Año XVIII. 14 de Marzo 1878. Núm. 5034

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena. Liberato Montelis y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Jueves 14 de Marzo.

El Eco de Cartagena

UN ANTISÉPTICO.

Antiséptico es lo mismo que antipútrido, por lo cual se comprenderá que vamos à tratar de una sustancia que tiene la propiedad de impedir las descomposiciones ó corrupciones de las materias orgànicas.

Un profesor de la Universidad de París, M. Piria, ha encontrado extrayendo el jugo de algunas plantas, una sustancia que llamó «salicina» y de la cual ha derivado un ácido á que ha dado el nombre de «salicílico.»

Parece que las plantas de que se valió para extraer este jugo fueron: la reina de los prados y la corteza del sàuce. Esto ocurrió por el año 1838; y en 1844, los señores Gerhard y Cahours reconocieron el éter methylsalicílico en una esencia muy buscada por los perfumistas: la de Wintergreen. Hoy se obtiene fácilmente el ácido salicílico por el procedimiento de Kolbe, que consiste en tratar el fenato de sodio seco por el ácido carbónico à una temperatura constante entre los 150 y 200 grados Este àcido tiene: 7 moléculas de carbono, 6 de hidrógeno y 3 de oxígeno; es blanco, cristalino, inodoro; provoca el estornudo, muy soluble en el agua templada, en el alcohol y en la glicerina.

M. Schlumberger, químico de Bruselas, dice que este àcido se puede llamar «el enemigo mortal de las fermentaciones»; coagula las materias albuminosas é impide de una manera absoluta la formacion de los bacterios y criptógamas. Los bacterios son millones de millones de animálculos imperceptibles à la simple vista, pero fáciles de estudiar con el auxilio del microscopio, que desempeñan el principal papel en todas las fermentaciones.

Las criptógamas son unas plantas que pertenecen à la familia de los hongos, y que se desarrollan à veces con la fermentacion de ciertas materias. Todos mis lectores habràn podido observar en el pan que se conserva algun tiempo en parajes húmedos unas especies de manchas verdosas y negruzcas que en él se forman, y que vulgarmente se conoce con el nombre de «enmohecimiento», que no son otra cosa que plantas parásitas procedentes de la descomposicion de los elementos que constituyen el pan, fecundado en cierto modo por tanto elemento vivificador como lleva consigo el aire que respiramos. Cuando una fruta se pudre, vemos tambien formarse en ella ciertas manchas de diferentes colores que se asemejan á algodones finísimos sobrepuestos en la corteza; pues eso no es mas que otras plantas criptógamas. El desarrollo de estos sêres se evitaria con el ácido salicílico si pudièramos mezclarlo con las materias alimenticias; él impide absolutamente la accion de la levadura en las soluciones sacarinas, como igualmente paraliza las fermentaciones secundarias y terciarias, tan funesta para la conservacion de las cervezas y los vinos. Cuando se mira al microscopio una gota del jugo de una materia alimenticia en putrefaccion, se percibe un movimento de vida extraordinario, que termina si se mezcla à dicha gota un átomo de âcido salicílico. Todos los infusorios que vivian en el líquido, mueren al solo contacto de este àcido. La putrefaccion de las materias animales cesa al contacto del àcido salicílico, y cuando solo hace poco tiempo que ha comenzado la descomposicion y se advierte por el mal olor, se puede verificar la desinfeccion instantànea con la simple inmersion en una disolucion salicílica.

El Dr. Blois, que ha hecho un trabajo detenido sobre este âcido, dice que bajo el punto de vista de la terapéutica, debe colocarse en parangon con el bromuro de potasio, el cloro, el âcido fénico y los medicamentos màs importantes con que la química ha enriquecido la terapéutica desde hace algun tiempo.

Hablemos ahora de la accion fisiológica del nuevo cuerpo. Se empieza à usarlo como desinfectante en los hospitales. Se recomienda à los médicos y cirujanos para curar las llagas y lavar las úlceras, y bajo este punto de vista es muy útil en los partos. Puede tambien emplearse en disolucion con el aceite ó la glicerina para impedir el desarrollo de la gangrena.

Los doctores Wagner y Fonthein, médicos famosos, han tratado de curar la enfermedad llamada «diptheria» con este ácido. Los resultados no han podido ser más satisfactorios, porque los casos más graves à los ocho dias, y los de poca importancia al cabo de tres ó cuatro, han desechado completamente el mal. Sabiendo que la diptheria es una enfermedad que previene de una planta paràsita que se desarrolla en la lengua y boca, se comprende este resultado en su curacion, teniendo el âcido salicílico la propiedad de matar los gérmenes vitales de estos parásitos. Basta para obtener tal resultado el enjuagarse continuamente con una disolucion compuesta de un gramo de ácido salicílico en 100 gramos de agua ligeramente alcoholizada, y tomar tambien este medicamento interiormente cada tres horas, bebiéndose al efecto el líquido que cabe en una cucharita de café.

Se recomienda igualmente este medicamento para los reumatismos; y el doctor Skicker, que ha hecho los primeros ensayos, dice que ha obtenido los màs felices resultados, afirmando además que el salicitado de sódio es de un efecto infalible. «Tomando cada dos horas una dósis de 0,50 gramos en un vaso de agua, se alivia el enfermo antes de la tercera toma, la traspiracion se efectúa con tranquilidad, y al cabo de veinticuatro horas puede abandonar el lecho. Hasta hoy ningun remedio ha sido tan eficaz como el salicitato; los resultados obtenidos parecen increibles; y con solo hacer cuanto dejo indicado, se paraliza el mal en los primeros síntomas.»

El doctor Buss ha descrito en una magnífica obra, el resultado de sus observaciones en ciertas fiebres, y tambien ha empleado el salicitato en las afecciones del estómago.

En la industria se ha sacado partido de este ácido para la conservacion de las carnes y del pescado, para los vinos, los huevos, la leche, las frutas, las legumbres, etc.

No aconsejarè, sin embargo, el uso repetido de esta sustancia, porque todas aquellas que tienen la propiedad de matar los gérmenes de la vida, siquiera sea en principios tan elementales como los infusorios y las criptógamas, creo que han de perjudicar tambien á nuestro organismo. Si un àtomo de salicina basta para matar los sêres vivientes que una gran cantidad de agua contenga, ¿no podrá perjudicar nuestra existencia una dósis crecida de âcido salicílico. No soy yo el llamado á resolver el problema; así es que solo aconsejaré hacer uso de este medicamento cuando la necesidad nos obligue á ello, nunca como medida preventiva. Y reprobaré que la industria haga uso de él para la conservacion de las sustancias alimenticias.

LUIS FEDERICO.

Miscelánea.

LAS AVES DE CHINA.

(CONTINUACION.)

Entónces los naturalistas emprendieron sus trabajos, y los mamiferos fueron tambien pronto objeto de un estudio profundo por parte de M. M. H. y A. Milne Edwards, que nos dieron à conocer el «Rinopilitecus Rozellana,» el «Asiuropus melanoleucus,» el «Elappodus, Davidionus,» etc., etc. Pero hasta estos últimos tiempos las aves no habian sido objeto de un trabajo análogo en Francia ni aun en Inglaterra.

En este último pais M. Swinhoe habia publicado varios catálogos seguidos de sucintas descripciones, y en Francia M. J. Verreaux y el mismo M. A. David, habian dado á conocer los caracteres de algunas especies nuevas; pero, lo repetimos, no existia hasta nuestros dias «fauna ornitológica» del Celeste imperio.