

# GACETA MÉDICO-VETERINARIA

REVISTA SEMANAL

AÑO XVI.

Jueves 28 de Julio de 1892.

NÚM. 682.

En la dedicatoria del libro: *Ensayo de Fisiología filosófica y general*, escrito por el catedrático de la Escuela de Veterinaria de Madrid D. Jesús Alcolea y Fernández, se leen las siguientes palabras dirigidas á el también catedrático D. Santiago de la Villa y Martín:

..... Á V. DEBÍ, DESPUÉS, EL OBTENER LA CÁTEDRA DE FISIOLÓGIA EN LA ESCUELA DE SANTIAGO; Á V., Y SÓLO Á V., DEBO LA QUE HOY OCUPO.....

## SUMARIO

Lista para los gastos de impresión del Manifiesto que se ha de remitir á todos los Veterinarios de España.—*Sección editorial*: ¿En qué quedamos?—Ganadería y Agricultura.—*Sección científica*: Revista extranjera.—El caballo de carnicería.—*Sección oficial*: Ordenanzas Municipales (continuación).—*Variadas*: El recibo.—*Misceláneas*.—Anuncios.

## LISTA DE SUSCRIPTORES

que contribuyen con la cuota convenida en la Base 6.<sup>a</sup> de la Junta Central de reformas de la ciencia Veterinaria para gastos de impresión del Manifiesto que se ha de remitir á todos los profesores veterinarios de España.

	Pesetas.
Suma anterior.....	214,50
D. Alejandro Velasco, de Infiesto (Oviedo).....	3
D. Mariano Gil Salmerón, de Sacedón (Guadalajara).....	1
TOTAL.....	218,50

## SECCIÓN EDITORIAL.

MADRID 28 DE JULIO DE 1892.

### ¿ EN QUÉ QUEDAMOS ?

¿Se reconoce á los profesores auxiliares de las Escuelas de Veterinaria, el derecho que recientes disposiciones les

conceden para formar parte de los Tribunales de examen y reválidas ó no?

Esta larga pregunta, dirigida á los señores Directores y catedráticos de algunas Escuelas, que no se sabe aún qué criterio tengan formado acerca de este asunto, esperamos que tendrá respuesta; pero se les suplica que, de la manera que juzguen más conveniente, la contesten.

Hace ya bastantes años que se agita entre los profesores que desempeñan las enseñanzas prácticas de nuestra ciencia el pensamiento justísimo de salir de la posición en que hasta hoy han permanecido, sin consideraciones ni representación en los actos públicos, y como deprimidos ante los alumnos que reciben de ellos lecciones reglamentarias á diario, y al igual que lo verifican los catedráticos de la enseñanza teórica.

Las comparaciones á que da lugar esta diferencia de representación perjudica en alto grado á la enseñanza, pues la juventud que se dedica á los estudios de nuestra ciencia da más importancia á las clases teóricas que á las prácticas, cuando realmente debería ser lo contrario, en una ciencia que es de observación y experimentación.

Entre los catedráticos titulares que hoy explican ciertas asignaturas, los hay





que hace más de treinta años, y siendo en aquella época profesores auxiliares, expusieron ante el Ministro de Fomento la necesidad de dar á estos profesores otro título que estaba más en razón con los cargos que desempeñaban, reclamando se les denominase *Catedráticos de disección ó de anatomía práctica*.

Ignoramos si los que entonces pidieron esta innovación habrán cambiado de parecer al elevarse en categoría posteriormente; pero conste que no es de ahora la idea que ha impulsado á los auxiliares á reclamar un derecho que la Superioridad ha creído justo concederles.

Si han surgido dudas al interpretar la letra y espíritu de recientes disposiciones sobre este punto y dado lugar á que distintos criterios aparezcan en desacuerdo; dos claustros, como son los de las Escuelas de Zaragoza y Córdoba, que disienten por completo en el modo de juzgar en este asunto, y reclama una aclaración dada por la Dirección de Instrucción pública para que desaparezcan las dudas que no han debido existir, y que tal vez reconozcan por causa un error de imprenta, teniendo presente que una sola sílaba equivocada inconscientemente haya dado lugar á tales divergencias.

No es creíble que el ánimo del legislador al conceder el derecho á los auxiliares á formar parte de los tribunales de exámenes y reválidas, dejase al arbitrio de los claustros conceder ó no aquel derecho expresado con la palabra *pudiendo* en lugar de *debiendo*, que, según parece, no está escrita de igual manera en el informe dado por el Consejo de Instrucción pública y la que apareció impresa en la *Gaceta Oficial*.

No nos extraña ver posibles y erradas interpretaciones dictadas por espíritus escrupulosos, cuando estos mismos, hace más de veinte años, han estado conculcando un artículo del Reglamento por

que se rigen nuestras Escuelas, y que terminantemente establecía que desde la fecha de su publicación no *se expedirían más títulos que los de veterinario*. Durante la época que citamos, se han estado expidiendo títulos de castradores y de herradores de ganado vacuno, sin que los escrupulosos de hoy fijaran su atención en el texto explícito de dicho artículo, que no puede ser más terminante, deduciéndose de tal modo de proceder que disposiciones tan claras se interpretan en el sentido que da pobre idea de los que tan ligeramente han dejado de cumplir su mandato contra lo que dispone la ley reglamentaria.

La prueba de que los profesores auxiliares deben formar parte de los tribunales de examen y que no hay derecho á recusarles es, que obligados hoy á desempeñar las cátedras vacantes por defunción y sustituir en ausencias y enfermedades á los catedráticos numerarios, ejercen el mismo papel que tenían los catedráticos supernumerarios antes de su supresión. Si, pues, la gestión de aquéllos es idéntica á la que hoy tienen los auxiliares, no puede establecerse distinción alguna entre estos cargos.

Los que tienen la obligación de obedecer reales disposiciones no han de ser los encargados de interpretarlas; todo lo que podría concedérseles sería el que hiciesen consultas sobre los extremos que ofrecieran duda, pero sin prevenir el ánimo afirmando supuestos completamente falsos.

---

## GANADERÍA Y AGRICULTURA

---

Es un hecho probado, si se ha de realizar el progreso agrícola, que el agricultor debe ser ganadero, ó en otros términos, que la ganadería contribuye por modo eficaz al desarrollo de la agricultura, constituyendo las dos industrias



combinadas manantial inagotable de prosperidad para todo país agrícola.

El hecho de que un centenar de cuerdas bien cultivadas produjese al agricultor mayor utilidad que la que ordinariamente deja al estanciero una legua de campo dedicada al pastoreo, dió lugar, tiempos atrás, á que se mirase á la ganadería como industria casi estéril.

¡ Error funesto !

