

En este año tambien se me ofreció en venta una cantidad de opio, que examiné, y no contenia ni un 2 por ciento de morfina; una partida de subnitrate de bismuto, me fué ofrecida tambien, y analizada en presencia de la persona proponente, le demostré que tenia más de 30 por ciento de oxiclورو de la misma base; y esa persona me aseguró que era del que se estaba despachando en otras boticas de esta ciudad. No hace mucho, yo mismo recibí una caja de crémor de tártaro, que contenia más de 20 por ciento de almidon.

Lo expuesto seria bastante para demostrar y encarecer la necesidad de que los farmacéuticos examinemos cuidadosamente las medicinas que recibimos. Esta necesidad se hace más patente, si atendemos á que el mal nos viene de mayor distancia, como se ve á menudo en los periódicos de Europa y los Estados- Unidos, que llegan hasta nosotros.

En el periódico de Farmacia y de Química, que se publica en Paris, encuentro el siguiente párrafo en la página 478 del tomo XVII.

«Los accidentes causados por las sustancias tóxicas suministradas por error, se multiplican; se sabe que los droguistas han vendido en estos últimos tiempos, preparaciones de *estricnina* ó de *morfina*, en lugar de *sulfato de quinina*; *sulfato de potasa* mezclado al *bi-oxalato de potasa*; *acetato de barita*, con *sulfovínato de sosa*; *sulfato de potasa*, mezclado con *arseniato de potasa*; *bicloruro de mercurio* en lugar de *protocloruro de mercurio*; *clorhidrato de quinina* mezclado al *clorhidrato de morfina*. El *sulfato de potasa* que contenia *sal de acedera*, ha causado la muerte de un hombre.»

En el mismo periódico, en la página 37 del tomo XVIII, se encuentra un artículo sobre el carbonato de litina del comercio, donde se ve que M. Schlagdenhauffen, analizando diversas muestras de esta sal, ha encontrado diferencias muy notables en sus propiedades físicas y químicas; advirtiendo que una de ellas estaba adulterada con azúcar de leche, otra con sulfato de potasa y otra con cloruro de sodio; deduce que las dos últimas sales pueden haber quedado por descuido en la preparacion, pero que indudablemente el azúcar de leche no pudo ser añadida mas que fraudulentamente.

(CONTINUARA.)

REVISTA EXTRANJERA.

CONSERVACION DE LA CARNE POR EL FRIO.—En la sesion de la Academia de Medicina de Paris, del 31 de Marzo, M. Poggiale comunicó

un informe presentado al Consejo de higiene pública y de salubridad del Sena sobre la conservacion de la carne por el frio.

El procedimiento se debe á M. Tellier, ingeniero civil. Consiste en mantener á 0° ó á -1° la temperatura de la pieza ó almacen en donde se guarda la carne. No usa la nieve para producir el frio, porque ésta ocasiona humedad y no hace bajar suficiente y regularmente la temperatura de la carne, sino que prefiere una corriente de aire frio, ó más bien corrientes líquidas á -8° ó á -10° , que congelen la humedad atmosférica, desecándola y abatiendo la temperatura. Toda la operacion consiste en establecer almacenes frigoríficos, cuya temperatura sea de 0° á -1° .

El procedimiento usado en la fábrica frigorífica de Auteuil se funda en la evaporacion y condensacion del éter *methylico*; este éter, como es sabido, es gaseoso á la temperatura ordinaria, pero se liquida á -30° y destila á -21° .

El aire enfriado á 0° y 1° en los cuartos especiales donde se guarda la carne, hace precipitar el vapor del agua, el polvo y los gérmenes en forma de escarcha. Así es que la carne está asegurada por un tiempo casi indefinido, puesto que á esta temperatura no pueden desarrollarse los gérmenes y fermentos de la materia orgánica.

Poggiale ha encontrado bien conservados en la fábrica de Auteuil, pedazos de carne de carnero, de liebre, de perdiz, de faisán, etc., á pesar de haber permanecido allí por semanas y aun meses: se han asado muchos de estos trozos así como de carne de caza, se han comido y se han encontrado excelentes. Iguales pruebas se han hecho por los Sres. Bouley y Péligot, de la Academia de ciencias.

En una palabra, las experiencias de M. Tellier son de grande interes, bajo el punto de vista higiénico, y merecen ser fomentadas. Tal es la conclusion adoptada por el Consejo de salubridad.

M. Poggiale presentó á la vista, y aun pudiera decirse al olfato de la Academia, varios trozos de carne y de caza conservados muy bien por el procedimiento de Tellier. M. Blot preguntó cuánto tiempo se conservaban despues de haber salido del establecimiento, y M. Poggiale dijo que tres ó cuatro dias como la carne fresca. Para M. Bouley hay una notable diferencia entre la carne conservada y la fresca, relativamente al gusto, la cual es perceptible para la caza: para el gastrónomo no tienen la perdiz y la liebre el mismo gusto delicado de la perdiz y la liebre que se sirven habitualmente en nuestras mesas. Tocante á la carne de los expendios, la diferencia es menor, aunque es sensible para los palada-

res delicados; mas sea de esto lo que fuere, la carne de las carnicerías, conservada por el frio, es excelente, muy higiénica, y tiene todas las cualidades nutritivas de la fresca. M. Poggiale, aunque conviene en la inferioridad del gusto de la de caza conservada por el frio, cree que la de los expendios tiene mejor gusto que la fresca.

[*Gaceta Médica de Paris.*]

CRONICA MEDICA.

LA CATEDRA DE HIGIENE.—En el núm. 10 de la *Gaceta*, nos permitimos interpelar al Diario Oficial sobre los inconvenientes que se habian pulsado para decidir qué persona debe desempeñar la cátedra de Higiene en la Escuela de Medicina. Nuestra interpelacion no obtuvo respuesta, sin duda por no haber sido leída por el cortés redactor del *Diario*, pues en su número del 18 de Junio, contestando á una interpelacion semejante de otro periódico, se expresa en estos términos:

« ABANDONO INAUDITO—Es el que caracteriza á la administracion, segun dice un periódico, porque están vacantes las plazas de profesor de « Higiene pública y privada, y de Patología externa en la Escuela de « Medicina.

« Dirémos acerca de esto dos palabras.

« Para cubrir esas vacantes, el Jurado ha propuesto varias personas « para ambas cátedras. Como no se ha tratado de favorecer á ninguna « determinada, el Gobierno ha procurado reunir los informes necesarios « para que su eleccion sea de lo más acertado. En esto ha consistido « ese abandono inaudito. »

Sin creer, por nuestra parte, en ese *abandono inaudito*, á que se refiere el « Diario, » y tomando sí, como respuesta á nuestra interpelacion la parte relativa del párrafo que transcribimos, nos permitiremos contestar dos palabras.

No es cierto, como dice, que el Jurado ha propuesto varias personas para *ambas cátedras*; hay primero un error en decir que *el Jurado*, pues fueron dos distintos los que calificaron en las oposiciones de Higiene y de Patología externa. El Jurado propuso dos candidatos en igualdad para desempeñar las plazas de propietario y de adjunto á la de Higiene; pero en la de Patología, propuso por unanimidad al Sr. Lavista para propie-