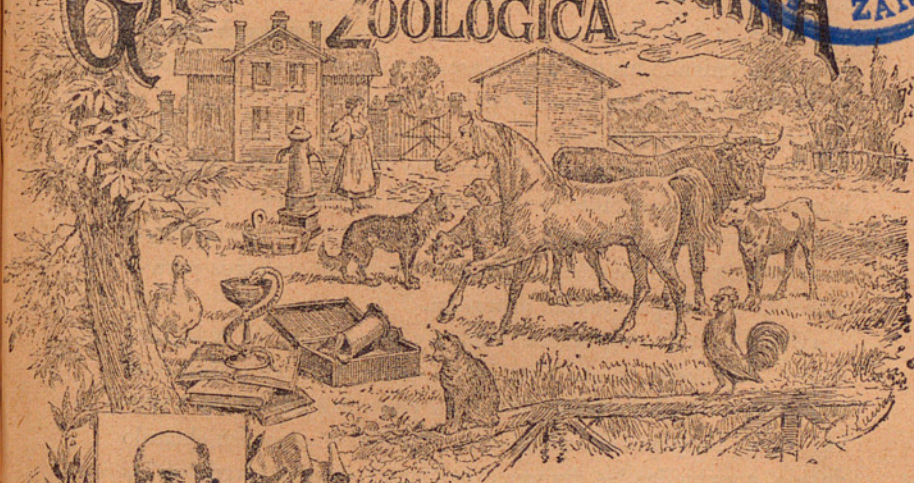


GACETA DE MEDICINA ZOOLOGICA



PATOLOGÍA COMPARADA, HIGIENE,
BACTERIOLOGÍA, AGRICULTURA,
ZOOTECNIA É INTERESES PROFESIONALES

Año XXVII (4.^a época). 1.º Noviembre 1903. Núm. 21.

PARA LOS CONSEJEROS DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA

Licencias de castradores.

«El *Reglamento provisional* de la carrera de Veterinaria de 14 de Octubre de 1857, que establecía los estudios de los Profesores de primera y segunda clase, creó una clase auxiliar especial de castradores y herradores de ganado vacuno. El art. 16 del expresado Reglamento determinaba las condiciones que habrían de

concurrir en los aspirantes, práctica de dos años con Profesor Veterinario, examen y pago de derechos por la expedición de la licencia.

»El art. 8.º del vigente Reglamento de las Escuelas Veterinarias, suprimiendo las diversas clases de Veterinarios y unificando la carrera, dispuso que *no hubiera más clases de títulos que el de Veterinario para ejercer toda la profesión á que este diploma se refiere*. No obstante lo categórico y terminante del precepto, siguieron algunas Escuelas expidiendo licencias de castradores, hasta que por *Real orden de 23 de Julio de 1891* se prohibió terminantemente la concesión (1) de estos permisos y la de cualquiera otros para el ejercicio de una parte de la profesión.

»Cumplida de esta manera la letra y el espíritu de la legislación de la enseñanza de Veterinaria permitiva del ejercicio de la carrera, aun cuando se trate de pequeñas operaciones quirúrgicas ó simplemente auxiliares, sólo á los que poseen el título debido, suprimidas las diversas categorías, casi extinguidos los Albéitares, la *Real orden de 8 de Junio de 1903*, en virtud de informe del Consejo de Instrucción pública, autoriza nuevamente á los Directores de las Escuelas para la expedición de licencias de castradores, procurando justificar su acuerdo con el ejemplo de las diversas profesiones que necesitan auxiliares para el ejercicio de sus funciones, sin tener en cuenta que los ayudantes, peritos y practicantes que se mencionan, además de ser carreras reglamentadas, en las que se exigen extensos conocimientos científicos, obran siempre bajo la dirección facultativa del Ingeniero y del Médico, y que los Maestros de obras no existen en la actualidad y si únicamente Aparejadores ó meros encargados del cumplimiento de las órdenes del Arquitecto en orden á la vigilancia de las obras.

»Las bases del informe y las consecuencias que de él se deducen son totalmente erróneas, siendo harto censurable que cuando la carrera de Veterinaria progresa constantemente por los estudios é idoneidad de sus Profesores, se introduzcan en su ejerci-

(1) Previo informe del Consejo de Instrucción pública. — N. DE LA R.

cio (por más que el permiso sea para una sola función y se reconozca el derecho preferente de los Veterinarios) individuos sin conocimientos técnicos, con algunos meramente prácticos ó, mejor dicho, empíricos.»

.....
LUIS PEREIRA ELETA.

Abogado.

*
* *

El anterior artículo son unos cuantos párrafos tomados del interesantísimo libro de *Derecho veterinario y Policía sanitaria* que acaba de publicar el distinguido Abogado Sr. Pereira (de cuya obra nos ocuparemos datalladamente en el próximo número), que, ajeno por completo á interés ni pasión de clase, defiende la doctrina legal, censurando la injusta, arbitraria é ilegal concesión de licencias de castradores. La opinión unánime del profesorado español, el juicio severo de este notable jurisconsulto y el claro criterio de los Consejeros de Instrucción pública, entre los que se encuentran personalidades tan afectas á la Veterinaria y á la razón como los señores Sardá, Vincenti, Bolívar y otros, nos hacen confiar en que no predominará en el Consejo el criterio del señor la Villa, apasionado, injusto, ilegal y atentatorio al sentido común, á la honra de la ciencia y á los intereses de la clase y de la riqueza pecuaria.

