

l'acide salicylique, sont dus en réalité à la présence de l'acide phénique. Les autorités devraient donc prohiber l'emploi de l'acide salicylique dans les boissons et les conserves alimentaires; car si l'acide, chimiquement pur, offre moins de danger pour l'adulte en santé, il n'en est plus ainsi pour les vieillards et les sujets affaiblis.—*Medical and Surgical Reporter.*

**Des propriétés toxiques des sels de cuivre.**—La toxicité des sels de cuivre, admise comme un dogme depuis la fin du siècle dernier, a été mise en doute par nombre d'expérimentateurs modernes. On sait avec quel acharnement M. Galippe a essayé d'établir l'innocuité des combinaisons cupriques introduites dans les voies digestives. M. G. H. ROCHER, préparateur de la faculté de Paris, a de nouveau analysé cette question dans la *Revue de Médecine*, et ses expériences ont abouti aux conclusions suivantes :

Les sels de cuivre sont très toxiques quand on les injecte directement dans le torrent circulatoire. Ils ne sont presque pas toxiques quand on les introduit dans le tube digestif; la différence des résultats tient à ce qu'une partie du poison est rejetée par le vomissement, une partie neutralisée dans l'estomac, particulièrement au contact de la glycose, une partie enfin arrêtée et emmagasinée par le foie. Les sels de cuivre amènent des accidents paralytiques suivant, chez les animaux supérieurs, une marche régulièrement ascendante et déterminant la mort par arrêt respiratoire. La contractilité des muscles se perd rapidement, mais il existe des troubles concomitants du système nerveux qui empêchent de considérer le cuivre comme un poison exclusivement musculaire.—*Gazette médicale de Nantes.*

**Dangers de la gélatine dans la nourriture.**—L'usage assez généralement répandu d'adjoindre de la gélatine à certains desserts et à quelques plats sucrés, ne serait pas sans exercer une influence assez pernicieuse sur la santé, si l'on doit s'en rapporter aux conclusions du Dr Bartley dans le *Anti-adulteration Journal*. L'emploi de la gélatine dans les crèmes glacées ou fouettées, dans la charlotte russe ou autres pâtisseries, est loin d'être inoffensif; sans parler même de la substitution que font certains commerçants peu consciencieux, de gélatine de bœuf à la gélatine pure, ce produit est tout particulièrement apte à subir une putréfaction dangereuse, soit par suite de l'humidité, soit aussi par les temps de grande sécheresse. Les germes putrides ne sont pas anéantis, comme on pourrait le croire, par la glace, et les bactéries ne sont pas tuées par les températures même les plus basses, si bien que ces germes retrouvent dans notre corps, après l'ingurgitation de la crème, leur activité nocive, et causent de graves maladies.—*Répertoire de pharmacie.*