

EL ECO DE CARTAGENA.

Jueves 8 de Mayo de 1879.

TEATRO MAIQUEZ.

DESPEDIDA DE LA COMPAÑIA

ULTIMA DE ABONO.

LA ESPOSA DEL VENGADOR.

EL CONDE PATRICIO.

INGERTO DE LOS DIENTES.

Se debió al doctor Magitot la noticia de varios hechos interesantes de ingerto de los dientes. Puede éste dividirse en tres categorías. La primera comprende los ingertos de dientes arrancados de sus alvéolos y vueltos a plantar en seguida ó pasado más ó ménos tiempo. La segunda se refiere á la trasplatación de dientes de uno á otro alvéolo del mismo ó de otro sujeto. En la tercera se incluyen los ingertos de dientes en puntos del cuerpo, distintos de los mandibulares (ingertos heterópodos.)

El Sr. Magitot se limita á la segunda categoría combinándola con la disección, á fin de lograr la conservación de un diente enfermo, después de alimentar fuera de su alvéolo la parte que tenga dañada.

La primera tentativa de este género pertenece á Delabarre, quien despus de sacar un diente que causaba abscesos y fistulas, separó una parte de su raíz y le volvió á colocar obteniendo un éxito completo; y fué el segundo en este camino el profesor Alquié de Montpellier, quien curó en 1858 por el mismo procedimiento una fistula antigua de la barba.

El Sr. Magitot ha hecho sobre este punto numerosos experimentos, que le permiten establecer las reglas siguientes:

La indicación quirúrgica del ingerto combinada con la resección, atribuya esencialmente en el diagnóstico de una lesión especial de la raíz de los dientes, caracterizada por la periostitis crónica del vértice, es decir, inflamación de la hoja perióstiva, denudación y necrosis del cemento subyacente y reabsorción del marfil. Es una especie de mortificación del vértice de la raíz.

El proceso morboso consiste en una serie de accidentes particulares: hemones de las encías ó de la cara, denudaciones necróticas del borde alveolar, fistulas mucosas cutáneas. Los accidentes, ora socrónicos, ora intermitentes, y abandonados á sí mismos, pueden traer graves consecuencias, deformidades y cicatrices

en la cara, y síntomas generales que lleguen á poner en peligro hasta la vida de los enfermos.

El objeto terapéutico, en vista de una lesión tan definitiva, es la supresión del vértice radicular mortificado, que hace el papel de espina inflamatoria.

Para practicar esta operación, se extrae el diente, se separa la porción alterada; se le vuelve á implantar inmediatamente, tomando ántes, si es necesario, la precaución de lavar el pus, separar secuestro obturar los orificios de caries, etc.

Los cuidados consecutivos consisten á la aplicación, á veces precisa de un aparato contentivo, el desahúe del foco y así las fistulas y la ablación de porciones alveolares mortificadas.

Con este procedimiento operatorio ha obtenido el Sr. Magitot en 62 operaciones, 57 éxitos completos, ó sea en una proporción de 92 por 100.

«Siglo Médico.»

MISCELANEA.

La importancia que el velocípedo va tomando como medio ordinario de locomoción se demuestra por las reglas que el centro de administración local de Inglaterra acaba de dictar, de conformidad con una ley hecha en la última legislatura. Por ella se prohíbe á los velocipedistas transitar por calzadas, calle ó paseo reservados para los caminantes á pié.

Se les obliga á poner en el aparato desde anochecho, una lámpara ó luz, suficiente para indicar su aproximación; avisar á razonable distancia para ser oídos por los conductores de carruaje ó de caballerías y siestos mostrasen temor de que las caballerías se asustasen, el velocipedista deberá desmontar hasta que se les haya adelantado.

El contraventor á estas disposiciones es castigado con multas hasta de dos libras.

Recetas para la fabricación de licores. — Generalmente, las dosis que daremos son para obtener 10 litros de licor; por lo tanto, para 5 litros se tomará la mitad; para 20 litros el doble, aumentando ó disminuyendo las dosis según la cantidad que se desee fabricar. — Rom ó Rhum de Jamaica. — Este precioso licor, que creemos beberlo bueno y que rara vez se encuentra puro en el comercio, es imitado y fabricado de la manera siguiente por muchos licoristas.

Se toman: Higos secos, 30 gramos. Pasas, 30 id.

Cuero adobado, 4 id.

Pimiento de la Jamaica, 1 id.

Azafrán estropeado, 0' 27 centigramos.

Alcohol de 22.º, 1 k. 60 gramos.

