

GACETA MÉDICO-VETERINARIA

PERIÓDICO SEMANAL

consagrado á la propagacion de los conocimientos de la Medicina Veterinaria
y á la defensa de los derechos del profesorado español.

DIRECTOR, D. RAFAEL ESPEJO Y DEL ROSAL, LICENCIADO EN MEDICINA Y CIRUJÍA
Y PROFESOR VETERINARIO DE PRIMERA CLASE.

PRECIOS	DIRECCION Y ADMINISTRACION,	BASES.
Madrid, un mes una peseta. Provincias, un trimestre 3 pesetas. Ultramar, semestre 15 pesetas, oro. Extranjero, semestre 12 francos. Anuncios á precios convenciona- les.	CAVA ALTA, 9, PRAL, DER. MADRID.	Se publica los días 7, 14, 21 y 28 de cada mes. Los señores suscritores tienen el derecho de hacer consultas que la Redaccion se obliga á contestar en las columnas del periódico.

AÑO III.

Lunes 14 de Junio de 1880.

NUM. 98.

ADVERTENCIA.

Para normalizar convenientemente la administracion de la GACETA MÉDICO-VETERINARIA y del *Diccionario*, á la vez que fr preparando otros trabajos de no menor importancia, que pronto, muy pronto daremos á conocer, rogamos encarecidamente á nuestros lectores que se sirvan enviarnos el importe de sus descubierto, en atencion á los gastos crecidos que nos vemos obligados á hacer cada dia.

Bien quisiéramos que nuestros trabajos dependieran exclusivamente de nuestro propio esfuerzo, pues entonces jamás avisariamos, como lo hacemos en la ocasion presente; pero á no ser posible, como comprenderán nuestros compañeros, esperamos de su buen juicio que nos auxillen y nos comprendan.

PARTE EDITORIAL.

MADRID 14 DE JUNIO DE 1880.

LA UNION.

Todos los grandes acontecimientos realizados en el trascurso de los siglos han tenido como base *la union*, cualquiera que haya sido el objeto de aquéllos.

Si á primera vista parece una paradoja nuestra rotunda afirmacion, sometida á un exámen detenido y concienzudo, y pronto os convencereis de la verdad inconcusa que entraña.

Penetremos en el oculto gabinete del químico, que emplea su vida entera en averiguar las propiedades de los cuerpos sometidos á su exámen y las mil diversas combinaciones que resultan segun los procedimientos puestos en práctica. Este hombre, que vive solo, apartado del bullicio del mundo, siempre entre sus retortas y alambiques, rodeado de cien-



tos de volúmenes, que consulta á todas horas, y que en tales condiciones podria presentarse como una viva protesta de *la union*, no es sino todo lo contrario.

Allí en su laboratorio, solo como se le considera, no es más que una voluntad sumada con las de otros tiempos, no es otra cosa que un sér, en un todo asimilado á los que le precedieron en el estudio de la ciencia, cuyos consejos utiliza, cuyas prescripciones atiende, con ellos vive en permanente contacto, de ellos recibió su primera inspiracion, ellos son sus compañeros, sin su poderoso curso no existiria.

Si esto acontece en la vida de la inteligencia; si los hombres consagrados al estudio realizan sus mayores conquistas por virtud del esfuerzo de sus colegas, reuniendo y aprovechando los experimentos de todos ellos, utilizando la valiosa importancia que proporciona *la union*, en todas las demás esferas de la vida sucede lo mismo, hasta tal punto, que en la actualidad corre ya como vulgar y conocido axioma: «La union constituye la fuerza.»

Nosotros creemos más; creemos que la humanidad no podria vivir si por todos sus individuos no se practicasen de continuo actos que revelan la tendencia irresistible, instintiva, si se quiere, de coadyuvar al bienestar general, de trabajar todos en obsequio de todos.

El bracero que baja á las entrañas de la tierra y de ella extrae el hierro, esperando en recompensa tal vez un jornal mezquino para alimentar á sus hijos, no sabe que con aquella primera materia han de construirse más tarde máquinas y aperos de labranza que lleven la felicidad á comarcas enteras; ignora seguramente que su penoso y mal retribuido trabajo es causa de grandes y colosales empresas, motivo de adelantos sin fin; desconoce, sin duda, que concurre con su óbolo á estrechar más y más ese misterioso

lazo de union que existe entre los humanos, lazo sin el cual, y como ya hemos dicho, la vida seria imposible.

Pero reduzcamos á términos más concretos el objeto de este artículo.

Concretemos la teoría que intentamos dar á conocer, y veamos qué deberes tienen los veterinarios en cuanto se relaciona con la clase, y si, á semejanza de todas las demás clases sociales, tenemos principios fijos á qué atemperar nuestra conducta.

Es indudable que el veterinario, después de la obligacion imperiosa que le obliga á cumplir sus deberes como hombre, tiene tambien importantes obligaciones que llenar en lo que se refiere á su carrera y en lo que se relaciona con sus compañeros.

La medicina veterinaria puede decirse que es, de todas las profesiones, de las más penosas y de las ménos retribuidas.

Con muy raras excepciones, los veterinarios apenas si se proporcionan, á pesar de sus trabajos diarios, lo necesario para satisfacer las exigencias de la vida, no siendo raros los casos en que muchos profesores se vean obligados á abandonar sus tareas, buscando en empresas industriales ó mercantiles lo que están muy lejos de alcanzar dentro de su honrosa profesion.

La enseña de los veterinarios debiera ser *la union*. Solamente en la union encontrarían pronto remedio á sus males, mejorando su actual estado.

Pero, ¿cómo ha de entenderse esta union?

¿Basta proclamarla para que exista?

Nó; y aquí está principalmente la resolución de nuestro problema:

Bajo el amparo de ese lema que fascina, á la sombra de esa bandera, ante la que todo hombre honrado siente latir su corazón, no ha faltado por desgracia quien, explotando la credulidad y buena fé de los veterinarios españoles, ha que-

rido erigir estatuas al egoísmo más ruin, tratando de hacer de la clase un escabel para encumbrarse, despreciándola después con los epítetos más denigrantes.

Nó; no es esa la unión que nosotros queremos y proclamamos.

Deseamos que la union se realice, basándola en los eternos principios de la justicia.

Los veterinarios deben considerarse como hermanos, y entre ellos debe existir siempre un afecto mútuo, leal y sincero.

Si hoy no existe ese afecto, es preciso que toda nuestra actividad se dedique á desarrollarlo; una vez obtenido, aumentará desde luégo nuestra consideracion social, que hoy se nos niega sistemáticamente.

Para adquirir la estimacion pública es menester demostrar palmariamente que la clase veterinaria vive en la union más íntima, en la amistad más cordial y perfecta.

Con estas dos circunstancias, verdadera y lealmente practicadas, cualquier cliente acude con entera confianza á la consulta cuando se trata de animales de gran precio, así como el profesor pide con gusto el concurso de su compañero.

Para llegar á tal grado de confraternidad, tenemos que apelar á los medios que más lógicamente pueden conducirnos á ella.

La creacion de Academias, donde con frecuencia se discutan temas científicos y profesionales que se presentan á cada paso. Estas reuniones estrechan más y más los lazos del compañerismo, proporcionan motivos de aprecio mútuo, y en último término vendrian á proclamar que la ciencia veterinaria habia entrado de lleno en la vía del progreso.

Las Sociedades de Socorros mútuos, que aseguraran por medio de reglamentos sábia y prudentemente confecciona-

dos el alivio de multitud de calamidades, que de improviso suelen caer sobre honrados y laboriosos compañeros, así como el auxilio y atencion que merecen sus huérfanos, desvalidos y desamparados en muchos casos.

