pero á 0° se deposita sulfato de sosa y queda en disolución el cloruro de zinc.

Puede obtenerse el cloruro de zinc anhidro destilando una parte de alambres de zinc con dos partes de cloruro mercúrico, ó una parte de óxido de zinc con dos partes de sal amoníaco, ó aun destilando el residuo que queda después de la evaporación de la disolución acuosa, ó en fin, destilando una mezcla de sulfato de zinc y de cloruro de sodio.

La disolución acuosa del cloruro de zinc evaporada hasta punto de jarabe, después de adicionada con una pequeña porción de ácido clorhídrico, deposita unos pequeños octaedros de una sal delicuescente hidratada.

El cloruro de zinc anhidro es un poderoso agente de deshidratación y obra sobre las sustancias orgánicas como el ácido sulfúrico concentrado, así es que carboniza la madera, convierte el alcohol en éter y ha sido recomendado por Kraft y Mottay para reemplazar ventajosamente al ácido sulfúrico en la preparación de los ácidos grasos por medio de los glicéridos.

La disolución acuosa del cloruro de zinc concentrada destruye las fibras vegetales y no puede filtrarse por el papel, llegando hasta disolver la seda, según M. Persoz. Esta disolución del cloruro de zinc es la que

se emplea en la desinfección y á la que se le da el nombre de fluido desinfectante de Burmet. También se aplica muy principalmente para preservar las fibras de la madera contra las alteraciones á que están sujetas.

**Cloruro de mercurio.**—De los dos cloruros de mercurio que resultan de la combinación del cloro con el mercurio, el bicloruro ó percloruro es del que tenemos que ocuparnos.

El percloruro de mercurio ó sublimado corrosivo es un terrible veneno, y su descubrimiento se pierde en la noche de los tiempos, habiendo jugado un gran papel entre los alquimistas en sus infructuosas tentativas para encontrar la piedra filosofal.

Un franciscano de la Auvernia, Juan de Roquetaillade, habló en el siglo noveno de este agente químico, llamándole *espíritu blanco de mercurio*. Wallerius describió en el siglo diez y ocho, diez procedimientos para su obtención, y hasta el año de 1793 conservaron los holandeses el monopolio de su fabricación. Berthollet fué el primero de entre los químicos modernos que estableció de una manera precisa las diferencias que existen entre los dos cloruros de mercurio.

El percloruro de mercurio es muy soluble en el agua, en el alcohol y

en el éter, y cristaliza en agujas muy finas y de una extraordinaria blancura; su sabor es áspero, estíptico y desagradable. Algunos centigramos de este cloruro en polvo introducidos en el estómago serian suficientes para ocasionar agudísimos dolores, náuseas y vómitos; corroe rápidamente las membranas con las cuales se le ponga en contacto, y produce la muerte si su accion no es combatida con prontitud y energía. A causa de estas propiedades, recibió de los alquimistas el nombre de *dragon ó sublimado corrosivo*. Durante algun tiempo se le llamó *polvo de sucesion*, á causa del infame uso á que se aplicaba. Era uno de los venenos de la Brinvilliers, la célebre envenenadora francesa, que instruida por su complice Saint-Croix en la preparacion de los venenos, cometió tantos crímenes, entre ellos, el de dar muerte á su padre y á dos hermanos y una hermana. Con el sublimado corrosivo fué con lo que en 1613, el conde y la condesa de Lommerset hicieron perecer á Sir Thomas Overbury, encerrado en la torre de Lóndres.

Felizmente, la mayor parte de las sustancias vegetales y animales tienen la propiedad al combinarse con él, de hacerle insoluble en el agua, siendo principalmente la albúmina ó clara de huevo la que produce este efecto, por lo cual es el contraveneno más eficaz contra el sublimado corrosivo. Este se obtiene calentando en un matraz al baño de arena una mezcla de sal marina y de sulfato de bióxido de mercurio.

Además de emplearse como desinfectante, es un excelente insecticida, destruyendo por completo las chinches usado en la proporcion de 16 gramos de sal por 16 litros de agua, y lavando con el líquido resultante las paredes de las habitaciones. En Francia se aplica con este mismo objeto una mezcla de percloruro de mercurio y de sal amoniaco, cuya mezcla se conoce con el nombre de *sal alembroth*. Los alquimistas atribuian á este cloruro doble propiedades maravillosas, por lo cual le llamaban *sal de la vida, sal de la ciencia y sal de la sabiduría*, siendo esta sal la que ha venido á sustituir al sublimado para la conservacion de los tejidos animales blandos y gelatinosos, adquiriendo los objetos impregnados con este líquido la consistencia de la piedra, sin perder por eso su color natural.

*Acido sulfuroso*.—Este ha debido ser uno de los ácidos conocidos de más antiguo, puesto que se forma en abundancia quemando el azufre al aire libre; sin embargo, hasta prin-

cipios del siglo xvii no fué considerado por Andrés Livabius como un cuerpo particular, recibiendo el nombre de *espíritu de azufre*. Priestley lo obtuvo puro por primera vez el año de 1774, y su verdadera composicion química no ha sido hallada hasta el año de 1777 en que Lavóisier la determinó.

El ácido sulfuroso se produce en la naturaleza en las inmediaciones de las montañas sometidas á la accion de fuegos subterráneos, y se desprende igualmente de todos los volcanes en actividad, excepto de los del Ecuador; atribuyéndosele en razon á la sofocacion que produce la muerte del célebre naturalista Plinio, que pereció al querer examinar demasiado de cerca la extraordinaria erupcion del Vesubio, del 24 de Agosto del año de 79 de la era cristiana. En las sulfataras de Italia se desprende constantemente el ácido sulfuroso, lo cual hace tan peligrosa la aproximacion á esos lugares.

El ácido sulfuroso puro es gaseoso en las condiciones ordinarias de temperatura y de presion, y es invisible como el aire; pero bien pronto da á conocer su presencia por su olor picante y desagradable. Cuando se le respira en gran cantidad irrita la garganta, provoca la tos y el estornudo, hace correr las lágrimas y causa una opresion muy dolorosa que da bien pronto por resultado la muerte por asfixia. Apaga rápidamente los cuerpos en ignicion, resiste á las más altas temperaturas sin descomponerle, y tiene una gran afinidad por el agua, que á la temperatura ordinaria disuelve cincuenta veces su volúmen, conservando la disolucion el olor, el sabor y las demás propiedades del ácido gaseoso.

Obtiénese el ácido sulfuroso en los laboratorios, desoxidando parcialmente el ácido sulfúrico por medio del mercurio. La operacion se ejecuta calentando ligeramente cinco partes de ácido concentrado sobre una parte de metal en un matraz de vidrio, en cuyo cuello se adapta un tubo encorvado convenientemente, y que tiene por objeto el conducir el gas á unas campanas llenas de mercurio.

Cuando se quiere obtener el ácido sulfuroso disuelto en agua, se produce más económicamente desoxidando el ácido sulfúrico con carbon, en vez de hacerlo con el mercurio, y en este caso se verifica la operacion en el aparato llamado de *Woulf*, nombre de su inventor.

La produccion industrial se verifica en unas bombonas de barro combinadas y unidas entre sí de una ma-

nera análoga á como están relacionadas las vasijas de vidrio del aparato de Woulf.

Los tubos que unen las bombonas son de plomo, y de dichas bombonas, la primera, que es donde se ha de producir el gas, está colocada en un baño de arena, la segunda contiene apénas una poca de agua para purificar el gas, y las otras están mitad llenas de agua comun y de agua de sosa, con lo cual se obtiene la sal conocida con el nombre de sulfito de sosa, con la que puede reemplazarse la disolucion acuosa del ácido sulfuroso en todas sus aplicaciones. Si se quiere obtener el bisulfito de cal, se pone en las bombonas una lechada de cal, empleándose tambien dicho hiposulfito en vez del ácido sulfuroso.

La manera más fácil de obtener el ácido sulfuroso, sobre todo cuando se trata de producirlo en grandes cantidades como para la tintorería, el blanqueo de las telas y la desinfeccion es por medio de la combustion del azufre al aire libre, siendo tambien de este modo como se obtiene para la curacion de las enfermedades contagiosas de la piel.

El gas ácido sulfuroso se emplea en el blanqueo de las plumas, de las tripas para hacer cuerdas de instrumentos y otras, de la cola de pescado, de las esponjas, de la paja de sombreros, etc., y como desinfectante, sirve al estado gaseoso para el saneamiento de los lugares infestados por miasmas pútridos, como los lazaretos y el interior de los buques, y para desinfectar las ropas procedentes de las camas de los enfermos atacados de epidemia, sirviendo además para destruir los insectos que atacan el trigo, las plumas y las diferentes telas; para azufrar los toneles en que haya habido vino, cerveza, sidra, jarabe de glucosa, etc.

Tambien se quitan con el ácido sulfuroso las manchas de fruta ó de vino sobre la ropa, poniéndolas encima de un fragmento de azufre inflamado por varias cerillas en ignicion; y para dirigir mejor el chorro de gas sobre la mancha, se coloca sobre el azufre un canuto de papel que haga el oficio de chimenea.

Tambien se ha intentado emplearlo en apagar los incendios; pero esto no ha tenido mucho éxito.

**Hidrato férrico gelatinoso estable, por el Dr. Jeannel.**—Se disuelve cloruro ferroso en cantidad suficiente de agua destilada, para obtener una solucion que tenga 1,21 de densidad y se filtra. Se vierte poco á poco áci-

do nítrico para convertir el cloruro ferroso en férrico. Se calienta en una cápsula á 50° durante media hora para completar la reaccion. Se diluye la solución en 50 á 60 veces su volumen de agua, y se añade amoniaco diluido en agua, en ligero exceso. El precipitado se recoge sobre un filtro, se lava con agua acidulada, con ácido clorhídrico, y despues con agua tibia, hasta que resulte sin sabor. Se hace nueva locion con agua acidulada, con dos milésimas de ácido clorhídrico. Se deja escurrir el líquido durante tres dias, y el hidrato férrico forma entonces una masa adherente al filtro, de donde se separa todo junto, invirtiendo el embudo. Se hace secar sobre papel y ladrillo absorbentes hasta que retenga 80 por 100 de agua.

70 partes de hierro metálico producen 100 de óxido férrico anhidro y 500 de hidrato férrico gelatinoso estable.

100 partes de este hidrato se disuelven en 5 de ácido clorhídrico puro diluido en 50 de agua destilada, y dan un oxiclورو á propósito para obtener óxido férrico dializado.

**Aerolito esponjoso.** — En Sot-teville (Italia), durante una deshecha tormenta que ocurrió allí el dia 7 de Agosto último, fué observado un fenómeno extraordinario; cuando tronaba y llovía con más fuerza cayeron unos granitos del tamaño de guisantes, y de una materia esponjosa que al contacto de la tierra ardian con una luz roja violácea que no se apagaba aún cuando se la pisara.

