
EL MONITOR MÉDICO.

ORGANO DE LOS INTERESES CIENTÍFICOS Y PROFESIONALES DEL CUERPO MÉDICO

PUBLICADO BAJO LA PROTECCIÓN DE LA

ACADEMIA NACIONAL DE MEDICINA.

Año IX. }

Lima, 15 de Junio de 1893. }

N.º 194.

SECCIÓN EDITORIAL.

Hospitalización de tuberculosos.

Va para dos años, más ó menos, que recomendámos encarecidamente en estas mismas columnas la idea de establecer entre nosotros hospitales exclusivos, fuera del recinto de la capital, para atender con provecho á los numerosos enfermos de tuberculosis, en que abunda nuestra población, y á los también numerosos niños afectados de escrófula, seres desgraciados que encontrarían su correctivo saludable en los establecimientos marítimos, de acuerdo con la experiencia de tantos años en distintos lugares del mundo.

Nada hemos adelantado al respecto, por más que en esa época se hubiese nombrado por el Gobierno una comisión para el estudio del asunto y la designación de un lugar en las alturas próximas á Lima que, llenando las condiciones requeridas, sirviese para la instalación de un hospital de tuberculosos. Notorias como son las desventajas de la reunión de estos enfermos con

otros afectados de distinta dolencia, en los nosocomios de una población, apenas se comprende el descuido de esa separación tanto más necesaria cuanto que significaría un ahorro de vidas y aun de gastos para la Sociedad de Beneficencia de esta capital.

Es verdad que los asuntos que se refieren á la higiene no merecen entre nosotros atención de ninguna especie, cuando no llevan el sello del interés particular; y no es por ignorancia de la materia, pues hasta á los profanos preocupa la extensión que viene tomando la tuberculosis, como tampoco desconocen las inmensas ventajas que reportan los enfermos del pecho de respirar el aire ozonizante de las alturas. También se sabe que, á este respecto, pocos países tienen los admirables climas elevados que el nuestro. No ignoramos, pues, el peligro, conocemos y tenemos el medio de conjurarlo y, sin embargo, con indolencia musulmana, no damos un paso serio para evitar los grandes males que apareja, para el porvenir de nuestra población, el desarrollo de una endemia que causa cerca del 30 % de las defunciones.

Como la escrófula es el terreno preparado para la manifestación de los procesos tuberculosos, hasta el punto de sospecharse la unidad de estas dos diátesis, no deja de ser criminal abandonar á nuestros niños á peligros positivos, cuando existe el medio de proveer á su organismo de los elementos de defensa, contra el desarrollo de una de las enfermedades más mortíferas que se conocen. Y que los hospitales marítimos llenan cumplidamente ese objeto, es cosa fuera de duda. Así lo ha comprendido Inglaterra, el país más seriamente práctico que se conoce, y donde la higiene tiene culto más severo. Recordamos que en las conferencias sanitarias que se celebran anualmente en ese país, Mr. Chadwick, su egregio presidente, ha probado este año que el término medio de la mortalidad, que ha sido no há mucho en Inglaterra 20 por 1000, ha disminuído á 15, y se espera reducirlo á 12 si continúa la rigurosa aplicación de la ley de sanidad expedida hace poco. Esto significa incontestablemente para esa nación un ahorro inmenso del capital social, porque es sabido que la riqueza de un país consiste casi enteramente en el trabajo y la fuerza del pueblo, y por eso las numerosas defunciones constituyen una notable pérdida nacional.

Pues bien, en Inglaterra existen desde 1766 hospitales marítimos para escrofulosos, ejemplo seguido por Italia en 1841, por Francia en 1861 y después en Estados Unidos; y los grandes resultados, según las estadísticas de esos países, son tan positivos

y evidentes que jamás han dado lugar á discusión.

Esto mismo deseamos que se imite entre nosotros, con tanto mayor razón cuanto que el linfatisimo y la escrófula, con frecuencia en odioso maridaje, son un patrimonio casi obligado de la mayor parte de los hijos, no sólo de las clases pobres más aún de las acomodadas, y en éstas como un castigo á menudo merecido por las trasgresiones de los preceptos higiénicos en la educación física y moral de los niños y que no tienen el derecho de desconocer.

Al volver otra vez sobre este tema abrigamos la esperanza de que sea la última; y en lo que atañe al hospital de tuberculosos, deseamos que la comisión á que aludimos, cuyo pronto cometido pedimos entonces y reclamamos hoy, recuerde el grave compromiso contraído no sólo con la patria sino con la humanidad al aceptar un encargo de esa trascendencia para desatenderlo porque no es asunto político.

¿Se espera acaso que los esfuerzos privados lleven á cabo ese gran propósito, que abre grandes horizontes para el porvenir del país? No hemos llegado á ese grado de civilización.

ANTONIO PÉREZ ROCA.

SECCIÓN OFICIAL.

Facultad de Medicina.

COMISIÓN DE REGLAMENTO.

Señor Decano:

La Comisión de Reglamento, guiada por el propósito de facilitar y mejorar, en cuanto sea posible, la enseñanza de las ciencias médicas encomendada á la Facultad, se permite someter á la

consideración de ella las siguientes modificaciones en la distribución de algunas materias de estudio, oportuna reforma en estos días que comienza el nuevo año escolar.

La circunstancia de hallarse ausente el Catedrático titular de Oftalmología y la dificultad positiva y manifiesta de encontrar un profesor suficientemente idóneo que dicta ese curso, durante la licencia concedida al indicado Catedrático, debiera aprovecharse, á juicio de la comisión, para implantar una reforma que hace tiempo viene imponiéndose, cual es la de separar la Cátedra de Nosografía Quirúrgica en dos secciones, en una de las cuales encontrarían su natural lugar las lecciones de Oftalmología. Esta división, que en nada menoscaba los derechos del titular de esta última asignatura, cuyo curso teórico, por otra parte, no existe en ninguna Facultad extranjera, y si el práctico, en la forma de Clínica Oftalmológica, está en armonía con las exigencias de los adelantos modernos, dado el gran impulso y creciente desarrollo de la cirugía en estos tiempos; y decimos que en nada menoscaba sus derechos, por que ese Catedrático podía compartir con el titular de Cirujía la labor en la enseñanza de este ramo, con gran provecho para los alumnos. En todo caso, esta modificación podría realizarse con el carácter de provisional, mientras regresa el Catedrático titular de Oftalmología y se escucha su opinión para resolver definitivamente esta reforma.

Hay también en el plan de estudios otro curso de mucha extensión y de igual trascendencia, cuyo peso gravita sobre un solo Catedrático, pudiéndose, con ventaja notoria para los alumnos, que tienen que hacer este estudio en dos años, y en vista de la más completa exposición de la materia, encomendarse á dos Catedráticos: nos referimos al curso de Patología Interna. A su vez, existe el de Bacteriología, relativamente corto y de menos importancia práctica. Pues bien, al Catedrático de Anatomía General y Patológica podría encargársele uno de los dos cursos que exija la Patología Interna y

encomendarse las materias que hoy dicta al de Bacteriología pues claras son las relaciones estrechas que guardan con esta rama moderna de la ciencia, como indispensables las nociones de técnica microscópica que necesitan y cuyos elementos de estudio sólo posee el Laboratorio Bacteriológico, que en lo sucesivo podía denominarse Histo-Bacteriológico. De esta manera la enseñanza de los cursos que acabamos de señalar sería evidentemente más provechosa, como también más en acuerdo con las ideas actuales.

