

YOD

do como el yoduro de potasio y presenta las reacciones de los yoduros y de las sales de sosa.

1 gramo de yoduro de sodio seco y puro es descompuesto completamente por 1 gramo 13 centigramos de nitrato de plata.

PREP. Se obtiene del mismo modo que el de potasa, sustituyendo la solución de sosa cáustica. (Véase yoduro de potasio.)

U. M. y D. Los mismos que los del yoduro de potasio.

YODURO DE ZINC. Iodure de zinc, Fr.; Iodide of zinc, Ing.; *Ioduretum zincicum*.

C. físic. y q. Blanco, cristaliza en agujas brillantes, delicuescente, soluble en el agua y en el alcohol: su sabor es acre y estíptico: calentado en vasija cerrada, se sublima en prismas cuadrangulares; su solución acuosa tratada por el cloro, se descompone y precipita el yodo bajo forma de polvo moreno; los óxidos de potasio y de sodio lo descomponen precipitando óxido de zinc, y formando yoduros alcalinos; precipitando completamente el yoduro de zinc por la potasa cáustica, se forma, según Millou, un oxiyoduro ligeramente soluble en el agua.

PREP. Yodo	3
Zinc puro	1
Agua destilada	10

Pónganse las sustancias en un matraz de cuello largo colocado en baño de arena, y caliéntese hasta la completa desaparición del yodo; fíltrese el licor claro, evapórese casi á la sequedad, recójense los cristales y guárdense en pomos pequeños al abrigo de la luz y de la humedad.

U. M. Al interior no se ha empleado; al exterior, en pomada para modificar las úlceras escrofulosas.

ZINC. Zinc, Marcassite d'or, Franc.; Zinc, Ing.; *Zincum*.

C. físic. y q. Metal sólido, de color blanco azulado, estructura laminosa, de láminas brillantes y fractura cristalina; por el enfriamiento lento cristaliza en prismas hexagonales; tiene un olor particular; es maleable y poco dúctil; á una temperatura elevada en presencia del aire ó del oxígeno da una luz viva, blanquiza y tirando un poco al azul verdoso, produciendo copos blancos de óxido de zinc; es fusible á 412° y volatilizable al rojo blanco: cuando es muy puro se reduce por los golpes del martillo á hojas delgadas que no se parten por sus bordes, lo que no sucede con el zinc del comercio, que en frío no es tan maleable como el puro,

ZIN

pero que á la temperatura de 130° á 150° se vuelve maleable y puede ser forjado, laminado y aun estirado en hilos delgados. A 205° el zinc se pone muy quebradizo y se pulveriza fácilmente en un mortero de fierro calentado á esta temperatura. Es inalterable al aire seco, pero se oxida muy fácilmente por el aire húmedo, cubriéndose de una capa ligera de óxido y de carbonato, que preserva al metal; descompone el agua á la temperatura roja, apoderándose del oxígeno y dejando el hidrógeno en libertad; es atacado por los ácidos clorhídrico y sulfúrico diluidos, desprendiendo hidrógeno, y produce sales que precipitan en blanco por el ferrocianuro de potasio y los sulfuros alcalinos, y en amarillo naranjado por el ferrocianuro de potasio.

PURIF. El zinc del comercio no es puro; generalmente contiene plomo, fierro, estaño, cobre, cadmio ó arsénico. Para purificarlo, redúzcase á granalla y póngase en una retorta de barro refractario de cuello largo ó con alargadera de lo mismo, que se coloca en horno de reverbero; dicho cuello ó alargadera hágase sumergir en un recipiente de barro que contenga agua; désele á la retorta un fuego graduado hasta que se ponga roja, y destíle todo el zinc: de esta manera se habrá conseguido separarlo del fierro, estaño, ó parte del plomo ó del cobre. Este zinc, que se nombra *destilado*, puede servir para muchos usos; pero aun no es completamente puro y puede contener arsénico, cadmio y algo de plomo ó de cobre. Para quitar el arsénico, caliéntese al rojo con una quinta parte de su peso de nitro, que oxidará una parte del zinc y transformará el arsénico en arseniato de potasa; despues de fría la mezcla lávese con agua, que disolverá solamente el arseniato. Para purificarlo del plomo, trátase despues de la operación anterior por ácido sulfúrico diluido, que disolverá el zinc y el óxido, y dejará el plomo al estado de sulfato insoluble. Si se trata aquella solución por una corriente de ácido sulfúrico, se logrará separarlo del cobre y del cadmio, quedando en el licor un sulfato de zinc puro. Para reducir éste y obtener otra vez el zinc metálico, precipítase por un carbonato alcalino, sepárese el carbonato de zinc formado, del resto del líquido, y mezclándolo con polvo de carbon, póngase á reducir en un crisol al fuego para obtener el metal puro.