Estos aerolitos no dejaban rastro alguno en la tierra, ó al ménos con el agua que caía no pudo recogerse nada de la materia cósmica que los constituía. Tal fenómeno debe atribuirse á la acción eléctrica sobre un aerolito que se deshizo ántes de caer á tierra.

**Tranvías de aire comprimido.** — En la exposicion de invenciones de Lóndres ha llamado la atención el tranvía de Mekarski, que recorre un buen trayecto al lado de los edificios. Tiene el carruaje cuatro ruedas, de las cuales dos reciben impulso directo del motor, que es el aire comprimido á una presión de 450 libras por pulgada cuadrada, contenido en unos receptáculos á propósito situados en el carruaje.

También se ha ensayado en Liverpool una locomotora de aire comprimido, para tranvías, inventada por el coronel Beaumont, á quien se deben las máquinas perforadoras emplea-

das en el túnel de Mersey. La velocidad media de esta locomotora es de 13 kilómetros por hora, marchando en pendientes de 5 por 100. La locomotora pesa ocho toneladas y media, y el vagon que arrastra tres toneladas y media.

En Nueva-York se ha verificado el ensayo de un ómnibus con motor de aire comprimido, sistema Robert Hardie, que tiene debajo de los asientos varios depósitos de aire comprimido que hace funcionar una pequeña máquina situada en la plataforma delantera; los depósitos encierran aire suficiente para hacer marchar el coche en un trayecto de 16 kilómetros.

**Un sistema de riegos en California.** — En las inmediaciones de los Angeles, 500 millas al Sur de la famosa ciudad de San Francisco, existe un hermoso clima que solo necesitaba agua en abundancia para producir en agricultura verdaderas maravillas. Al efecto, los norte-americanos han establecido un sistema de riegos por medio de tubos bajo de tierra, que recorre todo el país, aprovechando el agua tanto como es necesario, dado el mucho valor que representa.

Cada acción cuesta 250 duros, y da derecho á regar 10 acres de terreno, cantidad aquella que, si parece cara, debe considerarse de que allí un acre de terreno plantado de naranjas produce con el tiempo de 250 á 500 duros al año. La tubería es continua, pues los tubos, de ocho piés cada uno, se sueldan sucesivamente, y recubiertos de asfalto resisten mucho tiempo. Con este sistema no se pierde una gota de agua, ni por filtraciones ni por la evaporacion.

**Análisis del vino.** — Del vino que deba ensayarse se ponen unas cincuenta gotas en un tubo de cristal con unas gotas de agua destilada y se tratan con cinco ó seis gotas de éter rectificado con amoniaco puro, con lo cual aparece una coloracion verde más ó ménos débil, segun la cantidad de agua que el vino contenga, siempre que éste sea de uva puro. Si está adulterado, el color lo adquiere rápidamente, resultando además tintes diversos segun las sustancias que sirvieron para la falsificacion.

**Nuevos diques en el Támesis.** — Lóndres no se satisface ya con los extensos medios de que dispone para el tráfico, y prepara la construcción de un gran dique principal, de 1.600 piés de largo por 600 de ancho, más

tres adicionales de igual longitud; todos tendrán 38 piés de agua en pleamar, y á sus muelles podrán aproximarse 32 grandes vapores, descargando ó cargando todos á la vez. Almacenes, muelles, 60 gruas hidráulicas y una flotante de 50 toneladas, luz eléctrica, embarcaderos y cuantas comodidades puedan facilitar el tráfico completarán esta obra importantísima que se construye en Tilbury, debiendo terminarse todas las instalaciones en Diciembre próximo. La economía de tiempo para los buques que aprovechen estos nuevos diques aseguran que no bajará de veinticuatro horas.

**Conservacion de los huevos.** — Cuando las gallinas ponen en abundancia, se puede hacer acopio de huevos y conservarlos en una vasija llena de sebo derretido, que al enfriarse les cubre completamente, y así se conservan en buen estado durante unos meses. También se conservan sumergidos en aceite, ó bien en una lechada de cal (1 kilogramo de cal y 10 kilogramos de agua) en vasijas bien cerradas y colocadas en una cueva ó paraje fresco y de temperatura constante.

**Una visita al hospital de coléricos de Valle-hermoso.** — Hemos visitado este hospital recientemente construido, y que está sirviendo desde que empezó en Madrid la epidemia colérica, y hemos salido agradablemente sorprendidos de su buena construcción, condiciones higiénicas y excelente servicio.

Nadie cree que aquel edificio sea un hospital, pues acostumbrados á los establecimientos de esta clase que generalmente hay en España, no puede uno formarse la idea de que este lo es, hasta penetrar en las salas de los enfermos. Aun del rótulo se ha suprimido la palabra hospital, y en su lugar se lee: "Casa especial de socorro de Valle-hermoso."

Cada dependencia tiene un pabellon aparte. El principal lo forma un edificio elegante con un salon central de forma circular y techos elevados, en cuyo centro se ve una gran mesa con un aparato de desinfección, y todo alrededor tiestos con hermosas y variadas macetas. Por su aspecto y el mobiliario parece que se entra en un establecimiento balneario de lujo. A cada lado se hallan dos grandes y espaciosas salas, una de hombres y otra de mujeres, con sus camas correspondientes, donde se hallan los enfermos rodeados de toda clase de cuidados y en las mejores condicio-

nes higiénicas. Ventiladores convenientemente dispuestos dan acceso á las salas para renovar el aire cuando sea necesario. En el mismo pabellon hay habitaciones para el estudio, con microscopio, aparatos de electricidad, etcétera, y otras dependencias para los médicos.

En pabellones aparte se hallan instaladas todas las demás dependencias: la direccion médica, la cocina, el lavadero, la capilla, sala de convalecientes, cuarto de desinfeccion, etc., todo admirablemente dispuesto, con limpieza extraordinaria y aparatos completamente modernos.

El que escribe estas líneas, dirigiéndose al celoso Alcalde de Madrid Sr. Bochs, que se hallaba presente haciendo sus acostumbradas visitas á los enfermos, le dijo: «Solo echo de ménos una cosa, y es una estufa de desinfeccion.» Y aquel se apresuró á decirle: «Ya la he encargado, se halla en camino, y allí está el sitio destinado para su instalacion; además, prosiguió el Sr. Bochs, todo este espacio se llenará de jardines, de tal modo, que nadie al entrar aquí advierta que se halla en un hospital.» Despues, con su acostumbrada amabilidad, el presidente del Municipio de Madrid, á quien vimos por casualidad en este sitio, nos enseñó todas las dependencias y servicios, acompañados del inteligente médico del establecimiento D. Tomás Pardo.

A poco llegó el digno director don Ramon Capdevila, quien en union del Sr. Pardo, nos enteró con más detalles del magnífico hospital de epidemias, que puede servir de modelo para la construccion de otros de su clase.

En la actualidad solo hay unos nueve enfermos entre hombres y mujeres, siendo mayor el número de éstas. El servicio está á cargo de las hermanas de la caridad, con todos los dependientes necesarios.

Al lado de las salas hay unas pilitas elegantes con agua, que contiene mínima cantidad de cloruro mercurico, lo suficiente para destruir los gérmenes sin producir peligros. En estas pilitas se lavan las manos los médicos y las personas que tocan á los coléricos. Ningun olor de cloro, ni de ácido fénico observamos en aquel sitio, residencia de coléricos, y sin embargo se hallan tomadas todas las precauciones para evitar el contagio, sin molestar á nadie con esos olores insoportables y pertinaces que las brigadas de fumigacion reparten á domicilio á los vecinos de Madrid.

Aunque el hospital no tiene más camas que para ciento y tantos en-

fermos, es lo bastante y sobra para las necesidades de la epidemia, que apenas se ha desarrollado en Madrid; pero aunque las necesidades fueran mayores, creemos que un hospital no debe ser mayor, y se halla bien entendido el que no se instalen más salas.

Toda la cuestion está reducida á construir más hospitales en varios puntos de las afueras de Madrid, con lo cual se evita la aglomeracion de enfermos y las consecuencias funestas de estos establecimientos, cuando á su mala construccion y distribucion reunen la circunstancia de ser demasiado grandes y con numerosas salas.

Felicitemos al arquitecto que ha dirigido la construccion del hospital de Valle-hermoso, al alcalde de Madrid, que tanto celo ha mostrado en que reuna todas las condiciones apetecibles, y á los dignos médicos que han intervenido y se hallan al frente del establecimiento.

Un detalle desagradable, aunque esto no atañe á la dependencia del hospital. La conduccion de los enfermos se hace de una manera deplorable, sirviéndose de camillas con ruedas en vez del antiguo sistema de sillas de mano; y como hay un largo trecho de mal camino, el enfermo va expuesto á los vaivenes y movimientos violentos que empeoran su situacion. Llamamos la atencion de quien corresponda, á fin de que se ponga remedio haciendo un camino adecuado, ó empleando el sistema de camillas de mano, si bien con las precauciones convenientes para evitar el contagio en los conductores.

**El azúcar en los mostos.**—Es un error, ó mejor dicho una vulgaridad, creer en esas maquiavélicas combinaciones químicas que se supone hacen con los vinos extranjeros que á tan buen precio se venden en los mercados.

Nada de eso, los buenos vinos naturales se hacen con uva y nada más; ahora bien, el fraude, es decir, las imitaciones, ya es otra cuestion, en este caso, sí, entran las recetas á satisfacer el aroma y gusto de los caldos legítimos; pero de esto no nos vamos á ocupar ahora.

El buen vino se hace con buena uva escogida, pisándola con mucha limpieza y cuidado, y haciendo todas las operaciones subsiguientes con esmero, pulcritud, y sobre todo con *oportunidad*. Ahora bien, cuando los mostos resultan demasiado azucarados, debe tenerse valor y añadir agua hasta dejarlos al grado necesario para

que fermenten, y si resultan muy débiles, por el contrario, se les debe añadir arropo, y si no azúcar; pues si los arropes no pueden hacerse en buenas condiciones, conviene más aquella materia.

A este propósito, el célebre enólogo de Burdeos, Sr. Millardet, asegura que en América se acostumbra mucho á corregir los mostos débiles de las uvas enfermas añadiendo azúcar.

El azúcar debe ser de caña ó de remolacha precisamente, y de la mejor clase, cristalizada, refinada y blanca.

**Calefaccion por medio de la electricidad.**—Se han hecho ensayos en la fábrica de Meritens, en París, para averiguar si es posible emplear la corriente eléctrica para la calefaccion de los vagones de ferro-carril. Las pruebas se han hecho con cajas metálicas que contienen planchas metálicas, puestas incandescentes por el paso de una corriente eléctrica, con lo cual se produjo una elevacion de temperatura de 65 grados, calculándose que para obtener por este medio la calefaccion de doce vagones, de tres compartimentos cada uno, sería preciso emplear una fuerza de catorce caballos.