Creé la Comisión innecesario extenderse en otras consideraciones para recomendar las reformas que propone, y cuya sola enunciación realzan su mérito y alcance, consideraciones que, por otra parte, no pueden escaparse á la ilustración del cuerpo de Catedráticos; y si, como desea, encuentran favorable acogida en el seno de la Facultad, deberán en seguida ponerse en conocimiento del Consejo Universitario, en cumplimiento de los artículos reglamentarios pertinentes.

Lima, Mayo 31 de 1893.

S. D.

*M. F. Colunga.—Belisario Sosa.—
J. A. de los Ríos.—M. C. Barrios.—
Antonio Pérez Roca.*

TRABAJOS NACIONALES.

Análisis bromatológicos.

POR EL ALUMNO, BACHILLER EN MEDICINA,
ABELARDO B. PRETELL.

(Continuación)

CERVEZA.

A pesar de ser la cerveza una bebida casi exclusiva de los pueblos sajones, ha llegado á generalizarse tanto entre nosotros, que es la bebida que más se consume, contribuyendo sin duda á tal preferencia, en primer lugar su precio módico, y en 2º ser la menos alcohólica, y por lo tanto la menos nociva, y en algunos casos, hasta medicinal se le juzga.

Se le obtiene por la fermentación de la cebada germinada (malta), y la adición de algunas sustancias amargas y aromáticas. Se compone de agua, alcohol, gas ácido carbónico, un poco de ácido acético, de glicerina, glucosa, dextrina, mate-

rias grasas y sustancias albuminoideas, fosfatos y sales alcalinas y cálcicas.

No entraré en detalles acerca de su fabricación; indicaré sí, que varía según la temperatura de fermentación (la que puede ser de $+15^{\circ}$, á $+10^{\circ}$ = *fermentación á alta temperatura*; ó de $+4^{\circ}$ á $+5^{\circ}$ = *fermentación á baja temperatura*).

Las cervezas inglesas se fabrican á altas temperatura, y las alemanas á bajas temperaturas.

Hoy se elaboran también á bajas temperaturas las austriacas y las francesas.

En su composición sólo deben entrar: la cebada, el lúpulo, [*humulus lupulus*] la levadura y el agua. Cualquiera que sea el líquido que se venda con dicho nombre, siempre que no contenga las sustancias arriba mencionadas, será considerada como falsificada, aunque los materiales empleados sean inofensivos.

Su composición química varía, siendo su mínimum la siguiente:

Alcohol 3 % (en volumen)
 Extracto (al vacío) . 35 grms. por litro
 Cenizas 1.50 " " "

Análisis de las cervezas.

Densidad.— Se determina á la temperatura de 15° con un buen densímetro contrastado, que directamente dé el 1000 .

Alcohol.— Se dosa por destilación. Para esto se destila cierta cantidad del líquido hasta hacer pasar los $\frac{3}{4}$ de su volumen. A este líquido destilado se le agrega agua pura hasta completar el volumen del total y se vé su grado alcohólico.

A menor densidad mayor será la cantidad de alcohol que contiene la cerveza.

Materias extractivas.— Se obtienen evaporando una cantidad conocida de cerveza en una cápsula de platino y haciendo secar el residuo en la estufa á una temperatura de 100° á 115° hasta que el peso no varíe más. Las materias extractivas estan constituidas por *azúcar, dextrina, materias albuminoideas y lupulina*.

Para dosar la dextrina y el azúcar se humedece el residuo con el agua destilada hasta darle una consistencia siruposa y en seguida se agrega alcohol absoluto hasta que se separe la dextrina. Una vez que la solución azucarada aclara, se decanta y la dextrina desembarazada del azúcar restante se disuelve en el agua destilada y se le precipita por el alcohol. Entonces se seca y se pesa la dextrina precipitada.

Las materias albuminosas se dosan hir-

viendo por separado una cantidad conocida de cerveza hasta coagular la albumina; el precipitado así obtenido se recoge sobre un filtro tarado; se lava, se seca y se pesa. Por ultimo, para saber la cantidad de lupulina que contiene se resta del peso total del extracto la suma del peso de la azúcar, de la dextrina y de las materias albuminosas, lo que dará el peso que se busca.

Para reconocer la *glicerina* se evapora (á sequedad y en el vacío) 150 cc de cerveza, por ejemplo. El residuo que se obtiene se le mezcla con éter de petróleo. En seguida se le agrega barita y se evapora de nuevo en el vacío. Después se le añade una mezcla de 100 cc de éter puro y anhídrido y 100 cc. de alcohol absoluto. Finalmente, se evapora la solución etérea alcohólica y el residuo obtenido se mantiene durante 24 horas en el vacío sobre anhídrido fosfórico, y así se obtiene la *glicerina* pura que puede ser directamente pesada.

Acido carbónico.— Se dosa por la pérdida de peso. Se colocan, por ejemplo, 200 cc. de cerveza en un balón que se calienta de 70° á 80° . A medida que se calienta se va desprendiendo el gas carbónico que se hace pasar á través de cloruro de calcio (que tiene la propiedad de retener el agua y el alcohol) Entonces sólo pasa el gas carbónico.

Materias minerales.— Su dosage es de lo más sencillo, por que no hay más que evaporar á sequedad un volumen conocido de cerveza y carbonizar el residuo llevándolo al rojo oscuro en una mufla. Entre estas materias minerales se encuentra generalmente *fosfatos de calcio* y de *magnesio*. También suele encontrarse en el residuo cloruro de sodio que algunos fabricantes le agregan á la cerveza. La presencia de carbonato alcalino (en la cerveza) debe atribuirse al que ha sido puesto con el objeto de neutralizar la acidez.

La ceniza de la cerveza debe ser bien *blanca*; si por casualidad esté algo coloreada ya debe suponerse la presencia de materias minerales, generalmente una sal de hierro.

Falsificaciones.

Agua.— Se reconoce su adición fraudulenta por la disminución en la cantidad de extracto.

Cloruro de sodio.— La cerveza que le contiene precipita abundantemente por el nitrato de plata.

Caramelo.— Se hace uso de él para colorear la cerveza. Cuando es pura, se descolora por el tanino, lo que no suce-

de en el caso contrario. Todas estas sustancias que acabo de enumerar introducidas fraudulentamente son inofensivas; pero hay otras que son peligrosas á la salud por lo que merece, siquiera sea someramente, ocuparme del reconocimiento de las principales.

Las materias que más comunmente se emplean para dar gusto y color á la cerveza son las siguientes:

Acido pírico
Genciana
Cuasia amarga
Ajeno
Coloquintida
Sauce y Salicina
Coco de Levante y Picrotoxina
Aloes
Comino
Cubeba
Nuez vómica y extrinchina
Trebol
Hiel de buey
Pimienta
Ginebra
Coriandro
Musgo de Yslandia
Dafnina
Enicina
Eritrocen taurina
Cortezas de naranja ó de cidra
Box.