U. M. En medicina al estado de metal no se emplea.

SEGUNDA PARTE

PREPARACIONES FARMACÉUTICAS.

MATERIAS GRASAS

DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL.*

Estos son productos inmediatos, neutros, que se encuentran en varios órganos de los vegetales y de los animales. Gran número de plantas las contienen: unas en sus semillas, otras en sus frutos, algunas en las raíces y muy raras en las cortezas ó las flores; mas hay algunas familias de plantas que con especialidad las producen; tales son las crucíferas, amigdaláceas, sesámeas, oleáceas, papaveráceas lináceas, euforbiáceas, palmeras, miristáceas, etc.

Las semillas y los frutos de estas diversas plantas son las partes que se emplean exclusivamente para la extracción de los cuerpos grasos.

Los elementos anatómicos en que ellas los contienen, son celdillas que encierran además, materias albuminoides y aleurona.

En los animales, los cuerpos grasos están alojados en celdillas particulares, ovals ó poliédricas, del tejido adiposo, ó suspendidas bajo la forma de gotillas en algunos líquidos de la economía, particularmente en la leche. Los mamíferos los tienen acumulados hácia las partes del cuerpo expuestas á choques ó á presiones, bajo la piel en la superficie de los músculos, en la planta de los pies, entre los huesos, en el epíploon, al derredor de los riñones, algunos en el hígado.

Las materias grasas de las diferentes clases de animales presentan varias modificaciones. La de los herbívoros es más consistente y menos olorosa que la de los carnívoros. La de los peces y de las ballenas es casi fluida y muy olorosa. Blanca y abundante en los animales jóvenes, se colora en amarillo, adquiere más consistencia y disminuye la producción con la edad. Según el estado que afectan en las circunstancias ordinarias y según su origen, en el lenguaje vulgar se les dan nombres particulares. Se llaman

* Siguiendo el riguroso orden alfabético que la Comisión se propuso, este artículo debería ser colocado en la letra correspondiente; pero como tiene que comenarse esta parte de la Farmacopea por aceites, y ocupándose este artículo de las generalidades sobre grasas, ha parecido conveniente sacrificar el orden propuesto, en provecho del natural. En el curso de esta parte, tal vez se tenga que hacer lo mismo con otros artículos.

aceites á las que permanecen líquidas á la temperatura ordinaria, ya provengan de vegetales ó de animales; mantecas á las que son blandas de 20° á 36°; si proceden de las plantas llámense también aceites concretos; mantequilla á la que contiene la leche; médula ó tuétano á la que se deposita en la cavidad de los huesos largos, y en las celdillas de los esponjosos de los animales; sebo á la que es más sólida que las anteriores y se funde á más de 38°.

Bajo el aspecto farmacológico se las puede dividir en 3 series: 1ª, las que ejercen alguna acción medicamentosa como simples cuerpos grasos; ejemplos, aceites de olivos, de almendras, manteca de cerdo; 2ª, las que están dotadas de una acción terapéutica especial: aceite de ricino, de hígados de bacalao; 3ª, aquellas en que el cuerpo graso está unido á un aceite esencial; manteca de nuez moscada, de laurel.

Las materias grasas, sean de origen vegetal ó animal, tienen propiedades físicas y químicas muy análogas, y casi no es posible tratar de ellas separadamente.

