

Las hermosas investigaciones de Porsonne, han fijado de una manera positiva, que el cloral en el organismo se acumula, uniéndose á las sustancias albuminoides de nuestros tejidos, resultando que en una persona que toma cloral, una dosis más débil puede ser suficiente para provocar síntomas graves, pues que ya existe en el organismo cierta cantidad de esta sustancia. Pero no es este nuestro caso: M. X. tomaba el cloral por la primera vez. Debemos sacar esta regla: no es prudente dar dosis considerables en un sujeto cuya sensibilidad á la accion de este medicamento nos sea desconocida.

Otra conclusion práctica se desprende de la observacion referida, y es: que diga lo que dijere M. Oré, la electricidad no vuelve la vida en algunos minutos en las personas profundamente anestesiadas, sin embargo de que es el mejor tratamiento despertando la sensibilidad en los puntos más sensibles primero, pero sobre todo permitiendo hacer la respiracion artificial por largo tiempo.

(Gazette Hebdomadaire.)

¿DEBEN EXCLUIRSE COMPLETAMENTE DEL RÉGIMEN DE LOS DIABÉTICOS LAS FRUTAS?

En un trabajo publicado hace años sobre la alimentacion de los diabéticos, he procurado demostrar por la experiencia directa fundada en el análisis, que ciertos alimentos excluidos por sistema del régimen impuesto á esta clase de enfermos, podian introducirse sin graves inconvenientes.

Mi objeto al dar á conocer el resultado de mis experimentos, no ha sido criticar de un modo absoluto el método exclusivamente azoetizado, cuando el médico lo crea conveniente conforme á la gravedad del enfermo, sino ilustrar el camino que debe seguirse, cuando aquel, fatigado de su alimentacion, pueda volver al uso de los feculentos, en ciertos límites.

Para completar mi trabajo, quedaba por examinar si conforme á los resultados del análisis, podian permitirse los frutos azucarados en ciertos límites en el régimen diabético, porque es bien sabido que para muchos enfermos la falta absoluta de estos alimentos, constituye una gran privacion.

Ya se ha hecho el análisis de los frutos, y se encuentra consignado

en diversas obras el conjunto de elementos que los componen; pero el fin del estudio á que me he entregado, es el de buscar las proporciones en que se halla el alimento azucarado en un peso determinado de sustancia comestible, para que el médico sepa el órden en que se coloca, tal ó cual fruto, y juzgue lo que puede permitir á su enfermo.

El Profesor Buignet, en el estudio completo y concienzudo de las diversas clases de azúcares que contienen las frutas, publicado en 1861 en el *Journal de Pharmacie et de Chimie*, nos dice que con excepcion de la cereza, la grosella, la uva y los higos, los demás tienen dos clases de azúcares, la azúcar de caña y la revuelta en proporcion variable.

En esta cuestion, importa poco saber las proporciones de estas azúcares, porque en la economía del diabético que hace uso de las frutas, el mismo resultado da el elemento azucarado, sea cual fuere, que se ingiera en el estómago; mas como hemos precisado la materia azucarada por medio del licor de Fehling, era preciso tener en cuenta las observaciones de Buignet relativamente á la accion reductora de la azúcar mezclada sobre este licor, inerte á la accion de la de caña.

No hemos empleado el licor cupro-potásico, sino trasformando de antemano la azúcar de caña por medio de un líquido acidulado al céntimo con ácido sulfúrico, y tratado despues por el carbonato de cal, para quitar el ácido.

Algunas frutas azucaradas, como las uvas, las cerezas, las grosellas y los higos, que no contenian azúcar revuelta, han sido tratadas directamente.

Mas conociéndose la influencia que ejercen sobre el principio saccharino las variaciones de temperatura y de sequedad en la estacion que precede á la madurez de los frutos, no debe esperarse que demos los resultados que hemos consignado, sino como aproximados; sin embargo, gracias al auxilio que para este trabajo me ha dado mi hijo Henrique, interno de farmacia de los hospitales, reunidos hemos repetido nuestras experiencias muchas veces por el espacio de algunos años, y creemos que las cifras que vamos á indicar se acercan mucho á la verdad.

Nos ha sido preciso referir en nuestros análisis á un peso determinado, 100 gramos, la cantidad proporcional de azúcar que se contiene en cada especie de fruto; mas este modo de operar, bueno para el que procede con la balanza en la mano, solo daría una indicacion insuficiente en la mayoría de casos. Por lo mismo, nos ha parecido conveniente señalar en lo posible la relacion que existe entre el fruto, tal como se vende en el comercio, y el peso de 100 gramos.