Acido pírico.—Se puede emplear para su reconocimiento el método de Dragenendorff y Rubicki, que consiste en agitar las soluciones ácidas ó alcalinas con diferentes disolventes (Como es demasiado largo recurrirémos al diccionario de Chevallier y Baudrimant, ó bien á la obra de Bolley y Kopp.)

Para esto se evapora á un color suave unos 500 gramos de cerveza hasta la consistencia siruposa; en seguida este jarabe se coloca en una probeta y se le agrega 2 volúmenes y medio de alcohol á 95° G. L. Se mueve frecuentemente con un agitador de vidrio. Después de unas 20 ó 30 horas se decanta el alcohol y se le reemplaza por otra cantidad igual. Por último, se reúnen los dos líquidos alcohólicos, se filtra y se le destila al baño de maria.

A este extracto alcohólico se le agregan 3 partes de agua destilada, se coloca la mezcla al baño de maria (poniendo de ante mano en dicho líquido un pedacito de lana blanca). Después de una hora más ó menos se seca la lana y se lava con agua. Si sale teñida y esta coloración es debida al *acido pírico*, se le puede reconocer por el sulfidrato de amoniaco.

Brucina.—Una vez obtenido el extracto alcohólico según el procedimiento anterior, se agita por largo rato una parte con 3 de benzina pura. Se decanta la benzina y se reemplaza por otra nueva cantidad. Después se reúnen los dos líquidos y se destila. Queda un barniz que, en una cápsula de porcelana con unas gotas de ácido nítrico (de 1.35 de densidad), dará una coloración roja que pondrá de manifiesto la presencia de la *brucina*.

Coloquintida.—Remplazado el ácido nítrico por el sulfúrico concentrado (siguiendo el procedimiento anterior) dará una coloración violeta si contiene coloquintida.

Extrinchina.—Una parte del mismo extracto puesto en las mismas condiciones y agregándole un cristalito de bicromato de potasa y una gota de ácido sulfúrico, dará una coloración púrpura que indicará la presencia de la extrinchina.

Picrotoxina.—El jarabe no disuelto por la benzina [según el procedimiento general] se calienta al baño de maria con el objeto de expulsarle el carbono y se le agita con alcohol amílico puro. Si este ultima se colorea en amarillo ó rojo vinoso y por la evaporación deja un residuo amargo, se evapora una pequeña porción de la solución primitiva sobre una placa de vidrio á la temperatura ordinaria; si en estas circunstancias se forman cristales, son debidos á la presencia de *picrotoxina*.

Aloes.—Si el residuo anterior es resinoso, coloreado y tiene olor de azafrán: es el *aloes*.

Salicina.—Si se vierte en la solución alcohólica anterior ácido sulfúrico y toma una coloración roja viva, manifiesta la presencia de la *salicina*.

Cuasia amarga.—Al jarabe se le separa el exceso de eter por destilación y se prueba. Si se siente amargo, se filtra y se le agrega una solución amoniacal de nítrato plata: si no hay reducción, el amargo será debido á la *cuasia*.

Genciana.—Si por el procedimiento anterior hay reducción, se evapora una parte y se agrega ácido sulfúrico; y si después de esta operación en frio no se observa cambio de coloración y por el contrario cuando se calienta se colora en rojo camin, indicará la presencia de *genciana*.

Agentes de conservación.

Para las cervezas de bajo precio que son las de más uso en todas partes, se acostumbra emplear sustancias destinadas á impe-

dir el desarrollo de fermentaciones accesorias, sobre todo de la acética, láctica ó butírica.

La Pastorización no ha dado buenos resultados sino para la cerveza en botellas. Los agentes de conservación más comúnmente empleados son los *bisulfitos*, *salicilato de sodio*, *ácido oxálico*, *ácido bórico* y *borax*.

Sulfitos.— Generalmente el que se emplea es el bisulfito de calcio líquido, de densidad de 1.07, en la proporción de 1 á 2 litros por hectólitro de cerveza. Es muy difícil caracterizarlo en la cerveza misma, por que el extracto enmascara los caracteres habituales de los sulfitos.

Acido salicílico.— Una pequeña cantidad de cerveza se trata por algunas gotas de ácido sulfúrico, se le agita con alcohol amílico (ó eter bien lavado), se decanta y se evapora. El residuo así obtenido se trata por el agua y se le agrega percloruro de fierro muy diluido que le dará una coloración violeta característica.

Acido oxálico.— Se acidula la cerveza con un poco de ácido acético y se le agrega cloruro de calcio que dará nacimiento á un precipitado blanco insoluble en el ácido acético. También se puede emplear el oxalato de amoniaco.

Salicilato de sodio, *Borax*, *Acido bórico*.— Su introducción es de fecha reciente; sin embargo es fácil reconocer su presencia en las cervezas.

Otras falsificaciones

Glicerina.— Puede añadirsele fraudulentamente con el objeto de darle mejor gusto á la cerveza, así como se agrega el ácido pírico para darle amargor. Pero para proporcionarle buen gusto á la cerveza por medio de glicerina se necesita emplearla en la cantidad por lo menos de 6 gramos por litro, de tal manera que es muy fácil descubrir este fraude por medio del dosaje de la *glicerina*.

El amoniaco también lo emplean como conservador en la cantidad de 30 gramos de carbonato por litro de levadura.

Examen de las cenizas.

Cuando en las cenizas se encuentran cantidades notables de carbonatos, es de suponer la adición de carbonatos alcalinos, con el fin de neutralizar las cervezas ácidas.

En cuanto al *plomo*, *cobre*, *zinc* serán buscados directamente en las cenizas. Si

se encuentran algunos de dichos cuerpos, lo principal es averiguar si son debidos á las vasijas empleadas ó negligencia de los fabricantes.

El alumbre, que también suele encontrarse, se emplea para clarificar la cerveza á la dosis de 50 gramos por 10 hectólitros.

CHOCOLATE.

Esta bebida se elabora con el cacao, que es el fruto del *Theobroma cacao*, moliendo con azúcar ó sin ella las nueces del fruto, después de tostadas, añadiéndoles á veces algunas sustancias aromáticas según la calidad de chocolate que se quiera obtener. Es una bebida bastante alimenticia pero de difícil digestión.

Muchas veces (como sucede en Inglaterra) se agrega al chocolate alguna fécula y especialmente el arrow-root y no con intento de falsificarlo, sino porque hay personas que lo prefieren así, en la creencia de que la mantequilla de cacao es así más fácilmente emulsionada y digerida. La preparación conocida con el nombre de polvo de chocolate (cacao polvo,) cuando es bien hecho consiste solamente en semilla de cacao, azúcar, arrow root mezclados y molidos juntos á un calor conveniente y tamizados antes de su enfriamiento.

El polvo conocido en Inglaterra con el nombre de *cocoa*, es fabricado con la película (perisperma) de las semillas tostadas y bien molidas.

Composición del cacao.