P. FÍSICAS. Todas son incoloras en estado de pureza; pero tales como salen de los órganos que las contienen, presentan un color amarillento ó amarillo moreno que reside particularmente en la parte líquida que las acompaña. En algunas, el olor es poco perceptible, en otras fuerte y aun desagradable, debido unas veces á aceites esenciales y otras á ácidos grasos volátiles que suelen desaparecer por el calor. Son muy suaves al tacto, de sabor agradable pocas, las más lo tienen empalagoso y repugnante; manchan el papel y las telas, dándoles un aspecto trasparente que no desaparece al aire ni por la aplicación del calor; penetran fácilmente los cuerpos que se ponen en contacto con ellas; pero no los reblandecen como lo hace el agua. Todas tienen una densidad inferior á la de este líquido, sobrenadan en él, varía en cada especie y está comprendida entre 0,900 y 0,961. De las que son líquidas á la temperatura ordinaria, unas se solidifican á la de algunos grados sobre cero, y otras á muchos grados abajo de esta cifra; el agua no las disuelve; poco solubles en el alcohol etílico y metílico, se disuelven mejor en es-

tos líquidos hirviendo, y son tanto más solubles en ellos, cuanto más oxígeno contienen; por esto el aceite de ricino, el más oxigenado de los cuerpos grasos, se disuelve en todas proporciones en tales líquidos; pero los verdaderos disolventes de las materias grasas son: el éter, el cloroformo, la bencina, los aceites de ulla y de esquistas, las esencias, el petróleo y el sulfuro de carbono. Ellas disuelven: algunas materias resinosas, los aceites volátiles, la clorofila, cortas cantidades de algunos alcaloides; atropina, cicutina, quinina, cinconina, estriena, vetrina, delina; disuelven también la cantaridina, algunos hidratos metálicos como los de zinc y de cobre, pequeñas cantidades de ácido arsenioso, de fósforo y de azufre; disuelven bien el yodo y el bromo; pero estos cuerpos las alteran pronto y profundamente.

P. QUÍMICAS. Los trabajos clásicos de Chevreul y después los de Dumas, Pelouze y otros químicos, han servido de base á los de Berthelot, para demostrar sintéticamente que los principios inmediatos que constituyen la mayor parte de las materias grasas naturales, deben considerarse como sales anhidras de glicerina ó éteres compuestos de ella (gliceridos), en los que funciona como alcohol triatómico; formando con tres moléculas de los ácidos que Chevreul nombró oléico, esteárico, margárico ó palmítico, que según él, combinados con la glicerina, formaban la oleína, estearina, margarina (ahora palmitina), trioleato, triestearato de glicerina ó trioleína, trimargarina, tripalmitina y demás principios análogos que se mencionarán en los artículos especiales de los cuerpos grasos usados en farmacia. Las materias grasas naturales son neutras al papel reactivo. Abandonadas á la acción del aire, pierden algunas el color, aumentan sensiblemente de densidad, se vuelven menos combustibles y de consiguiente impropias para el alumbrado, adquieren olor desagradable, sabor acre, y la propiedad de enrojecer el tornasol. En este estado se dice que están rancias; las que tienen la consistencia de aceites y no pierden su fluidez se distinguen con el nombre de *aceites no secantes*. La acción del aire es provocada por las materias extrañas que contienen siempre los cuerpos grasos comerciales, las que, según se cree, obran como fermentos; pues sus principios inmediatos aislados y químicamente puros, son inalterables por este agente. Los llamados *aceites secantes* experimentan otros cambios aun más patentes: poco á poco pierden su fluidez, acaban por espesarse, y si se les extiende en capas delgadas, pronto se convierten en una membrana trasparente y elástica que con mucha dificultad se logra disolverla en el alcohol hirviendo ó en el éter. Tal propiedad, su mayor densidad, el mucho trabajo que es necesario para saponificarlas y el no solidificarse por el ácido hiponítrico, los distinguen de los no secantes.