Hé aquí los dos medios más potentes para realizar la union de los individuos que pertenecen á la clase veterinaria, disgregados y dispersos hoy, y sufriendo por ésta causa el desvío más injustificado de la sociedad.

¿Lograremos nosotros inculcar en nuestros compañeros la idea de los inmensos beneficios que á todos reportaría la conducta aconsejada?

Es dudoso contestar afirmativa ni negativamente á esta pregunta. Mas como quiera que sea, nadie podrá arrebatarnos la gloria de haber colocado la primera piedra en el grandioso edificio de nuestra regeneracion, ni habrá quien se atreva á poner en duda que sólo nos guía el bien general de la clase á que nos honramos pertenecer.

¿Qué diferencia entre la vida de la clase, tal como nosotros la entendemos, y la efímera y azarosa en que hoy se agita!

No queremos sacar á plaza numerosos hechos que harían asomar á nuestras mejillas el rubor de la vergüenza; pero la verdad es que los veterinarios no se prestan, en lo general, el mútuo concurso y apoyo á que en nuestra opinion están obligados.

Es por demás desconsoladora la idea de que existan profesores y compañeros, hasta condiscipulos, que entablan competencia por adquirir la visita de un animal enfermo, que puede valerle una miserable peseta.

Semejante proceder ofrece ante el público un triste y ridiculo espectáculo. Por ese camino sólo se conseguirá deprimir y rebajar más y más nuestra honrada profesion, conduciéndola al suicidio,

por la escabrosa pendiente de la enemistad y la avaricia, y haciéndonos incapaces de prestar á la agricultura y á la sociedad los grandes servicios que se nos encomiendan.

Parécenos que la asociacion mútua es un deber entre nosotros y un deber imperioso.

El veterinario no se debe sólo á la sociedad, se debe tambien á sus compañeros, y sobre todo á sus compañeros necesitados, á la familia de los que mueren sumidos en la pobreza, tal vez porque uno á uno se les han ido arrebatando sus clientes.

Es menester, pues, que pensemos tan seriamente como el caso requiere, en reorganizarnos, contarnos y conocernos. En establecer cuanto ántes el mayor número posible de centros donde podamos acudir frecuentemente á exponer el resultado de nuestras experiencias y á inquirir el obtenido por nuestros compañeros, desechando el marasmo y la atonía de que hoy somos víctimas, y abriendo ancho campo, en donde nuestros conocimientos se amplien y se aumenten con el desinteresado concurso de todos.

Es menester pensar asimismo en que la mision del veterinario es más grande, más noble y más elevada de lo que creen las gentes. Que no se reduce su ministerio á estacionarse en los lugares y aldeas donde cumple sus servicios, sino que hay otra esfera mayor donde pueden desenvolverse; existe la clase, existen sus compañeros, que por nada ni por nadie deben olvidarse; existe la ciencia protestando siempre contra el abandono y el estacionamiento, sinónimos de la muerte; la ciencia que reclama á todas horas el concurso de sus hijos para elevarse, en vez de decaer, para adelantar, en vez de retroceder; la ciencia que jamás es ingrata con aquellos que la buscan, premiando con largueza la laboriosidad y la constancia.

Tanto y tanto se nos ocurre con motivo del lema que sirve de epigrafe á estas líneas, que nos es imposible dar satisfaccion cumplida á nuestros deseos en el presente escrito, ofreciendo desde luego á nuestros lectores algunos trabajos de esta misma índole, por juzgarlos de suma y trascendental importancia.

Mientras cumplimos nuestra oferta, conste que de todas veras ansiamos la *union* más íntima de cuantos individuos pertenecen á la clase; que anhelamos la terminacion rápida y pronta de esas rencillas que bastardean y aniquilan los mejores propósitos; de esas envidias que, si conducen á algo, es al desprestigio de quien las patrocina; de esas situaciones poco definidas que dañan á la clase más que cuanto en su contra pudiera decirse.

O con la clase, ó enfrente de la clase.

No hay ni puede haber otro dilema, dada la situacion actual de los veterinarios españoles.

A los que acepten el primer término, y creemos que sea la gran mayoría, se dirigen principalmente nuestras indicaciones para que nos auxilién en el laborioso empeño de unir voluntades, y de realizar lo ántes posible la inteligencia de todos aquellos que se interesen por el porvenir de la Veterinaria, fomentando la creacion de academias y sociedades, de cuyos puntos nos ocuparemos en lo sucesivo.

Conste asimismo que abrigamos el profundo convencimiento de que, unidos, llegaremos á ocupar el puesto que de derecho nos corresponde; separados, jamás mejorará nuestra actual y deplorable situacion.

Y si para llegar al límite de nuestras aspiraciones fuere necesario por nuestra parte un sacrificio heroico, dispuestos nos hallamos á sacrificarnos, y á sellar con hechos la justificacion de las teorías que defendemos.

Y no crean nuestros compañeros que ciertas hostilidades de la GACETA MÉDICO-VETERINARIA hácia determinadas anomalías, encuentran su causa en la GACETA misma.

Muy léjos de eso; esas hostilidades no son más que un efecto producido por causas bien ajenas á nuestra voluntad; pero que nos obligan á seguir siempre análoga conducta mientras no desaparezcan.

Después de todo, jamás las excepciones constituyeron la regla general.

Si nuestra publicación tuvo en su origen amigos que, faltando á la lealtad, se convirtieron en enemigos encubiertos, tanto peor para ellos; el inapelable juez de la conciencia los acusará diariamente de su deslealtad; si algun día se arrepienten, los perdonaremos; mientras nos combatan, no abandonaremos el campo, pues estamos seguros de que al fin serán vencidos.

A trabajar, pues, compañeros y compañeros, en la empresa noble de nuestro engrandecimiento, no olvidando nunca que seremos muy pequeños continuando indiferentes y desorganizados; que llegaremos á valer cuanto en realidad valgan nuestros servicios, si realizamos nuestra leal y sincera *union*.

SECCION CIENTÍFICA.

HIGIENE PÚBLICA.

DE LAS ALTERACIONES DE LAS CARNES DE CARNICERIA.

(Conclusion.)

III.

En cuanto á los procedimientos nuevos de conservacion de la carne fresca, son demasiado conocidos para que nos detengamos mucho tiempo. Contentémonos con señalar los ensayos tentados por el *Frigorífico* y el *Labrador*. En uno de estos buques la carne se encuentra conservada por el frio producido por medio de la vaporizacion del éter melílico.

El líquido que es el agente de trasmision del frio, es una solucion del cloruro de calcio, á la cual el éter quita ó roba su calor.

Este líquido resfriado se va á los reservatorios de muchos departamentos, sobre las superficies de los cuales un ventilador hace pasar una corriente de aire que no se enfria más que á cero. Este aire que pierde su agua y la deposita en el estado de escarcha, es el que circula por en medio de las carnes que se han de conservar. Estas carnes son enjuagadas en la muselina y se las encierra en las cajas de 10 á 12 piés de longitud, que pueden contener 600 trozos de carne.

La carne fresca exportada de América á Europa, pasa de 53 millones de kilógramos. Es de buena apariencia, de gusto agradable y conserva tambien el olor de la carne fresca y su aspecto exterior. Sin embargo, cuando se corta se produce sobre el corte, despues de un cierto tiempo de exposicion en las cámaras frias, un tinte más oscuro que es bueno indicar.

Se ha dicho que su permanencia al aire no perjudica de ningun modo á su conservacion ni aun de las partes más superficiales. En invierno el hecho es exacto, pero en estío, como nosotros hemos podido darnos cuenta con frecuencia, se presenta un inconveniente sério. Las partes que contactan con el aire se descomponen rápidamente, y la pérdida sufrida por la preparacion á la venta quita con frecuencia los beneficios que se hubieran podido realizar. Por esto es por lo que se han intentado experimentos nuevos para congelar las carnes que se han de trasportar, poniéndolas á un grado muy bajo ó debajo de cero.