Nuestros agricultores, que abandonaron con laudable entusiasmo las comodidades de la ciudad por la ruda labor del campo en busca de un porvenir tranquilo, han podido comprobar un hecho, que demuestra que la agricultura aislada perece, porque á pesar de la fertilidad de las tierras exigen mucho trabajo, mucho capital y mucha constancia para arrancarles sus frutos.

Se nos argüirá que las utilidades de la agricultura son mayores que las de la ganadería; pero ¿no es también cierto que aquélla exige en cambio más gastos? Además, hoy está probado que las utilidades que deja la ganadería en un establecimiento bien administrado, no son inferiores á las de ninguna industria. Y si las ganancias que la ganadería ha producido hasta hoy no han correspondido á los capitales empleados, culpa es del método deficiente en que se ha practicado esa industria.

Desde luego se comprende que el sistema de dejar las haciendas abandonadas á las intemperies, y sin más alimento que el pasto natural de los campos, muchas veces echado á perder por la abundancia de las lluvias, ó por las secas, no podía dar buenos resultados.

Pero con los adelantos de la agricultura los campos se subdividen, y los destinados al pastoreo se reducen, lo que facilitará el ensayo de mejores métodos para la cría y el engorde de los ganados.

Los residuos de las cosechas tienen importante aplicación para la existencia

de la ganadería, en vez de quedar en los rastrojos en calidad de abono inferior.

¿Quién duda que el método de los potreros de alfalfa para las invernadas no daría excelentes resultados?

¿Quién ignora que el método de los pesebres no ofrece ventajas incalculables para las lecheras, manteniendo y suministrando abundante leche durante el año?

Ahora es cuando la industria ganadera debe adquirir entre nosotros verdadera importancia, á causa de la gran demanda que experimentan sus productos, principalmente las carnes en los grandes mercados.

En estos últimos años la exportación de ganado en pie y de carnes congeladas de Estados Unidos y Canadá para Inglaterra ha tomado grande impulso, y tiende á aumentar cada vez más, debido á la facilidad de los transportes y á la buena calidad del artículo exportado.

Australia y Nueva Zelanda exportan todos los años enormes cantidades de carneros congelados, que encuentran fácil salida en el reino Unido.

Corrijase la deficiencia en el método de alimentación de nuestros ganados y tendremos ganadería y agricultura é industrias derivadas y reses que en los mercados compitan con las de otros países. Mejórese por medio del cruzamiento con animales de buenas razas, y tendremos una riqueza importantísima. Utilícense los productos agrícolas en beneficio de la ganadería, y tendremos otra fuente inagotable de riqueza.

Hay que pensar ya en vencer dañosas preocupaciones. Si una seca en verano acaba con los pastos del campo, prepárense buenos potreros de alfalfa ó cualquier otro forraje. Venzamos con medidas previsoras esas dificultades y no temamos á las inclemencias de las estaciones extremas. Cultivando grandes áreas de tierra se puede hacer buena



provisión de forraje para el invierno.

Porque el adelanto de la ganadería será un venero de riqueza para la agricultura.

## SECCIÓN CIENTÍFICA.

### REVISTA EXTRANJERA

**Los microbios y las enfermedades microbianas en Medicina Veterinaria, por M<sup>rs</sup>. Mosselman, profesor, y Lienaux, repetidor en la Escuela de Medicina Veterinaria del Estado.**

(Continuación.)

#### RABIA

La rabia se observa en el estado natural en todos los mamíferos domésticos y en muchas especies salvajes; lobo, zorra, chacal, ciervo, etc. Es infinitamente más frecuente en los carnívoros y más especialmente en el perro y en el lobo.

*Microbio.*—A pesar de las numerosas investigaciones, respecto al agente patógeno de la rabia, sus caracteres morfológicos son todavía desconocidos. Su existencia no es dudosa, se multiplica en el organismo en que se inocular y se atenua ó se exalta lo mismo que los microbios bien definidos de otras enfermedades. Fol y Babes han descubierto micrococcos que han podido cultivar en el caldo: los cultivos transmitieron la rabia. Babes señala además bacilos cortos. Mottet y Protopopoff han aislado del cerebro una bacteria muy fina, cuyos cultivos en caldo produjeron la enfermedad típica.

*Acción de los agentes físicos y químicos.*—La virulencia de una emulsión de médula rábica desaparece por un calentamiento de veinticuatro horas á 45°, de una hora á 50°, y de media hora en el vapor de agua á 100°.

Resiste á un frío de -20° durante

treinta horas al menos. Es aniquilada por una exposición de catorce horas á la luz solar por una temperatura de 37°. La desecación expuesta al aire disminuye rápidamente la virulencia y la hace desaparecer al cabo de algunos días.

La virulencia se conserva en los cadáveres durante varias semanas si la descomposición se impide; la putrefacción la destruye. Se altera rápidamente por el sublimado al 1 por 1.000, el permanganato de potasa al 2 ó al 5 por 100 y por el alcohol á 50°.

El alcohol al 15 por 100 la conserva intacta durante siete días al menos. Hecha ácida ó alcalina la emulsión se torna inofensiva aun á fuertes dosis. La glicerina muy neutra (30° B) permite la conservación perfecta de la potencia patógena.

*Inoculaciones experimentales.*—Aparte de algunos individuos, dotados naturalmente del estilo refractario, la mayoría de los mamíferos contraen la rabia inoculada.

Las especies á las cuales se ha recurrido en los laboratorios son el conejo, cobaya, perro, mono, rata y pájaros. Estos últimos curan casi siempre espontáneamente (Gibier). Las materias virulentas son tomadas de la substancia nerviosa (cerebro, bulbo, médula, nervios), de las glándulas salivares, de la saliva, mucosidades bronquiales y páncreas. La leche se muestra á veces virulenta; la sangre no lo es, y la transfusión completa de la sangre de un perro rabioso á un sujeto sano, no ha producido la enfermedad (Bert). En la práctica se recurre con especialidad á los centros nerviosos, los cuales suministran un virus puro; para obtenerlo se reduce una partícula á pulpa, la que se deslíe en un líquido esterilizado (agua, caldo); se obtiene de este modo un líquido blanco lechoso, verdadera emulsión de substancia nerviosa.

La inoculación se practica por varia-



dos procedimientos; puede ser subcutánea, intra muscular, intra-venosa, intra-ocular, intra-craneana, intra-nerviosa, etcétera. Los resultados varían según estos diferentes procedimientos.