Esta varía con la clase de la semilla y también con la edad. Su t/m es el que sigue:

Fécula	3 á 4	por ciento
Cenizas	7 á 8	" "
Teobromina	1 á 3	" "
Principio colorante rojo	2 á 3	" "
Agua higroscópica	5 á 10	" "
Materias grasas	40 á 50	" "

Chocolate simple.

Cacao	300
Azúcar polvo	500
Canela de	3 á 4 por ‰

Chocolate de vainilla.

Chocolate canela	100 part.
Vainilla	4 "

Chocolate feculento

Chocolate	100
Materias feculentas	3

Chocolate feruginoso.

Chocolate	100
Limaduras de hierro ó hierro reducido	2

El chocolate debe dar al análisis el siguiente resultado:

Teobromina	1 %
Fécula	de 3 á 4 «
Materia grasa que funde de +31° á +33°	20 «
Cenizas	de 2 á 3 «

Caracteres del chocolate.—Es de un color bruno encendido: debe deshacerse en la boca sin producir la sensación de arenillas y dejar por el contrario un gusto fresco particular. Cuando se le hace hervir con el agua no debe formar una masa gelatinosa; pues si esto sucede es que contiene almidón ó harina.

Falsificaciones.

Se adultera el chocolate sustituyendo la manteca de cacao por grasas de carnero ó de vaca, por aceites vegetales (sésamo, olivo, amapolas, diversas crucíferas etc.) Todas estas falsificaciones contienen además diversas materias amiláceas. Algo más todavía, se ha reemplazado el almidón por la harina de arroz quemado, dextrina ó goma.

Además, los pretendidos chocolates de vainilla no la contienen y son aromatizados con sustancias de precios mucho más bajos, como el bálsamo del Perú, el de Tolú, el Benjui etc.

Otras veces se agrega sustancias extrañas de escasisimo valor y nada peligrosas; ó se le adiciona, para hacerlo más pesado, carbonato de sal y óxido de hierro.

Reconocimiento de las materias grasas extrañas.

Se reducen á polvo fino 10 ó 15 gramos de chocolate, se le trata por el éter, en seguida se evapora al baño de maría; la materia grasa que queda en el recipiente se deseca en la estufa á la temperatura de 100° y se pesa. Cuando esta última está solidificada se toma el punto de fusión.

El punto de fusión de la manteca de cacao debe ser tomado tres días después de su extracción, por que sólo entonces es fijo (de 31° á 33°), pues antes funde á una temperatura mas baja.

Fécula.—El chocolate de buena calidad hervido con dos partes de agua y filtrado después, debe dar un líquido claro,

de viso rojizo, que filtre rápidamente, y el polvo que deje sobre el filtro no debe quedar formando una masa aglutinada. Por el contrario, cuando el chocolate contiene fécula y almidón, el líquido filtrado pasa muy lentamente, es de un color amarillo sucio, de un gusto de almidón y sobre el filtro queda un verdadero engrudo que por el enfriamiento se conglomeró en masa. Tratado por la tintura de iodo, da la reacción característica: mientras que el almidón de cacao da una coloración rojo violeta débil.

Materias minerales.—Son fácilmente reconocibles por el aumento de la proporción de cenizas y el análisis de éstas.

La adición de los carbonatos tiene por objeto facilitar la pulverización del cacao é impedir que la leche se coagule pronto.

Figuran en proporción de 2 á 2.5 por ciento del peso de las cenizas.

Teobromina.—Este glucósido del cacao está contenido en la proporción de 2 á 3%; por lo tanto es importante dosarlo en el chocolate.

Para esto se tratan 20 ó 30 gramos de chocolate, introducidos en un balon, por el agua hirviendo, con un ligero exceso de sub-acet. plom; después se filtra y se lava con el agua hirviendo, hasta que el líquido filtrado no precipite por el ácido fosfo-tungsteno. Esta operación requiere por lo menos 700 á 800 cc. de líquido. Se evapora éste hasta reducirlo á 50 cc. después de haberle añadido soda cáustica. En seguida se acidula con ácido sulfúrico y se vuelve á filtrar. Este líquido filtrado se precipita por el fosfo-tungstato de soda en exceso, á un calor moderado, y se agita hasta que el precipitado se vuelva coposo. Se deja enfriar y al cabo de algunas horas se filtra; se lava con agua acidulada con ácido sulfúrico (al 6 ú 8 por ciento); después se introduce el filtro con el precipitado en una vasija y se calienta ligeramente añadiéndole un exceso de agua de barita. Se precipita ésta por el ácido carbónico, se filtra á mas 100° cent. y se lava el precipitado con agua hirviendo. Este último líquido filtrado se evapora á 100° en una cápsula de platino, se pesa el residuo y después se calcina al rojo. La diferencia entre las dos pesadas da la *Teobromina*. [L. Municipal.]

Dextrina.—Se hierve por 10 minutos unos 2 gramos de chocolate en 100 gramos de agua destilada; se filtra en seguida; el líquido filtrado tratado por el iodo

olor, de un color verde ligeramente amarillento y de un sabor debilmente astringente. Cuando se le tuesta es cuando adquiere sus propiedades; su aroma se desarrolla, su sabor se pronuncia mucho más y se vuelve más amargo.

Según Personne, durante la torrefacción la cafeína se descompone en parte y produce metilamina, volatilizándose una parte, mientras la otra queda en el grano.

Un grano de café estará bien tostado, cuando el centro haya sufrido la acción del calor sin que la superficie esté carbonizada.

FALSIFICACIONES.

Las principales consisten en mezclarlo con café de inferior calidad y más comunmente con cebada, garbanzo y achicoria.

Se conoce facilmente cuando el café ha sido mezclado con achicoria, proyectando un poco de café sospechoso sobre un vaso de agua; si contiene achicoria, ésta se vá al fondo de la vasija antes que el café, coloreando el agua en amarillo bruno. Esto es debido á que la achicoria absorbe el agua con más prontitud que el café por tener muy poca grasa. También se reconoce si al humedecerlo un poco y frotarlo entre los dedos, se le puede reducir á una masa compacta.

Además, se puede reconocer la achicoria por el dosage del cloro en las cenizas; pues la achicoria contiene mayor cantidad de cloruros que el café, que apenas tiene 0.03 á 0.04 p. mientras que aquella contiene 0.2 p. en sus cenizas.

La presencia de los cereales se reconoce, porque al microscopio los granos de almidón son inalterables al calor.

Por el dosage de las cenizas se viene en conocimiento si el café ha sido mezclado con materias minerales; pues, como se sabe, el peso de las cenizas del café es de 4 á 5 p.

Si en un café en grano se comprobara una cantidad excesiva de cloro, esto manifestaría que el café había sido mojado con agua del mar.

Por último, los granos de café de calidad inferior se les colorea en verde para darles el aspecto del café de superior calidad, sea con el azul de Prusia ó con el Indigo. Se reconoce este fraude por el análisis químico de las cenizas.

MATE Ó TÉ DEL PARAGUAY.
(Ilex Paraguayensis.)

