



# LO QUE DICE EL MÉDICO



Hasta hace poco tiempo las perturbaciones gastrointestinales, que suelen ser consecutivas á la ingestión de la ensalada de papas, se atribuían á la solanina, alcaloide característico de las plantas solanáceas en los períodos de germinación. Pero aunque las proporciones varían según la clase, madurez, etc., del fruto, en términos que se calculan de 20 á 200 gr. por kilog., la causa de que aquellos fenómenos no sean más frecuentes se debe á que la solanina está ubicada muy cerca de la piel y sueir con las mondaduras.

Pero como las molestias ocasionadas por la papa en el organismo suelen tomar la forma de intoxicaciones, descartada la acción de la solanina, queda siempre en pie la causa ocasional de tales alteraciones. El profesor Dieudonné había indicado ya que, en la mayor parte de los casos, el agente activo de esas perturbaciones era un producto de descomposición, desarrollado en los tubérculos bajo la acción de las bacterias de la podredumbre.

El examen bacteriológico de algunos de estos casos de intoxicación descubrió numerosas colonias del *Proteus vulgaris*, cuya nocividad fué demostrada, dando á comer á unos ratones los residuos de la ensalada que había quedado en los platos. Los voraces roedores murieron 24 horas después á consecuencia de una violenta inflamación del estómago é intestinos. Los cultivos de cultivo de las bacterias aisladas no envenenaron á los animales; pero las papas

esterilizadas é inoculadas después con el *Proteus* y mantenidas 24 horas en una estufa á 37 grados, resultaron sumamente venenosas, y los ratones que las comieron murieron antes de 48 horas. El mismo experimento, no llevando las papas á más de 12 grados, no produjo la muerte de los roedores.

Resulta, pues, que el *Proteus* aislado ha desarrollado en las papas productos tóxicos cuando se han sometido á esta temperatura algo elevada; y que, por lo tanto, no es por sí mismo directamente infeccioso ó tóxico, sino por las substancias venenosas que ha formado en estos tubérculos.

Como la producción de esos pseudoenvenenamientos requiere la aglomeración de papas cocidas y mondaduras en recipientes expuestos á cierta temperatura durante algunas horas, es fácil remediarlo suprimiendo las causas de contaminación y el agente indispensable para la elaboración de las toxinas segregadas por los bacilos. Esa preparación de la ensalada en gran cantidad no es de temer en las casas de familia; pero sí en los hoteles y restaurants, si en ellos no reina una escrupulosa limpieza, cosa que el público no siempre tiene ocasión de comprobar. El simple hacinamiento de las papas sin mondar, á cierta distancia del fuego y en locales poco ventilados, puede hacer que las papas se conviertan en un veneno activo, cuyo efecto en el organismo será fatal.

## INFORMES ÚTILES

**TINTA PARA ESCRIBIR SOBRE VIDRIO Y METALES.**—Se pueden hacer dos clases de tinta, blanca ó negra, según convenga. Para la tinta negra se mezclan:  
 Silicato de sodio..... 2 partes  
 Tinta de China líquida..... 11 "  
 La tinta blanca se compone de:  
 Silicato de sodio..... 4 partes  
 Blanco de China ó sulfato de barita ..... 2 "

Es preciso conservar bien tapado el frasco y para escribir, emplear pluma de acero nueva.

**PARA QUITAR EL POLVO de los tejidos de seda,** debe emplearse una amohadilla ó un trozo de terciopelo, en vez de cepillo.

**LOS ENTREPAÑOS de las ALACENAS** conviene que estén forrados de hule, porque así se pueden limpiar muy bien con un paño húmedo.

**COLORACIÓN de las AVES.**—Aunque parezca un poco extraño, lo cierto es que puede darse color á las plumas de ciertas aves, y no pintándolas del que deseamos—procedimiento muy sencillo y, sobre todo, muy económico,—sino por otros medios naturales.

Así, por ejemplo, las gallinas blancas adquieren un tono rojo si se les echa de vez en cuando, entre el grano que comen, algunas semillas de pimienta de Cayena.

Dícese que también se obtiene el mismo resultado con los canarios, de idéntica manera.

**LOS SOMBREROS de paja blancos** se limpian con una mezcla de zumo de limón y azufre, en proporción de una cucharada pequeña de azufre para el zumo de un limón pequeño.

**PARA QUE NO SE ECHE Á PERDER** la goma arábiga, basta añadir á la disolución unas gotas de aceite esencial de clavo.

**LA HARINA** debe conservarse muy bien tapada, porque absorbe los olores con gran facilidad.

**EL PIANO** debe estar siempre cerrado para impedir que penetre el polvo, y además conviene cubrirlo con una funda ó con una colcha cuando se barre la habitación. Las teclas no deben lavarse nunca con agua, porque quita el color al marfil. Si están manchadas, se frota las manchas con un poco de zumo de limón y sal.

**PARA SACAR LUSTRE al CHAOL,** empleáse una mezcla compuesta de una parte de trementina y tres de aceite común.

**LAS MANCHAS de ALQUITRÁN,** es conveniente que se froten con petróleo antes de lavarlas.

**PARA RENOVAR UN ESCRITO BORRADO POR EL TIEMPO.**—Echense cinco ó seis agallas pequeñas, hechas polvo, en medio vaso de espíritu de vino; se calienta éste y se expone en seguida al vapor el pergamino ó papel cuyo escrito quiere renovarse, pasando inmediatamente un pincel ó esponja empapada en la misma mezcla.

**LAS MECHAS de las lámparas** lucen mejor cuanto más abierto sea su tejido.