*En el perro*, la inoculación subcutánea y la intra-venosa son ordinariamente seguidas de la rabia muda, sin ladridos ni furor. La rabia furiosa puede obtenerse por los mismos procedimientos, pero con débiles dosis de virus. Cuanto menos virus se emplea más fácilmente se obtiene la rabia furiosa. En estas últimas condiciones se observa que se prolonga el período de incubación. La inyección de dosis muy débiles puede permanecer sin efecto sin dar lugar á la inmunidad en el perro.

La inoculación hipodérmica de grandes cantidades de virus puede producir la inmunidad, sin que se manifieste ningún síntoma de la enfermedad rábica.

La inoculación intra-muscular desarrolla con más seguridad la rabia que la inculación subcutánea.

La inoculación intra-craneana produce siempre la rabia furiosa en el perro. El período de incubación por el virus común es de catorce á quince días por término medio.

La inoculación puede también practicarse en los troncos nerviosos; la lesión previa de los manojos aumenta las probabilidades de éxito; en todos los casos el período de incubación no es siempre el mismo, es siempre más larga que por trepanación; el virus se cultiva en el nervio y progresa de la periferia hacia el centro; pero siendo largo el trayecto que tiene que recorrer la enfermedad será tardía. La inoculación de los troncos posteriores es seguida de rabia parálitica; la de los troncos anteriores de rabia furiosa.

La inoculación del virus en la cámara anterior del ojo produce con seguridad la rabia; la incubación es de trece

á dieciseis días para el virus común.

*En el conejo*, la inoculación intra-craneana de virus común da lugar á observaciones importantes; la incubación es de quince á diecisiete días, sobreviniendo la muerte en los cuatro días siguientes.

La enfermedad es acusada por fenómenos paralíticos de marcha progresiva; la rabia del conejo es, por lo tanto, muda. Sin embargo, se han observado casos de rabia furiosa, y según ha demostrado Ferré, preceden á las manifestaciones paralíticas, síntomas de exaltación (aceleración respiratoria, etc.).

El paso del virus rábico del primer conejo á un segundo, y de éste á un tercero y así sucesivamente, exalta la actividad del mismo. Esta exaltación se traduce por el acortamiento del período de incubación, que sólo es de ocho días después de veinticinco transmisiones, y de siete días después de cincuenta. El virus está entonces aclimatado ó adaptado al conejo, que muere regularmente después de siete días, sea cualquiera la generación á que pertenezca; el virus rábico, de esta manera exaltado, toma el nombre de *virus fijo*. Se exalta, no solamente para el conejo, sino también para el mismo perro, que contrae siempre la enfermedad por la inoculación intra-vascular de este virus, mientras que idéntica inoculación con el virus común produce efectos inciertos.

*En el cobaya*, que contrae fácilmente la rabia común por inoculación intra-craneana, la virulencia por el paso en serie hasta el punto de ser fijo después de la octava inoculación. La incubación es entonces de cinco días. La rabia del cobaya presenta con frecuencia un período manifiesto de excitación; el virus del cobaya es más activo para el perro que el virus común.

*En el mono*, la transmisión en serie atenúa la virulencia; el virus del primer



mono mata al conejo en trece ó dieciseis días, el del segundo produce un período de incubación de catorce á veinte días, y el del sexto una incubación de treinta días. La inoculación intra-venosa del virus de la sexta generación no desarrolla la enfermedad en el perro, siendo incierta la inoculación intra-craneana. La virulencia atenuada en el mono puede recobrar su actividad primera por la inoculación en serie sobre conejos.

*Etiología y patogenia.* — La causa de la rabia reside, aunque no está comprobado, en un sér viviente. El virus se transmite de un animal á otro por contagio directo. La transmisión mediata parece ser, en efecto, muy rara. Desde luego el virus no se conserva más que un tiempo muy corto en los medios exteriores, lo que disminuye las probabilidades de transporte; sin embargo, Mr. Galtier ha señalado la posibilidad de la infección por la mucosa ocular intacta, y se comprende que pueda tener lugar accidentalmente en el hombre por la proyección ó el transporte de un líquido virulento al ojo. En cuanto al contagio por ingestión de carne procedente de un animal atacado, parece haberse realizado un cierto número de veces en el perro (Zundel). No obstante, las experiencias intentadas en este sentido no han producido más que resultados negativos.

Casi siempre es á consecuencia de una mordedura practicada por un animal rabioso, como la enfermedad se transmite á un sujeto sano. Esta mordedura equivale á una inoculación de saliva virulenta. Las mordeduras de los carnívoros (perro, gato y lobo) son las más peligrosas á causa de la importancia del destrozo que producen; las del caballo, ciervo y gamo, lo son en menor grado; en cuanto á los animales bovinos parece ser que no han comunicado hasta el día la enfermedad. Nocard y Roux han demostrado que la virulencia aparece en la

saliva veinticuatro horas, por término medio, antes de los primeros síntomas, y que existen casos en que se manifiesta uno ó dos días después. Se basan sobre este hecho para aconsejar la observación de todo perro que haya sido mordido durante tres días, al menos, antes de librar un certificado de salud.

Las mordeduras que interesan los nervios ó los músculos, se cuentan entre los más susceptibles de transmitir la rabia.

Fuera de las mordeduras, la inoculación directa puede realizarse en el curso de una autopsia. En cuanto á la transmisión inter-placentaria, no está aún establecida; los hechos positivos señalados han sido comprobados.

El período de incubación es muy variable; la enfermedad se declara con mayor frecuencia en el curso de los dos primeros meses que siguen á la mordedura; pero puede vérsela después de algunos días y también después de varios meses. Estas diferencias son debidas á la propagación más ó menos fácil del virus. La absorción se verifica principalmente por los nervios; en efecto, la inoculación en un tronco nervioso ha desarrollado la rabia más rápidamente que la verificada en el punto correspondiente del tejido conjuntivo, aunque con menos rapidez que en la cavidad craneana. El virus se cultivará, pues, en el nervio y progresará hacia el centro cerebro-espinal; del centro podrá irradiarse en seguida á los nervios.

Después de la inoculación en el ciático, las manifestaciones rábicas primitivas acusan, en efecto, la alteración de la médula lumbar; la porción cervical y el bulbo no son invadidos sino más tarde. En un caso se ha limitado la enfermedad á las únicas manifestaciones de la parálisis posterior en el cobaya, interrumpiendo la continuidad de la médula al nivel de la región dorso-lombar; la médu-



la cervico-dorsal fué preservada de la acción del virus. Hechos bien observados en el hombre han dado cierto apoyo á esta manera de considerar la propagación del virus rábico; después de una mordedura en el brazo derecho, los nervios de dicho brazo, inoculados comparativamente con los del brazo izquierdo, se mostraron solos virulentos. Por otra parte, la incubación será tanto más corta cuanto más corto sea el trayecto que ha de recorrer para ganar los centros nerviosos. Pero al estado natural, diversos factores hacen variar este período latente; cantidad del virus, riqueza en nervios y lesión más ó menos profunda de estos últimos.