Pertenece á la familia de las Aquifoláceas, muy abundante en la América

Meridional, en donde se hace uso de sus hojas, que son oblongas y cuneiformes, tomándolas en infusión como bebida aromática, y cuyas propiedades estimulantes son debidas á la cafeína, tanino y aceites esenciales que contiene. Como se vé por su composición, la yerba del Paraguay se aproxima mucho al té de la China y al café, cuyas propiedades son, si no idénticas, muy semejantes.

TÉ.

(Thea Sinensis.)

Hojas de un arbusto (familia de las orquideas) muy abundante en el Asia Central, que han sufrido cierta preparación y desecación.

El *te verde* se prepara desecando las hojas tan luego como se recojen, colocándolas sobre planchas de hierro calentadas. Si las hojas no se enroscan de por sí, se las encartucha con las manos.

La misma preparación, previa una especie de fermentación de las hojas amontonadas después de la recolección, dá el *té negro*.

El que se usa en Medicina es el *té negro*.

Composición.

El té debe sus propiedades principales á la teína, descubierta (1827) por Oudry y que es semejante á la cafeína y hasta idéntica. Contiene además un aceite esencial, al que debe su olor; tanino, al que debe su sabor astringente; una resina que asociada á la esencia dá el olor de té tan agradable; materias azoadas, asimilables, etc.

Según Mülder, 100 partes de té contienen:

	Té Hynson (verde)	Té Congo (negro)
Aceite esencial	0.79	0.60
Cariofila	2.22	1.84
Cera.	0.28	3.64
Resina.	2.22	7.28
Goma	8.56	12.88
Tanino.	7.80	0.46
Theína.	0.43	20.60
Materia extractiva.	22.80	16.34
» colorante par- ticular.	19.16	2.80
Albúmina ó caseína	3.00	28.32
Fibrina (celulosa)	17.08	5.24
Cenizas	5.66	0.00
	<hr/>	<hr/>
	100.00	100.00

El término medio encontrado en un gran número de análisis de té del comercio de Lima, es el siguiente:

Agua	11.49
Materia azoada	21.22
Theína.	1.35
Aceite esencial	0.67
Resina y cariofila,	3.62
Goma y dextrina	7.13
Tanino.	12.36
Materia extractiva	16.75
Celulosa	20.30
Cenizas	5.11

100.00

Se puede fácilmente reconocer una hoja de té de cualesquiera otras hojas, por su mayor riqueza de ázoe, que es de 5 á 6 %.

Análisis.

Dosage del ázoe.—Se hace según los procedimientos ordinarios por la cal sodada.

Cenizas.—La determinación de la cantidad de cenizas que contiene el té es una de las operaciones de mayor importancia en el análisis; pues siempre que se obtenga una cantidad mayor de 6 % se puede asegurar que al té se le ha agregado fraudulentamente sustancias minerales.

Para obtener estas cenizas se pesa unos cuatro ó cinco gramos de té en un criol de platino, se quema en una mufla y se pesa. Las cenizas contienen:

Potasio.	39.22
Sodio	0.65
Magnesia.	6.47
Calcio	4.24
Sesquióxido de hierro	4.38
Protóxido de manganeso.	1.03
Ácido fosfórico	14.55
» sulfúrico	trazas
Cloro	0.81
Silicio	4.35
Acido carbónico.	24.30

100.00

Es de bastante importancia conocer en las cenizas la cantidad de principios solubles é in-solubles que contienen, pues el té puro debe contener una cantidad diferente de la del té agotado ó servido.

Las cantidades contenidas son por término medio:

	Cenizas solubles	Cen. insol.
Té del Paraguay	4.22	2.06
Té ordinario	3.55	2.37
Té extrafino de la China	4.50	2.00

Extracto.—Para obtenerlo se pesa unos 5 gramos de té, se hierve con agua, se hecha todo sobre un filtro tarado y se le lava con agua hirviendo hasta que las hojas no pierdan nada. El filtro que contiene las hojas agotadas se seca á la temperatura de 100° y se pesa; de la pérdida de peso se deduce la cantidad de sustancias solubles en el agua. El té suministra por término medio de 40 á 50 % de materias solubles.

Dosage de la Teína.—Para esto, unos 30 ó 40 gramos de té se agotan por el éter. Esta solución etérea se trata por el ácido sulfúrico diluido, se neutraliza por la magnesia y se evapora al baño de maría. Obtenido así un residuo, se agota por el éter, y por evaporación del producto de este último agotamiento se obtienen cristales de teína que se pesan.

Falsificaciones.

Muchas son las falsificaciones que se hacen del té á causa del elevado precio á que se vende, por ser de uso generalizado casi en todo el mundo.

La adulteración principia desde los mismos chinos, que son los que cosechan en mayor cantidad. Así el té verde lo colorean con una mezcla de índigo y de yeso finamente pulverizado, dándole de este modo una bella coloración para venderlo á mayor precio.

Estos mismos chinos importan al comercio europeo una especie de té que proviene de polvos de té, y que preparan con una mezcla de goma y de materias colorantes y le llaman *té-líc*, es decir, *té engañoso*. Este té se reduce á polvo una vez puesto en el agua hirviendo.

Las sustancias minerales que más comunmente se emplean son: plombagina, kaolin, yeso, talco, carbonatos de cal, de magnesio ó de plomo, azul de prusia, etc. Estas dos últimas sustancias sirven para colorear en verde el té de mala calidad y aún el té negro agotado. Se reconocen todas estas falsificaciones por el análisis de las cenizas.

Aparte de todos estos fraudes, hay otro que los chinos emplean en grande escala, y consiste en mezclar el té con las hojas de otras plantas, como las de *camelia*, *susangua*, *clorantus*, *inconspicus*, *planera clenata*; las de sauces cultivadas especialmente con este objeto; fragmentos de flores de jasmín, de rosas, azahares y otras flores olorosas para perfumar el té.

El té de procedencia inglesa, se encuentra casi siempre mezclado á hojas extrañas y coloreadas artificialmente, con las hojas de *fresa*, *endrino*, *fresno*, *saucó*, *sauce*, *lauré*, *rosa*, *álamo*, *plátano*, etc., etc., que ninguna de ellas posee el sabor ligeramente amargo, ni el aroma característico de la infusión de té.

Sus usos son los mismos que los del café; sirve para producir la diaforesis y combatir las indigestiones; sin embargo, los muy bebedores terminan por digerirlo mal, pues á la larga produce la parálisis de los músculos lisos del aparato digestivo.

COCA (ERYTHROXYLON COCA.)

Las hojas, que son las que se usan, son verdes y brillantes en su cara superior, de un color amarillo pálido y sin brillo en la inferior. Su olor es agradable y recuerda algo el del té. Cuando se mascan se percibe el olor fuerte y característico de la coca, á la vez que se siente un sabor ligeramente astringente y urente.

Sus propiedades fisiológicas, tan interesantes, son debidas á un alcaloide: la *cocaina*. ($C^{17} H^{21} Az. O_4$) que cristaliza en prismas romboidales oblicuos, incoloros, ligeramente olorosos, difícilmente solubles en el agua, muy solubles en el alcohol y mucho más en el éter. Se combina con los ácidos, dando sales que cristalizan muy difícilmente á excepción del clorhidrato.

