

## HIGIENE.

## DE LAS FALSIFICACIONES MAS COMUNES DEL CHOCOLATE EN MÉXICO.

El verdadero chocolate es una mezcla de azúcar y almendra de cacao aromatizada con canela ó vainilla.

Las falsificaciones más frecuentes de este alimento en la Capital, consisten en mezclarlo con pepita de calabaza y con pan ó bizcocho molido. He oido tambien hablar del color que suelen darle con azarcon ó con achiote; pero esto ha de ser muy rara vez, pues entre muchas muestras que he analizado de diversas casas de comercio, nunca he visto más falsificaciones que las mencionadas primero.

El modo de averiguar éstas es el siguiente: 1.º Se toma una cantidad como de 4 gramos de polvo de chocolate y se coloca en una probeta donde se vierte despues una gran cantidad de éter sulfúrico, se sacude la mezcla varias veces, se deja depositar, evitando por medio de un tapon la evaporacion del éter, y despues se decanta éste en una pequeña cápsula de porcelana, donde se deja evaporar. Desde luego se nota si hay pepita de calabaza, porque toma el liquido una coloracion verdosa (F. Gonzalez), la cual va siendo más marcada á medida que avanza la evaporacion. Terminada ésta queda un residuo de grasa blanco y sólido si es de manteca de cacao pura, y verde y con una parte sólida y otra líquida, si al cacao se le ha mezclado pepita de calabaza.

2.º El polvo de chocolate que fué tratado por el éter y que quedó en la probeta se hierve con una pequeña cantidad de agua, y el cocimiento toma algunas veces, cuando contiene bizcocho, la consistencia del engrudo y desprende un olor semejante al de la harina ó la fécula hervidas. Filtrado el cocimiento y diluido en agua tomará una coloracion azul más ó ménos intensa, tratado por el agua yodada si la fécula existe realmente. El chocolate puro nó da más que un tinte ligeramente verdoso en las mismas circunstancias.

¿Qué inconveniente se origina al público con el consumo del chocolate falsificado con bizcocho ó con pepita de calabaza?

Varias familias tienen para el chocolate receta especial, y en ella entra frecuentemente tal ó cual clase de bizcocho ó de soleta. Esto no tiene inconveniente en una molienda particular que se hace á todo costo con los mejores artículos, y que se consume prontamente. Con la molienda del público es otra cosa; se busca la economía para aumentar la utilidad, el bizcocho que se usa es del que no ha tenido venta y se ha ido guardando, por cuyo motivo se ha picado la harina y se ha enranciado la manteca, y en estas condiciones se mezcla á un

producto que por su dilatado consumo ha de ocasionar el progreso de esas alteraciones.

Algunas personas habrá que tomen ese chocolate sin producir trastorno alguno en su salud; pero muchas se enfermarán, y algunas de gravedad, por ingerir una sustancia, que además de ser naturalmente indigesta, se halla en estado de descomposicion.

El chocolate que no lleva bizcocho se altera muchísimo más tarde, pues como se sabe la grasa del cacao es una de las más refractarias á esa especie de oxidacion que produce el enranciamiento.

Se ve, pues, que la adición de bizcocho al chocolate impide la conservación de este alimento, lo altera y dificulta su digestión.

La mezcla de la pepita tiene todavía mayores inconvenientes. Desde luego se sustituye un alimento casi completo, como es el cacao, con una semilla que no es alimento, y se facilita la adición del bizcocho, el cual se suele añadir en cantidad mayor cuando hay en la mezcla más cantidad de pepita.

Además, esta semilla tiene entre sus componentes un aceite graso y una resina particular; el primero se enrancia prontamente y la segunda tiene propiedades purgantes que se han comprobado experimentalmente. Así es que el chocolate que toma la clase pobre de México, en vez de ser un alimento reparador y sano viene á convertirse, por la falsificación con el bizcocho y la pepita de calabaza, en un artículo que no puede llamarse alimenticio y que ocasiona desarreglos notables en la salud. Si á esto se agrega lo desagradable de semejante mistura por entrar en ella el azúcar de infima calidad y esa clase de canela que sabe á chinche, se acabará de comprender cómo este fraude del comercio, alentado por el disimulo de las autoridades, ha convertido uno de los alimentos más sanos y más agradables en uno de los más peligrosos y más repugnantes, y ha hecho verdaderamente del manjar de los dioses (Teo broma) el brebaje infernal.