La acción del virus rábico sobre los centros nerviosos y los nervios es indirecta; este virus no obra como lo haría un agente químico, la estrignina por ejemplo; los trastornos anatómicos, poco visibles á simple vista, se traducen bajo el microscopio por lesiones inflamatorias en diferentes períodos de evolución. Estas lesiones se asientan principalmente en los nervios de la parte mordida y en la médula correspondiente. Consisten en congestiones y hemorragias capilares con infiltración de leucocitos; se observan necrosis en focos limitados, diversas degeneraciones de células centrales, la transformación de la melina, la hipertrofia de los cilindros ejes, etc.

Los síntomas rábicos son la expresión de la neuritis y de la mielitis que se desenvuelven sucesivamente. Estas alteraciones se traducen por fenómenos de excitación ó de depresión, según que la alteración se encuentre más ó menos avanzada. Estos fenómenos, ordinariamente sucesivos, pueden aparecer aislados; de aquí dos formas: la rabia furiosa y la rabia muda ó parálitica. Lo más frecuente es que estén combinadas, resultando formas mixtas, intermedias á las dos precedentes y que establecen la

unidad de la enfermedad. El cuadro sintomático variará naturalmente según el punto del eje cerebro-espinal que haya sido invadido en primer lugar, y por tanto, según el sitio de la inoculación.

Las experiencias de Pasteur, en las cuales la rabia ha sido transmitida por inoculación intra-venosa, establecen la posibilidad de la absorción del virus y su transmisión por los líquidos circulatorios.

*Atenuación y vacunación.*—El virus de la rabia no es absolutamente fijo; su paso á través del organismo del conejo exalta su virulencia (véase más arriba), mientras que su inoculación al mono la debilita. Está aclimatado en el mono después de tres generaciones, necesitando entonces una incubación de veinte y tres días; la inoculación para la rabia común no es más que de once días. El virus fijo del mono no produce sino muy raramente la enfermedad al perro por inoculación intra-craniana, siendo siempre inofensiva la inoculación intra-venosa; este virus puede servir de vacuna para el perro.

Babes ha demostrado que el virus rábico introducido en el saco linfático de la rana, se atenúa progresivamente hasta el punto de poder obrar al cabo de cierto tiempo como vacuna en el perro. La linfa de la rana extraída del cuerpo y mezclada á una emulsión de médula virulenta, debilita igualmente la actividad de esta.

*Atenuación por desecación.*—Una médula rábica virulenta pierde progresivamente su actividad por la desecación al aire. Esta atenuación se manifiesta por el retardo en la aparición de la enfermedad, por el aumento de la duración de la incubación; así, el virus fijo del conejo, después de dos días de desecación, no ha cambiado y desarrolla la enfermedad en el mismo después de siete días; después de tres á cinco días, la incubación dura



ocho días; después de seis días, ataca á los catorce; no comunicándose más la enfermedad al conejo cuando la desecación alcanza á más de siete días.

Para obtener una atenuación regular y estable, Pasteur parte de la médula de un conejo hecho rabioso por medio del virus fijo, la divide en fragmentos de dos centímetros que suspende en una vasija de un litro, que contiene pedazos de potasa cáustica; esta vasija está colocada en una cámara, á una temperatura constante de 20° centígrados.

Las variaciones en la temperatura acarrear modificaciones en la atenuación; á 28° la virulencia desaparece después de cinco días, á 35° después de cuatro horas.

El conejo de Saint-Petersbourg, que tiene la médula menos gruesa, permite una atenuación más rápida.

La temperatura y el oxígeno del aire intervienen para producir esta pérdida de la actividad patógena; la atenuación es menos rápida en el ácido carbónico; en cuanto á la pérdida de humedad, parece intervenir con menos actividad; en efecto, Protopopoff ha demostrado que la modificación se produce igualmente en el caldo glicerinado.

Los autores se hallan lejos de estar de acuerdo en lo que concierne á la teoría de esta atenuación. Pasteur cree que consiste sencillamente en un empobrecimiento de virus activo y no en un disminución de actividad.

La hipótesis de una vacuna química ha sido desechada por Babés, el que ha demostrado que la substancia rábica filtrada sobre porcelana y calentada á 100° no tiene ninguna propiedad vacunífera. Gamaleia ha demostrado que las inyecciones vacunales no tienen ninguna acción sobre un sujeto afecto de la enfermedad, lo cual desecha también la suposición de la vacuna química. El virus atenuado por desecación, recupera su ac-

tividad de virus fijo á su segundo paso por el conejo.

*Vacunaciones antirábicas.*—Es posible dar al hombre y á los animales receptivos la inmunidad contra la rabia.

Esta inmunidad ha sido señalada por ciertos casos de rabia natural seguida de curación. Ha sido sobre todo bien observada por Hoegyes en dos casos de rabia experimental seguidos de curación. El autor ha comprobado trece casos de curación, de los cuales seis fueron de rabia furiosa, en 159 inoculaciones en el perro. La inmunidad que se presentó después de estas curaciones existía aún cinco años después.

Mas ordinariamente, la inmunidad se observa después de inoculaciones no seguidas de manifestaciones rábicas; puede obtenerse por diversos medios. Pasteur la provoca en el perro por la inoculación subcutánea del virus común en grandes cantidades; esta inmunidad no constituye la regla y en ciertos casos la rabia se declara.

Hoegyes obtiene la inmunidad por inyecciones de virus fijo diluido en agua salada al 7 por 1.000. Practica en el perro seis inoculaciones con virus diluidos á 1 por 5.000, á 1 por 2.000, 1 por 500, 1 por 100 y 1 por 10. El animal no presenta ninguna incomodidad y contrae una inmunidad sólida contra las mordeduras y las diversas inoculaciones experimentales.

La inmunidad ha sido obtenida por Pasteur inoculando al perro, el virus más ó menos atenuado sobre el mono. El mismo autor ha conferido esta al perro por la inoculación subcutánea de virus más ó menos atenuados por el procedimiento de desecación señalado más arriba. La primera inoculación es practicada con una médula de conejo desecada durante catorce días, es decir, inactiva para el conejo después de siete días; las inoculaciones se practicaron los días siguien-



tes con médulas sometidas á una desecación menos prolongada y, en fin, con médulavirulenta. Esta última fué inoculada, bajo la piel, en la sangre ó en la cavidad craneana; algunos vacunados fueron sometidos á las mordeduras de perros rabiosos; estas diferentes inoculaciones virulentas permanecieron sin dar resultado. La persistencia del estado refractario fué comprobado varios años después.

