

AÑO XXI.—NÚM. 6078

15 DE SETIEMBRE DE 1881.

REDACCION, MAYOR 24.

EL ECO DE CARTAGENA.

Jueves 15 de Setiembre de 1881.

EL MELOCOTON.

El melocoton ha aparecido en el mercado, y, por lo tanto, es oportuno hablar de tan exquisita fruta.

El melocoton, «amygdalus persica», de la familia de las rosáceas, procede de Persia, en cuyo país se creyó durante muchos siglos que era un veneno mortal, á causa, sin duda, de que las condiciones de dicho fruto distan mucho de valer en el lugar de su origen lo que han llegado á valer en otras partes.

Desde los tiempos más remotos, los chinos han tenido en gran estima el melocoton. En China se ofrece recíprocamente el melocoton natural ó imitado en porcelana, como una prueba de simpatía, y los artistas del Celeste imperio le hacen figurar en el decorado de las habitaciones y de los muebles. No obstante, los poetas suponen que lo mismo pueden dar la muerte que la inmortalidad.

Pero dejemos á un lado á los persas, á los chinos y á sus poetas, y proclamemos al melocoton como la reina de las frutas.

El melocoton es agradable á la vista, al tacto, al olfato y al gusto. Su piel es fina ó basta, aterciopelada ó lisa, blanca, amarilla, violada ó roja, y con frecuencia de dos colores, uno de los cuales es más intenso que el otro, según la parte por donde le ha dado el sol. La carne es más ó menos succulenta y de color blanco, rojo ó amarillo, más pronunciado cuanto al hueso.

El melocoton, analizado por M. Du m. s., ha dado 80 partes de agua, 11 de azúcar, 5 de goma, 1 de ácido málico y 3 de materias colorantes.

Se ha discutido mucho acerca del valor digestivo del melocoton; pero todo cuanto se ha dicho contra él es común á las demás frutas que, comidas moderadamente, son útiles en la presente estación.

El melocoton maduro es sabroso y refrescante, pero no conviene indistintamente á todos los estómagos. Debe aconsejarse su uso á los diabéticos, á los biliosos y á los sanguíneos, y arreglado con vino y azúcar puede comerse en abundancia sin temor de ningún género.

No conviene comer la almendra del melocoton, que contiene ácido prúsico, principio que también se encuentra en las hojas.

Veamos ahora, en breves palabras, cuales son los usos del melocotonero, en medicina.

Empecemos por decir que á altas

dosis, tanto las hojas y las flores como la almendra, pueden, á causa del ácido cianhídrico que contienen, producir el envenenamiento.

La ciencia registra algunos casos de intoxicación entre los niños y aún entre los adultos á quienes se había hecho tomar como vermífago un cocimiento de flores de melocotonero.

El médico Roques quiso en cierta ocasión experimentar, en su propia persona, el efecto purgante de dichas flores, á cuyo fin tomó una porción de ellas mezcladas con una ensalada de achicorias.

Al cabo de cuatro horas sintió náuseas y sudores fríos, y tuvo que apelar al éter y al ópio para detener tales síntomas.

Es posible, según el parecer del doctor Cazin, que Roques se hubiese ocasionado una indigestión al suspender la sensibilidad del estómago por la acción del ácido cianhídrico, lo cual haría poco concluyente el experimento.

Sea como quiera, es indudable que las hojas, las flores y la almendra del melocoton deben ser administradas con suma cautela á los niños.

Las flores y las hojas de melocotonero son vermífugas, y todo el mundo conoce la propiedad laxante del jarabe de flor de melocotonero, tan usado en la medicina de los niños y que en otro tiempo estaba en gran boga, sobre todo, durante el siglo XVII.

En las enfermedades de los riñones y en las afecciones de las vías urinarias, se usa algunas veces el cocimiento de hojas de melocotonero.

Dower las consideraba como un específico contra la piedra.

Pero no vayamos tan lejos y digamos que el agua destilada de almendras amargas, unida á la infusión de flores de melocotonero, puede calmar con frecuencia los dolores nefríticos y mexicales.

Entre los numerosos remedios contra la coqueluche, figura la infusión de las mencionadas flores. Pero esto no deja de ser una broma de mal género.

Muchos autores han recomendado las hojas de melocotonero contra las fiebres intermitentes, y pretenden haber alcanzado por este medio excelentes y provechosos resultados. No diremos que no. Pero conviene no tener una confianza absoluta en este medicamento, y apelar en semejante caso al su feto de quinina y... lo que es mejor aun, al médico.