**La exposicion de cuchilleros de Sheffield.**—Se hacen lenguas las correspondencias inglesas acerca de esta célebre exposicion, en la que se ha puesto en evidencia la aptitud de los obreros de aquellas renombradas fábricas, sin rival en el mundo.

Unos 1.100 obreros exhibiendo 1.600 objetos de cuchillería, herramientas, máquinas, quincalla, metal blanco y estufas, distribuidos en seis secciones, han manifestado para la multitud de oficios que se derivan de todas estas industrias especiales, el gran crédito de que gozan las manufacturas de aquel país.

Para la inauguracion de este certámen fué invitado el príncipe Alberto Victos de Gales, asistiendo al acto condes, duques y altos dignatarios. La ceremonia se verificó el 1.º de Julio último y fué en extremo solemne.

**Arboles de salon.**—Comienza á extenderse mucho en Inglaterra el cultivo de los árboles frutales de salon, los cuales se crian en tiestos de china y aún en los tiestos de barro ordinarios, obteniéndose frutas tales como los melocotones, albaricoques y cerezas de notables y extraordinarias dimensiones á la altura de los labios.

Colocados estos árboles en jardine-  
ras, se siente el perfume de sus flores,  
y dos meses despues se cogen á pla-  
cer sus frutos dentro de los mismos  
salones.

Estos encantadores y pequeños ár-  
boles, dice Mr. Th. Rivers, que es  
el principal promovedor de esta clase  
de cultivo, están llamados á ocupar  
el primer lugar en nuestros banquete-  
tes, pues nadie querrá ya servir en  
platos las exquisitas frutas que pue-  
dan presentarse sobre el mismo árbol  
que las ha criado. El árbol es tan  
pequeño como cargado de frutas se  
encuentra, de modo que en las mesas  
se podrá poner al lado de cada con-  
vidado un árbol de 25 á 35 centí-  
metros de altura, que contenga cua-  
tro ó cinco frutas término medio.

Servir la fruta con el árbol consti-  
tuye verdaderamente una idea se-  
ductora.

En cuanto al secreto de los árboles  
frutales enanos, no tiene nada de  
sorprendente, pues basta plantar en  
un tiesto un árbol frutal pequeño,  
desembarazándolo de sus raíces más  
gruesas, lo que da por resultado que  
se apresure la fructificacion y se au-  
mente la fertilidad y la precocidad  
del árbol. Mr. Ingram, jardinero  
jefe de la reina de Inglaterra, ha ob-  
tenido hasta seis racimos de uvas de  
viñas cultivadas en tiestos, y que  
apénas contaban diez y ocho meses.  
El nuevo cultivo se define en tres  
palabras: pronto, bien y fácil.

**Recuerdos de epidemias.**—Afor-  
tunadamente, en la época actual no  
le registran las terribles epidemias  
que asolaban en tiempos anteriores  
comarcas enteras, efecto indudable  
del progreso conseguido en la higiene  
pública, que entonces dejaba mucho  
que desear.

La historia registra la peste que  
hubo en Atenas 128 años ántes de la  
Era Cristiana, en la cual murieron  
300.000 personas. En el año 512 se  
inició en Egipto una peste que inva-  
dió Palestina y luego Italia, durando  
diez años, en que causó innumera-  
bles víctimas, quedando despoblados  
muchos pueblos.

El mal empezaba por una inflama-  
cion en los ojos, seguian anginas y  
disentería, terminando con la apari-  
cion de enormes bubones. Esta peste  
mató á cien millones de personas, y  
poco ántes del fallecimiento acomet-  
tia al enfermo un prurito de estornu-  
dar, de lo cual vino el nombre de  
*peste del estornudo*.

En 1656 ocurrió la peste de Cer-  
deña, fomentada por la miseria de  
los países asolados. La de Milán fué

terrible y bien reseñada está en la  
novela de Manzoni *Los novios*, (*I  
promessi sposi*).

En el siglo catorce, la peste mató  
á cuarenta millones de individuos;  
en Venecia 70.000 y en Nápoles  
60.000 personas.

En el año 1720 reapareció en  
Marsella y en el 1771 en Moscou.

La lepra que antiguamente asolaba  
muchos países, ahora solo se conoce  
en muy contadas localidades, y don-  
de la miseria y suciedad le brindan  
con su asiento, ofreciéndole condi-  
ciones de desarrollo.

En el año 1821 la epidemia colé-  
rica invadió á Manila, observándose  
que las aguas del rio Pasig trasmitian  
la enfermedad á los pueblos ribere-  
ños. El terrible cólera de 1834 en  
España se recuerda aún por la gene-  
racion presente.

En todas las epidemias el vulgo  
ha atribuido el origen á envenenado-  
res ó untadores ú otras patrañas,  
que la civilizacion y la ciencia pro-  
curan desarraigar, buscando móviles  
intencionados á lo que solo es una  
eventualidad. Tal vez en la teoría de  
suponer las enfermedades epidémicas  
relacionadas con gérmenes orgánicos,  
la vida de éstos tendrá su ciclo vital,  
que una vez acabado, desaparece la  
enfermedad y se extingue. Y así aho-  
ra no hay epidemias de las clases  
que hubo en épocas remotas, las  
cuales han sustituido el cólera, la  
fiebre amarilla, etc. La higiene y la  
caridad son los medios más eficaces  
de combatir estas plagas.

**Piedras artificiales para desgastar.**—Se aplican en multitud de in-  
dustrias con éxito cada dia mayor,  
puesto que sirven como medio de  
desgaste, siempre que no tema per-  
der el temple del objeto que se tra-  
baja. De modo que en las fundicio-  
nes de metales duros, para quitar re-  
bordes á las piezas que salen de la  
tierra, y en general cuando se desea  
desgastar otras piezas, siempre que  
no sean herramientas, se emplean di-  
chas piedras; así, pues, en talleres de  
platería, metal blanco, cerrajería y  
fundiciones, son indispensables estas  
piedras, donde montándolas al aire  
libre y bajo una gran velocidad, se  
economiza con ellas muchas limas y  
mucho tiempo.

Para su fabricacion se necesita  
polvo de esmeril ó de pedernal tan  
fino como se quiera, segun el grano  
que deba tener la piedra, en relacion  
siempre con la aplicacion más ó mé-  
nos grosera á que se destina. El pro-  
cedimiento consiste en disolver al  
calor gelatina de primera calidad en

igual peso de agua, y despues, que-  
dándose en una oscuridad casi abso-  
luta, añadir uno y un medio por  
ciento de bicromato de potasa, pré-  
viamente disuelto; por último, mez-  
clese el polvo de esmeril ó de peder-  
nal en una proporcion de nueve ve-  
ces su peso respecto al de la gelatina  
empleada. Y sin más, dando á la  
masa la forma que se desee bajo una  
fuerte presion, se saca del molde y se  
deja secar á la sola accion de los ra-  
yos solares ó en una estufa ventilada  
en que se obtenga igual temperatura.

El no poderse emplear tales pie-  
dras para hacer el corte á las herra-  
mientas, consiste en que deben tra-  
bajar sin agua, en cuyo caso se ca-  
lientan tanto las piezas sometidas á  
su accion, que desde luego se des-  
templarian. Sin embargo, hay algu-  
nas herramientas, y sobre todo lle-  
vando cuidado de que no se calienten,  
que pueden afilarse con esta clase de  
piedras artificiales, tan conocidas hoy  
en todos los talleres bien montados.  
En las fábricas de papel y telas de  
lija se construyen estas piedras de  
infinidad de tamaños y granos di-  
versos.

**Lámpara eléctrica.**—En Berlin se  
ha inventado la construccion de una  
lámpara eléctrica incandescente que  
funciona al aire, sin el globo de cris-  
tal para obtener el vacío. El hilo de  
platino está recubierto de una mate-  
ria incombustible que se dilata ó se  
contrae cuando el hilo se calienta ó  
se enfria respectivamente.

**Conservacion de la leche, de la  
manteca y del queso.**—El medio más  
sencillo de conservar la leche con las  
condiciones de la recién ordeñada,  
es tenerla en una vasija sumergida en  
agua fria y tapada con un lienzo mo-  
jado, con lo cual, aún en tiempo de  
calor, se mantiene en buen estado por  
espacio de veinticuatro horas.

Tambien se consigue el mismo re-  
sultado haciendo hervir la leche al  
baño de maría, hasta que disminuya  
de volúmen en una tercera parte; se  
deja enfriar, se quita la capa de nata  
que se forma y se cuele y embotella,  
cerrándola herméticamente, colocan-  
dose ántes las botellas en el baño  
de maría. La leche de este modo se  
conserva en buen estado más de un  
año, y ántes de emplearla conviene  
hacerla hervir. Este mismo procedi-  
miento se usa para conservar la nata,  
la cual debe reducirse á las cuatro  
quintas partes de su volúmen.

La manteca fresca se conserva ama-  
sándola y lavándola repetidas veces  
en agua fria, para deslecharla; se po-

ne en orzas bien comprimida y llenas las tres cuartas partes, con el resto de agua que todos los días se renueva, y guardan en paraje fresco.

La manteca salada se debe preparar con la manteca más fresca posible, que se lava y amasa con agua fresca y se exprime bien para quitarle la humedad; en tal estado se le incorpora sal muy fina, en cantidad de una onza por cada libra de manteca, amasándola bien para que la sal se incorpore de un modo homogéneo. Se pone luego en las vasijas, comprimiéndola para que no quede aire interpuesto, y se llenan hasta unos cuatro dedos del borde de la vasija, que se acaba de llenar con salmuera bien saturada y fría.

Para condimentos de alimentos y supliendo al aceite, se emplea la manteca derretida, la cual se prepara colocándola en un perol al baño de maría, hasta que se derrita y evapore toda el agua que contenga, y se va quitando la espuma que haga nasta que quede clara y trasparente como el aceite y se observe, al echar unas gotas sobre áscuas, que se inflaman sin chispear. Se separa el perol del fuego, se acaba de espumar la manteca, y ántes que ésta se solidifique por el enfriamiento, se va echando con un cucharón en tarros bien limpios y enjutos, que se tapan con un pergamino ablandado en agua.

La manteca rancia se le priva del mal sabor mezclándola con agua, amasándola en ella y haciéndola hervir un buen rato: se separa del fuego, se escurre el agua y se repite la operación con agua limpia: despues de verificada y exprimida la manteca se guarda en orzas añadiéndole sal.

El queso se debe tener en paraje fresco, oscuro y de temperatura constante, colocado sobre tablas que no sean de madera resinosa fresca, porque podría dar mal gusto al queso.

**La caza.**—El día primero del corriente mes se ha inaugurado la caza en las provincias de Alava, Avila, Búrgos, Coruña, Guipúzcoa, Huesca, Leon, Logroño, Lugo, Madrid, Navarra, Orense, Oviedo, Palencia, Pontevedra, Salamanca, Santander, Segovia, Soria, Valladolid, Vizcaya y Zamora.