Contiene además la *egonina*, cuyos cristales muy parecidos á los de la cocaína, son muy solubles en el agua, menos solubles en el alcohol é insolubles en el éter.

Los usos fisiológicos de la coca datan de la época incásica.

Acción sobre el tubo digestivo.—En la boca se percibe una sensación astringente y de calor acompañada de hipersecreción salivar y enseguida sequedad de la mucosa y finalmente la anestesia.

Su acción sobre el estómago no se conoce mas que por la experiencia de Gazeau, que no sintió los fenómenos de inanición durante una rigurosa

dieta, sin más alimento que la coca. Esto probaría su acción anestésica sobre el estómago mas bien que sus facultades alimenticias.

Acción sobre la nutrición.—Las experiencias de Gazeau demuestran que la coca aumenta la eliminación de la urea, acelera la circulación y eleva la temperatura. Como consecuencia de la sobre-actividad de la nutrición, el cuerpo pierde algo de su peso.

Acción sobre el sistema nervioso.—Gazeau y Mantegazza han notado la excitación del cerebro parecida al del primer periodo alcohólico.

La cocaína produce en los animales tres periodos: 1º excitación; 2º convulsiones y 3º colapsus.

La cocaína deprime al principio la presión arterial por debilitamiento de los latidos cardiacos, y después los aumenta (por estrechamiento de las arteriolas).

La cocaína administrada al interior ó simplemente aplicada sobre la córnea tiene la propiedad de dilatar el iris.

Administrada la cocaína á la dosis de 5 centigramos soporifica y á mayor dosis excita.

Aplicada localmente es un anestésico poderoso.

Acción sobre las secreciones.—Al principio aumenta la secreción salivar y después la disminuye. Aumenta la secreción urinaria.

Eliminación.—Se verifica por la orina.

REVISTA EXTRANJERA.

Los grandes accesos febriles en la defervescencia de la Fiebre tifoidea.

El Dr. Bouveret, llama la atención en el *Lyon Medical*, sobre una complicación poco conocida de la fiebre tifoidea y muy interesante desde el punto de vista clínico. Hé aquí el resumen de una de las cuatro observaciones que publica y que tienen todas la mayor analogía entre ellas.

Un hombre de 40 años es atacado de

una fiebre tifoidea, que puede estimarse como ligera, pues el primer período febril excede apenas de 15 días. La convalecencia se aproxima y la temperatura vespertina es de 38°, 4, cuando, bruscamente, estalla un acceso febril, completamente parecido á uno de paludismo, que dura 12 horas y que no deja ninguna traza de él.

Al cabo de una semana completa, de un estado febril muy moderado, sobreviene un segundo acceso, muy parecido al primero. Dos días después, tercer acceso: un intervalo de cinco días y un cuarto acceso, de extrema violencia, que lleva el termómetro hasta 41°, 7, é inspira vivas inquietudes, y que es el último. Después de un corto período febril, la temperatura vuelve á la normal y el enfermo cura. En los intervalos de los accesos, el estado general era siempre excelente.

Las cuatro observaciones presentan el mismo incidente de la curva termométrica.—En el momento de la defervescencia, se ve aparecer uno ó varios accesos febriles intensos, anunciados por un fuerte escalofrío y seguido de una brusca caída de temperatura. Podía creerse en un acceso palúdico, intercalado en una curva de fiebre tifoidea.

Aunque las irregularidades, las grandes oscilaciones térmicas, son hechos bien conocidos, desde hace tiempo en la declinación de la tifoidea, y que tan bien ha descrito Wunderlich, es preciso reconocer que estos accesos febriles de que tratamos, no pueden clasificarse dentro de ninguna de las categorías que este autor describe. Siempre han aparecido durante la defervescencia, á veces aún en los comienzos de la convalecencia; en un caso después de una recaída, y en otros dos, después de muchos días de temperaturas normales.

El acceso estalla repentinamente, por la noche, coincidiendo con la exacerbación vespertal de la fiebre y sin que ningún prodromo lo anuncie, pues el estado general del paciente era satisfactorio, no existiendo ninguna complicación local, que lo explique. El escalofrío inicial, puede ser extremadamente violento, como el del comienzo de una fiebre puerperal ó de un ataque palúdico. El enfermo castañetea los dientes, tiembla con todos sus miembros hasta sacudir la cama, y se queja de una sensación de frío muy intenso. Puede durar una hora y hasta hora y media. Después del acceso el en-

fermo queda muy abatido, pero se recupera pronto.

Un mismo enfermo puede no presentar más que un acceso, pero habitualmente éstos son varios, y se suceden á intervalos más ó menos regulares—pero sin ninguna periodicidad, variando los intervalos de uno á otro entre dos y ocho días. Durante estos períodos intercalares, la temperatura puede ser, según la época de la dotieneria, normal ó casi normal, ó bien moderada. El estado general satisfactorio y no existe ningun indicio ni de intoxicación grave, ni de complicación local. Los accesos no tienen gravedad real, pues los cuatro enfermos han curado bien y su convalecencia no se ha retardado por causa de ellos, benignidad que es un carácter no poco importante, sobre todo desde el punto de vista pronóstico.

Es muy difícil dar la interpretación patogénica de estos hechos, pensando Mr. Bouveret, que se trata de infecciones secundarias de naturaleza particular. Como quiera que sea, el hecho merece ser conocido, particularmente desde el punto de vista del pronóstico, puesto que una elevación térmica precedida de violento escalofrío en la declinación de una tifoidea es de lo más apropiado para inspirar serias inquietudes. En uno de los enfermos la situación se consideró como extremadamente grave, y sin embargo, el conjunto de las observaciones prueba que no siempre un escalofrío de esa intensidad es un signo grave. El pronóstico depende, evidentemente del diagnóstico, siendo fácil eliminar la fiebre intermitente, la piohemia ó una complicación local de naturaleza infecciosa, siendo más difícil con la septicemia, por lo menos durante é inmediatamente después del primer acceso. Más tarde se tienen como elementos de diagnóstico deferencial: la integridad del estado general, la ausencia de complicaciones locales, la marcha regular de la temperatura en los intervalos de dos accesos, la ausencia de localizaciones pulmonares y pleurales de la septicemia, la falta de toda lesión en el tegumento, que pueda considerarse como puerta de entrada de una infección secundaria. Procediendo así, por eliminación, se llega á inculpar á la infección tifoidea misma.

La mejor manera de prevenir la repetición de estos accesos, parece ser el mantener el enfermo confinado en su cama, en completo reposo y aún inmovilidad, suprimir toda causa de irritación del intestino enfermo, retardar el mo-

mento de la alimentación sólida, evitar los purgantes y aún enemas, pues es de temerse que los movimientos de los intestinos, provocados por estos medios, favorezcan la penetración en la sangre de una dosis masiva de sustancia tóxica y piretógena.

El Dr. Frenkel, de Lyon, ha publicado, después, un hecho análogo, pero notable sobre todo por el número de los accesos que fueron 18 á 20 y muy violentos, de modo que llegaron á constituir un peligro real para la vida del enfermo. El Dr. Frenkel y el Profesor Feissier, creen que seis de las accesos fueron de tifo-malaria, es decir, de una fiebre palúdea, despertada por la tifoidea.

