

todos del mismo peso, vendiéndose á un precio que oscila entre \$ 0.14 y \$ 0.16 de nuestra moneda. Este anexo ha dado en todas las partes en que se ha instalado óptimos resultados, beneficiando de una parte á la salud pública y poniendo al alcance de la clase pobre un alimento sano á un precio muy reducido.

MÉTODO PARA DESCUBRIR LA PRESENCIA DE LA MARGARINA EN LA MANTECA

POR EL DOCTOR CH. CARLO BARDELLI

(Traducido de «L'higiène de la viande et du lait» 10 de Julio de 1909.)

Entre las numerosas sofisticaciones de la manteca, aquella producida por la margarina, merece una mención especial, porque la manteca así obtenida, llamada manteca artificial, vincula muy bien los caracteres de la manteca natural, pues entran en su composición inmediata todas las substancias de la natural y en cantidades casi iguales.

Una sola diferencia existe en la substancia grasa y es que la manteca natural contiene una cantidad considerable de glicerolados de ácidos volátiles, mientras que la natural los contiene en proporción reducida.

La margarina, ú oleo margarina, fué preparada por primera vez, por Mège-Mouriès y no es otra cosa que un derivado del sebo obtenido por procesos sucesivos de fusión y filtración. Funde á la temperatura de $+39^{\circ}$ c., mientras que el punto de fusión de la manteca es de 32° c.

En la fabricación de la manteca artificial se observan generalmente las siguientes proporciones :

Margarina	30 klg.
Agua	25 litros
Leche	25 »
Manteca	5 á 10 kilos

La venta de la manteca artificial no es permitida sino cuando el vendedor hace una declaración explícita de la calidad de la mercadería.

Para reconocer la manteca fabricada por la margarina, poseemos un gran número de métodos, tanto físicos como químicos. Entre los primeros, el examen al microscopio polarizante -- examen al ufractómetro de Zeiss, el examen por la determinación de la densidad á 100°. Entre los segundos, la determinación de los ácidos volátiles según Reichert, Messl, Wollny.

Pero sin embargo, el trabajo necesario para proseguir los estudios con los susodichos métodos no es, en la mayor parte de los casos, compensado con la exactitud de los resultados y la técnica no está al alcance de todo el mundo.

Mucho más simple es el método de Jahr, que es ignorado por la mayor parte de la gente y cuya práctica deseo hacer conocer.

El aparato consiste en un baño maría, al que se agregan:

1.º Una cuchara redonda de 50 cm. de capacidad, cuyo mango es replegado en \cap de manera de permitir la fijación de la cuchara á los bordes del baño maría.

2.º Una espátula ordinaria.

3.º Un tubo de ensayo de una capacidad mínima de 200 c.c. Se fijará un termómetro en el baño maría por medio de dos anillos soldados en la cara interna del aparato, ó bien sosteniéndolo por medio de un soporte cualquiera.

Modo operatorio : Se eleva la temperatura del agua al baño maría á 40° C. Se llena completamente la cuchara con la manteca á analizar, teniendo cuidado de igualar la superficie por medio de la espátula ; en seguida se la coloca en el baño maría hasta fusión completa.

Se vuelca la manteca así fundida en el tubo de ensayo y se agita fuertemente durante 1 minuto y se le lleva al baño maría. En seguida se agrega :

Ácido sulfúrico ($\text{SO}_4 \text{H}^2$) . . .	V gotas
y después de volver á agitar	
Agua á 41° c.	100 cm. ³
Ácido clorhídrico (HCl). . . .	2 cm. ²
Solución á 1 0/0 de permanganato de potasa ($\text{Mn}^2 \text{O}^8 \text{K}^2$)	0.50 cm. ²

Se agita, se vuelve al baño maría durante 5 minutos, después de la cual se observa el tubo de ensayo, el que presentará diferencias según que se trate de manteca natural ó manteca artificial.

Manteca natural: Si la manteca analizada es pura, la grasa se presenta en forma de masa clara que se deposita lentamente; mientras que la parte líquida es opaca y de aspecto lactescente.

Manteca falsificada con margarina: Si se ha mezclado á la manteca margarina ú otras grasas, la materia grasa forma una capa amarilla oscura que queda netamente separada del líquido subyacente que es lactescente; además sobre las paredes del tubo donde se encuentra la parte líquida, adhieren en muchos sitios copos de grasa de dimensiones más ó menos grandes, según la cantidad de margarina que se ha adicionado á la manteca en ensayo.

Margarina pura: Analizando la margarina pura se tiene una capa de grasa de color amarillo oscuro que sobrenada en un líquido casi completamente límpido.

Es necesario operar con rapidez y evitar que la manteca ya fundida, llegue á fijarse en el tubo de ensayo.

Con este método se obtienen buenos resultados, aun analizando mantecas que solo contengan un 5 % de margarina.

METEORISMO INTERMITENTE POR COMPRESIÓN DEL ESÓFAGO POR UN GANGLIO MEDIASTÍNICO TUBERCULOSO.

POR EL DOCTOR ERNESTO A. BAUZÁ

Se trata de un buey suizo, de 12 años de edad, propiedad de la Escuela, el que apesar de su aparente buen estado de salud, reaccionó positivamente á la prueba de la tuberculina.— Desde hace 2 años presentaba meteorizaciones frecuentes, ataques que en algunos casos hicieron temer por la vida del enfermo;