**Ostricultura.**—El cultivo de las ostras ha contenido la destrucción de este apreciado molusco, que constituye un importantísimo negocio en las costas bien dispuestas para su desarrollo.

La ostra es conocida de todo el mundo, y si bien á muchos les pare-

ce un sér sin forma cuya existencia constituye un misterio, es todo lo contrario, pues se sabe de dicho animalito las particularidades siguientes: tiene boca situada hácia el vértice de las conchas ó valvas que la cubren, con una pequeña válvula á la entrada de la misma, que hace el oficio de lengua; sigue un canal á modo de esófago comunicando el estómago con el corazón, ó mejor dicho, los estómagos, pues tiene dos segun la opinion de los naturalistas; continúa el hígado, y últimamente el recto, por donde expele el molusco todo lo que no aprovecha á su nutrición.

En cada individuo de esta especie se reunen los dos sexos sin duda alguna, pues basta una sola ostra para criar un vivero.

La procreación del sér que nos ocupa es verdaderamente extraordinaria, verificándose en nuestras costas á fines de primavera y en el rigor del verano: la hueva que exhala el animal entreabriendo las valvas, es una especie de jalea, donde si se observa con un microscopio, pueden apreciarse muchísimos millares de pequeñas ostrillas ya formadas, provistas de sus órganos completos, incluso las valvas, que son en extremo delicadas; se ha podido distinguir tambien en esta primera edad, aplicado contra los bordes de las conchitas, á modo de una aleta que sirve de órgano natatorio hasta que la ostra queda adherida al lugar á propósito para su desarrollo, en cuyo caso dicho órgano se atrofia y desaparece.

En estos primeros momentos todo son peligros para el nuevo molusco; los crustáceos, gusanos, pólipos, la misma movilidad de las aguas y el cieno que los envuelve y ahoga, todos son enemigos, por lo que á pesar de los dos millones de séres que reproduce cada ostra madre, sería milagro el que se salvaran media docena siquiera.

Al nacer tienen un diámetro de dos diezmilímetros, pero si por fin se fijan en alguna roca, rama ó madero, al medio año llegan á tener 8 ó 10 milímetros, á los doce meses 4 ó 5 centímetros, y por fin, al tercer año ya pueden pasar á los parques de conservación y engrosamiento, y aún si se quiere, presentarlas al mercado.

Los remansos peñascosos donde las corrientes no son violentas, constituyen los sitios más á propósito para formar bancos de ostras, y tanto es así, que en tales sitios puede observarse grandes masas conglomeradas de moluscos, que en el trascurso de los siglos se han ido acumulando por yustaposiciones sucesivas, originando

importantes criaderos ó bancos de ostras.

Estos lugares que ofrece la naturaleza se han imitado y aún mejorado artificialmente, constituyendo su explotación la ostricultura.

Unas veces, sobre el lecho del mar donde se colocan las ostras madres, se fijan haces de leña atados á gruesas piedras que los retienen á uno ó dos piés del fondo; otras, se establecen grandes cajones clavados al fondo, con sus bastidores portátiles y sobrepuestos, donde se fijan las crías; y, por fin, se forman montones de peñascos y cuerdas á manera de rosarios de conchas entretrejidas de mil modos.

En las comarcas donde hay escasez de peñascos se emplean para recoger las ostrillas unos tejadillos colectores que se forman colocando unos borriquetes paralelos, y entre ellos series de tejas, ó tambien se sitúan éstas inclinadas unas sobre otras formando como tiendas de campaña. De todos modos, es preciso sujetar bien estas instalaciones con piedras de las más grandes que sea posible, á fin de que las olas no las arrastre en determinados momentos.

Una de las mayores dificultades en el cultivo de las ostras consiste en arrancarlas del lugar donde se criaron, sobre todo si es un material duro como la piedra ó la teja, pues ocurre muchas veces, que ántes se suelen romper que despegarse de tales sitios. Para evitar este inconveniente, se aconsejó al principio dar un baño á las piedras ó tejas de cal hidráulica amasada con agua y sangre líquida; pero endureciéndose con exceso este ingrediente se sustituyó, por más económico y de mejores resultados, con el mortero ordinario de cal, compuesto de dos partes de arena por una de cal, que es el medio adoptado en los famosos viveros de Arcachon.

Como quiera que aún nos queda mucho que decir acerca de esta industria, dejamos para otro artículo cuanto se refiere al conocimiento de la misma hasta su terminación.

**El ápio.**—Bajo este nombre vulgar se conocen varios géneros de la familia de las umbelíferas, cuyo cultivo es beneficioso y factible en las huertas de la mayor parte de las provincias. Son las principales el ápio comun (*Apium graveolens*, L.) y el ápio de monte (*Levisticum officinale*, L.) ambos comestibles y medicinales; el ápio caballar (*Smyrniolum olusantum*, L.), que tambien es comestible; y el ápio de perro (*Aethusa cynapcum*, L.) y el ápio lechol (*Peucedanum sylves-*

tre, D. C.), los dos usados en medicina. La especie más importante es el ápio común, que algunos llaman silvestre, que se distingue por su tallo grueso, asurcado, lampiño, ramoso en su parte superior, con hojas alternas, casi sentadas, aunque las radicales tienen peciolos largos, carnosos y acanalados. Las flores son muy pequeñas, de color amarillo y agrupadas en umbela. Hay muchas variedades como el ápio de Italia, el ápio macizo, el ápio bulboso, el ápio de nabo, el ápio de Portugal, el ápio blanco, el ápio dorado, etc.

El ápio se cultiva en todos los climas, en terreno sustancioso, fresco, bien abonado y con riego abundante. Se efectúa la siembra en Marzo, ó anticiparse en Febrero haciéndola en camas calientes, ó retrasarse hasta Abril si quiere prolongarse la época de producción. Las plantitas recién nacidas deben resguardarse del sol y de los frios cubriendo los viveros con esteras; á fines de Junio ó á principio de Julio se hace el trasplante dejando los piés distantes medio metro, y conservando en lo sucesivo bien escardado el terreno y con riegos abundantes y frecuentes. En Diciembre se aporcan las plantas, para que su tallo blanquee y resulte blando y dulce; para ello se ata la planta con dos ó tres ligaduras distribuidas en toda su longitud y se recubre de tierra la planta, que solo queda descubierta desde la segunda ligadura hasta su parte superior; á los quince días se repite la operación, dejando al descubierto solo el extremo terminal de las hojas superiores, pero en caso de heladas, puede enterrarse toda la planta.

**Grasa para la maquinaria.**—

Para preservar de la oxidación los órganos de las máquinas, se frotan, después de bien limpios, con la siguiente preparación:

- Manteca de cerdo. . . 500 gramos.
- Alcanfor. . . . . 30 —

Se funde al calor, se espuma y se añade plumbagina hasta que la mezcla tenga color de hierro.

**Manera de descubrir la adulteración de los aceites volátiles (esencias) con los aceites fijos.**— Hay un medio simple, y sin embargo infalible, para asegurarse de la sofisticación de una esencia con un aceite fijo cualquiera, así sea el de ricino. Consiste en verter sobre un papel blanco algunas gotas del aceite esencial que se trata de ensayar; después, someter el papel á un calor fuerte; la esencia, cuando es pura, se evapora sin dejar señal alguna;

así, pues, si quedase una mancha grasienta trasparente, es segura la adulteración.

Las esencias de sándalo, cedro y vetiver están generalmente adulteradas con bálsamo de copaiba, mezcla que es muy difícil conocer.

De nuestro amigo el Sr. D. Francisco Carrasco, hemos recibido el siguiente

COMUNICADO.

Sr. D. Francisco Marin y Sancho.

Mi querido amigo y compañero: Tengo el gusto de participarle que el acaso me ha deparado la suerte de llegar á descubrir una ley químico-patológica relativa á las fiebres intermitentes, y que explica, de un modo tan admirable como sencillo, el porqué de esas extrañas curaciones que á veces obtiene el vulgo recurriendo á medios considerados generalmente como ineficaces ó peligrosos, segun los casos.

Esa ley da tambien la clave de una fórmula terapéutica que, como derivación inmediata de aquélla, la juzgué *a priori*, pensando con severidad lógica de indudable virtud específica para combatir con el mejor éxito las enfermedades palúdicas; y en efecto, la experimentación clínica ha venido á comprobar con elocuencia incontestable la verdad de la teoría, demostrando prácticamente la eficacia absoluta de la receta en cuestion, combinada por mí bajo la forma farmacéutica de píldoras, las cuales han obtenido el feliz resultado á que me refiero.

El descubrimiento de la ley aludida, con estricta sujeción á la cual elaboro mis píldoras, que he bautizado con el nombre de *antipalúdicas*—el más propio que pueden llevar segun su acción curativa,—ya he dicho antes con desusada franqueza que lo debo á una circunstancia casual, porque, efectivamente, siendo muy aficionado á trabajos intelectuales, pero dedicándome con preferencia á estudios filosóficos meramente especulativos, tuve la fortuna de tropezar un día con cierta idea abstracta, que fué un rayo de luz cuyo vívido resplandor, alumbrando intensamente las tinieblas de mi cerebro me hizo adivinar la relación constante que existe entre los fenómenos morbosos que el miasma palúdico desarrolla en el organismo humano y los diversos procedimientos y medicaciones empleados por el médico y por el vulgo para combatirlos, consiguiendo uno y otro curarlos por completo á veces, otras solamente suspenderlos y algunas ni una cosa ni otra, en lo que, si parece observarse cierta irregularidad ó anomalía, en realidad no hay nada de eso, porque la curación reconoce en todos los casos una misma causa, y cuando ésta no entra en conflicto, aquélla nunca tiene lugar, pudiendo acontecer entonces que el proceso patológico suspenda no más su curso, ó que éste continúe libremente, segun las circunstancias que concurren.

La razón científica de todo esto está en la ley que he descubierto por casualidad y del modo que antes indico llanamente, porque no quiero engalanarme con el pomposo título de inventor de nada, para lo que no me considero capaz por conocimientos, ni por inteligencia, habiendo sido en esta ocasión poco ménos que un instrumento colocado inopinadamente por el azar en aptitud de sorprender un secreto de la naturaleza, no tan tras-

cendental como otros, pero que tiene, sin embargo, gran interés relativo.

Como esto es realmente un acontecimiento científico de importancia, los médicos de esta localidad y muchos amigos ilustrados que han tenido ocasión de observar el éxito asombroso de mis píldoras, han llevado su excitación sobre mi ánimo á tal extremo para que las dé á conocer al público y consigne el hecho en la prensa, que al fin he cedido á sus amistosas y nobles instancias mandando fabricar elegantes cajas *ad hoc*, que ya están dispuestas para el despacho, y remitiendo á usted estas líneas, que le ruego inserte en el número inmediato de su ilustrada REVISTA, ruego que hago extensivo á todos los periódicos que quieran honrarme dando en sus columnas cuenta de esta novedad científica, en cuyo caso se servirán dirigirme un ejemplar para que yo pueda darles particularmente las gracias.

