

provocada sem duvida por um influencia irritativa.

« 12.^a O papel que elles exercem fica ainda desconhecido. Podem persistir ou desaparecer ulteriormente.

« 13.^a Emfim, no ponto de vista nosographico, pode-se como fez Virchow, considerar a elephantiase, assim como certas neoplasias que lhe confinão, como uma *formação fibromatosa diffusa* (diffuser Fibrombildung). Mas não é, na realidade, senão em seu terceiro grau que a elephantiase merece bem esta qualificação. Nos dous primeiros periodos, a hyperplasia é complexa e se desenvolve por um modo especial que separa a elephantiase de todas as outras formações fibromatosas.

« Boletim da Academia real de medicina da Belgica, sessão de 30 de setembro de 1871. »

BIBLIOGRAPHIA

TRACTADO PRACTICO ELEMENTAR DE CHIMICA MEDICA
APPLICADO AS INDAGAÇÕES CLINICAS (*)

Pelo Dr. Méhu pharmaceutico no hospital Necker

Os tratados de chimica medica existem em grande numero, e se nós ceddessemos ao correr da penna, poderíamos fazer aqui uma longa enumeração. Algumas d'estas obras, de um merito incontestavel, destinam-se a uma classe de leitores ja adestrados ás indagações chemicas e as investigações microscopicas. O fim a que se propõe o Sr. Méhu é mais modesto talvez, porem não menos util. Qual é o medico moço, que no começo de sua carreira não se ache embaraçado, quando busca corroborar sua apreciação chimica? Qual é o chimico moço que não tem sentido embaraços, quando é chamado para fornecer sem delonga, aos medicos, indicações cujo resultado devia ter uma importancia decisiva sobre o diagnostico e o tratamento?

Pois bem, são estas circumstancias, que o Sr. Méhu quiz tirar a todos aquelles, que se occupam da analyse chimica dos liquidos, dos elementos pathologicos; chegou a esse fim não só pelos factos adquiridos e registrados pela sciencia, como pelos resultados de sua practica pessoal.

Depois de pôr o leitor ao corrente das operações elementares com que deve familiarisar-se antes de encetar as indagações chimi-

(*) Volume em 12 Paris, P. Avelin, editor.

cas applicadas a clinica, depois de lhes ter indicado os instrumentos indispensaveis, os reactivos convenientes, o auctor examina primeiramente as materias albuminoides, esses elementos fundamentaes dos musculos, dos tecidos da maioria dos liquidos da economia. O sangue, o leite, a bilis, o muco, o pús e os liquidos sorosos, são o objecto de um exame judicioso em que o experimentador lucha com todas as difficuldades, depois de se ter premunido contra todos os erros que de ordinario se produzem n'este genero de pesquisas. A urina e os calculos urinaes tomam uma grande parte no trabalho, é justo confessar, e aqui como nos outros capitulos abundam detalhes de manipulações que tornarão, nós temos esperança, este livro precioso a todos aquelles que, pouco versados ainda nas manipulações chemicas, desejam tirar desta sciencia um auxiliar de primeiro valor.

Seria injusto considerar este trabalho, em vista do que acabamos de dizer, como um simples manual: é um guia intelligente sem duvida, mas mudo; por quanto a historia chimica de um grande numero de liquidos da economia é ahi exposta de maneira a permittir aos experimentadores de operar, não em manobras, mas com uma intelligencia perfeita não só pelo fim a que devem chegar, como pelos meios que empregam.

Em resumo, bom methodo, bom livro, ao qual desejamos o melhor exito.

A. Héraud—Professor da eschola de medicina naval de Toulon.

Amancio Caldas.

SCIENCIAS NATURAES

DOSAGEM DA MATERIA GORDA, OU MANTEIGA
NO LEITE.

A proporção de manteiga existente em um leite póde ser apreciada por varios modos, sendo um d'elles por meio de um instrumento chamado lactoscopio, fundado na opacidade que os globulos da manteiga communicam ao leite, sendo necessaria uma camada deste liquido tanto mais grossa para produzir o mesmo grau de opacidade, quanto menos globulos tenha em suspensão, e *vice-versa*, ou o que é o mesmo, quanto mais opaco é o leite mais rico é, ao mesmo tempo, em materia gorda ou em creme. Estando a maior ou menor opacidade do leite em relação com sua principal qualidade, ou sua riqueza em creme, a medida d'esta

opacidade póde por conseguinte dar indirectamente a medida da riqueza deste liquido.

