

Las curaciones se practican diariamente por mañana y tarde en el Consejo Superior de Salubridad, y para el buen éxito se recomienda á las personas mordidas que ocurran á recibirlas lo más pronto posible después del accidente.

México, Octubre de 1888.—E. Licéaga.—Nicolas R. de Arellano, secretario.

REVISTA EXTRANJERA.

Por ser de una utilidad verdaderamente práctica traducimos el artículo siguiente tomado de la "Revue Internationale des Sciences Médicales."

MEDIO DE RECONOCER EL ACEITE DE BACALAO.

Con objeto de reconocer si un aceite de hígado de bacalao verdaderamente proviene del *Gadus Morrhua*, colóquese en una botella tapada al esmeril diez partes de aceite y una parte de una mezcla formada de partes iguales de ácido sulfúrico y de ácido nítrico concentrados y agítese fuertemente. El aceite que proviene del *Gadus Morrhua* toma, después de agitarlo, el color de rosa vivo, que prontamente se transforma en amarillo limón.

Los aceites que provienen del *Gadus eglefinus* y del *Gadus carbonarius*, toman igualmente el color rosa vivo, pero el amarillo que viene después no es limpio.

El aceite del *Squalus glacialis* toma el color rojo rosado que después se cambia en un violeta moreno.

Estos sucedáneos del aceite de hígado de bacalao verdadero, no son dañosos, pero sí lo son ciertas falsificaciones de este útil medicamento.

Hay un aceite que se prepara haciendo macerar más ó ménos tiempo un arenque podrido en el aceite de olivas. Otro se extrae en fábricas especiales de moluscos averiados y de pescados en putrefacción, utilizando los que la policía manda tirar en los mercados de París.

El aceite de hígado de bacalao de buena calidad debe tener un color claro, amarillo-verdoso, un ligero olor, no acre, de pescado y un sabor poco marcado. Nunca debe ser acre al gusto; el que tenga alguna acritud debe desecharse.

No se puede reconocer el verdadero aceite de hígado de bacalao más que por su densidad, que debe ser de 0,932 á + 15° en su olor y sabor que tienen los caracteres que ya se han asignado.

DR. SORIANO.