*Vacunación pastoriana.*—Siendo bastante largo el período de incubación de la rabia, después de la mordedura, Pasteur ha pensado que es posible vacunar al sujeto mordido, durante este período, con el objeto de prevenir la invasión de la enfermedad. La experiencia ha dado la razón al ilustre sabio, que ha llegado á vacunar por medio de series de médulas desecadas de perros mordidos y aun de perros inoculados por trepanación. Es evidente que las inoculaciones preservatrices deben ser ejecutadas lo más pronto posible á fin de que el estado refractario se establezca para el momento en que el virus activo ataque los centros. Los resultados obtenidos en los animales han servido de base al método de preservación de la rabia después de la mordedura, en la especie humana, método hoy día aplicado en varios establecimientos y cuyos beneficios son inmensos. La estadística establece que la mortalidad por la rabia en el hombre ha descendido de 16 por 100 á 0,67 por 100.

*Preservación de la rabia después de la mordedura en los rumiantes.*—Mr. Galtier ha demostrado que la inyección intra venosa del virus común en los rumiantes, no produce la enfermedad y confiere la inmunidad. El autor desde un principio y Nocard y Roux después, han probado la eficacia de este método para preservarles á los recientemente mordidos por un perro rabioso. Con este fin, se hace una emulsión de médula virulenta en agua esterilizada, se la pasa

á través de un lienzo y se la inyecta en la yugular ó en la vena auricular. La inyección, que debe ser bastante abundante, no presenta ningún peligro.

(Se continuará.)

B.

(Annales de Médecine Vétérinaire.)

## EL CABALLO DE CARNICERÍA

(Traducido del *Journal d'Agriculture Pratique*.)

La introducción del caballo á la carnicería es un beneficio no solamente para los consumidores, sino para los caballos mismos á los cuales se ahorran las miserias de la vejez. En otras ocasiones se hacia trabajar á los caballos hasta el extremo límite de sus fuerzas y de su resistencia vital. Las pobres bestias, casi abrumadas de golpes y tratadas de una manera bárbara, á pesar de su decrepitud y enfermedades, no se les conducía al cercado del descuartizamiento sino cuando ellas estaban descarnadas, agotadas, tuertas, ciegas, cojas, estropeadas, heridas, cubiertas de sarna, de llagas diversas, en un estado de causar piedad. Hoy un propietario se despoja de un caballo cuando ya no puede trabajar. Pues un caballo que no puede trabajar cuesta lo mismo, ó mucho más, si está enfermo. Una consecuencia natural de este nuevo sistema es que el número de los malos caballos disminuye, y que la población caballar se encuentra mejorada por el hecho mismo de la hipofagia.

La hipofagia está destinada también á hacer desaparecer un espectáculo repugnante que presentan todavía, desgraciadamente, un gran número de pueblecitos; es el de los cadáveres de los caballos abandonados en los campos sin ser enterrados y pasando por todos los grados de la descomposición pútrida, sin otro beneficio que de hartar la voracidad de los lobos y de las aves de rapiña. La carnicería es un cementerio más noble



para el caballo y más útil para la humanidad. Es también la opinión de las Sociedades protectoras de los animales, cuya aprobación es útil á recoger en semejante materia.

En efecto, la protección reclamada por estas sociedades tiende, no á suprimir la muerte para los animales, es necesario que mueran como nosotros, sino más bien á disminuir sus sufrimientos. Y á menudo la muerte, en lugar de ser un sufrimiento, es el término mismo del sufrimiento. Esto es cierto para los caballos.

Una lenta y cruel agonía es lo más comunmente el triste fin reservado á estos nobles animales, después de la más brillante carrera. Es cierto que hay en Rusia, en Tsarkoe-Sélo, en San Petersburgo, un hotel de inválidos para los caballos imperiales, y existe otro mismo en Inglaterra, para los caballos de los particulares. Pero son esas excepciones, y en todas es preferible sustraer los caballos á las miserias de la vejez, enviándolos á la carnicería, más bien que hacerlos sufrir sin piedad, hasta que perecen extenuados de fatigas, de privaciones, de miseria y de golpes.

En otro tiempo, cuando se mataban los caballos en un taller de descuartizamiento (como el de Moutfarncon, en París), se sacaban las pieles y se dejaba la carne para las ratas. Se conoce este hecho curioso concerniendo treinta y siete cadáveres de caballos que fueron devorados por las ratas en una sola noche. Después del trabajo de las ratas, se utilizaba el esqueleto. Algunas veces también se empleaba la carne de caballo para la alimentación de los cerdos ó de las aves de corral. Sin embargo, se soñaba, algunas veces, en utilizar los tejidos musculares mas tiernos para la alimentación humana. Es así que el filete del caballo era á menudo consumido por los descuartizadores ó vendidos por ellos á

pequeños restaurants que lo servían á su clientela por filete del venado.

Hoy, en lugar de enviar sus viejos caballos al cercado de los descuartizadores, los propietarios inteligentes los dejan en el establo, los hacen reposar durante algunos meses y luego los ponen en venta para la carnicería. Todos tienen en ello ventaja. El caballo se vendía á 25 francos, al descuartizador; se vende á 100 francos, al carnicero (de 45 á 155).

Agreguemos, al fin, que, gracias á la hipofagia, no se verá más perder útiles substancias: los propietarios y los arrendatarios ó colonos consumirán la carne de los caballos puestos fuera de servicio por accidente; los ejércitos en campaña la de los caballos muertos en la guerra; los marineros, la de los caballos matados ó heridos gravemente, que en otro tiempo se tiraban á la mar.

La carne de caballo es, en efecto, una carne muy sana y que sería tan tierna como la del buey, si se consumiesen los animales á la misma edad y previamente engordados. En realidad, ella es más dura que la del buey de buena calidad, pero no que la vieja vaca ó el toro. Su gusto se aproxima más al de la caza (toda clase de género de animales que se crían en el monte) que de los animales de carnicería. Esto es lo que hace que la carne de caballo se preste tan bien á la imitación del venado. Como la caza mayor (jabalí, venado y cazas semejantes), ella pasa por más nutritiva que la del buey ó del carnero.

La carne de caballo es de color rojo morenuzco, tirando sobre el negro al contacto del aire. Tiene, en ciertas ocasiones, un leve olor de establo, pero no siempre. Las fibras musculares son en ella largas, finas y reunidas por tejido celular muy condensado. Al corte se constata un grano más fino que el del buey. Esta carne sometida á la cocción, se contrae, se torna en más densa, más



compacta que la carne de buey y demandada una acción de fuego más prolongada. En las yeguas y algunos caballos de raza, la carne tiene un sabor más delicado que en los caballos enteros. La grasa interior (ó *panna*) es aceitosa, amarillenta y se asemeja á la del ganso: ella sirve á menudo á falsificar con tanta más facilidad que delicadeza tiene ella para eso.

