

REVISTA EXTRANJERA.

Sobre los vinos que contienen ácido salicílico.

Las experiencias de Kolber, de Neubauer de Wagner, etc., han dado á conocer la accion del ácido salicílico sôbre el desarrollo de los diversos fermentos, los que se impiden ó se retardan por la presencia de este cuerpo: numerosas y variadas experiencias parecen demostrar que la levadura de la cerveza, la tialina, la sustancia y glicogenia del hígado, los agentes de la fermentacion gástrica, láctica y sinápica se paralizan del todo, y que aún en los fuertes calores de estío, se puede asegurar la conservacion de algunos productos alimenticios sujetos con facilidad á la fermentacion, tales como el vino, la cerveza y la leche, agregándoles una cantidad pequeña de ácido salicílico.

Los fabricantes del Mediodía no han vacilado en aprovechar estas noticias, y llegan ya á los depósitos de Paris vinos salicilados. Los que se han podido observar han sido enviados de Narbona, siendo la proporcion de ácido salicílico que contienen muy débil (casi 80 gramos por 1000 litros, ó sea 8 centígramos por litro), y no determinan ninguna modificacion sensible por sus propiedades físicas y organolépticas. Dejados por tres semanas en frascos llenos hasta la mitad, y expuestos á la temperatura ambiente, se ha conservado bien el vino salicilado: no se ha notado en la superficie el *moho* que se desarrolla de ordinario cuando el vino queda por mucho tiempo en las cubas, ni han podido revelar la existencia de los productos que resultan de la fermentacion acética. Parece evidente la accion conservadora del ácido salicílico.

Sin embargo, contestando esta cuestion: «el ácido salicílico puede estar autorizado?» el farmacéutico en jefe de Valde-gracia, que fué consultado, se ha creído en la obligacion de contestar: que «el vino es un alimento preparado con el jugo fermentado de la uva, y no debe contener más que los compuestos que existen en este jugo y los producidos por las trasformaciones naturales que sufre; cualquiera agregado de una materia extraña, inofensiva y hasta ventajosa debe ser prohibida del todo, á ménos que no sea conocida del consumidor, porque es bien sabido á qué enormes abusos ha abierto la puerta la tolerancia de los prácticos en la fabricacion del vino, del yeso, etc.»

Por lo demás, si se quiere emplear un buen medio para la conservacion de los vinos, puede adoptarse el procedimiento recomendado por Pasteur, largo tiempo hace aplicado á la marina.

La presencia de cantidades pequeñas de ácido salicílico en un líquido se descubre rápida y fácilmente.

Hé aquí cómo se opera:

En una probeta se colocan 20 centímetros cúbicos de vino; se adiciona cerca de medio centímetro cúbico de ácido clorhídrico y se agita; esta adición tiene por objeto poner en libertad el ácido salicílico si se hubiese hecho uso del salicilato de sosa; se agregan en seguida tres centímetros cúbicos de éter sulfúrico y se voltea muchas veces el tubo sin agitarlo violentamente á fin de no emulsionar el éter. Hecho esto, se mantiene la probeta verticalmente; el éter disuelve el ácido salicílico puesto en libertad, se decanta con una pipeta y solo resta caracterizar el ácido salicílico. El siguiente es el método más simple. En un vidrio plano se coloca una solución dilatada de percloruro de fierro y se hace llegar á la superficie la solución etérea de ácido salicílico; se forma una línea violeta en el punto que separa ambas superficies, y la coloración va aumentando á medida que, evaporándose el éter, abandona el ácido salicílico. (*Ivon: journal de pharmacie et de chimie*, Junio de 1877.)

Las actas de la Academia de Ciencias traen (Academia de Ciencias, pág. 380) un procedimiento de M. Robinet, que consiste en tratar por un exceso de acetato de plomo (sal neutra ó sal básica?) 100 centímetros cúbicos del vino sospechoso; se filtra y después se agrega un exceso de ácido sulfúrico que precipita el plomo, y se filtra de nuevo. Se trata el líquido claro por el percloruro de fierro, y según dice el autor, la más pequeña parte de ácido salicílico (en este medio ácido) produce una coloración violeta.

Es preciso que el licor sea *ácido*, y se debe estar seguro por medio del mismo ácido salicílico de que el ácido sulfúrico que se emplea no contenga trazas de hierro.

No está al abrigo de la crítica esta manera de operar, y pueden hacerse las siguientes objeciones:

1.^a El acetato *neutro* de plomo no precipita por completo la materia colorante del vino, y es ligeramente teñido de rosa el líquido que pasa á través del filtro.