Estas carnes no son buenas sino asadas: cocidas no valen ya nada, esta es, por otra parte, la opinion de los consumidores. El resultado de la llegada de estas carnes frescas de América, sería fácil de dar si los envios fuesen regulares. Bajo el punto de vista económico, realizaria una parte de este gran problema remitiéndola á un buen mercado. Porque, en efecto, el aumento de precio de la carne de buey crece de dia en dia á consecuencia de su extension en las pobres campiñas. «El aumento de la riqueza pública, dice Mr. Magne, el acrecentamiento del bienestar y la elevacion de los jornales, han ejercido

tambien una influencia que es preciso tener en cuenta. La poblacion es más rica y consume tanta más carne, sobre todo hoy que todavia por desgracia es un objeto de lujo para muchos franceses.» Además, es un hecho constante, que nosotros no podemos dejar de consignar, el que no existiendo carnes de carnicería suficientes a nuestras necesidades, principalmente en lo que se refiere á las de carnero, nosotros nos vemos obligados á pedir al extranjero los recursos que nos hacen falta. Es verdad que nosotros tenemos todavia el buey salado de América; pero esta carne por más que ella sea más rica en azoe y ácido fosfórico que la de carnicería, tiene 75 por 100 de agua, y bien que ofreciendo una cantidad casi doble de estos principios por el mismo precio, constituye, no obstante, un alimento mucho ménos succulento, agradable y sabroso, y por estos motivos no puede suministrar una alimentacion tan buena como la carne fresca.

El tocino salado de América es tambien muy inferior bajo todos conceptos al tocino del país, y su uso acarrea una pérdida notable para el consumidor. Liebig dice, en efecto, que la salmuera encierra los principios constitutivos del caldo concentrado. Se vé, pues, que salando la carne hasta el punto de provocar una salmuera, se le quita en parte los principios necesarios á su constitucion, y se le disminuye proporcionalmente su poder nutritivo. A pesar de esto, el cloruro de sódio es hasta aquí el agente más propio para operar la desecacion necesaria á la conservacion de las sustancias animales.

IV.

La carne de caballo toma, desde hace muchos años, una extension tal que se cuentan en el dia más de ochenta establecimientos en Francia que venden esta carne en pedazos ó en forma de salchichones. Es incontestable que propagar la hipofagia (1) en los grandes centros, es llevar el bienestar á ciertas clases trabajadoras; pero tambien esto es permitir enviar á la carnicería ciertos caballos enfermos que la inspeccion sanitaria debe siempre desechar. Porque no es para nosotros bastante satisfactorio que una carne esté exenta de

(1) *Hippias* en griego, caballo; *fagos*, tragar.

enfermedades para que se pueda entregar al consumo; es preciso además que sea nutritiva; en una palabra, que contenga algunos principios alíbiles y que no obre en el intestino á manera de la gelatina y de la celulosa. Mas no todo el mundo piensa como nosotros sobre este punto. Hay quien quiere en el dia de hoy, comer los animales muertos: nos hace retroceder, seguramente, bien léjos hácia atrás, á las épocas de grandes hambres ó á los horrores de un sitio prolongado.

Es verdad que se puede añadir que la coccion y la digestion bastan para descomponer los principios nocivos y destruir tambien todos sus efectos.

Así es como Tardien cuenta en su Diccionario de Higiene pública y de Salubridad el sacrificio de 300 caballos muermosos de la armada que los pobres de Saint-Germain hicieron servir á su alimentacion durante muchos dias, sin que ellos experimentasen ninguna indisposicion.

Lo mismo sucedió algunos años después en el bosque de Vincennes, donde los profesores de la Escuela Veterinaria de Alfort hicieron conducir y sacrificar un gran número de caballos atacados del muermo y del lamparon. Los habitantes de los pueblos vecinos los comieron todos, á medida que ellos eran conducidos: ninguna enfermedad se declaró entre ellos.

Mr. Decroix, en una memoria sobre la hipofagia y las carnes insalubres, refiere los experimentos semejantes que ha hecho sobre sí mismo.

Él dice que ha comido, bajo la forma de píldoras, las carnes procedentes de animales muermosos. Seguidamente se ha nutrido durante quince dias de carnes de animales muertos de tífus. Así afirma él «de la manera más positiva que se puede hacer uso de la carne cocida de un caballo muerto de cualquiera enfermedad, sin peligro ninguno, y esto lo afirma de la manera más absoluta.»

Nosotros no estamos de ninguna manera de acuerdo sobre este punto, porque no podemos admitir que algunos hechos aislados puedan probar seguramente que una alimentacion prolongada con la carne mortecina ó enferma sea muy nutritiva. Nosotros no nos inclinamos, sin embargo, ante las circunstancias mayores que recomendarian su uso,

No se puede dejar morir de hambre. Pero fuera de estos hechos, que nosotros le creamos, no son mucho renovados después del famoso sitio de Jerusalem, nosotros no podemos aceptar la proposición afirmativa de Mr. Decroix.

Más lejos, el mismo autor traza los beneficios de la hipofagia. Hay desde luego, dice él, ventaja para el trabajador, puesto que la carne de caballo es de un precio menos elevado, siendo toda tan nutritiva como la del buey. Hay también economía para el propietario que no entrega ya al descuartizador los caballos cansados y viejos. La hipofagia además mejora la suerte de los caballos viejos, en este sentido, que el carnicero les dá un puñado de heno que el descuartizador les hubiera rehusado antes de morir.

El uso de la carne de caballo debe producir, en un tiempo más ó menos próximo, la mejoración de la especie caballar en general, estando interesados los propietarios en deshacerse de los caballos que no puedan trabajar bien. Así disminuyendo el número de los malos caballos, la población caballar se encuentra mejorada. Otra ventaja señalada por el autor es la entrega á la carnicería de los potros de leche que el criador ha reconocido como demasiado medianos para ser completamente educados.

Se sacrifican actualmente en los mataderos hipofágicos, en virtud de una orden conocida de 1866: 1.º todos los caballos enfermos, con calentura, es decir, aquellos cuya carne presenta una descomposición visible á simple vista, debida á la presencia de la úrea en toda la sustancia muscular; 2.º los medicamentados con las sustancias sensibles para el práctico; 3.º los atacados de diatesis muermo-lamparónica; 4.º los afectados de tumores melánicos generalizados; 5.º los atacados de gangrena húmeda; 6.º los atacados de infección purulenta y pútrida con metástasis sobre el pulmón; 7.º aquellos, en fin, y este es el gran número, de una flacura extremada, clasificados por el vulgo como no teniendo nada de médula, y que servían otras veces para la fabricación de salchichon.

Estos caballos flacos no tienen nada de carne. El animal después de mucho tiempo sin alimentarse, á consecuencia de las tran-

sacciones comerciales en las cuales ha entrado desde que se puso á la venta, ha vivido de su sustancia. Todo ha desaparecido. La grasa misma ha sido reemplazada por una jalea amarillenta, trasparente, que se podría llamar por anticipación grasa del cadáver; tanta es la semejanza que tiene con ella.

Por término medio se matan en París setenta asnos y mil caballos, entre los cuales, las dos terceras partes son de mala cualidad y toman el nombre genérico de *salchichones* para indicar el último destino.

VI.

Cuando se trata de reconocer el estado sanitario de la carne, se presentan muchísimas dificultades. Es verdad que un trozo de carne de un animal enfermo y otro de un animal sano, vistos comparativamente, ofrecen algunas diferencias; pero ellas son tan débiles que el público prefiere con frecuencia, como lo dice Soumille, y como lo atestigua Decroix, la carne del animal enfermo.

Nosotros vamos á enumerar rápidamente las enfermedades que puedan influir sobre el valor de una carne de carnicería.