La carne de caballo se vende á un precio inferior al de los otros animales de carnicería. En comparación con la carne de buey, los trozos similares de carne de caballo cuestan poco más ó menos la mitad menos caro.

Las preparaciones culinarias en las cuales entra la carne de caballo, son muy numerosas y las principales merecen ser conocidas. Ellas han sido resumidas en una monografía á la cual hemos hecho ya numerosos préstamos y que es debida á Mr. Bourrier, veterinario de los mataderos de la Villette. El cocido hecho con cuarto trasero de buey da un caldo superior. El caballo en en adobe, como el buey á la moda, es una preparación de las más suculentas. El caballo se come igualmente *en guisado de carnero con nabos* y existe el guisado de caballo que es delicioso cuando está hecho con una parte de plato de costillas, mezclado con buenas legumbres. El hígado puede emplearse en el cocido (cuyo caldo mejora mucho), ó bien puede hacerse cocer aparte á fuego lento, picado de tocino bien sazonado, lo que constituye un manjar de los más delicados. En fin, la lengua, las legumbres, el frito y los aderezos de vianda, dan preparaciones justamente estimadas.

Hemos dicho ya que la carne de caballo necesita ser cocida un poco más de tiempo que la de los demás animales, porque los caballos son generalmente sacrificados á edad más avanzada y también porque su carne es más compacta

y presenta un grano más cerrado. El caballo es al buey lo que la perdiz al pollo.

Para los asados, conviene ablandar la carne previamente para no hacerlos cocer con exceso. Se consigue esto fácilmente por medio de una salmuera en dos ó tres días, hecha según los procedimientos especiales de cada cocinera. El bifeck de caballo se hace con filete ó falso filete; la carne asada hecha con el filete rivaliza con la del venado.

En cuanto á los trozos bajos, se utilizan generalmente para hacer con ellos salchichones.

La carne de mulo es más delicada que la del caballo. Pero la del asno es todavía más delicada que la del mulo. Un buen filete de asno, bien picado y bien asado, no teme á preparación rival ninguna. Por otra parte, el asno ha replegado en todos tiempos los sufragios de los catadores de vinos. Plino dice que ciertos gastrónomos romanos comían con delicia los asnillos domésticos, y Varron nos cuenta que Mesenas estimaba mucho la carne de asno. En Francia, en el siglo XV, el canciller cardenal Duprat hacía engordar los asnillos para su mesa.

Según un trabajo reciente de Mr. Morot, veterinario sanitario en Troyes, el consumo de la carne de caballo va sin cesar en aumento. Hay, dice él, hoy más de 132 carnicerías caballares en París. En Lyon, en Burdeos, en Orleans, en Troyes, la hipofagia está igualmente en vías de extensión. La mayor parte de las villas de Francia tienen una ó varias carnicerías caballares.

En el extranjero, la hipofagia está esparcida bastante desigualmente. En los países del Norte, como la Dinamarca, la Suecia, la Holanda, la carne de caballo es un comercio corriente. En Inglaterra se ha ensayado implantarla en Londres; pero ella no sirve más que para la alimentación de los perros y de los gatos.

En Bucharest, la carne de caballo



está repudiada de la alimentación del hombre. En España es poco apreciada, mientras que en Suiza y en varias villas de Italia, ella es de un uso bastante esparcido, á lo menos en las clases pobres. Está desdeñada en Turin, mientras que es muy empleada en Milán.

En suma; la hipofagia es continua y se acentuará de día en día. No sabría pretenderse, sin embargo, que el caballo reemplazara al buey en la carnicería. El músculo del caballo tendrá siempre más valor vivo que muerto. Pero cuando ese músculo ha cumplido su rol social, puede todavía y debe ser utilizado para la alimentación humana. Cuando se sabe que el primer alimento de fuerza muscular es el tejido muscular ingerido como alimento, y cuando se sabe que tantos trabajadores de las villas y de las campañas carecen de carne, el buen sentido indica que la carne tan sana del caballo debe venir á colmar ese vacío higiénico, en vez de ser arrojada en postura, como en otro tiempo, á las bestias salvajes, ó lo mismo á los animales domésticos.

DOCTOR HECTOR GEORGE,

Maestro de Conferencias en el Instituto Nacional Agronómico.

## SECCIÓN OFICIAL.

### ORDENANZAS MUNICIPALES

(Continuación.)

Art. 248. Los embutidos que procedan de fuera deberán traer una certificación facultativa de origen, visada por el Alcalde del pueblo respectivo, en la cual deberá consignarse de una manera clara y precisa la procedencia y peso de los embutidos y la calidad y salubridad de las carnes con que se han elaborado. Las cajas en que vengán estarán precintadas y pasarán para su reconocimiento pericial á la oficina correspondiente.

Si del examen resultara identificada la partida con la certificación en peso,

número y calidad, podrá expendirse al público; en el caso contrario, después de oír al interesado, será decomisada, inutilizándola si se hallare en malas condiciones higiénicas.

Art. 249. La grasa ó manteca de cerdo que se expendá al público será pura y sin alteración alguna, desechándose de la venta general como alimento la que se halle rancia; la que por su sabor, olor ú otro carácter indique la procedencia de la fusión de restos de jamones, de animal enfermo ó alimentado en malas condiciones para la salubridad ó para el gusto, y toda la que contenga otra materia grasa distinta en mezcla.

Art. 250. La carne fresca de cerdo y los embutidos en fresco, sólo podrán expendirse y elaborarse en la época reglamentaria de la matanza de reses de cerda.

Art. 251. El despacho de pescados se hará en tiendas aisladas de toda otra clase de carne y substancia alimenticia. En su instalación se observarán las reglas prescritas para la venta de las carnes, debiendo además hallarse depositado el pescado en cestas con el hielo necesario para mantenerlo en buen estado de conservación.

Art. 252. No se permitirá colocar el pescado fuera del filo de la fachada, ni de manera que moleste al público.

Art. 253. El bacalao remojado sólo podrá venderse en sitios aislados y determinados por el Alcalde, previo dictamen de la Comisión de higiene y salubridad, bajo las condiciones que se impongan.

Art. 254. Los peritos revisores encargados de inspeccionar el estado de las carnes y pescados cuidarán de ejercer una exquisita vigilancia respecto á sus condiciones de salubridad, y disponer que se separe inmediatamente de la venta todo género que se halle alterado ó en corrupción, denunciando á la vez y en el acto á la Autoridad respectiva los hechos de contravención á las disposiciones de la Ordenanza, para aplicar con rapidez las penas en que incurran los vendedores.