E. DECAINE.

PRODUCCION DEL CAFÉ.

Está tan generalizado el uso del café, que creemos de interés reseñar algunos datos de la producción de este

producto, que para muchas personas constituye un artículo de primera necesidad.

Entre los países de más producción figura el Brasil, cuya cosecha anual se estima en unos seis millones de sacos, procedentes en su mayor parte de las plantaciones de Rio Janeiro, Santos Ceara, y Balsia, cuya cantidad unos cuatro millones son importados con destino á Europa y América del Norte.

Las colonias holandesas de la India producen también buenas cosechas de este grano, que agregados á los procedentes de Java, Sumatra, islas célebres y demás colonias del estrecho de la Sonda, reúnen la importante cantidad de cerca de dos millones de quintales en el año 1878 en igual época, Ceilan produjo 900,000 quintales y las posesiones inglesas de la India vienen produciendo un aumento, en términos que la exportación asciende á unos 400,000 cantidad muy superior á la de 50,000 quintales que correspondieron al año 1856.

En la isla de Hiti, aunque decreciente la producción, todavía alcanzó en el año 1877 la cantidad de 787,735 quintales, Costa Rica tuvo en 1877 una cosecha de 288,045 quintales siendo respectivamente de 209,934, y 16,170 quintales los obtenidos en aquel año en Guatemala y Nicaragua, en cuyos cultivos con muy esmerados y florecientes, contribuyendo á ellos sin duda los premios que el Gobierno concede á los plantadores.

La producción de Puerto-Rico está representada en los años 1875-76 y 77 respectivamente, por 254,634 quintales españoles 295,973 y 136,640 siendo motivada esta disminución que aparece para el último año á la desfavorable temperatura que reinó.

Además merecen estar entre los países productores de la América meridional Venezuela, cuya exportación de café fué de 630,160 quintales solo 1876 y de 683,160 en 1867 y Colombia que remitió á Santander durante el año 1877-78, 250,000 quintales de café.

En el continente africano se practica igualmente el cultivo del café explotándose por una Sociedad inglesa en Liberia, donde se produce café de excelente calidad; así mismo en Jemen hay muchas plantaciones, de las cuales procedieron 77,777 quintales exportados por Aden en el año 1855 y 1856.

El número aproximado se puede estimar la producción total de café en los siguientes quintales.

1.832	19 millones.	
1.844	54	
1.853	57	
1.868	84	
1.870	1.871	75
1.872	1.873	85

1.874	1.875	104
1.86	17.877	106
1.877	1.878	103

MARINA.

Resoluciones tomadas por este Ministerio.

Nombrados alumnos de la Escuela de torpedos los ingenieros segundos D. Nemesio Vicente y D. César Luaces.

Nombrados alumnos de la Escuela de torpedos los cuartos maquinistas D. Manuel Piedra Vazquez, don Ginés Sanchez Gimenez, don José Garcia Hernandez, D. Emitio Bonet y Chapeta y don José Alvarez del Valle.

Cursada á Marina la instancia del teniente de navío D. Pedro Guarro solicitando la cruz de San Hermenegildo.

Idem la del alférez D. Javier Quiroga y Losada solicitando un año de residencia en Madrid y Pontevedra.

Idem la del de igual clase D. José Lopez Gil solicitando un año de residencia en Moron.

Idem la del idem D. Francisco Gutierrez solicitando un año de residencia en Jerez de la Frontera.

Nombrado jefe del negociado del personal de la intervencion del departamento de Cartagena el contador de navío de primera clase D. José Carreras y Perez.

Dispuesto continúe en la comision que desempeña en el extranjero el comandante, capitán D. Joaquin de Ariza é Hidalgo.

Nombrado oficial segundo del ministerio de Marina el comandante D. Julian Sanchez Campos.

Dispuesto embarque en el crucero «Velasco» el primer maquinista de primera clase D. Manuel Martinez Mayobre.

Nombrado para eventualidades del servicio en Cartagena el segundo médico D. Julio Nuñez.

Dos meses de licencia por enfermo para la corte al comisario D. Ramon Soler Spiauba.

Id. para asuntos particulares en la corte al teniente de navío D. Federico Sanchez Parga.

Id. para Cádiz al primer contra-maestre D. Salvador Garcia Rosario.

Un mes de prórroga á la que disfrutó el primer médico D. Alfredo Perez Barnecha.

Dos meses de licencia por enfermo para Alicante al segundo médico don Francisco Martí Turio.

CRONICA.

La fragata *Almansa* que se halla en el Arsenal del Ferrol, en reparaciones, dicen de aquel departamento