2.^a El acetato *tribásico* da un líquido absolutamente sin color; mas si se le agrega un ácido libre, se obtiene una coloración rosa, debida probablemente á una pequeña porción de la materia colorante del vino que el acetato no precipita y que, en el licor filtrado, se combina al exceso de base contenida en la sal tribásica. Si se usa el ácido azoótico, se destruye la combinación, y el color rosado se hace visible en el acto; si se

emplea ácido sulfúrico, es necesario para demostrarlo separar por el filtro el sulfato de plomo que se ha formado.

3.º Si en una solución muy dilatada de ácido salicílico (0 gram. 05 en 500 gramos de agua) se agregan algunas gotas de percloruro de fierro, se produce una hermosa coloración violeta característica; pero este color desaparece inmediatamente por la adición de ácido libre (acético, azoótico, clorhídrico ó sulfúrico.)

La coloración violeta no aparece si se vierte percloruro de fierro en una solución de ácido salicílico ántes acidulado por el ácido sulfúrico, ó bien si se agrega ácido salicílico á una solución dilatada de ácido sulfúrico adicionado con percloruro de fierro contra las aseeraciones contenidas en la nota de la Academia de Ciencias. Así es, que yo prefiero emplear la investigación de Ivon que da resultados excelentes, exige apenas pocos minutos, y permite descubrir la presencia de un millonésimo de ácido salicílico.

A. VIDAU.

(Gazette hebdomadaire.)

Hidrofobia rábica.

En la sesión de la Academia de Medicina de Paris del 3 de Julio de 1877, M. Buley presentó, en nombre del Dr. Couzier, una observación interesante de hidrofobia rábica.

La Sra. X., de 42 años, embarazada de siete meses y medio, fué mordida en la mano por un gato en brama que habia estado encerrado sin comer ni beber por veinticuatro horas. Este accidente no la preocupó sobre las consecuencias que pudiera traer esta mordida, y parió de término sin accidente alguno.

Tres meses despues de la mordida, se manifestaron de repente los síntomas de una hidrofobia rábica que fué rápidamente mortal.

La familia encontró una nodriza que se encargó del niño, cuya salud ha sido excelente.

Mordido otro niño al mismo tiempo que la madre no ha sufrido accidente alguno.

(Gazette hebdomadaire.)

Los árboles en las ciudades bajo el punto de vista higiénico.

En una conferencia de M. Jeannel en el bosque de Boloña, despues de entrar en consideraciones importantes sobre la salubridad que traen las plantaciones, termina con las siguientes conclusiones:

1.º Los árboles plantados en el interior de las ciudades producen, por

la descomposicion del ácido carbónico, un saneamiento local del todo insensible y cuyo valor higiénico es nulo.

2.^a Bajo la influencia de la vegetacion la produccion de ozona entra en la categoría de los grandes fenómenos, cuyos efectos locales pueden considerarse nulos bajo el punto de vista higiénico.

3.^a El saneamiento por la influencia de las raices no puede tomarse en consideracion en las ciudades en que las superficies macademizadas, empedradas ó embetunadas son casi impermeables á las emanaciones del suelo.

(Annales d'hygiene publique.)

CRONICA MEDICA.

EL TIFO.—Esta epidemia va desapareciendo del todo. En los hospitales militares no quedan más que los enfermos que se están curando de los accidentes consecutivos, y en San Pablo ha disminuido notablemente el número. En la práctica civil solo excepcionalmente se da uno que otro caso; de manera, que casi puede asegurarse el término de la epidemia, y no es probable una recrudescencia.

OPIO MEXICANO.—Parece definitivamente adquirido para la farmacia y la terapéutica este producto indigena, que segun sabemos tiene exactamente los mismos elementos é igual accion terapéutica que el extranjero. El beneficio de este ramo es, no solo de grande importancia como riqueza nacional, sino que sacándola en el país, nos verémos libres de las falsificaciones y fraudes á que se presta la introduccion del extranjero, y podrémos con el tiempo obtener las ventajas de la baratatura.

UNA DOCTORA EN MEDICINA.—La Srta. Zenaida Ucounkoff acaba de sufrir con éxito su exámen: su tesis fué: «Papel de éter en inyecciones subcutáneas, y del empleo que puede hacerse de él para suplir la trasfusión de la sangre.»

NODRIZAS.—La organizacion de este ramo, que entre nosotros está en el mayor abandono, exige un cuidado especial de parte de los cuerpos que tienen á su cargo la higiene pública. Las nodrizas dan los primeros elementos de nutricion á los niños, y con ellos pueden, no solo comunicarles las enfermedades, sino tambien una alimentacion viciada