Cuando se calientan los cuerpos grasos á

una temperatura superior á su punto de ebullición, se descomponen: despréndese ácido carbónico, gases inflamables, un aceite volátil acre é irritante (acroleína); después se espesan, suben de color y se inflaman. Sometidos á la destilación seca, se obtienen como primeros productos, agua, mucho hidrógeno bicarbonado, óxido de carbono, ácido carbónico, margárico ó palmítico, oléico, acético, sebásico; al último acroleína, crisena y pirena. Las bases minerales, los sulfuros alcalinos, el ácido sulfúrico, el cloruro de zinc, y el vapor de agua recalentado, los saponifican. El ácido nítrico concentrado como agente de oxidación, los convierte en ácidos numerosos volátiles, entre los que se encuentran los ácidos acético, fórmico, butírico, sebásico, etc. El ácido hiponítrico solidifica en poco tiempo los aceites no secantes, convirtiendo su oleína en elaidina, y los secantes permanecen líquidos, por ser diferente su oleína. El cloruro de azufre espesa todos los aceites y los convierte en un compuesto sólido, trasparente, inalterable al aire, que resiste á la acción de los ácidos minerales y de los álcalis concentrados. El cloro, el bromo y el yodo se disuelven en los aceites, se transforman en hidrácidos, aumentan su consistencia y los vuelven duros como la cera.

EXTRACCION. El modo de extraer las materias grasas varía según el origen y la consistencia de ellas. Las que contienen las plantas, si son líquidas á la temperatura ordinaria, generalmente se hace uso del molino para romper las celdillas en que están encerradas y se someten á una fuerte presión. Cuando son sólidas, se emplean los mismos medios, y además se eleva la temperatura lo suficiente para ponerlas en el estado de fluidez que requieren para separarse de los tejidos que las contienen. El modo de aplicar el calor, no es siempre el mismo, y es conveniente evitar su acción en cuanto se pueda. En los artículos especiales que se dedican á la extracción de las materias grasas usadas en farmacia, se encontrarán los detalles precisos para obtenerlas con las condiciones que ésta las necesita.

La extracción de los cuerpos grasos de origen animal es más fácil, porque constituyendo ellos casi toda la masa de los tejidos que los contienen, basta exponer ésta á un calor suave para determinar la fusión y la separación del cuerpo graso. Así se obtienen la manteca de cerdo, la médula de buey, el sebo, etc.

Los usos de las materias grasas son muy variados ó importantes; en farmacia sirven de excipiente de los aceites medicinales, de las pomadas, de los unguentos, de los emplastos, de algunos linimentos. En medicina se usan algunas como emolientes y calmantes locales otras como purgantes, por sus propiedades especiales como los aceites de ricino, y de croton. En la industria se emplean bajo varias formas para el alumbrado; con algunos aceites se hacen barnices, se preparan pieles; los aceites ó las grasas só-

lidas, se usan para engrasar máquinas, fabricar jabones, y como excipientes de muchos perfumes. En la economía doméstica, se usan algunas como alimentos, y para conservar sustancias comestibles.

ADULT. Las materias grasas que se extraen en México de los vegetales ó de los animales, suelen adulterarlas, sustituyendo á las de más valor las más baratas; el aceite de ajonjolí se vende por de olivo, ó se hacen mezclas de ellos; el de nabo se sustituye á aquel, ó se le mezcla alguna parte; el sebo cuando encarece se reemplaza con la manteca de cerdo, transformando la oleína de ésta en elaidina por medio del ácido nítrico que se desprende al mezclarle ciertas cantidades de nitrato de potasa y de ácido sulfúrico.

Entre las que recibimos de otros países, se encuentran también algunas adulteradas. Las materias grasas sólidas, tienen cierto número de caracteres, bien perceptibles, que permiten distinguirlos: su olor, su color, el grado de calor á que se funden, son medios cómodos y casi siempre seguros para reconocerlas. No sucede lo mismo con las líquidas, éstas se confunden fácilmente; las propiedades organolépticas, son las mismas en muchas de ellas. Por esto hay necesidad de recurrir á otros medios que pueden reducirse á verificar sus caracteres físicos y químicos. De los físicos, los principales son los puntos de solidificación y las densidades: aquellos por medio de una mezcla frigorífica y el termómetro; éstas con el auxilio del alcoholómetro de Gay Lussac, tomando el agua por unidad y partiendo del aceite más ligero, como el del sebo, cuya densidad es de 0,900 á + 15, y corresponde á 66° en este instrumento, descendiendo después hasta 34° que marca en él el aceite de ricino, que es el más pesado y corresponde á 0,961 que