En primer lugar diremos una palabra sobre la *trichinosis*, enfermedad parasitaria estudiada principalmente en 1860, época en que el Dr. Zenker tuvo la ocasión de observarla en una joven muerta en el hospital de Dresde. Esta afección fué, sobre todo, conocida en 1863, en Sajonia, donde hizo morir más de cien personas (1).

En estos dos casos se demostró constantemente que la afección reconocía por causa el uso de carne procedente de cerdos, cuyos músculos estaban infestados de trichinas. ¿De dónde viene este parásito?

¿Serian, como lo dicen más adelante Landrin y Morice, de los topes tiernos, ratas ó ratones, ó tambien de las ranas que el cerdo habia comido muchas veces? (2) Siempre es cierto que el cerdo contrae esta enfermedad comiendo los excrementos del hombre, en los cuales viven los huevos de las trichinas. Como esta enfermedad no puede ser reconocida en el animal vivo, por la falta de síntomas patognomónicos, á que tampoco puede

(1) Landrin y Morice. *Therapeutique dosimétrique veterinaire.*

(2) Es preciso añadir la lombriz de tierra, que las contiene en grandísimo número.

ser vista en la carne, no siendo las trichinas vistas al microscopio, si no es de gran aumento, la carne de cerdo debe ser siempre bien cocida ántes de que se coma. Según Perroncito, la *trichina spiralis* no resiste á una temperatura de 58 grados (1).

Una enfermedad que debemos colocar al lado de ésta es la *lepra*, afección parasitaria, debida á la presencia del *cisticercos* (2) en todos los músculos, y hasta en el ojo del cerdo. La causa única de la lepra es la ingestión de los huevos de *tenia solium*, nematóide que vive en el intestino del hombre. El *cisticercos* se presenta bajo de vexículas del grosor de un pequeño guisante, semitransparentes, conteniendo un líquido, en medio del cual nada un punto blanco del grosor de una cabeza de alfiler, y que es la cabeza del verme. Este *cisticercos* resiste á un calor de 45 á 50°. Si pasa vivo al intestino del hombre, allí se desenvuelve y ocasiona la lombriz solitaria. La lepra ha sido también observada en el buey. Es debida á una ténia inerte, cuya cabeza no está provista de una corona de ganchos. Este *cisticercos* es quien ocasiona la ténia medio canelata á los niños que hacen uso de carne cruda. Esta no tiene los inconvenientes tan serios como la anterior.

Puesto que nos ocupamos de las enfermedades parasitarias internas, tenemos además la *pneumonía* y la *bronquitis verminosa* del carnero. Estas afecciones graves, debidas á la presencia de pequeñas lombrices muy finas en el tejido pulmonar y los bronquios, determinan trastornos profundos del organismo, y hacen frecuentemente la carne de muy mala cualidad, á consecuencia de la tisis completa en la cual los carneros llegan á sucumbir.

Nosotros hemos estudiado muy recientemente esta enfermedad en un rebaño de 600 cabezas, perteneciente á un ganadero del Oise. Después de haber hecho la autopsia de los muertos y de algunos vivos, tomados al azar, hemos encontrado los *estróngilos* en

(1) En la *Gaceta de Madrid* del 9 de Marzo último se inserta una Real orden del Ministerio de la Gobernación, prohibiendo la importación de tocino de los Estados Unidos, donde un 33 por 100 de los cerdos padecen la *trichina*, y también se prohíbe de Alemania. (Nota del traductor.)

(2) *Cisticercos celuloso* de Rodulphi.

cantidad tal, que así y todo nos hemos atrevido á instituir un tratamiento. No obstante, hemos ensayado sangrar á algunos, alejarlos pronto del rebaño y trasportarlos á Pantin.

A pesar de todos los medicamentos, los más variados y más apropiados á la circunstancia, nos ha sido imposible matar un solo *estróngilo*. Fumigaciones, brebajes diarios de esencia y de aceite empireumático, avena, heno, etc., todo fué inútil. Los carneros morían siempre. Los que quedaron no pudieron ser entregados al consumo. La carne estaba decolorada y cubierta de agua, la grasa no existía ya.

La *caquexia acuosa del carnero*, llamada todavía *podredumbre*, es una enfermedad que se observa casi en todo tiempo en los carneros, principalmente en las estaciones húmedas. Está caracterizada para los unos por la presencia de un verme en los canales biliares, vermes venidos del exterior y que se encuentran en el estado de embriones ciliados en las aguas pantanosas. Para ciertos autores, la *caquexia* del carnero no es debida á los parásitos, es un estado general, caracterizado por una alteración de los líquidos y las infiltraciones en las serosas y el tejido conjuntivo.

Las divergencias de opiniones proceden de que los observadores han encontrado casi siempre concomitantes con el estado *caquético* las lombrices del hígado. Esta afección acarrea con frecuencia con ella graves desórdenes en el organismo entero del animal. La carne es blanda, infiltrada de agua, se disuelve en el recipiente que la contiene; asada, ennegrece en la superficie y no cuece ya.

La *hidroemia* produce casi las mismas alteraciones en las carnes.

El *torneo* del carnero, por más que pueda ocasionar el enflaquecimiento del animal, no produce nunca la insalubridad de la carne. El cerebelo sólo debe ser desechado del consumo para que los perros no puedan comerlo. Se sabe en el día de hoy, de un modo positivo, que el cenuro cerebral es el *scolea* del ténia cenuros del perro.

La *sarna*, lo mismo que las otras afecciones criptogámicas de la piel, no producen en general la mala cualidad de la carne.

La carne de los animales atacados de enfermedades tales como la *rabia*, la *peste bovina*, la *morriña*, la *fiebre aftosa* y la *peri-*

neumonía, ha sido en todos tiempos entregada al consumo por los optimistas en materia de inspección de carnes; el fuego y la digestión, se ha dicho, tienen la propiedad de purificar este alimento.

Mr. Decroix (1) ha podido comer impunemente las carnes crudas procedentes de animales rabiosos, y también la de los bueyes muertos de tífus ó de perineumonía contagiosa. Él se ha alimentado también, durante muchos días, con las gallinas muertas del cólera.

Sin embargo, nosotros nos apresuramos á decir, aunque el principio enunciado anteriormente fuese verdadero, que es repugnante el comer la carne de un animal atacado de rabia. Diremos también nosotros que es muy peligroso hacer uso de ella después de los bellos experimentos de Mr. Galtier, profesor en la Escuela de Lyon. Además, existen dos casos donde la perineumonía, llegada al período agudo, deja desórdenes tan grandes que la carne del buey no puede servir para la alimentación del hombre.

La carne de los animales *muermosos* ó *tam-parónicos* será siempre desechada; porque el muermo es una enfermedad *totius substantie*, que se manifiesta por las lesiones en las cavidades nasales, el pulmón, la piel, los órganos genitales, el bazo, el hígado, todo el sistema linfático, las articulaciones y los músculos. Por más que la discusión esté todavía, en la actualidad, pendiente sobre el pretendido origen de los tubérculos miliares del pulmón, nosotros aprobamos el decomiso de los animales que no presentan más que este solo síntoma.

La carne procedente de las reses *carbuncosas* debe igualmente ser sustraída del abasto público. Si es siempre cierto el decir que esta carne se puede comer cocida impunemente, no es siempre posible añadir que su manipulación sea sin peligro, puesto que basta una ligera inoculación para hacer desenvolver la pústula maligna. La enfermedad es fácil de reconocer en la autopsia de los animales: los ganglios mesentéricos infiltrados, el bazo ingurgitado, la sangre incoagulada y difluente, son testigos de la afección.