La sola circunstancia de la bondad de mis píldoras *antipalúdicas* las hace recomendables; pero reúnen tambien la inmensa ventaja de tener un precio más económico que todas sus similares conocidas, pues las expendo en cajas de dos tamaños á razón de tres pesetas las grandes y 1,50 las pequeñas, todas las cuales llevan dentro una instrucción detallada para su uso, después de ligerísimas consideraciones sobre el paludismo y un poco más ampliados que aquí los datos referentes á la ley que les sirve de fundamento esencial.

No dudando ser por usted complacido con la amabilidad que tiene acreditada, le envia la expresión de la más sincera gratitud su afectísimo amigo y S. S.

F. CARRASCO.

(Jaen), Navas de San Juan, 14 de Agosto de 1885.

**Vocabulario farmacéutico francés-español.**

A

- Abeille, abeja.
- Absinthe, ajenojo.
- Absinthine, principio amargo del ajenojo.
- Acacia (suc d'), zumo de acacia.
- Acajou, acajú.
- Acanthe, acanto.
- Acétates, acetatos.
- Acétone, acetona.
- Ache, apio.
- Acides, ácidos.
- Acide azotique, ácido nítrico.
- Acido benzoique, ácido benzóico.
- Aconit, acónito.
- Aconitine, aconitina.
- Acore vrai, acoro verdadero.
- Actée, actea (pl. de las ranunculáceas).
- Agaric blanc, agárico blanco.
- Agaric de chene, agárico yesquero.
- Agripaume, (*Leonurus cardiaca*).
- Aigremoine, agrimonia eupatoria.
- Ail, ajo.
- Aimant, iman.
- Airelle, arandano, mirtilo.
- Albumine, albúmina.
- Alcalis et alcalóides, álcalis y alcalóides.
- Alchimille, alquemila.
- Alcool, alcohol.
- Alcoolats, alcoholatos.
- Alcoolatures, alcoholaturos.
- Alcoolés, alcoholados.
- Aldehyde, aldehido.
- Aletris farineux, aletus farinosa.
- Alkékenge, alquequenge ó vejiga de perro.
- Alléluia, acederilla.
- Alliaire, aliaría.
- Aloès, acibar.
- Amandes, almendras.

Amandier, almendro.  
 Ambre gris, ámbar gris.  
 Ambrette, abelmosco.  
 Amiante, amianto.  
 Amidon, almidón.  
 Ammi, ammeos.  
 Amoniaque, amoniaco.  
 Amylène, amileno.  
 Anacarde, anacardo.  
 Ancolie, pajarilla, aquilegia.  
 Androsème, androsemo oficial.  
 Anémones, anémones.  
 Aneth, eneldo.  
 Angélique, angélica.  
 Angusture, angostura (corteza).  
 Anis, anís.  
 Anthyllide, vulneraria.  
 Antimonie, antimonio.  
 Antimoniates, antimoniatos.  
 Apozèmes, apocemas.  
 Argent, plata.  
 Aristoloche, aristoloquia.  
 Armosie, artemisa comun.  
 Arnique, árnica.  
 Arrête-bœuf, gatufia ó detiene-buey.  
 Arseniates, arseniatos.  
 Arsenic, arsénico.  
 Arsenites, arsenitos.  
 Artichaut, alcachofa.  
 Arum, aro.  
 Asaret, ásaro europeo.  
 Asclépiade, vincetóxico.  
 Asafétide, asafétida.  
 Asparragine, esparraguina.  
 Asperge, espárrago.  
 Aspérule, aspérula.  
 Asphodèle, gamon.  
 Atropine, atropina.  
 Aune, aliso.  
 Aurone, abrotano.  
 Avoine, avena.  
 Aya-pana, aya-pana.  
 Azotates, nitratos.  
 Azotites, nitritos.

## B

Badiane, anís estrellado.  
 Bagenandier, espantalobas.  
 Bains, baños.  
 Ballote, balota.  
 Balsamite, yerba de Santa María, ó corto hortense.  
 Bardane, bardana.  
 Basilic, albahaca.  
 Baumes, bálsamos.  
 Baumier, árbol del bálsamo.  
 Bdelium, bedelio.  
 Becabunea, becabunga.  
 Belladone, belladona.  
 Benjoin, benjuí.  
 Benoite, cariofilada.  
 Benzine, bencina.  
 Benzoates, benzoatos.  
 Berbéríde, agracejo.  
 Bergamote, bergamota.  
 Berce, (*Horacleum sphondylium*).  
 Bétoine, betónica.  
 Beurre, manteca.  
 Bieres, cervezas.  
 Biscuits médicaux, bizcochos medicinales.  
 Bismuth, bismuto.  
 Bistorte, bistorta.  
 Bitumes, betunes.  
 Blanc de baleine, esperma de ballena.  
 Bluet ó blenet, aciano.  
 Bois, leño.  
 Bol d'Arménie, bol de Armenia.  
 Borates, boratos.  
 Boucages, pimpinela blanca.  
 Bougies medicinales, bujías medicinales.  
 Bouillons médicaux, caldos medicinales.  
 Bouleau, abedul.  
 Boules de Nancy, peras marciales.  
 Bourrache, borraja.

Bourse á pasteur, bolsa de pastor.  
 Brome, bromo.  
 Bromoforme, bromoformo.  
 Bromures, bromuros.  
 Brucine, brucina.  
 Bryone, brionía.  
 Bucco, Buchu buco (hojas).  
 Bugle, búgula.  
 Buglosse, buglosa.  
 Bugrane, gatufia ó detiene-buey.  
 Buis, boj.  
 Busserole, gayuba

## C

Cacaotier, cacao.  
 Cachou, catecú.  
 Cadmium, cadmio.  
 Cafeier, árbol del café.  
 Caféine, cafeína.  
 Caillet-lait, cuaja-leche.  
 Cainça, cainca.  
 Calaguala, calaguala.  
 Calament, calaminta.  
 Calébasse, calabaza.  
 Camomille romaine, manzanilla.  
 Camomille commune, manzanilla comun.  
 Camomille puante, manzanilla fétida.  
 Camphre, alcanfor.  
 Canne, caña.  
 Cannelle, canela.  
 Cantharides, cantáridas.  
 Couthouc, cahuchú.  
 Capillaire, culantrillo.  
 Caprier, alcaparro.  
 Capsules gélatineuses, cápsulas gelatinosas.  
 Carbonates, carbonatos.  
 Cardamine, mastuerzo de prados.  
 Cardamomes, cardamomos.  
 Carotte, zanahoria.  
 Caroubier, algarroba.  
 Carragaheen, musgo perlado.  
 Carthame, alazor ó cártamo.  
 Carvi, alcaravea.  
 Cascarille, chacarilla ó quina aromática.  
 Casse, caña-fistula.  
 Cassia lignea, casia línea.  
 Castoreum, castoreo.  
 Cataire, yerba gatera.  
 Cataplasmes, cataplasmas.  
 Caustiques, cáusticos.  
 Cauteres, cauterios.  
 Cedrat, limon.  
 Centauree, centauro.  
 Cérats, ceratos.  
 Cerfeuil, perifollo.  
 Cerisier, cerezo.  
 Cétérach, doradilla.  
 Cevadille, cebadilla.  
 Chanvre, cáñamo.  
 Charbon, carbon.  
 Chardon, cardo.  
 Chaux, cal.  
 Chelidone, celidonia.  
 Chene, encina.  
 Chenopode, quenopodio.  
 Chevreuille, madre selva.  
 Chicorée achicoria.  
 Chiendent, grama.  
 Chloral, cloral.  
 Chlorates, cloratos.  
 Chlore, cloro.  
 Chlorhydrates, cloruros.  
 Chloroforme, cloroformo.  
 Chlorures, cloruros.  
 Chocolat, chocolate.  
 Chromates, cromatos.  
 Chrome, cromo.  
 Cigares medicinat, cigarros medicinales.  
 Ciguë, cicuta.  
 Cinchonine, cinchonina.  
 Cire, cera.  
 Citrates, citratos.  
 Citron, limon.  
 Civette, civeta.  
 Cloportes, mil piés.

Co chenilles, cochinillas.  
 Cochléaria, coclearia.  
 Cocotier, coco.  
 Codéine, codenia.  
 Coing, membrillo.  
 Colchique, colchico.  
 Colle de poissoncola, de pescado.  
 Collodion, colodion.  
 Collyres, colirios.  
 Colombo, colombo (raíz).  
 Colophone, colofonia.  
 Coloquinte, coloquintida.  
 Concombre, pepino.  
 Concombre sauvage, cohombro.  
 Condits, cónditos.  
 Conserves, conservas.  
 Consoude (grande), sínfito.  
 Contrayerve, contrayerba.  
 Conyse, coniza.  
 Copahú, copaiba.  
 Coque du levant, coca de levante.  
 Coquelicot, amapola.  
 Coralliné, coralina.  
 Corail, coral.  
 Coriandre, cilantro.  
 Corne de cerf, cuerno de ciervo.  
 Coronope, cervellina.  
 Costus, costo.  
 Coton, algodón.  
 Cotonier, algodoneró.  
 Coourge potiron, calabaza.  
 Couso ó kouso, couso (flor).  
 Cremes, cremas.  
 Créosote, creosota.  
 Cresson, berros.  
 Criste marine, cresta marina ó hinojo marino.  
 Croton tiglium, croton tiglio.  
 Cubèbe, cubeba.  
 Cuivre, cobre.  
 Cumin, comino.  
 Curare, curare.  
 Curcuma, cúrcuma.  
 Cuscute, cúscuta.  
 Cyanogène, cianógeno.  
 Cyanures, cianuros.  
 Cyclame, artánita.  
 Cynoglosse, cinozalosa.  
 Cynorrhodon, escaramujo.  
 Cyprés, ciprés.

## D

Dattes, dátiles.  
 Dentelaire, dentaria ó velesa.  
 Depilatoires, depilatorios.  
 Dextrine, dextrina.  
 Dictame, dictamo.  
 Digitale, digital.  
 Digitaline, digitalina.  
 Doronic, dorónico.  
 Douce-amère, dulcamara.  
 Dragées, grageas.