es su densidad. También puede emplearse en tales determinaciones el oleómetro de Lefebvre. Métodos químicos se han propuesto varios: el de Heydenreich, que consiste en echar sobre 10 ó 15 gotas de aceite, puestas en una lámina de vidrio colocada sobre un papel blanco, una gota de ácido sulfúrico concentrado, que producirá inmediatamente una coloración que variará con la especie de aceite; el de Behrens y otros que mencionaremos en los artículos que dedicamos á los aceites que se usan en farmacia; pero el más acreditado parece ser el de Massié, que consiste en echar en una copita de ensaye 5 gramos de ácido nítrico y 10 gramos del aceite. Se agita con una varilla de vidrio la mezcla durante dos minutos, se deja la copita en reposo; los líquidos se separarán presentando coloraciones características de los aceites que se ensayan. Se añade después á la mezcla un gramo de mercurio; al cabo de 5 ó 6 minutos, el ácido que ocupa la parte inferior de la copa, habrá disuelto el mercurio y tomado un color verde esmeralda. Si se agita muchas veces la mezcla de los dos líquidos, mostrará cada uno al separarse una coloración que variará con la especie de aceites; y además, si se agitan cada diez minutos, por más tiempo, y el aceite se solidifica, se puede declarar que no es secante.

El autor ha presentado dos tablas que ponemos á continuación, reducidas á los aceites usuales en México y á los que suelen emplear para adulterar los exóticos. La primera indica las coloraciones que se obtienen tratando los aceites por el ácido nítrico en las condiciones indicadas. La segunda las que presenta la capa oleosa al cabo de 20 á 30 minutos, y la que se fija definitivamente en el término de una hora, agitada con el aceite la solución mercurial tres ó cuatro veces, y dejando en reposo la mezcla.

PRIMERA TABLA.

	CAPA OLEOSA	CAPA ÁCIDA
Aceite de almend ^s dulces.	Nada de coloración	Nada de coloración.
" de avellanas	Idem	Idem idem.
" de olivas vírgen	Blanca verdosa clara	Idem idem.
" de " ordinario	{ Blanca verdosa ó ligera- mente amarilla verdosa }	Amarillo sucio poco subido.
" de " 3 ^a extrac. ⁿ	Verde subido	Idem idem.
" de cacahuete	Chabacano claro	Nada de coloración.
" de adormideras	Idem más rojo	Idem idem.
" de ricino	Amarillo naranja claro	Idem idem.
" de ajonjolí	Idem naranja	{ Verde prime ^o , después ama- rillo azafran.
" de chabacano	Rojo cereza	Nada de coloración.
" de nuez, nuevo	Idem idem	Idem idem.
" de camelina	Idem idem	Idem idem.
" de nabo	Rojo naranja	Idem idem.
" de linaza	Idem idem	Idem idem.
" de colza	Rojo naranja moreno	Idem idem.

SEGUNDA TABLA.

	Coloracion á los 20 ó 30 minutos	COLORACION EN UNA HORA
Aceite de almend ^a dulces.	Ning ^a ó ligeramte verdosa.	Blanco.
" de avellanas	Idem idem	Idem.
" de olivas vírgen ..	{ Blanca, ligeramte ama- } rillo paja	{ Blanco verdoso amarillo pa- } ja clara.
" de " ordinario	Idem idem	Idem idem amarillo paja.
" de " 3 ^a extrac. ⁿ	Amarillo paja subido	Blanco sucio, paja subido.
" de adormideras	Chabacano subido	Chabacano subido.
" de ajonjolí	Amarillo naranja	Amarillo naranja.
" de chabacano	Rojo	Rosa.
" de cacahuete	Chabacano claro	Chabacano claro.
" de colza	Ligeramente roja	Amarillo oscuro.
" de linaza	{ Hace efervescen ^a , despues } roja caram ^o granulosa. }	Roja caramelo granulosa.
" de nuez	Rojo cereza claro	Amarillo rojizo.
" de camelina	Idem naranja	Rojo naranja.
" de nabo	Amarillo rojizo	Amarillo gris.
" de ricino	Rosa	Idem claro.

ACE

ACEITE DE AJONJOLÍ. Aceite blanco; Huile de sésame, Franc.; Sesame oil, Ing.; *Oleum Sesami*.

Este aceite se extrae en varios lugares de la República, y en grandes cantidades, de la semilla del ajonjolí, *Sesamum indicum*.