(1) Decroix: *L'Hippophagie et les viandes insalubres.*

Sobre una carne aislada hay más dificultades. Su color es de un rojo oscuro; además, la inyección de los haces musculares y la coloración en rojo de la superficie interna de los vasos sanguíneos, descubren su procedencia. Además, la carne es blanda y se aplasta fácilmente. A pesar de todos estos datos, todavía puede haber algún error: así, el examen microscópico de la sangre es el único medio de no engañarse en semejante materia.

La tisis tuberculosa no puede descubrirse en la carne más que cuando la enfermedad ha llegado á tal punto que todos los órganos internos son invadidos por la materia tuberculosa. Hé aquí la idea general que existe actualmente. Pero si nosotros tenemos cuenta de los experimentos de Mr. Chaveau, nosotros estamos obligados á admitir que la tuberculosis es trasmisible hasta por las vías digestivas, y que no se sabría alejar demasiado del consumo á los animales atacados de tisis. MM. Reynal y Villemin son opuestos á esta doctrina: los experimentos que ellos han hecho les han manifestado que las inoculaciones no daban nunca tubérculos verdaderos, y que la ingestión de la materia tuberculosa en los bueyes y en las aves de corral había quedado sin efecto.

Las carnes de animales *héticos* son con frecuencia excluidas del consumo. Pertenecen á los animales que son clasificados como *carciendo* de médula. Y en efecto, es difícil encontrar en ellos una grasa compacta; ésta, por el contrario, es blanda, húmeda al tacto en la pelvis como en los intersticios de las apófisis espinosas de las vértebras. La carne es blanda y pegajosa sobre el corte. No contiene ningún principio nutritivo.

La *gangrena*, la *infección purulenta* y la *infección pútrida* son las enfermedades que hacen siempre á la carne insalubre. Estas carnes que se presentan con los colores oscuros, son húmedas y saniosas, y además esparcen un olor ácido ó amoniacal.

La *apoplejía* del cerdo, ó mal rojo, no contribuye á hacer la carne mala si no es á un grado muy avanzado de la enfermedad, así que la sangre negra se ha extravasado en todos los tejidos y hasta en el tocino; en una palabra, que la rubicundez de la piel está muy oscura. La descomposición de la carne es

entonces rápida, se vuelve verde en el espacio de algunas horas; pero nunca se han encontrado bacterios en la sangre, ni observado los casos de gangrena á consecuencia de esta congestión general.

La *anasarca* hace siempre la carne insalubre á causa de las infiltraciones numerosas del tejido celular.

La *urémia*, ya sea ocasionada por los obstáculos mecánicos á la deyección de la orina ó por las inflamaciones de los riñones, dá á la carne un gusto desagradable de orina. Un principio tóxico, la úrea, se reparte por entre los tejidos y constituye la causa de un envenenamiento general. Lo mismo pasa para la *ictericia*, que colorando todos los tejidos de amarillo dá á la carne un gusto amargo pronunciado.

Los animales demasiado jóvenes son siempre retirados del consumo (terneros, corderos y cabritos). Las carnes que forman ellos no tienen ninguna propiedad nutritiva; ellas debilitan y ocasionan con frecuencia á las personas que las comen diarreas intensas. Estas carnes se presentan sin ninguna firmeza; son, al contrario, blandas, gelatinosas y pálidas.

La apreciación de las modificaciones impuestas á las carnes por los medicamentos ó los venenos, dice Mr. Baillet, es muy difícil. No hay más que el éter, el amoníaco, el alcanfor, los ajenjos y la esencia de trementina que dan á la carne un olor bastante penetrante para que no se pueda engañar á un simple examen. Los otros venenos no pueden ser revelados al práctico más que por el análisis químico.

El hígado del caballo puede, en ciertos momentos, contener una cierta cantidad de arsénico no eliminado, pero solamente cuando esta viscera proviene de un caballo tratado por este medio.

La *metritis*, la *peritonitis*, la *ficore vitularia* (puerperal), la putrefacción del feto, la no secundación, las afecciones agudas del pulmón, y en general, todas las enfermedades en que hay fiebre, influyen de una manera particular sobre la carne y le dan el nombre de febril ó calenturienta. «En todas las inflamaciones de carácter hiperesténico, la primera modificación impuesta á los tejidos orgánicos es la ocasionada por la fiebre in-

flamatoria ó fiebre de reacción, la cual tiene por efecto, de determinar primero un reflujó de sangre á los parénquimas y al sistema venoso; de aquí una coloración oscura, más ó ménos intensa, del tejido muscular, y la presencia de la sangre en las divisiones vasculares. Esta penetración por la sangre, tiene, pues, por efecto, modificándolo todo su color, (carne febril), de conservar le las proporciones inherentes á las carnes sangrientas ó carnes blandas de olor primitivamente ácido, ágrío, fáciles de desgarrar y por consiguiente fáciles de descomponer (1).»

L. VILLAIN, Médico veterinario é Inspector de la carnicería de París.

Reflexiones.—Nosotros llamamos la atención de los lectores sobre los dos artículos que preceden, porque atestiguan los grandes conocimientos científicos del autor, y hacen honor á todo el cuerpo de médicos-veterinarios. Este es un estímulo para aquellos de sus colegas que quieran escribir, y que su modestia se lo impide. Desde que estamos en relación con los médicos-veterinarios, hemos encontrado en ellos una ciencia experimental que no pueden adquirir los médicos del hombre.

La Medicina veterinaria se relaciona íntimamente con la agricultura. Se puede decir que ella es la iniciatriz. Todo progreso verdadero debe venir de ella (de la medicina veterinaria). El médico-veterinario constantemente en contacto con el campesino conoce sus preocupaciones y puede así combatirlas: así no puede quedar extraño á ningún progreso, sea zootécnico, sea agronómico. Nuestro honorable colaborador M. Villain nos ha dado aquí la prueba más evidente. Lo que dice de la carne es de la más alta importancia, tanto para la higiene como para la medicina. «La sangre—como decía Bordeu—es la carne fluida.» Se podría decir con Moisés que es el alma de la carne.» El sistema muscular es lo que hay de más vivo en nosotros, porque vivir es obrar. Por el movimiento es por el que se producen los actos físico y químico-vitales que se verifican en nosotros. Por la contracción muscular es como se produce la mayor cantidad de calórico y de elec-

(1) Baillet: *Traité de l'inspection de viandes de boucherie.*

tricidad, pues nosotros somos, en algun tanto, una pila viviente. Por el movimiento muscular es como igualmente se efectúa, la combustion de los principios azoados é hidrocarbonados, que aglomerándose en los tejidos y los vasos hacen el efecto de una chimenea obstruida. Se puede decir que la mayoría de nuestras enfermedades humerales proceden de aquí. Así, de casi todas las *accessencias* ó combustiones incompletas. En el reumatismo muscular es la pulpa ó jugo carnosos el que está acidificado: de aquí la utilidad de los alcalinos, sobre todo de las aguas minerales alcalinas; pero sobre todo lo que falta en este caso es la actividad del sistema muscular. Sin embargo, es preciso guardarse de todo exceso. Así lo hace ver Mr. Villain diciendo, cuando una bestia está rendida de fatiga, que se deposita en sus músculos un exceso de elementos azoados que debían haber sido quemados. La mayoría de las enfermedades tifóideas proceden de aquí.

Mr. Villain hace bien de prevenir al Gobierno y al público contra el uso de carnes infestadas ó tambien sospechosas. Los *sacrificios personales*, para probar lo contrario no prueban nada, puesto que se trata de casos aislados. En tiempos en que se ha visto un jóven médico francés encerrarse en los lazaretos con los pestíferos, ¿há querido él probar con esto su ánimo, ó excusar al Gobierno á despreciar las reglas de higiene, ó bien ha procurado adquirir renombre?

