

REVISTA CIENTIFICA EXTRANJERA.

Composicion de las cervezas alemanas y francesas.—Mr. E. Monnier ha sujetado á análisis químicas muy cuidadosas las cervezas francesas y extranjeras que se consumen en Paris.—Segun su composicion química, Mr. Monnier divide á las cervezas en dos clases: las *amargas* y las *azucaradas*. Las primeras provienen de Inglaterra y de Bélgica, y las segundas de Austria y Alemania. Aquellas tienen poca densidad y dejan poco residuo despues de la evaporacion; son, pues, poco nutritivas. Las cervezas alemanas, al contrario, están muy cargadas de productos alimenticios. No es raro encontrar en ellas setenta y cinco gramos por litro de *dextrina* y *glucosa*.

Cuando la dextrina y la glucosa han sido obtenidas por la accion de la diastasa sobre el almidon, la cerveza que las contiene no produce efecto nocivo alguno sobre la economía. Por desgracia para preparar las cervezas en Alemania se emplea siempre el producto de la accion del ácido sulfúrico sobre la fécula ó el almidon: entonces la cerveza es de difícil digestion y puede ocasionar hasta enfermedades.

Mr. Monnier ha publicado un cuadro de la composicion química de la cerveza de Francia (Departamentos del Norte), de Inglaterra (*pale ale*), de Munich, de Viena, de Amsterdam y de Paris (llamada *de Estrasburgo*). De estas análisis resulta, en conclusion, que las cervezas inglesas y francesas, quiere decir las cervezas amargas, tienen de menos cerca de la mitad de dextrina y de glucosa respecto de las de Alemania ó sean las cervezas dulces.

Nueva fuente de ácido cítrico.—El profesor Silvestri, de la Universidad de Catania, ha descubierto una gran cantidad de ácido cítrico en el fruto del *Cyphomandra betacia*, de la familia de las Solaneas.—Esta planta que se encuentra por do quiera en los jardines de Sicilia es originaria de México, y también es muy comun en el Perú y en otros varios puntos de la América del Sur.—En el Perú se la llama *Tomate de la Paz*; es un arbusto que llega á tener cuatro metros de altura.—Mr. Silvestri ha hallado en el fruto ya dicho, de uno á uno y medio por ciento de ácido cítrico. El tomate europeo contiene asimismo ácido cítrico aunque en menor proporcion.

(Arreglados para la "Gaceta Médica" por J. M. Rodriguez)