O lactoscopia é uma especie de oculo composto de dois tubos, que entram um no outro, e que tem dois vidros paralelos, que podem aproximar-se entre si, ou, affastar-se gradualmente por meio de uma rosca de movimento mui demorado. Na parte superior ha uma pequena taça destinada a receber o leite, e ao lado opposto está o cabo para conter o instrumento. Um dos vidros está fixo, e o outro está montado sobre uma rosca de taes dimensões, que uma volta inteira corresponde á espessura de meio millimetro. O ocular, ou tubo que se enrosca no outro tem um circulo dividido em 50 partes eguaes, que constituem os graus, cada um dos quaes equivale a um centesimo de millimetro. Põe-se um pouco do leite, que se ensaia, no espaço, que fica vazio entre os dois vidros, e estando ás escuras a casa, olha-se pelo instrumento, collocado diante de uma vela accessa, que deve distar um metro, vão-se aproximando os vidros até que si veja claramente a chamma; em seguida separam-se gradualmente até ao momento preciso, em que deixe de ser visivel. Se o leite é pobre de globulos gordos, necessita-se affastar os vidros, para tornar mais densa a camada do leite, deixando-se vêr a luz: se pelo contrario tem abundancia de creme, haverá que approximar os vidros para adelgaçar a camada do liquido. A espessura, ou riqueza do leite marca-se em um circulo graduado, que tem o ocular, ao qual corresponde uma taboa, que exprime a proporção do creme por cada grau do instrumento.

O lactoscopia apresenta os inconvenientes seguintes:

1.º Se o observador é miope lhe parecerá que o leite é opaco, quando outro, que tenha boa vista ainda verá a claridade da luz, necessitando-se estabelecer um termo de comparação com outra pessoa, que tenha o orgão da visão sem este defeito, e graduar o instrumento notando os graus, que haja de differença.

2.º Se o leite, que se ensaia, tem os globulos de gordura mui divididos, augmenta a opacidade, e a luz se vê avermelhada.

3.º Quasi sempre occorre que todos os corpos, com que se adultera o leite, do mesmo modo que a substancia gorda lhe communicam uma opacidade enganadora, e fazem acreditar como rico em manteiga um leite privado de creme.

O cremometro é outro aparelho destinado ao mesmo fim, e não é mais do que uma cam-

panula de pé de 14 centímetros de altura, e 38 millímetros de diametro interior, dividida em 100 partes desde a extremidade superior, que é o zero da escala, até ao fundo. Deixa-se n'elle o leite em quietação por espaço de vinte e quatro horas, em um lugar fresco, com o que o creme sobe á superficie: observa-se então o numero de centesimas, que occupa, cuja determinação é facil de fazer pela differença de côr, que caracteriza o creme, que é sempre de côr branca amarellada. O bom leite não deve dar menos de 10 por 100 de creme.

O butyrometro de Leconte é fundado na propriedade, que tem o acido acetico concentrado, de dissolver o caseum, e de permittir assim a separação da manteiga, não havendo depois mais do que pesar esta.

O aparelho de E. Marchand, chamado lacto-butyrometro, é fundado no principio seguinte: se se agita leite com igual volume de ether, dissolve-se a manteiga: se se põe depois igual volume d'alcool, a materia gorda primitivamente dissolvida separa-se, e vem a sobre-nadar em fórma d'uma camada oleosa, cuja espessura representa a sua riqueza.

O instrumento é um tubo graduado.

Póde-se tambem determinar a manteiga tomando 10 centímetros cubicos de leite, que se submettem a uma temperatura de 45 a 50º, lança-se-lhe uua gota de acido acetico diluido, que coagula inteiramente a caseina, e a manteiga: recolhe-se sobre um filtro esta mixtura, secca-se o filtro, o que se consegue em mui pouco tempo pela pequena quantidade de materias, que n'elle se encontram. Toma-se o pezo P da mixtura secca, e se d'elle se tira o p da caseina, que já se tem determinado, a differença representará a quantidade da manteiga contida no leite. Depois de pesada esta no lacto-densimetro, e determinada a quantidade do creme, passa-se a averiguar o pezo do leite privado do creme; operação que de certo modo serve de contraprova ás duas primeiras. Enche-se para isto de leite uma vasilha larga e de bastante altura, deixa-se em repouso em lugar fresco; apparecendo ás vinte e quatro horas o creme á superficie, separa-se com cuidado este, e se peza o leite sem creme: v. g. se um leite, com o seu competente creme, peza 30 a 15º centigrados, marca no cremometro 10 graus; e depois de privado do creme peza 33,5 a 15º, deduz-se que o leite é puro. Se, pelo contrario, um leite com o seu creme peza 29,5 a 15º no cremometro marca 6 graus: sem o creme peza 31: examinando na escala do ins-

trumento a serie das escalas adjuntas correspondentes ao leite sem creme, vê-se que o leite contém 0,1 de agua: neste caso esta terceira operação tem convertido em realidade a suspeita, a que haviam dado logar os resultados da averiguação do pezo, e da quantidade do creme, que continha o leite, que se analysára.