En este último caso hubiese sido un estúpido, porque la nombradía no se adquiere nunca al precio de la vida de un hombre. Sin esto, nuestros pobres soldados, de quienes se hace la carne de cañon, serian todos inmortales. Son necesarias las hecatombes humanas para ser un Alejandro, un César ó un Napoleon.

Lo que es cierto—dejando á un lado la contagiabilidad—es que la carne contaminada es una malísima alimentacion y que no conviene dársela al pobre por el cebo de buena compra y barata. Hay ya demasiadas *condescendencias ocultas*, para que se añada la *tolerancia oficial*. Tenga virus ó no, la carne sospechosa debe ser desecheda é inmediatamente enterrada.

Por qué en las ciudades sitiadas donde se han visto obligados á alimentarse con car-

roña (carne muerta y corrompida), diezma el tifus los habitantes y la guarnicion, hasta el punto en que el patriotismo más ardiente se ha visto obligado á rendirse? En el sitio de París, en 1870, hubiera sucedido lo mismo si hubiese sido un sitio estrecho en vez de un simple bloqueo.

Los prusianos eran demasiado prudentes para arriesgarse al asalto. Los recursos alimenticios no llegaron, pues, á faltar, hasta el punto de tener que alimentarse con carroño, como en el sitio de Maguncia (1).

Dejemos, pues, aquí, todos esos heroísmos y alimentémonos, como el bondadoso Grisalda, de buenos potajes y de buena carne.

Nosotros lo repetimos, el trabajo de monsier Villain tiene una alta importancia, y le coloca entre los veterinarios zootécnicos y agrónomos más distinguidos de nuestra época. No se sabría demasiado llamar la atencion del público sobre los hombres de talento; hay bastantes medianías que se apoderan para que no se pongan en guardia contra ellas.

Nosotros pedimos perdones á nuestro sábio colaborador, si herimos su modestia; pero la ciencia no debe estar metida en el bolsillo en provecho de los corredores de plaza. Es preciso atraer sobre los hombres verdaderamente sábios la atencion de nuestros gobernantes.—*Dr. Burgraeve.*

(Traducido de la «Revista internacional de Medicina Dosimétrica Veterinaria de Higiene y de Economía rural, basada sobre la fisiología y la experimentacion,» por D. Pedro Martinez de Anguiano, doctor en Medicina y Cirugía, director y catedrático de la Escuela Especial de Veterinaria de Zaragoza.)

SECCION AGRÍCOLA.

DESCRIPCION Y MULTIPLICACION

DE LAS RAZAS PRINCIPALES DE GALLINAS
É IMPORTANCIA DE SUS PRODUCTOS.

(Continuacion.)

El aparato consta de una lámpara comun alimentada por petróleo, aceite, etc.; lleva una cubeta movible, á fin de poderla variar con otras de diverso diámetro, segun sea el volumen del huevo que tratamos de observar. lugar de asemejarse á una araña, forma un

(1) Ciudad y Electorado en Alemania.

En el centro de la cubeta lleva una rejilla, en donde se coloca el huevo, después de haber sufrido la incubación durante cinco días, de modo que quede libre la extremidad más gruesa del mismo. Deben los huevos cubrirse con lana al tiempo de sacarlos de los cajones, para evitar las bajas de temperatura que harían peligrar la vida del embrión.

Encendida la lámpara en una habitación oscura y puesto el huevo como acabamos de indicar, pueden observarse los diversos grados de desarrollo del embrión, y el aspecto interior en los diferentes períodos de la incubación.

En un huevo claro, que ha sufrido los cinco días de incubación, se observa una mancha negra y redonda, que oscila á cada movimiento de rotación que se dá al huevo.

En un huevo fecundo, después de los cinco días de incubación, el embrión está perfectamente formado y se asemeja á una araña, cuyas patas están representadas por venas sanguíneas que están muy desarrolladas cerca del embrión, y disminuyen á medida que se aproximan á la cáscara del huevo. Si el embrión es vigoroso, se mueve de derecha á izquierda, de abajo arriba; si está muerto, las venas son finas y poco aparentes y se colocan cerca de la cáscara, y á pesar de las oscilaciones no se mueve, asemejándose á una mancha de tinta en el interior del huevo.

El huevo que lleva ocho días de incubación presenta los mismos caracteres que á los cinco días, pero mucho más pronunciados.

En los huevos de dos yemas (generalmente claros), rara vez se desarrollan los embriones, porque la envoltura es poco resistente para el desarrollo de ambos.

Después de quince días de incubación, el espacio del huevo ocupado por el aire es grande y el resto del interior muy negro; en la parte superior se observan algunas venas ó filamentos.

A los veintiún días el pollo está dispuesto á romper la cáscara del huevo. Es completamente negro; el espacio ocupado por el aire es un tercio del huevo, y en el vacío se pueden observar los movimientos que practica con la cabeza para romper la cáscara con el pico y facilitarse la salida.

Después de cinco días de incubación, se observa lo que se llama un *falso germen*. En

círculo de sangre, medio círculo ó un cuarto de círculo, en cuyo centro, á veces, suelen observarse manchas negras. Debe desecharse y puede servir de alimento á las gallinas.

De los resultados prácticos obtenidos con las hidro-incubadoras y cebadoras, apenas ensayadas todavía en nuestro país, poco puede decirse; sin embargo, es de esperar que las que se hallan en la Escuela general de Agricultura, y que han de funcionar á la mayor brevedad, darán el buen resultado ya obtenido, según anuncia la *Gaceta Rural* en 3) de Marzo de este año, por el Sr. Sola y Serra en su gallinero-modelo por incubación artificial, establecido en Gracia (Barcelona).

La cría de pollos, bajo la dirección de la *clueca*, es el procedimiento más usado en nuestro país, aun cuando tiene la desventaja de no poderse practicar más que en pequeña escala. La estación más conveniente para la cría es la primavera; los pollos criados después de este tiempo, nunca tienen vigor bastante para soportar los rigores del invierno.

Durante las primeras veinticuatro horas, no es necesario proveer á la alimentación de los recién nacidos; pero si el tiempo de la incubación no fué igual para todos, en este caso debe alimentarse á los primeros con algunas migajas de pan, que toman con voracidad.

Si el período de la incubación fué igual para todos los huevos, á la salida de los pollos, en los primeros días, se coloca la *clueca* bajo una *pollera* ó *canasta* esférica, compuesta de mimbres, de un metro de altura por tres de circunferencia; y encerrada en ella vigila la pollada, quedando los pollitos en libertad para entrar ó salir por los espacios que entre sí dejan los mimbres de la canasta, y la madre privada, por este medio, de arrebatarse el alimento á los hijuelos.

A los diez días, la pollada vive en completa libertad y la madre no pierde de vista á los pollos; vigila sus menores movimientos y les invita á venir á su lado, para abrigo con sus alas y defenderlos de los ataques de los enemigos.

En los primeros días, pueden servir de alimento á los pollos las migajas de pan, las yemas de huevo, las larvas de mosca, los gusanos picados y la leche.

Al cuarto día y quinto, se sustituye esta

alimentación por trigo, cañamones y mijo.

Al séptimo día, salen los pollos algunas horas acompañados de la madre; y en este tiempo, es muy necesario proveer, en grande cantidad, á la alimentación. Inmediatamente comienzan á apuntar las plumas de la cola y de las alas, y es peligroso no privarlos del frío y de la humedad; si los pollos se mojan, las plumas quedan cubiertas de una viscosidad, que importa lavar con agua caliente, secándolas después y exponiéndolas al fuego.

A los quince días, los pollos pueden vivir en compañía de las aves de corral, y comen trigo, pastas, gusanos y otras sustancias. En esta época, frecuentemente, la gallina se separa de los hijuelos, repudiándolos y aún hiriéndolos á veces.