## E

Eau, agua.  
 Electuaires, electuarios.  
 Elemi, resina de limon.  
 Elixirs, elixires.  
 Ellébore, eléboro.  
 Embrocations, embrocaciones.  
 Emplâtres, emplastos.  
 Empoisonnement, envenenamiento.  
 Emulsions, emulsiones.  
 Engrais, abonos.  
 Epithemes, epitemas.  
 Eponge, esponja.  
 Ergot de seigle, centeno cornezuelo.  
 Erysimum, erismo.  
 Espèces, especies.  
 Escargot des vignes, caracol.  
 Essences, esencias.  
 Estragon, estragon.  
 Etain, estaño.  
 Ether, éter.  
 Éthérolatures, eterolaturós.  
 Etherolés, eterolados.  
 Eucalyptus, eucalipto.

Eupatoire, eupatoria.  
Euphorbe, eufurbio.  
Euphrase, eufrasia.  
Extraits, extractos.

F

Farines, harinas.  
Fécules, féculas.  
Fenouil, hinojo.  
Fenugrec, alolva.  
Fer, hierro.  
Feve de calabar, haba del calabar.  
Feve de Saint-Ignace, haba de San Ignacio.  
Feve tonka, haba tonka.  
Fiel de bœuf, hiel de toro.  
Figues, higos.  
Figuier, higuera.  
Filipendule, filipéndula.  
Fomentations, fomentos.  
Fongères, helechos.  
Fourmis, hormigas.  
Fragon, brusco.  
Fraisier, fresera.  
Fraxinelle, fraxinela ó dictamo blanco.  
Frêne, fresno.  
Fucus, fuco.  
Fumeterre, fumaria.  
Fumigations, fumigaciones

G

Galanga, galanga.  
Galbanun, galbano.  
Galipot, resina galipot.  
Galeopside, galeopsis.  
Galle, agallas.  
Garauce, rubia.  
Gargarismes, gargarismos.  
Garou, terbisco.  
Gatillier, agno-casto.  
Gayac ó gaiac, guayaco.  
Gélatine, gelatina.  
Gelées, jaleas.  
Genêt, esparto.  
Genévrier, enebro.  
Gentiane, genciana.  
Geranion, geráneo.  
Germandrée, camedrios.  
Gingembre, gengibre.  
Ginseng, ginseng.  
Girofle, clavos de especia.  
Giroflée, alhelí.  
Globulaire, globularia.  
Gluten, glúten.  
Glycérine, glicerina.  
Glycérés ó glycérats, glicerolados sólidos ó blandos.  
Glycérolés, glicerolados líquidos.  
Gommes, gomas.  
Gomme adragante, goma tragacanto.  
Gomme arabique, goma arábica.  
Gomme nostras, goma del país.  
Gommes-résines, gomo-resinas.  
Goudron végétal, brea vegetal ó alquitran.  
Goudron de houille, brea de hulla.  
Gouet, aro.  
Gouttes, gotas.  
Graisses, grasas.  
Gratiolle, graciola.  
Gremil, mijo del sol ó litospermo.  
Grenadier, granado.  
Groseiller, grosellero.  
Guaco, guaco.  
Guanne, guano.  
Guarana, paulinia.  
Gui de chene, visco cuercino ó muérdago.  
Guinauve, malvabisco.  
Gutte, gutagamba.

H

Héliotrope, heliotro po.  
Hépatique, hepática.

Hermodacttes ó hermodactes, hermodáctiles.  
Herniole, herniaria.  
Hièble, yezgos.  
Houblon, lúpulo.  
Houx, acebo.  
Huile, aceite.  
Huiles grasses, aceites grasos.  
Huiles pyrogénées, aceites pirogenados.  
Huiles volatiles, aceites volátiles ó esenciales.  
Hydrogène, hidrógeno.  
Hypochlorites, hipocloritos.  
Hypociste, hipocistidos.  
Hyraceum, hiráceo.  
Hypophosphites, hipofosfitos.  
Hysope, hisopo.

I

Impératoire, imperatoria.  
Indigo, añil.  
Injections, inyecciones.  
Iodates, iodatos.  
Iode, iodo.  
Iodoforme, iodoformo.  
Iodures, ioduros.  
Ipécacuanha, ipecacuana.  
Iris, lirio.  
Ivette, camepíteos.

J

Jacée, yacea.  
Jalap, jalapa.  
Jasmin, jazmin.  
Joubarbe, siemprevivas.  
Jujubes, azufaijas.  
Juleps, juleps.  
Jusquiame, beleño.

K

Kamala, kámala.  
Kermès, kermes.  
Kino, quino.

L

Labdanum ó ladanum, ládano.  
Lactates, lactatos.  
Lactucarium, lactucario.  
Lait, leche.  
Laitue, lechuga.  
Lampourde, lampazo menor.  
Laque, laca.  
Laurier-cerise, laurel cerezo.  
Laurier commun, laurel comun.  
Lavande, espliego.  
Lavement, ayuda ó enema.  
Ledon, ledo.  
Lichen, líquen.  
Lierre comun, hiedra comun ó arborea.  
Lierre terrestre, hiedra terrestre.  
Limaçon, caracol.  
Limonade, limonada.  
Linaire, linaria.  
Lin, lino.  
Liniment, linimento.  
Liqueur, licor, líquido.  
Lis blanc, azucena.  
Liserons, correhuela.  
Livèche, ligustico.  
Lobélie, lobelia.  
Looch, looc.  
Lotion, locion.  
Lupin, altramuz.  
Lycopode, licopodio.  
Lysimaque, lisimaquia.

M

Macis, macías.  
Magnesie, magnesia.  
Magnolier, magnolia.  
Malabathrum, malabatro.

Mandragore, mandrágora.  
Manganates, manganatos.  
Manganèse, manganeso.  
Manne, maná.  
Marjolaine, mejorana.  
Marmelades, mermeladas.  
Marronnier d'Inde, castaño de Indias.  
Marrube, marrubio.  
Mastic, almáciga.  
Masticatoires, masticatorios.  
Mate, té del Paraguay.  
Matico, matico (hojas).  
Matricaire, matricaria.  
Mauve, malva.  
Méhocan, mehocan.  
Médicinier, piñones de las Barbadas.  
Mélilot, meliloto.  
Mélisse, melisa.  
Mellites, melitos.  
Menthe poivrée, menta piperita.  
Menyanthe, trifolio ó trébol acuático.  
Mercure, mercurio.  
Mercure saccharin, azúcar vermífugo.  
Mercuriale, mercurial.  
Meum, meo.  
Miel, miel.  
Milfeuille, milenrama.  
Millepertuis, hipericon.  
Mixtures, mixturas.  
Moelle de bœuf, médula de vaca?  
Molène, gordolobo.  
Monésia, monesia.  
Morelle, yerba mora ó solano negro.  
Morphine, morfina.  
Mou de veau, pulmon de ternera.  
Mouren blanc, pamplina.  
Mousse de Corse, musgo de Córcega.  
Moutarde, mostaza.  
Moxas, moxas.  
Mucilages, mucílagos.  
Mudar, mudar.  
Muguet, lirio de los valles.  
Mures, moras.  
Murier, moral.  
Musc, almizcle.  
Muscade, nuez moscada.  
Myrobolans ó myrobalams, mirobalanos.  
Myrrhe, mirra.  
Myrte, mirto.

N

Naphtaline, naptalina.  
Narcéine, narceína.  
Narcisse, narciso.  
Nard, nardo.  
Naret, nabo.  
Nénufar ó nufar, nenufar ó ninfea.  
Nerprun, espinó cerval.  
Nickel, níquel.  
Micotiane, nicociana.  
Nigelle, neguilla.  
Noisetier, avellano.  
Noix de galle, nuez de agallas.  
Noix vomique, nuez vómica.  
Noyer, nogal.

O

Oeillet, clavel.  
Oignon, cebolla.  
Oufs, huevos.  
Olivan incienso.  
Olivier, olivo.  
Onguents, unguentos.  
Opiats, opiats.  
Opium, ópio.  
Opoponax, opoponaco.  
Or, oro.  
Oranger, naranjo.  
Oranges, naranjas.  
Orcanette, ancusa.  
Orge, cebada.  
Origan, orégano.  
Orme, olmo.  
Orobe, yerros.  
Ortie, ortiga.

Os, hueso.  
Oscille, acedera.  
Oxalates, oxalatos.  
Oxydes, óxidos.  
Oxygène, oxígeno.  
Ozone, ozono.

## P

Pain, pan.  
Pancréatine, pancreatina.  
Pareira brava, butua.  
Pariétaire, paicetaria.  
Parisette, uvas de oso ó de zorra.  
Passerage, lepidio.  
Pastilles, pastillas.  
Pates, pastas.  
Patience, romaza.  
Pavot, adormidera.  
Pecher, albéchigo, melocotonero.  
Pensée savage, pensamiento.  
Pepsine, pepsina.  
Perucaire, perucaria.  
Persil, perejil.  
Pervenche, vinca pervinca.  
Petit-lait, suero.  
Peuplier, álamo negro.  
Phelandrie, felandrio.  
Phosphates, fosfatos.  
Phosphore, fósforo.  
Phosphures, fosfuros.  
Phytolaque, fitolaca.  
Pied de chat, pié de gato.  
Pierre, piedra.  
Pigamon, talictro ó ruibarbo de pobres.  
Pignon de Inde, piñones de la India.  
Piloselle, pelosilla ú oreja de raton.  
Pilules, píldoras.  
Piment de la jamaïque, pimientas de Jamaica.  
Piment des jardicis, pimienta roja.  
Pimprenelle, pimienta menor.  
Pissenlit, taraxacon ó diente de leon.  
Pistaches, alfénsigos.  
Pistaches de terre, cacahuètes.  
Pivoine, peonía.  
Plantain, llantel.  
Platine, platino.  
Plomb plomo.  
Podophylle, podofilo.  
Poirée, acelga.  
Pois ordinaire, guisantes.  
Pois clichés, garbanzos.  
Pois à caudères, guisantes de canterco.  
Poivre, pimienta.  
Poix de Bourgogne, pez de Borgoña.  
Poix noire, pez negra.  
Poix resine, resina comun.  
Polygale polígala.  
Polypode, polipodio.  
Pommade, pomada.  
Pommes, manzanas.  
Pomme de terre, patatas.  
Pouce, piedra pomez.  
Potasse, potasa.  
Potassium, potasio.  
Potentille, potentila.  
Potions, pociones.  
Poudres, polvos.  
Pouliot, poleo.  
Pourpier, verdolaga.  
Prêle, cola de caballo.  
Primevère, primavera.  
Pruneaux, ciruelas.  
Psarale, culen.  
Psylum, zaragatona.  
Pulmonaire, pulmonaria.  
Pulpes, pulpas.  
Pyrèthre, pelitre.  
Pyrole, pirola.  
Pyrothonide, pirotonido.

## Q

Quassie, cuasia.  
Quillai savoneux, quillai jabonoso.

Quinine, quinina.  
Quinquinas, quinas.  
Quintefenille, cinco en rama.