Segun Teissier, estos hechos no son raros, habiendo tenido ocasión de observar algunos casos en enfermos que antes habian habitado países palúdeos. En confirmación de esta idea, consigna que la quinina y el arsénico han correspondido perfectamente en el tratamiento de ellos.

(*Journ. de Med., et Ch. pract.*)

Plantas Indígenas.

De un artículo sobre la materia, publicado por el Dr. *Melasio Medel* (de Mexico,) en la *Revista Médico-Quirúrgica de Nueva York*, tomamos el siguiente interesante párrafo:

Persea gratissima, (nomb. vul.: agua cate; *cupanda*, tarasco, (1).—Arbol de un desarrollo notable, su tronco adquiere grande espesor cuando ha podido sobrevivir. Sus hojas son ovales, de 18 á 20 centímetros (longitud) de color verde oscuro en su fase superior. Su fruto es una drupa. El color del epicarpo es negro lustroso, y hay otra variedad de color verde. Su peso varía desde cuatro onzas á una libra. La semilla tiene la forma del fruto, con dos cotiledones; el endocarpo que lo recubre es resistente, de color café y le forma una envoltura como el cascarón del huevo, el color de la semilla es blanco amarillento, es de sabor amargo, fuertemente astringente y de olor peculiar.

Composición química (según farmacopea mexicana): La pulpa (mesocar-

(1).—*Palta*, entre nosotros.

po) contiene aceite dulce, cargado de estearina, aceite verde, laurina, manita, materia extractiva azucarada, ácido acético, goma, albúmina vegetal, celulosa y agua.

En la semilla se han encontrado los principios siguientes: aceite volátil amarillo, manita, resina verde, amarga, ácido málico, materia extractiva, compuesta de azúcar incristalizable y materia colorante, goma, albúmina, tanino, fécula, materia grasa, jabonosa, cloruro de potasio, cloruro de calcio, acetato de cal, celulosa y agua.

Nota terapéutica.—Raspando la semilla y poniéndola en maceración en agua, sus principios coloran á ésta y le dan un sabor amargo, fuertemente astringente y un olor *sui generis*. Agregándole aceite de ricino, glicerina, alcohol y agua de rosa, en cantidades determinadas, produce un cosmético tónico para el pelo. Esta confección evita su caída, conserva su suavidad natural y la de la piel y aumenta la refracción de su brillo. Confirmando estos resultados por el uso ordinario que de él hacen mis hijas, que tienen el pelo rubio descendiente de la raza prusiana. Fijándome en la alteración que sufre la semilla con el contacto del aire, pues que se ennegrece, acaso por efecto de la oxidación y la acción de sus principios, creo que haciendo uso de lavados, podría aplicarse á la curación de las canas, ya sea en individuos jóvenes, ó ya en los ancianos. Por un efecto químico y por su acción tónica, obraría sobre las perturbaciones ó vicios de nutrición que se operan en el folículo piloso, evitando que el cabello pierda su color natural. Esta hipótesis puede tener algunas inducciones comprobantes observando que la raza indígena, *pur sang*, no encanece, lo que hace suponer que no hay degeneración funcional, causa de raquitismo.

Propiedades terapéuticas.—En resumen, la semilla del *persea*, es un poderoso tónico astringente, un antiséptico y un parasitocida desinfectante. Quedan por estudiar los usos internos.

La pulpa del fruto en cuestión es una substancia de color verde, de consistencia butirosa, y, debido á estos

principios, es un fruto de bastante nutrimento, muy sávido, y en las localidades donde se desarrolla en abundancia, forma parte de la alimentación. Es muy buscado por la clase menesterosa é indígena para su alimentación, y se calcula que un hombre podría vivir alimentándose con maíz, aguacate y plátano. Esta fruta, durante la guerra de intervención, la tomaban con avidez las tropas belgas, denominándola mantequilla vegetal (*beurre végétal*). La raza canina también se nutre con este fruto en las localidades donde le hay en abundancia. El aceite de aguacate, extraído por algún procedimiento, podría sustituir ventajosamente al aceite de oliva, por que siendo su digestión más fácil, es más asimilable.

La pulpa también se usa para untarla en el eje de las ruedas para facilitar el movimiento giratorio.

En nuestras regiones hay elementos de alimentación y condiciones locales, que por su familiarización con ellos se hacen comunes, sin hacerse notar su influencia para deducir sus efectos; de este orden es la proliferación de la raza de nuestros pobladores (particularmente indígenas, cuya procreación media, en condiciones normales, puede ser de ocho á diez hijos por familia) cuya influencia puede depender del uso del aguacate como alimento, opinión que se halla confirmada, según el Sr. Dr. Hernández y otros observadores, y la vulgar de que la alimentación con este fruto tiene la facultad de aumentar la secreción de la esperma y la de las heridas, agregando á esto mi humilde opinión confirmando lo mismo.

Sería un grande recurso para la alimentación, que el gobierno hiciese obligatoria la plantación de este árbol, que á los tres años comienza á dar producto, y que en su completo desarrollo produciría de 1,000 á 1,500 libras de substancia nutritiva. Esta disposición habría prestado un grande auxilio al pueblo en el próximo pasaje de 1892, en que los alimentos de primera necesidad (como el maíz) han escaseado. Se conoce un aguacate de sabor *sui generis* y otro dulce.

El epicarpo del fruto (vulgarmente

la cáscara ó córtexa) contiene una materia muy colorante, que produce una tinta indeleble, y macerada con jugo de limón, da una tinta de escribir de un color violeta oscuro ó azul.

El sabor del epicarpo es astringente *sui generis*, y es antihelmíntico, pues el vulgo hace uso frecuente para expulsar en los niños los ascárides lumbricoides. Sus hojas, según la farmacopea mexicana, son emenagogas.

La semilla, de color blanco amarillento lustroso, tiene la forma del fruto; partiéndolo con un instrumento de madera, etc., la solución de continuidad, de contacto con el aire, en breve tiempo toma un color rojizo; con uno de hierro, un color azul negro. Tiene un gusto amargo, fuertemente astringente y olor peculiar.

Aunque se ha usado una pomada hecha con las hojas de laurel y con su corteza, se ha abandonado por haber causado envenenamientos.

Timpanismo instestinal en la Fiebre tifoidea.

La distensión de los intestinos por gases adquiere á veces tal intensidad, en la tifoidea, que se convierte en un fenómeno grave y que hasta puede ocasionar la muerte. En casos de este género un médico norte-americano, el Dr. Nealey, aconseja emplear la lavativa siguiente:

Agua caliente	90 gramos.
Cloruro de sodio	30 „
Glicerina	60 „
Esencia de trementina.	30 gotas.

Para una vez.

Algunos momentos después de la administración del remedio, sobreviene una descarga con eliminación de una enorme cantidad de gases y de seguida la desaparición de todos los síntomas alarmantes del timpanismo. Puede repetirse cada vez que los mismos accidentes se presenten.

(*Le Courrier Méd.*)

FORMULARIO.

El ácido oxálico como emenagogo

Agua destilada 120 gramos
 Acido oxálico 1 —
 Jarabe de cortn 30 —
 m. cucharaditas c. 4 horas

Reumatismo crónico.