Art. 255. Además cuidarán de que los sótanos y depósitos de las tiendas se hallen limpios, sin despojos y con la ventilación necesaria, y de que no se viertan restos en la vía pública ni en sumideros, dando el aviso oportuno á la Autoridad en todo caso, especialmente cuando hubiere algún foco de infección ó se perci-



biesen malos olores en los establecimientos y en los sumideros próximos.

## CAPITULO V

### *Tiendas de comestibles.*

Art. 256. Las tiendas de comestibles, conservas, pastas, confituras y de toda substancia alimenticia, así como de bebidas en general, están sometidas á la inspección y vigilancia de la Autoridad y sus Delegados, según se expresa en el artículo 201.

Art. 257. En las tiendas de comestibles habrá perfecto aseo, y estarán separadas convenientemente las especies. No se permitirá que en la parte exterior ni en las entradas del establecimiento se coloquen embutidos ú otros géneros que molesten al público. Los mostradores serán de mármol ó de madera, sin barníz ni pintura alguna.

Art. 258. En estos establecimientos se hallarán las básculas y medidas dispuestas de manera que el público pueda comprobar el peso, siempre que lo crea conveniente, siguiendo acerca de este particular lo prevenido en el título XI de estas Ordenanzas.

Art. 259. Se observarán además, especialmente en estas tiendas, las prescripciones generales, relativas á la adulteración y alteración de las substancias alimenticias.

Art. 260. Se prohíbe la venta de verduras, frutas y pescados frescos ó remojados en las tiendas de comestibles, en sus entradas y en los portales. Sólo se expendrán en tinglados y cajones especiales, prohibiéndose tener cubas ó cubetas con agua para lavar y aderezar las verduras.

Art. 261. Se prohíbe asimismo la venta de comestible en la vía pública sin previa licencia del Alcalde; y en ningún caso se tolerará la venta ambulante de carnes, embutidos y pescados.

Art. 262. Queda prohibido el uso de garabitos en la vía pública y en los mercados, debiendo hacerse uso de tejadillos en caso necesario.

Art. 263. La manteca de vaca será pura, sin mezcla, de la llamada artificial ó de otra grasa que la adultere ó la haga insalubre.

Art. 264. El queso, cualquiera que sea su clase, deberá corresponder por

su origen, fabricación y calidad al nombre con que se exponga á la venta, en buen estado y sin mezcla alguna que lo adultere.

## CAPÍTULO VI

### *Despacho de caza menor, aves de todas clases y huevos.*

Art. 265. La caza menor y las aves de todas clases se venderán, previa licencia, en establecimientos especiales, instalados en condiciones de ventilación y aislamiento análogos á las carnicerías, y en los puntos designados por el Alcalde.

Los mostradores serán de piedra y las paredes estarán vestidas de azulejos.

Art. 266. Se prohíbe desollar la caza menor y desplumar las aves en las aceñas, debiendo efectuarse estas operaciones de preparación en un departamento especial, fuera de la vista del público, y de manera que se mantenga siempre con limpieza y aseo el establecimiento y cuanto se hallase dispuesto para la venta.

Art. 267. Los establecimientos estarán sometidos á todas las reglas de inspección y vigilancia que rigen para las carnes en general, y las que se dictaren para mantener en buen estado la caza y las aves.

Art. 268. Los huevos se hallarán dispuestos para la venta en banastas ó cajas con paja limpia, indicándose por escrito en cada una el precio y calidad de los mismos, prohibiéndose la venta de los alterados. No podrán colocarse las banastas ni las cajas de manera que molesten el tránsito público ni impidan la entrada á los establecimientos.

## CAPITULO VII

### *Líquidos.*

Art. 269. El aceite de oliva será puro, sin mezcla de otro aceite ó grasa, aun cuando sea inofensivo para la salud.

Cada especie de aceite se venderá con su nombre propio, sin que se permita la mezcla en los despachos para bajar el precio.

Art. 270. El vino, tanto común como de cualquiera otra clase, será puro, sin mezcla alguna, bien elaborado y sin que intervengan materias colorantes extrañas, destinadas á su conservación ó al aumento de fuerza alcohólica ó para dar brillo ó limpieza á su color natural.



Art. 271. El vino corresponderá, por su estilo, aroma y gusto, á la clase y calidad de su procedencia. No se tolerará la adición de materias extrañas, como el yeso, alumbre, piedras aluminosas ú otras mezclas que son de frecuente uso en la fabricación.

(Se continuará.)

## VARIEDADES.

### EL RECIBO

A EDUARDO LA-MUNAY

(IMITACIÓN)

COMEDIA PERIODÍSTICA

PRÓLOGO

EN LA ADMINISTRACIÓN

*Administrador.*—Queda usted anotado en la lista de suscriptores; aquí tiene usted el recibo de cincuenta centavos por una mensualidad adelantada.

*Suscriptor.*—¿Tendría usted la amabilidad de mandármelo á la calle de las Jeringas, junto con el primer número del diario?

*A.*—(Sonriendo.)—Con mucho gusto.

*S.*—Lo único que recomiendo es la puntualidad en la repartición.

*A.*—Pierda usted cuidado. Somos muy exactos.

#### CUADRO I

REPARTIDOR EN TABLÁS

—El señor X.

—Yo soy.

—Traigo este número de *El Cándido*.

—Bueno. ¿Por qué se ha demorado tanto? Para cobrar sí son muy puntuales.

#### II

COBRADOR EN ESCENA

—¿Qué se le ofrece? (Con energía).

—Un recibo de *El Cándido*.

—Regrese usted. Tengo que ver si me han traído el periódico.

—Está usted leyéndolo, señor.

—Este número lo he comprado en la calle.

#### III

—El señor X.

—Acaba de salir.

—Traía el recibo...

—Vuelva cuando esté en casa.

#### IV

—Hágame el favor de presentar este recibo al señor.

—No se puede; aún no se ha levantado. Vuelva usted á las nueve.

—(¡Malo! Malo!) Volveré.

#### V

—¡Qué hombre tan porfiado!

—Me dijo usted...

—Que viniera á las nueve y viene usted á las nueve y cinco.

#### VI

—Señor, este recibo del mes pasado.

—Es usted muy gracioso, hace tanto tiempo que estoy suscripto á este maldito periódico, y hasta ahora no me han traído sino tres números. Yo pasaré á la administración á quejarme.

#### VII

COBRADOR (al repartidor).—Por culpa tuya nadie quiere pagar. Todos se quejan. El Sr. Trampolín dice que no le llevas el periódico.

REPARTIDOR (furioso).—¡Eso dice! ¡Qué hombre tan mentiroso! Si todas las noches *se lo voto* por la ventana.