## R

Raifort sauvage, rábano rusticano.  
Raisius de corinthes, pasa de corinto.  
Rathanhia, ratania.  
Reine des prés, reina de los prados.  
Régliasse, regaliz.  
Renouée, sanguinaria mayor.  
Renoncules, radúnculos.  
Resines, resinas.  
Rhapontic, rapóntico.  
Rhubarbes, ruibarbos.  
Ricin, ricino.  
Riz, arroz.  
Robs, robs.  
Rocou, achiote.  
Romariu, romero.  
Rouce, zarzamora.  
Roseau, caña.  
Rose, rosa.  
Rose trémiere, malva rosa.  
Rossolis, yerba de la gota (drosera).  
Rue, ruda.

## S

Sabine, sabina.  
Saccharolés, sacarolados.  
Saccharures, sacaruros.  
Safran, azafran.  
Sagapenum, sagapeno.  
Sagou, sagú.  
Salicaire, salicaria.  
Salep, salep.  
Salsépareille, zarzaparilla.  
Sandaraque, sandaraca.  
Sang, sangre.  
Sangdragon, sangre de drago.  
Sangsues, sanguijuelas.  
Sanicle, sanícula.  
Santal, sándalo.  
Santoline, santolina.  
Santonine, santonina.  
Sapin, abeto.  
Saponaire, saponaria.  
Sarcocolle, sarcocola.  
Sarracenie, sarracenia.  
Sarriette, ajedrea.  
Sassafras, sasafrás (leño).  
Sauge, salvia.  
Saulle, sauce.  
Savon jabon.  
Saxifrage, saxifraga.  
Scabieuse, escabiosa.  
Scammonée, escamonea.  
Sceau de Salomon, sello de Salomon.  
Schœnanthe, esquenante.  
Scille, escila.  
Scolopendre, escolopendra.  
Scordium, escordio.  
Scorsoniere, escorzonera.  
Scrofulaire, escrofularia.  
Seche, jibia.  
Seigle, centeno.  
Sel, sal.  
Semen-contra, santónico.  
Séné sen.  
Seneçon, senecio.  
Serpentaire, serpentaria.  
Serpolet, serpol.  
Sesame, sésamo.  
Seseli, cominos rústicos.  
Silice, sílice.  
Simarouba, simarruba.  
Sirop, jarabe.  
Sodium, sodio.  
Solutés, soluciones.  
Sorbier, serbal de los cazadores.  
Souchet, juncia.  
Souci, caléndula.  
Soude, sosa.  
Soufre, azufre.  
Sparadraps, espadrapos.

Sperme, esperma.  
Spigèlie, espigelia.  
Squine, raíz de china.  
Staphisagre, estafisagria.  
Storax, estoraque.  
Stramoine, estramonio.  
strychninne, estricnina.  
Styrax liquide, estoraque liquido.  
Sucs, zumos.  
Succin, succino.  
Sucre, azúcar.  
Suie, hollin.  
Suif, sebo.  
Sulfates, sulfatos.  
Sulfites, sulfitos.  
Sulfures, sulfuros.  
Sumac, zumaque.  
Suppositoires, supositorios ó calas.  
Sureau, saúco.

## T

Talc, talco.  
Tamarin, tamarindos.  
Tamarisque, tamarisco.  
Tanaisie, tanaceto.  
Tannates, tanatos.  
Tapioca, tapioca.  
Tartrates, tartratos.  
Teintures, tinturas.  
Térébenthine, trementina.  
Thapsie, tapsia.  
Thé, té.  
Thuya, tuya.  
Thym, tomillo.  
Tilleul, tilo.  
Tisanes, tisanas.  
Topiques, tópicos.  
Tormentille, tormentila.  
Tournesol, tornasol.  
Trochisques, trociscos.  
Troène, aligustre.  
Turbit, turbit.  
Tussilage, tusilago.  
Typha, tifa.

## U

Ulmaire, reina de los prados.  
Urates, uratos.  
Urée, urea.  
Urine, orina.

## V

Valériانات, valerianatos.  
Valériane, valeriana.  
Vanille, vainilla.  
Vératrine, veratrina.  
Verge d'or, vara de oro.  
Vermiculaire brulante, sedo acre.  
Veronique, verónica.  
Verveine, verbena.  
Vesicatoire, vejigatorio.  
Vétiver, vetiver.  
Vigne, vid.  
Vin, vino.  
Vins médicinaux, vinos medicinales.  
Vinaigre, vinagre.  
Violette, violeta.  
Vipère, víbora.  
Viperine commune, viborera.  
Vomiquier, nuez vómica.  
Vulvaire, vulvática.  
Winter, winter.

## Y

Yèble, yezgos.  
Yeux d'écrevisses, ojos de cangrejos.

## Z

Zédoaire, zedoaria.  
Zinc, zinc.

**CORRESPONDENCIA.**

**FACULTATIVA.**

*Pontevedra.*—A. E. L.—Para contestar á V. con algun acierto, sería necesario conocer ante todo la magnitud de la molienda que se propone hacer, pues de otro modo no podemos calcular si deberá ser el molino movido por vapor, por caballerías ó de otro modo. También se necesita saber si se propone V. simplemente moler el grano y entregarlo á los maquileros solamente molido, ó si desea hacer la separacion de la harina por medio de un cedazo simple ó clasificador.

Otro dia contestaremos á las otras dos consultas que se sirve hacernos.

*Dolar.*—J. L. R.—El dorado de la plata y del cobre á fuego es un procedimiento que se ha hecho ya algo antiguo. Para este dorado se emplea una amalgama de una parte de oro por 8 ó 9 de mercurio. Primeramente se calienta al rojo el metal para destruir los cuerpos grasos de que pueda estar cubierto; despues se le limpia metiéndolo en una disolucion débil de ácido sulfúrico, se lava, se seca y se frota con salvado ó con serrin de madera.

Luego se frota de nuevo con una disolucion también diluida de nitrato de mercurio, y hecho esto, se aplica con una brocha una cierta cantidad de la amalgama de oro y de mercurio pulverulenta. Despues de extendida uniformemente la amalgama se calienta la pieza, y entonces se volatiliza el mercurio con el calor, y queda el oro solo en la superficie del metal de un color pardo oscuro. Al salir del fuego, unos hacen hervir la pieza en agua, otros en una decocion de regaliz, y otros en la de harina de marron de India, y todos la frotan para limpiarla. Para dar á la pieza el verdadero color de oro, hay que cubrirla de una mezcla cocida, compuesta de sal de nitro y de alumbre, exponiéndola al fuego, lavándola con agua caliente y enjugándola, y en seguida se bruñe con los bruñidores ordinarios.

*Carrion de los Céspedes.*—J. de P.—Para decir á V. cómo pudiera quitar la humedad de la habitacion que indica, sería preciso conocer primero de dónde procede la humedad, si consistia en que la habitacion está más baja que el terreno, si hay alguna cañería de agua próxima que pueda prestarle humedad, ó si las arenas con que esté hecho el mortero de los muros ó del enfoscado son salitrosas. Si la habitacion está más baja que el terreno, habría que descubrir por fuera el muro hasta el nivel del piso de la habitacion, y revestir de portland y arena mezclados el trozo de muro descubierto, volviendo á cubrir despues lo que se haya descubierto. Si la humedad es solo en el interior, se puede, si no alcanza mucha altura, poner el mismo revestimiento hidráulico por dentro.

Para el piso de la azotea puede V. entablar sobre los maderos con tablas machihembradas de tres cuartos á una pulgada de grueso, poner sobre ella la alcatifa ó ligero relleno de escombros pulverulentos para sentar la solería y sentar ésta con mortero hidráulico, poniendo en esta forma dos solerías de baldosas, no muy gruesas, una sobre otra. Las maderas convendrá alquitranarlas antes de sentar las solerías.

*Quilós.*—J. A. M.—Difícil es comunicar al jabon sistema «mixto» una coloracion igual al de la muestra que ha mandado; porque este color es debido á la grasa que forma su base; sin embargo, puede V. combinar un kilogramo de aceite de palma dorado con un gramo de azul Ultramar en polvo; si fundida la grasa y mezclado el azul no diese un tinte verde amarillento, debe añadir de una ú otra materia colorante hasta conseguirlo. Este preparado, adicionado á una operacion, dará un matiz, si no igual, muy aproximado á lo que desea.

Celebramos mucho que haya gustado tanto á sus consumidores el jabon de este sistema; es seguro que cuando sea bien conocido en esa comarca, ha de ser muy solicitado.

También hemos recibido la muestra del jabon semi-cocido, y encontramos que está bien. Para que este jabon empaste perfectamente, es preciso que la lejía no esté carbonatada, lo cual se evita disolviendo la sosa, cuando más con un dia de antelacion.

En el núm. 247 de esta REVISTA nos ocupamos de este asunto.

Los sintomas característicos del punto de coccion son fijos: la vasta algo fria no se pega á los dedos cuando entre ellos se comprime; y su agradable olor, que algunos autores dicen asimilarse á la violeta, es también un indicio bien seguro.

Si el jabon queda con pocas lejías por efecto de una prolongada coccion, no hay dificultad en añadir alguna de 180 á 200 si la pasta presenta

señales de flojedad, ó sea cuando las partículas se dilatan y tienden á unirse unas á las otras; y de 60 á 80 si, por el contrario, el grano fuese muy menudo. En ambos casos conviene disolver en la lejía una poca de sal.

Se remitirán sus encargos tan pronto como nos sean entregados.

**ADMINISTRATIVA.**

*Vitoria.*—R. J. de B.—Recibida carta órden de diez pesetas, renovada la suscripcion y remitidos los tomos de regalo.

*Escombreras.*—D. G.—Remitidos segunda vez los números que reclama.

*Albondon.*—M. S. y G.—Cambiadas las señas.

*Corme.*—J. L. P.—Recibidos los sellos y mandados los números y tomos.

*Barcelona.*—G. R. R.—Recibidos los sellos en pago de su suscripcion.

*Leon.*—F. P.—Recibidos los sellos que remite, y enviados los tomos encuadernados.

*Cáceres.*—L. Q. C.—Recibida la libranza y sellos, tomada nota de su suscripcion desde 1.º de Octubre, y remitidos los tomos de regalo.

*Rubielos de Mora.*—J. G. C.—Remitido el número y los tomos, y en la Correspondencia directiva verá la contestacion á su consulta.

*Jumilla.*—C. L. J.—Recibida la libranza y sellos, y tomada nota de la suscripcion por 6 meses, y remitidos los tomos de regalo.

*Noya.*—E. H. G.—Recibida la libranza, renovada su suscripcion por un año, y remitidos los tomos de regalo.

*San Javier.*—M. R.—Recibida la libranza, renovada la suscripcion y enviados los tomos de regalo.

*Bilbao.*—A. G.—Ampliada la suscripcion hasta fin de Diciembre.

*Carrion de los Céspedes.*—J. de P.—Servido el número que reclama, y en la Correspondencia directiva irá la contestacion á su consulta.