Al mes no tienen necesidad de cuidados especiales; basta sólo el atender á que coman, cuando se distribuye la ración á las demás aves: á las seis semanas, se encuentran en disposición de atender por completo á su subsistencia.

A los tres meses, se hace la elección de los pollos, reservando los de buena conformación y desechando los que nunca han de producir lo que cuesta su alimentación; por lo cual, se les prepara para venderlos en el mercado.

A los cinco meses adquiere el pollo su completo desarrollo; y, en estos momentos, es posible sujetarle á la práctica del *cebo*.

El encargado del gallinero debe ser inteligente y práctico en elegir los *reproductores* mejor conformados y desechar los gallós impotentes y las gallinas malas ponedoras.

En muchas de nuestras provincias, las *pa-vas* y *capones* son los encargados de la cria de los pollos; y en tal caso, presenta el procedimiento la ventaja de poder incubar mayor número de huevos y mejor vigilados los pollos por los nuevos padres adoptivos.

Cuando el número de pollos es excesivo, y no bastan para abrigoarlos y guarecerlos ni el calor de la madre, ni la pollera anteriormente descrita, se recomienda el aparato conocido con el nombre de *madre*, el cual está formado por una caja de dimensiones variables, que en uno de sus extremos lleva un baño de zinc, el que se llena de agua á la temperatura de 80° á 90° en tiempo frío, por

un tubo destinado para llenar de agua el baño dicho; por la otra extremidad lleva una portezuela por donde entran y salen los pollos á su voluntad, para guarecerse del frío, las lluvias y los vientos, ó para preservarse de las bajas temperaturas.

Las semillas y granos de los cereales, el trigo sarracénico, el maíz, la algarroba, los cañamones, las semillas del tornasol, los residuos de las harinas, las patatas formadas con los tubérculos, las legumbres y yerbas cocidas ó crudas son las sustancias, que alternando con las materias de origen animal como las larvas de insectos, gusanos, etcétera, pueden servir de alimento á las gallinas.

Es importante, para resolver la *cuestión económica*, no olvidar el precio que cada uno de estos productos adquieren en el mercado; como también el momento oportuno en que ha de variarse la alimentación para favorecer el desarrollo de los productos de esta industria. Así el mijo, la avena, la cebada, el trigo sarracénico, la algarroba y cañamones convienen á las gallinas que están próximas á la postura.

En la época del *cebo*, puede alimentárselas con yerbas crudas ó cocidas; si, por el contrario, la gallina rehusa la presencia del gallo, conviene enardecerla con los cañamones; si engorda mucho, conviene disminuir la ración del trigo sarracénico y sustituirlo con los cañamones; si enflaquece, debe volverse al trigo sarracénico.

El trigo, alimento costoso, puede sustituirse con el sarracénico más alimenticio, la cebada quebrantada, el arroz y maíz cocidos, la pasta formada de tubérculos, de harina de cebada, de salvado; las legumbres y yerbas cocidas preparadas con los desperdicios de la leche, constituyen alimentos especiales, que comen con voracidad.

En muchos departamentos de la vecina Francia existe la costumbre, digna de ser imitada por nuestros agricultores, de transportar al campo las gallinas en vehículos ligeros y convenientemente preparados (gallineros ambulantes), en donde desde el momento en que el labrador pica la tierra con la reja del arado, las gallinas se apoderan de una infinidad de larvas de insectos, gusanos y yerbas, con lo cual, al par que se proporcio-

nan un alimento sano y abundante, limpian el suelo de estos enemigos naturales de las plantas que, más tarde, tratamos de cultivar.

Es opinion comunmente admitida, y, sin duda alguna ha influido en la decadencia de esta industria, que la gallina, si ha de conservar las buenas cualidades de su carne y demás productos, ha de sujetarse á un régimen alimenticio puramente *granívoro*; el cual, siendo por lo general costoso, no dá los seguros rendimientos que se propone el industrial ó propietario. Respecto á esta creencia, la experiencia nos dice que las gallinas de más excelentes condiciones no son las alimentadas con *granos* ó *semillas*, sino aquellas cuyo régimen es *omnívoro*, ó en que alternan en su alimentación las materias animales y vegetales.

De todos modos, cuando la cria de las gallinas está dirigida por manos hábiles y expertas, ya sea la alimentación puramente *granívora*, ó alternando con otras sustancias vegetales de menor precio, ya puramente de *sustancias animales*, ó ya tambien con el muy antiguo procedimiento de la *gusanera* en union de materias vegetales, puede asegurarse desde luego que no existe industria alguna que rinda mayores beneficios en relacion al capital empleado. Y para formar una idea exacta de lo que acabamos de exponer, examinaremos detenidamente con los cálculos de Mr. Mariot-Didieux los gastos y productos anuales; que prestan 2.000 gallinas, según los tres procedimientos de alimentación anteriormente citados.

(Concluirá.)

MISCELANEA.

En abreviatura.—La Escuela modelo, llamada así por antonomasia, la Escuela de Veterinaria de Madrid, la del delegado, la premiada en la última exposicion por exhibir animales comprados para ganarse un *bombo* que ha resultado *bomba*; esa Escuela incomparable, modelo efectivamente de programas no explicados, de clinicas no establecidas, de picaderos que han servido sólo para gastar dinero, y modelo de otros muchas cosas más, que llamamos hoy sin renunciar al derecho de decir las cuando se nos antoje, verifica los exá-

menes de fin de curso de sus alumnos, especialmente los que se refieren á Fisiología é Higiene, de una manera portentosa, piramidal, por arte de *encantamento*, como diria una abuela del siglo pasado contando á sus nietecillos algun cuento architerroífico, en el que brujas, tragos y duendes hacen un papel importante.

Figúrense nuestros lectores que hay 37 alumnos esperando el exámen. Se reúne el tribunal, y en una mañanita—mucho menos—en tres horas menos diez minutos todos quedan examinados, resultando diez sobresalientes, seis notables y aprobado el resto. Tocaron los examinandos á cuatro minutos y medio por barba, lo cual indica que los *adelantos* marchan viento en popa, que ya tenemos exámenes-relámpagos, en los que indudablemente el juicio no puede menos de ser acertadísimo, aunque nosotros sospechamos que en tan poco tiempo de prueba estos juicios deben tener un estado propio; el estado de *abreviatura*.

¿Qué dirán de estas cosas los habitantes de la luna?

No es ese el camino.—El domingo 6 de lo corriente, tuvo lugar en la sala de Artes y Oficios del Ministerio de Fomento la conferencia agrícola de que estaba encargado un profesor de la Escuela de Veterinaria.

El conferenciante expuso en el exordio de su discurso que sus continuas tareas y su delicado estado de salud, no le permitirian hacer una disertacion como deseara, por lo que se veia obligado á pronunciar, más bien que una conferencia estudiada, una verdadera improvisacion.

Dejando á un lado cuanto tiene de presuntuosa esta afirmacion, y refiriéndonos al discurso del conferenciante, diremos con la ingenuidad que nos caracteriza, que efectivamente ni en su forma ni en su fondo respondió á las notabilísimas condiciones de orador elocuente y hábil que los amigos creen reconocer en el profesor de la Escuela de Veterinaria de Madrid.

La forma se presentó desde luego falta de recursos, árida, escueta, ininteligible.

El fondo, á nuestro juicio, impertinente, fuera del círculo trazado á las conferencias agrícolas, puesto que el tema sobre que se disertaba decía: «Exterior del caballo en rela-

ción con las aptitudes de los animales.»

El señor conferenciante explicó *el exterior* de la cabeza y el cuello del caballo, del propio modo que pudiera haberlo hecho explicando una lección de anatomía, y de igual manera que lo hubiese practicado un alumno que se examina de primer año de Veterinaria.

De aquí no ha de resultar seguramente ninguna ventaja para los labradores, que oyen hablar de todo ménos de labranza, y que no reciben el influjo benéfico de una sola idea que los ilumine en sus faenas y trabajos.