Finalmente ha um processo summamente rapido, que determina aproximadamente a quantidade de manteiga, dando a conhecer ao mesmo tempo sua qualidade: o qual consiste em bater o leite fervido por espaço de cinco minutos, lançal-o n'uma manteigueira pequena, ou frasco, e deixal-o esfriar até aos 20°: tapa-se em seguida o frasco, e se agita até que a manteiga se tenha separado bem: cõa-se por um panno fino, lava-se a manteiga, tira-se-lhe a agua quanto seja possível por meio da pressão, e peza-se. Um litro de leite de boa qualidade dá termo medio, 35 grammas de manteiga.

(Rest. Pharm.)

VARIÉDADE

CHRONICA

Fallecimento.—Hontem falleceu de um antigo padecimento cerebral o conselheiro Joaquim de Souza Velho.

Era professor jubilado de therapeutica e materia medica na nossa Faculdade. Foi um dos clinicos mais conceituados desta cidade. Nenhum ainda exerceu a sua profissão com maior desinteresse, mais dedicação e mais subida humanidade.

O epitaphio aberto em sua lousa deve resumir-se nestas singelas palavras:

VIR PROBUS. . . . TRANSIT BENEFACIENDO.

No numero seguinte publicaremos a sua biographia.

Titulo honorifico.—Foi nomeado membro honorario da Academia Imperial de Medicina o nosso illustrado collega e professor na Faculdade o Sr. Dr. José de Goes Siqueira.

O Academico.—Recebemos o 1º e 2º numero deste periodico. É redigido por alguns moços talentosos da nossa Faculdade. É nos summamente lisongeiro ver como a nossa mocidade academica procura instruir-se e desenvolver os seus conhecimentos. Damos os parabens a essa pleiade illustre que compõe a redacção do *Academico*, e esperamos

que prosiga na tarefa que encetou tão nobre e tão digna de louvores.

O Sr. Dr. José Lourenço.—Acha-se entre nós, de volta de sua viagem á Europa, o nosso talentoso collega e illustrado especialista de olhos o Sr. Dr. José Lourenço de Magalhães.

Já começou a dar consultas em seu gabinete á rua do Guindaste dos Padres n. 26.

Movimento do hospital de Mont-serrat desde o dia 24 de Maio até hoje 31 de Julho.—Estrangeiros: entraram 82: sahiram 50: falleceram 20: existem 12.

Os 20 que falleceram entraram já com vomito negro, sendo 3 suecos, 1 russo, 4 inglezes, 1 americano, 6 hollandezes, 2 allemães, 1 portuguez e 2 francezes.

Hospital do Mont-serrat 31 de Julho de 1872.—O Director, Dr. Thomé Affonso Parraizo de Moura.

Hyperesthesia do plexo solar (neuralgia caeliaca.) É provavel que a affecção descripta com este nome por Romberg não seja senão uma variedade da gastralgia, e nada prova que o plexo solar seja influenciado n'esta doença. O mesmo se pode dizer com relação á hyperesthesia do plexo hypogastrico (colica menstrual, colica hemorrhoidal) e com referencia á hyperesthesia do plexo espermatico, (neuralgia espermatica, *irritabile testis*, neuralgia da urethra, do utero, etc.) Nada prova que estes diferentes e ainda muito obscuros phenomenos tenham sua séden'uma porção distincta e bem localizada do nervo sympathico. A sua historia está ainda por fazer.

Lampada inextinguivel.—Com este nome nos dá noticia a gazeta dos pharmaceuticos italianos de um invento do Sr. Helmes, que tem a vantagem de nos dar luz economica e duradora. Consiste ella em um cylindro de estanho com a summidade conica: este cylindro é cheio de phosphoreto de calcio preparado pelo inventor: estando cheia a lampada é mergulhada n'agoa, que entrando pouco a pouco no cylindro decompõe o phosphoreto. O hydrogenio phosphorado se envolve em grande quantidade, com phosphoro em vapor, inflamando-se espontaneamente com uma brilhante luz.