Se machacan los higos y las pasas; córtese el cuero ó suela en virutas delgadas; trítrese la pimienta y el azafrán, poner á macerar ó sea en infusión, el todo en el alcohol durante quince días, cuidando de agitarla de vez en cuando.

Después de lo cual se filtra y se pone en botellas que se tapan y lacrarán con buen cuidado.

El punto habitado de la tierra que se halla á mayor altura sobre el nivel del mar, es la estación meteorológica de Pike's Peak en las Montañas Pedregosas (Colorado.)

Dicha estación, establecida en 1873 por el gobierno de los Estados Unidos para el servicio de las señales, se halla admirablemente situada y muy dispuesta para las observaciones científicas. Tres oficiales pasan todo el año en el vértice del pico, cuya altitud es de 14 336 piés. Ocupan una casa de piedra que tiene cuatro habitaciones.

En aquellas elevadas regiones no existe huella alguna de vegetación. En Pike's Peak es donde ha sido mejor observado el último eclipse de sol.

Por la utilidad que puede prestar á las familias, damos á nuestros lectores, traslado del siguiente método de hacer colada pronto y económicamente:

Disolver en 15 litros de agua 460 gramos de jabón á un color bastante fuerte y hasta que la mano no pueda resistirlo. Añadir á esa disolución una cucharada de trementina y tres de amoniaco líquido; se agita todo suficientemente, se mete la ropa en una cubeta y en seguida se echa encima dicha disolución, cerrando herméticamente la vasija y teniendo cuidado de agitarla con frecuencia. Al cabo de tres horas se saca la ropa pasándola por agua fría como de costumbre, poniéndola luego á secar.

Este baño puede servir nuevamente sin añadir no más que media cucharada de amoniaco.

Con este método se ahorra tiempo y dinero, la ropa no se destruye, por cuanto no hay necesidad de frotarla ni golpearla, y queda de una blanqueura estremada.

La acción de la trementina y amoniaco es muy activa, y, como se acaba de decir, no destruye la ropa.

Se advierte que cuando la ropa se seca desaparece el olor de la trementina y el amoniaco se evapora.

Este método se está aplicando con grande éxito en Bélgica, Inglaterra y Francia.

Alfileres. — En los tiempos antiguos usaban las mujeres ciertos alfileres para adorno y para asegurar el cabello, los cuales eran de oro, plata, marfil ú otras materias, y de diferentes hechuras.

Los alfileres modernos de metal empezaron á usarse en Inglaterra por los años 1483 según unos y hacia el de 1569 según otros. Los primeros que se inventaron fueron los de dos piezas ó cabeza postiza, y más tarde los de cabeza sólida ó de una sola pieza. Los alfileres se fabrican manualmente y con máquinas. En donde los hacen á mano es tal la habilidad y rapidez de los obreros que en un taller de catorce personas, hombres, mujeres y niños, hacen al día 100.000 alfileres. La fabricación manual comprende varias operaciones, que son enderezar el hilo metálico; aguzarle; cortarle, retorcerle para hacer las cabezas; sección de las cabezas; recorte de las mismas; darle forma; desoxidarlas; blanquearlas ó cubrirlas de estaño; lavarlas; secarlas y pulirlas con saibado; separarlas del saibado; picar el papel en que se han de colocar; y colocarlas prendidas en las papeles. Con las principales máquinas que se inventaron para hacer alfileres, sólo se ejecutaban algunas de las operaciones indicadas; pero hoy se hacen todas, inclusive la rotación en los papeles. El primer aparato completo para esta fabricación fué debido á M. Loumel Wilman Wright, de Londres, habiendo actualmente llegado á tal grado de perfección, que su producción puede ascender á 6.000 alfileres por hora, ó sea 72.000 por día de doce horas, y 500.000 por semana. Se ha calculado que las diferentes fabricas de alfileres de Inglaterra producen mas de 20 millones de ellos diariamente.

La estadística comercial de Holanda, muestra que la exportación de cebollas de tulipanes, durante los 16 años transcurridos desde 1864 á 1876, asciende á 19 millones y medio de florines holandeses, ó sea 160 millones de reales, lo que dá un término medio de 10 millones de reales por año. Resulta que el valor de esta exportación ha ido aumentando de año en año: de manera que el correspondiente al de 1876 se aproxima á 24 millones de reales. El último catastro formado, al cultivo del tulipán, de los jacintos y de otras bulbosas 240 hectáreas, situadas la mayor parte en las cercanías de Egmont, Belsen, Haarlem, Schote, etc.; pero además de estas localidades donde se cultiva en grande la cebolla, existen en todo el territorio holandés multitud de pequeños terrenos, en los cuales el tulipán y el jacinto son cultivados con esmero y con el éxito que los anteriores datos revelan.