Cuadro que da el medio de peso contenido en 100 gramos de la carne de los frutos abajo indicados:

	Para 100 gr.	
Albericoque	11,00	{ Un albericoque de mediano grosor de 0 ^m 17 de circunferencia, pesa sin hueso, 80 gr.
Cereza inglesa	16,00	{ Se necesita el peso de 33 cerezas para obtener el de 100 gram.
Cerezas agrias	10,25	{ 25 cerezas escogidas, gruesas, sin hueso, pesan 100 gram.
Fresas inglesas	12,00	{ 25 fresas de mediano grosor, pesan 100 gram.
„ silvestres	9,00	{ Una cucharada de sopa bien llena, contiene 18 fresas, y se necesitan 5 para tener 100 gram.
Frambuesa	10,00	{ 30 frambuesas sin cáliz, pesan 100 gram.
Higos (1871)	15,00	— Un hermoso higo mediano, pesa 80 gr.
„ (1873)	8,35	{ Damos el resultado de este doble análisis, porque hay una diferencia tan notable, que fuera de la influencia de las estaciones puede depender de la especie.
„ secos	71,00	
Grosella blanca	8,00	{ 16 racimos que contengan 160 granos, pesan 100 gram.
„ roja	7,50	{ 20 racimos medianos de 160 granos, pesan 100 gram.
Melon	7,50	{ Una rebanada de mediano grosor, pesa 150 gram.
Naranjas	10,00	{ Un fruto de 0 ^m 22 de circunferencia, pesa 150 gr.
Peras de estío	10,50	{ Necesitan comprobarse estos resultados.
„ duquesas	12,00	
Otras hermosas clases	12,00	
Durazno	10,50	{ Un durazno de Montreuil de 0 ^m 23 de circunferencia, pesa, con todo y hueso, 200 gr. Uno de mediano tamaño, de 0 ^m 17 de circunferencia, pesa 80 gr., y 75 sin hueso.
Papas?		Resultados por ahora incompletos.
Ciruella de Monsieur	12,50	{ De tres á 4 hacen 100 gr.
„ de la Reina Claudia	16,00	

Para 100 gr.

Ciruela pasa	42,00—14 á 15 para 100 gr.	
„ cocida sin jugo	22,50	{ 12 para 100 gr.: la agua en que se hierve quita la mitad del azúcar.
Uvas blancas	15,50—45 á 50 granos pesan 100 gram.	
„ negras de las viñas.	16,00—40 á 45 granos por 100 gram.	
Pasas	76,00—125 granos por 100 gram.	

De la tabla anterior resulta, que si algunos frutos azucarados como los higos, las uvas, algunas especies de cerezas y de ciruelas, y particularmente estos mismos frutos secos, no deben entrar sino con suma cautela en el régimen de los diabéticos, la mayoría de los otros contienen una cantidad de azúcar que puede calcularse en un décimo de su peso, ó sea el 10 por 100. Mas si como lo indica el Dr. Durand-Fardel en su Tratado de diabetes, se puede admitir por regla general que la emision de la orina sube á la cifra de 4 á 8 litros por dia, y que sin exageracion supone que cada litro contiene 20 gramos de azúcar, se comprenderá que una tolerancia en permitir al enfermo que coma frutos en una proporción que no exceda de 100 gramos, solo agregaria una cantidad de azúcar relativamente de poca importancia á la que arroja ya, y no constituirá un exceso de régimen capaz de tener una influencia funesta sobre la marcha de la enfermedad.

(Gazette Médicale de Paris.)

REVISTA NACIONAL.

Es una obligacion del farmacéutico y un mandato de la ciencia, el tomar todas las precauciones necesarias á fin de que las preparaciones oficiales se conserven el mayor tiempo que sea posible ó por tiempo indefinido, con todas sus propiedades físicas, químicas y medicinales.

La pomada de yoduro de potasio, durante algun tiempo, era preparada en el acto que la pedian, pero habiéndose extendido su uso fué indispensable tenerla preparada en cierta cantidad. Entónces surgió la dificultad de su conservacion, y los profesores escrupulosos buscaron con ahinco la manera de evitar la reaccion que con el tiempo tenia lugar, y los despreocupados no se curaron de ello, resultando, que siendo en