C.—Pues dice que no ha recibido sino tres números.

R.—Si es un tramposo. Lo mismo era cuando yo cobraba el alumbrado. Paga un recibo cuando se cumplen seis.

#### VIII

—Hombre, al fin me han traído el periódico, pero tan mal impreso que casi no se puede leer.

—Señor, el recibito... (con humildad).

—¿Cuánto es?



- Cincuenta centavos.  
 —¿Va usted á cobrar algún otro?  
 —Sí, señor.  
 —Pues entre usted á la vuelta para abonarle.

## IX

—El señor está ocupado.

## X

—No puede usted verlo; está riñendo con la señora.

## XI

—¿Concluyeron de pelear?  
 —Sí, pero están haciendo *las paces*.

## XII

—El maldito recibo á la vista.  
 —Son cinco, señor.  
 —¡Cómo!  
 —Hace cinco meses...  
 —Voy á pagarle uno. ¿Tiene vuelta?  
 —No, señor.  
 —Pues vuelva usted.

## XIII

—El señor está en... misa.

## XIV

—¿Qué quiere usted?  
 —Señor, el recibo.  
 —Este recibo está pagado.  
 —No, señor.  
 —¿Sí? No suceda lo que con el lechero que me hizo pagar dos veces.  
 —Está bien, señor; pero yo no soy lechero. (El lechero es usted.)  
 —Bueno, yo consultaré mi libro.

## XV

ADMINISTRADOR (al cobrador).—Hace muchos días que no trae usted un centavo.

COBRADOR (enseñando un paquete).—Señor, no quieren pagar. Aquí están los recibos.

A.—¡Actividad! ¡Actividad!

## XVI

## EN LA CALLE

SUSCRIPTOR.—Señor Administrador.

A.—Caballero.

S.—Tengo que darle una queja.

A.—¿Cuál es?

S.—(Caracolillo). El periódico me lo llevan muy ajado, muy sucio, muy borrado, muy...

A.—¡Basta! ¡Basta! Se remediará todo.

## XVII

COBRADOR.—(En el patio). Señooooor.

UN PERRO.—¡Guáu! ¡Guáu! ¡Guáu!

C.—¡Ayayayay!

## XVIII

REPARTIDOR (llegando).—¡Cariño!

C.—No hay mejor mastín que el de casa rica.

R.—¡Mi niño!

C.—Si lo duda usted, esto lo certifica (enseñando la pantorrilla ensangrentada).

R.—Me dirás que sí.

C.—¡Ay, ay!

R.—El que quiera probar cosa buena.

C.—Que entre y cobre aquí.

*El Certamen Nacional* integró.

## XIX

*Suscriptor* (furioso).—Tenga usted la bondad, señor Administrador, de borrar-me de la lista de suscriptores; por ahora estoy harto de leer artículos insulsos que no sirven para nada.

—Pero, señor...

—Nada; hemos concluido. Adios.

## EPILOGO

*Cobrador* (cojeando).—Señor, no puedo seguir en el destino. Aquí están los recibos.

*Administrador* (tirando la pluma).—Esto es insoportable. Se ha cobrado en todo el mes 6 pesos 50 centavos... en níquel.

*Un jovencito* (entrando).—Esta factura del almacén. ¡Son once resmas de papel á seis pesos cada una!

JULIO VEINTIOCHO.



## MISCELÁNEAS.

**Que se analicen los billetes del Banco de España por el Laboratorio municipal de esta Corte.**

*Los billetes de Banco y los microbios.*

Los doctores Acosta y Grande Rosi, de la Habana, publican en la *Crónica Médica Quirúrgica*, un curioso análisis bacteriológico de los billetes del Banco Español de la Habana, y dan las siguientes conclusiones:

1.<sup>a</sup> En los billetes del Banco Español de la Habana, después de algún tiempo de uso, se encuentra un número considerable de microbios, puesto que en dos (uno de diez centavos y otro de cinco) hemos contado 19.147.

2.<sup>a</sup> En los analizados existía una especie séptica que mataba rápidamente á los curieles inoculados.

3.<sup>a</sup> Pueden encontrarse igualmente otra especies patógenas (difteria, tuberculosis, etc.).

4.<sup>a</sup> Los billetes son un medio poderoso de transmisión, y su uso es peligroso, especialmente para los niños, que pueden llevarlos á la boca, deglutirlos y adquirir así enfermedades mortales.

**El ganado lanar.**

Es probado que en ningún país del mundo prospera tanto la ganadería como en las regiones del Sur de Africa. Las colonias de Queensland, Cabo de Buena Esperanza y Transwaal, nos dan de ello una prueba, especialmente la primera, que en 1845 contaba con 22.000 cabezas de ganado lanar; en 1860 se elevó á 600.000; en 1871, aquel número alcanzó á la cifra de 1.300.000; en 1880, á 3.000.000; en 1890, á 8.292.883, y en el año 1891, á 13.500.000.

Las otras dos colonias siguen en una proporción parecida. La del Cabo cuenta con 4.500.000 cakschas y la de Transwaal con 3.200.000.

La ortiga ofrece á los animales un alimento fresco y saludable; las vacas y cabras que con ella se alimentan dan

más leche y mejor, pues tiene más natilla y un sabor más azucarado.

Basta en la primavera arrancar los retoños jóvenes de la ortiga, dejarlos secar un poco al aire libre y mezclándolos en seguida en la proporción de una cuarta parte al heno y á la paja; no habiendo que temer de la acción de sus pinchos en la boca de los animales, que la comen con avidez. Los labradores inteligentes buscan mucho el estiércol que resulta de esta mezcla, que favorece especialmente el cultivo.

Las aves engordan rápidamente cuando se las somete al régimen de granos de ortigas.

Olivier de Serres, el padre de la agricultura francesa, dice que la ortiga proporciona una exquisita materia, de la que se hacen bonitas y buenas telas, pero que desgraciadamente hay tan poca, que con ella no se podrían hacer más que objetos de curiosidad.



LA SEÑORA

D.<sup>a</sup> Concepción Gallinal y Mera

DE MONTERO

HA FALLECIDO

EL DÍA 23 DE JULIO DE 1892

DESPUÉS DE RECIBIR LOS SANTOS SACRAMENTOS

R. I. P.

*A su desconsolado esposo D. Federico Montero y Orejón, querido compañero y condiscípulo nuestro, envían el Director y la Redacción de este periódico el más sentido pésame por tan sensible pérdida, rogando á Dios haya recibido en su santo seno el alma de la que fué durante su vida esposa amante y cristiana fervorosa, virtudes que la hacían acreedora á la gloria eterna.*