Continuando así, las conferencias degenerarán de su primordial objeto, y los agricultores declararán con nosotros: *Ese no es el camino.*

Gracias á Dios.—El diputado señor Zavala ha presentado á las Cortes una exposición firmada por varios capitalistas de Bilbao, pidiendo que se deje sin efecto la Real orden que prohíbe la introducción del tocino de los Estados Unidos. Por fin la opinión empieza á manifestarse. Hasta ahora nadie ha criticado la Real orden de 6 de Marzo, ni ha demostrado su inconveniencia; al ménos en los diarios políticos que son en España los que pretenden interpretar la verdadera opinión pública. Si algo se ha dicho en contra ha sido de soslayo y como con miedo, ó como quien trata de una cosa de poca importancia. Unicamente la GACETA MÉDICO-VETERINARIA ha levantado su humilde voz para manifestar que la introducción del tocino, de cualquier procedencia que sea, no puede afectar en modo alguno á la salud pública y que su prohibición aumenta la general miseria, privando al pobre de su más necesario alimento, para engrasar á algunos ricos. Ha sido en vano; ha clamado en el desierto nuestra voz; pero por desgracia nuestros pronósticos se realizan; el precio del tocino se ha elevado fabulosamente, el comercio padece y los necesitados gimen, mientras los periódicos siguen guardando silencio. Demos, pues, gracias á Dios porque el comercio de Bilbao se haya dirigido á las Cortes; pues tal vez consiga lo que nosotros no podemos conseguir; que el Gobierno le oiga.

Resultados del sistema prohibitivo.—Tenemos á la vista una conmovedora carta en que se pintan con los más sombríos colores

el hambre, la miseria y las enfermedades que reinan en la provincia de Soria, desde que es un hecho la prohibición de la entrada del tocino procedente de América y de Alemania en el territorio de la Península española. A todos los lamentos, á todas las preguntas que nos dirigen sobre este asunto, sólo podemos contestar, que hemos hecho cuanto ha estado en nuestra mano para provocar un nuevo acuerdo, sin habernos visto secundados por nadie. No es culpa nuestra que se toquen ya los funestos efectos de una medida que á tiempo calificamos de improcedente, toda vez que en el tocino no existen triquinas; y de innecesaria en lo que se refiere á los demás productos del cerdo, por cuanto hay medios fáciles de reconocer las carnes y rechazar las que estuviesen triquinadas. Lo que está sucediendo lo habíamos previsto: la carestía del tocino produce y seguirá produciendo infinitos males: el mayor lucro ó ganancia de algunos ricos ganaderos y salchicheros se obtendrá á costa de muchas lágrimas, de muchos sufrimientos y de muchas existencias. El remedio sólo se verá, acaso, cuando el exceso del mal y la miseria levanten un clamor general que llegue hasta las esferas superiores del Gobierno, ó cuando solicitudes y esfuerzos colectivos é influyentes puedan más que los trabajos secretos de la codicia.

SECCION DE ANUNCIOS.

GUIA

del Veterinario Inspector de Carnes,

POR

D. JUAN MORCILLO OLALLA,

Veterinario de primera clase, socio honorario de la Academia Central Española de Veterinaria, vocal de la Junta municipal de Sanidad, Subdelegado é Inspector de carnes de Játiva.

SEGUNDA EDICION.

Esta obra se halla de venta al precio de 30 reales, en las librerías siguientes: Madrid, Saturio Martínez, Carretas, 33; Játiva, Blas Bellver, calle de Vallés, 13; Córdoba, Lozano, calle de la Féria; Valencia, Mariana, Hierros de la Lonja; Barcelona, Oliveres, calle de Escudillers; Alcoy, Martí.

EL INDISPENSABLE

Á LOS
VETERINARIOS.

LIBRO UTILÍSIMO Y DE FRECUENTE CONSULTA PARA LOS
PROFESORES,

POR

D. RAFAEL ESPEJO Y DEL ROSAL.

Consta de 448 páginas en 8.º, y las principales materias que contiene son las siguientes:

Un Memorial de Patología y Terapéutica, ó descripción de las enfermedades que suelen atacar á los animales domésticos, síntomas y tratamiento adecuado.

Formulario, Posología y Materia Médica, ó descripción de los medicamentos usados en veterinaria, propiedades, usos y las recetas y fórmulas correspondientes á cada enfermedad.

Parte legislativa: Profesores de Veterinaria, Reglamento de las Escuelas, Tarifa de honorarios, Inspectores de carnes y Tarifa de los sueldos que les corresponden; Subdelegaciones, obligaciones y derechos afectos al cargo de subdelegado; epidemias, epizootias, disposiciones varias que se han adoptado para combatirlas, vacunación, disposiciones referentes á la vacunación de los animales; hidrofobia: síntomas en cada especie, medios para prevenirla ó curarla. Comprende además esta sección el Reglamento para establecimientos de vacas, burras de leche, cabras y ovejas, y extractos de Reales órdenes y decretos sobre intrusiones, extracción de animales muertos en las poblaciones, pago de reconocimientos en las Aduanas y de toros para la lidia y, en fin, de todo cuanto á los veterinarios concierne.

El Microscopio: Estudio sobre este necesario instrumento, sus diferentes clases y accesorios, modo de usarlo, precios, etc.

Tarifa farmacéutica: Precios vigentes marcados á los medicamentos simples y compuestos, cuyo conocimiento interesa á los Profesores para calcular el valor de sus recetas.

Veinticuatro modelos de los documentos que con más frecuencia tienen que extender los Profesores, con los cuales se les facilita y allana su redacción.

Vicios redhibitorios.

Consejos higiénicos referentes á las habitaciones, alimentos y fumigaciones desinfectantes.

Y Bibliografía ó ligero apunte de las pocas obras de Veterinaria que encastellano existen.

Fácil es comprender por este resumen la utilidad del libro que anunciamos: no necesitamos encarecerla.

Precios: En toda España y encuadernado en rústica, 4 pesetas. Para los suscritores de la GACETA MÉDICO-VETERINARIA, 3 pesetas y 50 céntimos.

Puntos de venta: En casa del autor, Cava-Alta, 9, principal derecha, Madrid, y en las principales librerías.

DICCIONARIO GENERAL DE VETERINARIA

Y

NOVÍSIMO FORMULARIO DE VETERINARIA.

POR

D. Rafael Espejo y del Rosal.

Estas dos magníficas obras contienen artículos de todas las ciencias médicas, de sus auxiliares y de Agricultura: el arte de recetar, el tratamiento de todas las enfermedades de los animales domésticos, y las fórmulas y recetas que en ellas deben emplearse.

Se publica por cuadernos de 64 páginas de impresión, á dos columnas, ó sean 128 columnas, al precio de 4 reales cuaderno.

Van publicados hasta la fecha nueve cuadernos.

Se suscribe en la calle de la Cava Alta, núm. 9, principal, derecha: Madrid.

ANATOMÍA GENERAL DE VETERINARIA

por

D. JOSE ROBERT Y SERRAT,

Catedrático de Anatomía de la Escuela de Veterinaria de Zaragoza.

Esta magnífica obra, útil para los profesores veterinarios, así como para los alumnos de esta facultad, se vende al precio de 24 reales. Los pedidos al autor, en Zaragoza.

TRATADO

del Carcinoma ungular en los solipedos y de sus medios curativos.

Se vende á 8 rs. en Zaragoza y 10 fuera, franco de porte.

RECOPIACION

histórico-bibliográfica de la circulación de la sangre en el hombre y los animales.

Huistrada con láminas: 18 rs. en Zaragoza y 20 fuera.

Imprenta de **El Mundo Político**,
Calle de la Ballesta, núm. 30, piso bajo.