Ioduro sódico 8 gramos
 Bicarb. sódico 16 —
 id. potásico. 30 —
 Licor de Fowler 6 —
 Coct. de zarzp comp . . . 200 —
 1 Cucharada despues de la comida.

Ocena.

Iodol cristalizado . . . }
 Tanino } 30 gramos
 Borax. }
 m. para usar como rapé dos ó tres veces al día.

Tenifugo.

Semillas de calabaza }
 mondadas. } 120 gramos
 azucar candi. }
 m. y tritúrese bien para tomar en una bebida aromática. En seguida 30 gramos de aguardiente alemán.

Tratamiento de los cólicos hepáticos.

Benzoato de soda. } 5 gramos
 salicilato de soda }
 Polvos de nuez vómica. . . 5 decig
 Para 20 obleas 1, 5 al día

BIBLIOGRAFÍA.

I. *Traitement des végétations génitales chez la femme* par RICHARD D'AULNAY interne à Saint Lazare, Paris, 1893.

II. *Du bleu de méthylene dans les maladies infectieuses etc.* par RICHARD D'AULNAY, interne à Saint Lazare Paris, 1893.

Tratado Elemental y Práctico de Patología y Cirugía ginecológica por M. M. PONTE, primer volumen, Curazao, 1893

Consideraciones sobre el exclusivismo de las teorías de la inflamación, por el Dr. JOSÉ TORRES MATOS. Habana, 1893.

A comparative study of the physiological actions of brucine and strychnine, por E. T. REICHERT. M. D. Profesor de Fisiología en la Universidad de Pensilvania (U. S.) 1893.

Thermogenetic centres, por id. id.

Contribution à l'étude de l'hydrorrhée nasale, por el Dr. L. LICHTWTZ de Bordeaux. Paris, 1893.

The clinical value of repeated careful correction of manifest refractive error in plastic iritis, by CHARLES A. OLIVER, M. D. Philadelphia, 1893.

La inspección médica en las escuelas, por DOMINGO GLNZALEY BALAGUER, Barcelona, 1893.

Sixieme statistique des vaccinations contre le fièvre jaune, etc., por el DOCTOR DOMINGO FREIRE. Río de Janeiro. 1893.

The present status of electrolisis in the urethral stricture, by ROBERT NEWMAN, M. D. Chicago, 1893.

Deux procédés inédits d'hystérectomie. La castration totale par le vagin, por E. DOYEN (de Reims) Paris, 1893

Enteroplexis, por el DOCTOR A. RAMAUGÉ, Profesor de Medicina operatoria, ex-cirujano del Hospital de niños. Memoria laureada con el premio del gobierno del Perú (medalla de oro) en el consurso sud-americano de medicina, celebrado en Buenos Aires. Rosario, 1893.

Revue statistique des maladies de la gorge, du larynx, du nez et des oreilles, por el DOCTOR R. BEAUSOLEILL, ayudante de Clínica. Burdeos, 1893.

* *

Annual report of the Trustees of the public library of the city of Boston, 1893

* *

Memoria de la Asociación sanitaria y Asistencia pública, correspondiente al año 1892. Buenos Aires, 1893.

* *

La pratique Dermatologique et Syphiligraphique des Hôpitaux de Paris, Aide-memoire et formulaire, par le Professeur PAUL LÉFERT, 1 vol. en 16 de 288 pages, cartonné, 3 fr. Ce volume fait partie du *Manuel du médecin praticien.*

Tous les praticiens sauront gré à M. le professeur P. Lefert de leur présenter en un petit volume clair et précis, la *pratique* des dermatologistes et des syphiligraphes des hôpitaux de Paris.

MM. BALZER, T. BARTHÉLEMY, E. BESNIER, DE BEURMANN, BROCO, DU CASTEL, FEULARD; Alfred FOURNIER, GAUCHER, HALLOPEAU, HARDY, HARTMANN, HUMBERT, LOUIS JULIEN, LAILLER, MAURIAC, MERKLEN, QUINQUAUD, A. RENAULT, TALAMON, TENNESON, THIBIERGE, E. VIDAL, etc. — Ce livre est le reflet de l'enseignement et de la pratique de l'Hôpital Saint-Louis, de l'Hôpital du Midi, de l'Hôpital de Lourcine: on y trouve traitées les questions qui s'offrent chaque jour à l'observation de tout médecin ou chirurgien:—l'acné, l'antiseptie de la peau, la blennorrhagie, le chancre, les dermatites, les diabétides génitales, l'eczéma, les éruptions médicamenteuses, l'erysipèle, le favus, la folliculite, la gale, l'herpes, la kératose pileaire, la lèpre, le lichen, le lupus, le mycosis fongöide, la pelade, le phagédémisme, la phthiariase, la scarlatine, la sclérodémie, la sycosis, les syphilides, la syphilis, les syphilomes, les syphiloses, la teigne tondante, les tuberculoses cutanées, l'urticaire, la variole, etc.

Cet ouvrage, dû à la collaboration de 80 médecins et chirurgiens des hôpitaux de Paris, renferme plus de 400

consultations sur les cas le plus nouveaux et le plus variés.

Il permet au médecin praticien de se rappeler ce qu'il a vu, alors qu'étudiant il suivait les services hospitaliers de Paris, et de se tenir au courant des nouvelles méthodes de traitement.

Il est toujours certain, quel que soit son choix, de s'appuyer sur les conseils d'un confrère dont le nom fait autorité.

Pour faciliter les recherches et pour rendre par cela même le livre plus utile, il a été complété par deux tables alphabétiques: l'une par noms d'auteurs, l'autre par ordre de matières. De tel sorte que Von peut à la fois avoir l'opinion de tel ou del professeur sur les divers questions qui sont à l'ordre du jour et en même temps passer en revue l'opinion des divers chefs de service sur un sujet déterminé.

* *

Higiene de los nervios por HUGO-MARCUS, Buenos Aires, 1893. Esta obrita, que recomendamos de un modo especial y que revela en su autor, bien conocido ya en el mundo científico, bastante erudición y talento, satisface cumplidamente el objeto propuesto de difundir el conocimiento de las causas que influyen en el desarrollo de las enfermedades nerviosas y de los medios de evitarlas y curarlas. Para tal fin, el DR. MARCUS divide el trabajo en los siguientes artículos y cuya enumeración revela su importancia: *El siglo nervioso. Capital y trabajo nervioso. Causas de enfermedades nerviosas. Conservación de la salud nerviosa. Manera de cortar las enfermedades nerviosas en los predispuestos a ellas. Formas de las enfermedades nerviosas. Máximas generales para el tratamiento de las enfermedades nerviosas.*

SUMARIO.—Sección Editorial: Hospitalización de tuberculosos.—Sección Oficial: Academia Nacional de Medicina.—Trabajos Nacionales: Análisis bromatológicos (Continuación).—Revista Extranjera: Los grandes accesos febriles en la defervescencia de la fiebre tifoidea;—Plantas indígenas;—Timpanismo intestinal en la fiebre tifoidea.—Formulario.—Bibliografía.