Se distinguen en el comercio dos clases: uno llamado *aceite sin fuego*, porque se extrae sin el auxilio del calórico, y otro que se le dice *con fuego ó corriente*, porque para extraerlo, se calienta la pasta que forma la semilla molida, con el fin de coagular la albumina, y dar más fluidez al aceite para facilitar su escurrimiento y obtener mayor cantidad.

C. físic. y q. El aceite sin fuego tiene un ligero color de ámbar; poco olor, y sabor agradable; el corriente se diferencia un tanto del primero en que el color es algo oscuro y el sabor un poco parecido al de la almendra tostada; la densidad de ambos, es de 0,923 á + 15°, marcan 56° en el alcoholómetro de Gay-Lussac y se congelan á - 5°.

El aceite de ajonjolí, extraído de cualquiera de las dos maneras indicadas, tiene en general las propiedades químicas de los aceites no secantes, y resiste, como el de olivas, á la acción del aire, conservándose mucho tiempo sin enranciarse. En este aceite abunda la oleina; contiene 76 por 100. Los elementos grasos sólidos son: estearina, palmitina, miristina, y una materia resinóide que parece ser la que produce las coloraciones características de este aceite con los reactivos; el reactivo de Behrens produce con él una coloración verde-herba subido; el de Heydenreich, roja; los de Massié, amarillo naranja, la capa oleosa, verde primero y despues amarillo azafran la capa ácida, con el ácido nítrico solo. Si se añade el mer-

ACE

curio, la capa oleosa y la solución mercurial tomarán un color amarillo naranja.

ADULT. Siendo este aceite uno de los más baratos en México, rara vez le mezclan otros. No obstante, cuando encarece, suelen mezclarle el de nabo ó la oleina de la manteca. El aceite de nabo podrá distinguirse por su olor fuerte y desagradable, su color moreno amarilloso, su menor densidad, y por las diferentes coloraciones que producirán los reactivos arriba expresados: la oleina, por su densidad, que es mucho menor, y por el color moreno que toma tratada por el cloro.

U. El aceite de ajonjolí reemplaza en México al de olivo hace ya mucho tiempo, en la mayor parte de las preparaciones farmacéuticas. Su abundancia y baratura, su limpieza y resistencia á la acción del aire, han hecho que se prefiera para las preparaciones oficinales. Sirve también para hacer jabón. En el comercio se vende indebidamente por el de olivas, con este nombre ó con el de aceite de comer.

ACEITE ALCANFORADO. Huile camphrée, Franc.; Camphorated oil, Ing.; *Oleum camphoratum*.

Alcanfor

Aceite de ajonjolí

Divídase el alcanfor con unas gotas de alcohol en mortero de porcelana; añádase poco á poco el aceite, de modo que el alcanfor quede bien disuelto, y fíltrese.

Así se preparan otros aceites alcanforados; de belladona, de beleño, de manzanilla, etc.

U. m. En fricciones, como calmante, resolutorio y antiespasmódico.

ACEITE DE ALMENDRAS DULCES. Huile d'amandes douces, Franc.; Oil of

ACE

Sweet almonds, Ing.; *Oleum ex Amygdalis dulcibus*.

Este aceite se obtiene de las almendras del *Amygdalus communis*, variedad *dulcis*, que producen de 40 á 45 por ciento.

C. físic. y q. Es muy fluido, de color ligero de ámbar y algo verdoso cuando está reciente. Carece de olor, y su sabor es suave y agradable. Su densidad á + 15° es de 0,918; marca 58,25 en el pesa-alcohol de Gay Lussac.

Se congela á - 12° segun algunos autores; segun otros á - 21°. El alcohol disuelve una vigésimacuarta parte; se disuelve fácilmente en los disolventes ordinarios de las materias grasas. Absorbe con facilidad el oxígeno del aire y se enrancia muy pronto, descolorándose completamente. Contiene, segun Braconnot, 0,24 de margarina y 0,76 de oleina.

PREP. Se frota en un saco áspero y se harnean para separarles un polvo escamoso que tienen en la superficie; se muelen en un mortero ó molino, segun la cantidad; se pone el polvo en un saco de lienzo bastante resistente, y se someten á una presión graduada hasta obtener todo el aceite; se deja éste asentar por algun tiempo y se filtra.

