

CONCLUSIONES

1.^a La nueva prueba microquímica propuesta por BARBERIO tiene para el diagnóstico del esperma mayor valor que la reacción de FLORENCE. Toda mancha espermática que presente espermatozoides, pero que agregando ácido picrico suministre reacción negativa, tiene probablemente un origen animalesco.

2.^a Dentro de los límites en que suelen oscilar estas investigaciones médico-legales debe dar siempre, si la mancha es de esperma, resultados positivos.

3.^a Según resulta de nuestros reconocimientos, un tratamiento previo con cloroformo favorece notablemente la reacción de BARBERIO: la cristalización es más copiosa y los cristales de mayor tamaño.

4.^a Los cristales de BARBERIO están constituidos por el picrofosfato de espermina (DE DOMINICIS).

5.^a y última. Según nuestra opinión la mezcla del líquido prostático que contiene gran cantidad de espermina con los otros humores que constituyen el esperma completo, especialmente el líquido testicular, favorece la formación de fosfato de espermina y por ende la reacción de BARBERIO.

Revista dos jornaes

BAUBIGNY (H).—**Sobre as condições de precipitação e de redissolução dos sulfuretos.**— O auctor reveindica para si, contra BRUNI e PADOA, as experiencias tendentes a demonstrar a influencia da tensão do gaz sulphydrico sobre os solutos salinos, neutros, ou acidos, na formação dos sulfuretos metallicos. Estas experiencias foram feitas em 1882, isto é, 12 annos antes da publicação do tratado de OSTWALD (*Wissenschaftliche Grundlagen*, etc.) que inspirou as tentativas experimentaes dos chimicos italianos.— (*R. C.*, t. 143, n.º 19, 5-11-906, p. 678-679).

BERTRAND (GABRIEL) et M.^{lle} L. RIVKIND.—**Sobre a repartição da vicianina e da sua diastase nas sementes das leguminosas.**— A vicianina, o novo glucoside cyanhydrico, descoberto por BER-

TRAND na *Vicia angustifolia* ROTH, uma leguminosa, só existe no genero *Vicia* da familia das leguminosas, tendo aliás quasi todas a diastase (emulsina), capaz de hydrolysar a vicianina. — (*C. R.*, t. 143, n.º 24, de 10-12-906, p. 970-972).

HALLER (A.) e YOUSSEFIAN. — **Analyse da manteiga de coco.** — A materia gorda do coco ou do coprah, que desde alguns annos adquiriu uma grande importancia e tem sido lançada no mercado com nome de fantasia (vegetalina, manteiga vegetal, lactina, laureol, nucolina, palmina, etc.) contém os differentes glyceridas dos acidos gordos saturados em C⁶, C⁸, C¹⁰, C¹², C¹⁴, C¹⁶, C¹⁸, e o do acido oleico, dominando a laurina e a myristina. — (*C. R.*, t. 143, n.º 22, de 26-11-906, p. 803-806).

BORDAS (F.) e TOUPLAIN. — **Methodo de determinação das materias extranhas nos cacaos e chocolates.** — É um methodo baseado na centrifugação e no uso de misturas liquidas de densidades variaveis de 1,340 a 1,600, obtidos com o tetrachloreto de carbono e a benzina. — (*C. R.*, t. 142, n.º 11, 12-3-906, p. 639-641).

PEROT (A.) e LAPORTE. — **Sobre o valor relativo dos padrões luminosos Carcel, Hefner, e Vernon Harcourt.** — No laboratorio de ensaios do Conservatorio Nacional das Artes e Officios fizeram ensaios d'estes padrões luminosos os snrs. PEROT e LANGLET; e no laboratorio central de Electricidade os snrs. LAPORTE e JONAUST.

D'ahi resulta que 1 Carcel vale 1,004 Harcourt e 0,0930 Hefner. — (*C. R.*, t. 143, n.º 20, de 12-11-906, p. 743-744).

MAZÉ. — **Causas das alterações das manteigas. Contraprova bacteriologica do fabrico.** — Os agentes de ranço das manteigas são bem conhecidos — a luz, o oxygenio, os microbios. A lavagem das manteigas deve effectuar-se com agua filtrada em velas de Chamberland, e, em ultimo caso, addicionada de uma quantidade de acido lactico compativel com as qualidades que se reclamam da manteiga, para evitar a proliferação dos microbios nocivos.

O industrial, deve, comtudo, contraprovar bacteriologicamente se na nata empregada ha microbios nocivos; a vista menos exercida póde distinguir de facto as culturas dos fermentos

lacticos sobre meios solidos das que são fornecidas pelos microbios nocivos. Deve, por isso, fazer culturas no sentido de revelar a ausencia ou presença de taes microbios, o que é simples.— (C. R., t. 143, n. 26, de 24-12-906, p. 1198 a 1201).

GRANGER (ALBERT).—**Sobre o emprego do permanganato de potassio como eliminador do hyposulfito de sodio em photographia.**— A conservação das provas photographicas, tanto positivas, como negativas, obtidas por meio dos saes de prata, é subordinada á eliminação total, na camada que serviu de supporte á preparação sensivel, do hyposulfito de sodio empregado para fixar a prova. Este ultimo não póde ser eliminado senão por lavagens numerosas, methodicamente executadas.

Estas podem fazer-se com solutos diluidos de permanganato de potassio, obtido com 10 c³ de soluto de permanganato de potassio a $\frac{1}{1000}$, diluidos a 250 c³. Depois passa-se a prova n'um banho de acido oxalico a $\frac{1}{100}$, que destroe o permanganato.— (C. R., t. 144, n.º 19, 13-5-907, p. 1017 a 1018).

KAYSER (E.) e MANCEAU (E.).—**Sobre a doença dos vinhos filantes** (*Sur la maladie de la graisse des vins*.— Os auctores verificaram que o fermento que determina a molestia é nitidamente bacillar, e tem caracteres anacrobios. Estuda a sua morphologia, physiologia e as condições em que o vinho se póde tornar filante.— (C. R., t. 142, n.º 12 de 19-3-906, p. 725-727).

Variedades

O laboratorio Municipal de Paris; contra as fraudes alimentares.— Lemos em *L'écho de Paris*, de 21 de setembro findo, um convite ao publico, feito pela direcção do laboratorio Municipal de Paris, para sujeitar ao exame as bebidas e alimentos suspeitos. Este serviço, inteiramente á disposição dos consumidores e commerciantes ciosos de fornecerem aos seus clientes productos sãos e não falsificados, é «o unico meio que se offerece ao publico de poder apreciar facilmente a qualidade dos seus elementos e de se percaver dos envenenamentos causados pela absorpção de alimentos avariados ou adulterados. Além de que os boletins entregues aos apresentantes lhes permitem fazer elles proprios a sua policia, assignalando a quem de direito os falsificadores»

Boas normas e exemplo digno de ser seguido pelas municipalidades no interesse dos seus administrados! Aqui no Porto já houve um principio d'isso.