*Bilbao.*—G. G.—Remitido el número que reclama y tomo de regalo.

**PATENTES DE INVENCION  
MARCAS DE FÁBRICA**

(Baratura, actividad, formalidad).  
**S. POMATA. Acuerdo, 6, MADRID.**

**¡REVOLUCION!**

JABON INGLÉS, DE GOMA Ó ENCOLADO.

Enseñanza práctica de este sistema de fabricacion. Produce el mejor jabon y da más rendimiento que ninguno.

Precios y condiciones ventajosas.  
**M. Llofriu, fabricante, Eguilaz, 5, Madrid.**

**DESCUBRIMIENTO CONTRA LAS CALENTURAS**

Lo son las **Píldoras antipalúdicas** de Carrasco, preparadas con arreglo á una Ley científica á cuyo conocimiento ha tenido la suerte de llegar el autor. A este gran mérito reunen la ventaja de ser mucho más económicas que todas sus similares conocidas, sobre las cuales tiene también una superioridad indiscutible en virtud terapéutica, que resulta verdaderamente específica para la curacion radical de las fiebres intermitentes en todos sus períodos y manifestaciones, las perniciosas inclusive. Su accion es rigurosamente eficaz y matemática contra el miasma palúdico.

Caja grande, 3 pesetas.—Idem pequeña, 1,50 idem.

**Puntos de venta:** En la farmacia del autor, Francisco Carrasco de la Sagra, establecida en Navas de San Juan (Jaen). Los señores médicos que le manden letra o sellos por valor de tres pestas, recibirán á vuelta de correo una caja de cada tamaño, en calidad de regalo la pequeña.

En Madrid, D. Emilio G. de Salas, Hortaleza, 86, farmacia del Dr. Argenta, y en la Asociacion Farmacéutica Matritense, Pretil de los Consejos, 5.

En Barcelona, D. Ramon Marqués y Matas, Hospital, 109, farmacia, y en la Sociedad Farmacéutica Española, Tallers. 22.

Además pueden vender las **Píldoras antipalúdicas** todos los farmacéuticos, á quienes se hará un buen descuento, proporcionado á la importancia del pedido.

El 10 por 100 del producto de la venta de estas píldoras, lo destina su autor á engrosar las suscripciones abiertas contra Alemania.

**PRENSAS "SANSON" PARA VINO Y ACEITE**

Incubadoras Rouiller Arnoult. Máquinas de calar y accesorios. Alambiques Valyn. Pulsómetros para elevacion de aguas y riegos. Máquinas de serrar y escoplear. Máquinas para toda clase de industrias.

**HESLET Y HERMANO**  
ESPOZ Y MINA, 13, MADRID

**MANUAL DE CORTE Y CONFECCION**

DE VESTIDOS DE SEÑORA Y ROPA BLANCA

POR

**D. CESAREO HERNANDO DE PEREDA**

Declarada de texto

por la Direccion de Instruccion pública en 18 de Abril de 1832, segun Real órden de 12 de Junio del mismo año, publicada en la *Gaceta* de dicho dia

OBRA DEDICADA Á LAS MAESTRAS DE ESCUELA

DIRECTORAS DE COLEGIOS

MODISTAS, COSTURERAS Y ALUMNAS DE LAS ESCUELAS NORMALES

**Segunda edicion**

Corregida y aumentada con nociones de confeccion planchado y modelos de última novedad, bajo el título de *Lecciones de Corte de Vestidos para la Mujer, etc.*

Se halla de venta en esta Administracion, calle del Doctor Fourquet, número 7, al precio de 6 rs. en rustica y 8 en tela.

82 tomos publicados.

# BIBLIOTECA ENCICLOPÉDICA POPULAR ILUSTRADA

ESCRITA POR  
NUESTRAS NOTABILIDADES CIENTÍFICAS, LITERARIAS, ARTÍSTICAS É INDUSTRIALES  
RECOMENDADA POR LA SOCIEDAD ECONÓMICA MATRITENSE  
y favorablemente informada por  
LAS ACADEMIAS DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES  
DE LA HISTORIA, DE CIENCIAS MORALES Y POLÍTICAS  
Y EL CONSEJO DE INSTRUCCION PÚBLICA

## CATÁLOGO DE LAS OBRAS PUBLICADAS

De Artes y Oficios.

- Manual de Metalúrgia*, tomos I y II, con grab., por don Luis Barinaga, Ingeniero de Minas.
- *del Fundidor de metales*, un tomo, con grabados, por D. Ernesto Bergue, Ingeniero.
  - *del Albañil*, un tomo con grabados, por D. Ricardo M. y Bausá, Arquitecto (*declarado de utilidad para la instruccion popular*).
  - *de Música*, un tomo, con grabados, por D. M. Blazquez de Villacampa, compositor.
  - *de Industrias químicas inorgánicas*, tomos I y II, con grabados, por D. F. Balaguer y Primo.
  - *del Conductor de máquinas tipográficas*, tomos I y II, con grabados, por M. L. Monet.
  - *de Litografía*, un tomo, por los señores D. Justo Zapater y Jareño y D. José García Alcaráz.
  - *de Cerámica*, tomo I, con grabados, por D. Manuel Piñon, Director de la fabrica *La Alcudiana*.
  - *de Galvanoplastia y Estereotipia*, un tomo, con grabados, por D. Luciano Monet.
  - *del Vidriero, Plomero y Hojalatero*, un tomo, por D. Manuel Gonzalez y Martí.
  - *de Fotolitografía y fotograbado en hueco y en relieve*, un tomo, por D. Justo Zapater y Jareño.
  - *de Fotografía*, un tomo, por D. Felipe Picatoste.
  - *del Maquero*, un tomo, con grabados, por D. Eugenio Plá y Rave, Ingeniero de Montes.
  - *del Tejedor de paños*, 2 tomos, con grabados, por D. Gabriel Gironi.
  - *del Sastre* tomos I y II, con grabados, por D. Cesáreo Hernando de Pereda.
  - *de Corte y confeccion de vestidos de señora y ropa blanca*, un tomo, con grabados, por D. Cesáreo Hernando de Pereda.
  - *del Cantero y Marmolista*, con grabados, por don Antonio Sanchez Perez.
- Las Pequeñas industrias*, tomo I, por D. Gabriel Gironi.
- De Agricultura, Cultivo y Ganadería.
- Manual de Cultivos agrícolas*, un tomo, por D. Eugenio Plá y Rave, (*declarado de texto para las escuelas*).
- *de Cultivos de árboles frutales y de adorno*, un tomo, por el mismo autor.
  - *de Árboles forestales*, un tomo, por el mismo.
  - *de Sericicultura*, un tomo, con grabados, por don José Galante, Inspector, Jefe de Telégrafos.
  - *de Aguas y Riegos*, un t.º, por don Rafael Laguna.
  - *de Agronomía*, un tomo, con grabados, por D. Luis Alvarez Alvistur.
  - *de vadas é ingertos de árboles frutales y forestales*, un tomo, por D. Ramon Jordana y Morera.
  - *de la cria de animales domésticos*, un tomo, por el mismo.

De Concimientos útiles.

*Manual de Física popular*, un tomo, con grab., por D. Gumersindo Vicuña, Ing. industrial y Catedrático

Los tomos constan de unas 256 páginas si no tienen grabados. y sobre 240 si los llevan, en tamaño 8.º francés, papel especial, *higienico para la vista*, encuadernados en rústica, con cubiertas al cromo.

Precios: 4 rs. tomo por suscripcion y 6 rs. los tomos sueltos en rústica.

— 6 " " " y 8 " " " en tela.

IMPORTANTE.—A los Suscritores á las seis secciones de la BIBLIOTECA que están corrientes en sus pagos, se les sirve gratis la preciosa y utilísima REVISTA POPULAR DE CONOCIMIENTOS ÚTILES, única de su género en España, que tanta aceptacion tiene, y publica la misma Empresa.

Direccion y Administracion, Calle del Doctor Fourquet, 7, Madrid

- Manual de Mecánica aplicada*. Los flúidos, un tomo, por D. Tomás Ariño.
- *de Entomología*, tomos I y II, con grabados, por don Javier Hoceja y Rosillo, Ingeniero de Montes.
  - *de Meteorología*, un tomo, con grabados, por don Gumersindo Vicuña.
  - *de Astronomía popular*, un tomo, con grabados, por D. Alberto Bosch, Ingeniero.
  - *de Derecho Administrativo popular*, un tomo, por D. F. Cañamaque.
  - *de Química orgánica*, un tomo, con grabados, por D. Gabriel de la Puerta, Catedrático.
  - *de Mecánica popular*, un tomo con grabados, por D. Tomás Ariño, Catedrático.
  - *de Minerología*, un tomo, con grab., por D. Juan José Muñoz, Ingeniero de Montes y Catedrático.
  - *de Extradicciones*, un tomo, por D. Rafael G. Santisteban, Secretario de Legacion.
  - *de Electricidad popular*, un tomo, con grabados, por D. José Casas.
  - *de Geología*, con grabados, por D. Juan J. Muñoz.
  - *de Derecho Mercantil*, un t., por D. Eduardo Soler.
  - *Geometría Popular*, un tomo, con grabados, por D. A. Sanchez Perez.
  - *de Telefonía*, un tomo, con grabados, por D. José Galante y Villaranda.

*El Ferro-carril*, 2 tomos, por D. Eusebio Page, Ingeniero.  
*La Estética en la naturaleza, en la ciencia y en el arte*, un tomo, por D. Felipe Picatoste.

*Diccionario popular de la Lengua Castellana*, 4 tomos, por el mismo.

De Historia.

- Guadalete y Covadonga*, páginas de la historia patria, un tomo, por D. Eusebio Martinez de Velasco.
- Leon y Castilla*, un tomo, por el mismo autor.
- La Corona de Aragon*, un tomo, por el mismo autor.
- Isabel la Católica*, un tomo, por el mismo autor.
- El Cardenal Jimenez de Cisneros*, un tomo, por el mismo.
- Comunidades, Germanías y Asonadas*, un t., por el mismo.
- Tradiciones Españolas. Valencia y su provincia*, tomo I, por don Juan B. Perales.
- — *Córdoba y su provincia*, un t.º, por D. Antonio Alcalde y Valladares.

De Religión.

*Año cristiano*, novísima version del P. J. Croisset, Enero á Diciembre, por D. Antonio Bravo y Tudela.

De Literatura.

- Las Frases Célebres*, un tomo, por D. Felipe Picatoste.
- Novésimo Romancero español*, tres tomos.
- El Libro de la familia*, un tomo, formado por D. Teodoro Guerrero.
- Romancero de amor*, un tomo, formado por D. Cesáreo Fernandez Duro
- Las Regiones Heladas*, por D. José Moreno Fuentes y don José Castaño Pose.
- Los Doce Alfonsos*, por D. Ramon Garcia Sanchez.