De la misma manera se pueden preparar los aceites de *almendras de chabacano* y de *durazno*, así como el de *linaza* cuando tenga que emplearse en medicina, pues el que suministra el comercio está muy alterado por el fuego. Las almendras de chabacano y de durazno bien secas y exprimidas en frío, producen un aceite muy semejante al de las almendras dulces, y del residuo calentado y vuelto á exprimir, se extrae otro poco de aceite que saca el olor de la almendra amarga.

ADULT. En el comercio es muy raro encontrar este aceite puro; pues casi siempre es reemplazado ó mezclado con el de almendras amargas ó el del chabacano, con los que se confunde fácilmente por tener las mismas propiedades aparentes.

También se falsifica con los aceites de adormideras, de fabucos ó nueces de haya, de ajonjolí, de cacahuete y aun con el de colza. Para el de colza y otras crucíferas, Mailho hace hervir el aceite en una cápsula de plata con una solución de potasa al décimo, por algunos minutos: la coloración en negro de la cápsula y de un papel impregnado de acetato de plomo ó de nitrato de plata, que se inmerja en la solución alcalina filtrada, denotará la presencia del azufre que contienen dichos aceites.

U. m. Como emoliente. D. de 8 á 30 gram.

ACEITE DE CACAHUATE. Huile d'Arachide, Huile de Pistache de terre, Fr.; Oil of Ground nuts, Ing.; *Oleum Arachis hypogææ*.

Este aceite se extrae de los frutos del cacahuete, *Arachis hypogææ*, L., que se cultiva en varios lugares de la República.

C. físic. y q. El que se extrae sin la in-

ACE

tervención del calor es muy fluido, casi incoloro ó ligeramente verdoso; tiene un sabor parecido al del frijol crudo. Su densidad es de 0,918 á + 15°. A la temperatura de + 3° se enturbia; á la de - 3 ó 4° se congela, y se solidifica enteramente á la de - 7°.

Está compuesto de oleina, palmitina y de dos cuerpos grasos especiales que dan por la saponificación, ácidos aráquico é hipogéico. Tratado por el ácido nítrico solo, segun el método de Massié, toma una coloración de chabacano claro, y la capa inferior formada por el ácido solo, permanece incolora. La solución mercurial le da la misma coloración y lo solidifica. Esta propiedad indica que pertenece á la clase de los aceites no secantes.

EXTRAC. Se puede extraer separando á los frutos el pericarpio y aplicando el mismo método que se emplea para obtener el de almendras dulces.

ADULT. En México no se le ha visto hasta ahora ninguna.

U. Hace algunos años se empleaba en México para sustituir y adulterar los de olivo y almendras dulces; pero ahora los reemplaza en estos usos el de ajonjolí que es más barato, y resiste como él á la acción del aire. Por esta cualidad, ha de ser incoloro é inodoro, y de sabor poco notable; podría emplearse en algunas preparaciones farmacéuticas; en la perfumería para fabricar jabones y como excipiente de algunos aromas, y en la economía doméstica, como alimento y para conservar algunas sustancias alterables.

ACEITE DE CANTARIDAS. Huile de cantharides, Franc.; Oil of cantharides, Ing.; *Oleum Cantharidum*.

Cantaridas en polvo grueso

Aceite de ajonjolí

Póngase á digerir en B. M. por seis horas en vasija bien tapada, agitando con frecuencia, cuélese con expresión y fíltrese.

U. m. Para fricciones afrodisiacas.

ACEITE DE CICUTA. Huile de ciguë, Franc.; Oil of hemlock, Ing.; *Oleum de foliis Conii maculati*.

Hojas frescas de cicuta

Aceite de ajonjolí

Macháquense las hojas y pónganse á cocer con el aceite en un cazo de cobre á fuego suave agitando la mezcla con frecuencia hasta disipar casi enteramente el agua de vegetación de las hojas; hágase digerir por dos horas á la temperatura de 80°. Exprímase fuertemente, déjese asentar el aceite y fíltrese.

De la misma manera se preparan los aceites de *belladona*, de *beleño*, de *estramonio*, de *solano negro* y de *tabaco*. También pueden prepararse empleando en lugar de la cantidad prescrita de las hojas frescas una cuarta parte de las secas, humedeciendo éstas previamente con cuatro veces su peso de agua.

Estos aceites suelen no contener los alcali-