Muchas personas temen que el comercio se perjudicará con la prohibición del fraude de que tratamos; poco importaría si se salvara la salubridad pública. Pero vamos á suponer, como algunos han creído, que este fraude no puede ocasionar daño alguno; ¿deja de ser por eso un robo escandaloso? El chocolate de á ocho tablillas por medio no tiene ciertamente de costo ni la cuarta parte del valor que representa. ¿Será esto justo, tratándose de un alimento de primera necesidad de la clase más desgraciada? Pero en cambio se protege el comercio! Pues no se protege, sino que se perjudica. El comerciante honrado para sacar grandes utilidades invierte mucho dinero en la compra por mayor de azúcar, cacao, etc.; invierte mucho dinero en la economía de brazos por medio de las máquinas, y pone mucha dedicación y mucho estudio paramejorar la clase de su chocolate. Viene un pícaro, y con muy pocos gastos fabrica sin cacao y sin azúcar una cosa que no es chocolate, pero que tiene la mejor apariencia de tal, y compite ventajosamente con el primero. Se extiende despues

el fraude á otra casa de comercio, y los introductores de cacao se encuentran con que no les costea vender este artículo, y que hubiera sido mejor emprenderla en pepita de calabaza.

Se ve, por lo tanto, que la casa de comercio, digna de este nombre, no se perjudicará con la prohibición de este fraude, y que solamente se haría sentir el peso de la ley en la casa de los falsificadores.

Se infiere de todo esto:

- 1.º El chocolate se debe fabricar con azúcar, cacao y canela ó vainilla.
- 2.º Se debe prohibir severamente la adición del bizcocho y de la pepita de calabaza, que mezclados al chocolate lo convierten en un alimento dañoso.
- 3.º Se debe prohibir también esta mezcla, por ser perjudicial á los intereses del público.

4.º También se debe prohibir para favorecer los intereses del comercio.

México, Abril 30 de 1879.

DOMINGO ORVAÑANOS.

## REVISTA EXTRANJERA.

**MURIATO DE PILOCARPINA COMO ABORTIVO.**—El Dr. Kleinwächter refiere cinco casos de parto prematuro provocado intencionalmente entre las semanas 32—38 de la preñez. Los casos son pocos, pero notables. El método consiste en la aplicación hipodérmica de 2 centigramos al muslo de la grávida, cuya operación se repite dentro de algunas horas, si fuere preciso. Los dolores del parto empiezan á las 12 á 24 horas, y el parto se hace de una manera natural. Falta saber si los resultados serán igualmente favorables durante la primera mitad del embarazo. El remedio no parece ejercer efecto alguno sobre los niños. Contraindicación: afecciones orgánicas del corazón de la madre.

(*Wiener Klinik.*)

**ANESTESIA RÁPIDA.**—Dése al enfermo el aparato con que inspirar el éter, téngalo con una mano aplicada á la cara y eleve la otra mano. A los pocos minutos cae flojo el brazo elevado, y habrá anestesia por 30 á 50 segundos; tiempo que puede aprovecharse para algunas operaciones violentas, oncotomías, reducciones de dislocaciones, etc. Si se pierde el momento bueno, si el paciente vuelve en sí, se necesitará anestesia completa.

(*Philad. med. Times*, 1879.)

## SUMARIO DE ESTA ENTREGA.

ESTADÍSTICA DE MORTALIDAD EN MÉXICO.—Memoria de concurso premiada por la Academia de Medicina, por el Dr. Demetrio Mejía.....	273
HIGIENE.—De las falsificaciones más comunes del chocolate en México, por el Dr. Domingo Orvañanos.....	302
REVISTA EXTRANJERA.....	304