LA REDACCIÓN.

XIII CONGRESO INTERNACIONAL DE HIGIENE Y DEMOGRAFIA

En el Congreso internacional de Higiene y Demografía celebrado en Bruselas el mes de Septiembre próximo pasado, se ha evidenciado una vez más la importancia de la Medicina zoológica y el papel principalísimo que el Veterinario actual y el Médico zootecnista de mañana tiene en la sociedad.

No hemos de consignar aquí todo lo que se ha tratado en el Congreso; nos limitaremos á lo que más directamente se relacio-

na con nuestra querida profesión; á las cuestiones tratadas en la Sección de Higiene alimenticia, de ciencias química y veterinaria aplicadas á la Higiene, sintetizando cuanto nos sea posible para no hacer demasiado largo este artículo.

TEMA 1.º — *¿Cuáles son las enfermedades de los animales de carnicería que hacen sus carnes impropias para el consumo? ¿Entre estas carnes, cuáles son las que pueden consumirse después de esterilizarse? ¿Cuáles son las carnes que deben ser absolutamente destruidas?*

Después de detenida y luminosa discusión, la Sección votó las conclusiones siguientes:

I. Deben considerarse impropias para el consumo:

A. Las carnes y despojos procedentes:

1.º De animales atacados de carbunco bacteridiano, de muermo ó de lamparones, de rabia, de septicemia gangrenosa, de piohemia, de tétanos, de triquinosis, de cisticercosis, de pasterelosis, de salmonelosis y de uremia;

2.º De animales atacados de actinomicosis, de melanosis y de carcinomatosis, cuando existen lesiones en un gran número de órganos;

3.º De animales atacados de tuberculosis: *a)*, cuando existen lesiones que autoricen á considerar la afección como generalizada; *b)*, cuando el animal, cualquiera que sea el grado de la enfermedad, se encuentra en un estado de enflaquecimiento pronunciado;

4.º De caballos atacados de papera, de fiebre tifoidea y de anasarca;

5.º De terneras atacadas de enteritis diarreica aguda;

6.º De bóvidos atacados de carbunco bacteriano;

7.º De cerdos atacados de mal rojo, cuando la carne presente un aspecto anormal;

8.º De animales atacados de psorospermiosis, cuando existen depósitos calcáreos ó purulentos en los tejidos;

9.º De animales que hayan absorbido agentes tóxicos capaces de dañar á la salud del hombre.

B. Las vísceras procedentes de animales atacados de tuberculosis, cualquiera que sea el grado de la enfermedad.

C. Las carnes todas que por su aspecto se denote que son el asiento de una alteración notable.

II. Pueden ser destinadas al consumo, después de esterilizadas:

A. Las carnes procedentes:

1.º De animales atacados de tuberculosis, cuando las alteraciones son muy pronunciadas para hacer creer en su generalización;

2.º De animales atacados de carbunco bacteriano y de cisticercosis;

3.º De animales mordidos por un perro rabioso.

B. Los órganos que son el sitio de alteraciones ordinarias de la fiebra aftosa.

TEMA 2.º — *Reglamentación de la venta de leche.*

Brillante é instructiva fué la discusión sobre este asunto, que precedió á la que hubo en el Congreso de lechería, votando la Sección las conclusiones siguientes:

«1.ª No se debe considerar como leche y ni vender como tal, más que la leche pura; es decir, procedente del ordeño completo y suministrada por vacas sanas.

»2.ª Los subproductos de la industria lechera, tales que la leche descremada, semidescremada, leche centrifugada, leche pobre, no deben ser utilizados para la alimentación de los recién nacidos, de los enfermos y de los viejos.

»3.ª Estos subproductos representan un valor alimenticio que no se puede negar; pero no deberían ponerse á la venta sino después de haberles puesto un signo distintivo, una marca particular.

»4.ª Los antisépticos conservadores, etc., cualquiera que sean, deben ser prohibidos en la conservación de la leche.

»5.ª Deben los diferentes Gobiernos organizar los servicios de inspección de vaquerías.

»6.ª Se debe fijar por las diferentes regiones de cada país los límites mínimos del contenido en extracto, caseína, sales, azúcar y materias grasas, que deberá presentar la leche para ser destinada al consumo.

»7.^a Deben ponerse á la orden del día del próximo Congreso de química aplicada, la unificación de los métodos de análisis de la leche.»

TEMA 3.^o — *Esterilización de las conservas alimenticias.*

He aquí las conclusiones adoptadas:

»1.^a El empleo de substancias de mala calidad debe ser absolutamente prohibido en la fabricación de las conservas ó moderado si así se considera necesario.

»2.^a La esterilización de las conservas debe ser completa.

»3.^a No es posible precisar, en una fórmula única, aplicable á todos los casos, las condiciones en las cuales debe efectuarse la esterilización. Estas condiciones varían con los aparatos, los recipientes, la naturaleza de los alimentos, la forma de las conservas, etc.

»4.^a Los recipientes en los cuales sean contenidas las conservas deben ser herméticamente cerrados.

»5.^a La resistencia de los botes á la combadura después de una incubación de una semana á 38° es suficiente, en general, para verificar la esterilización de las conservas.»

TEMA 4.^o — *Esterilización de la leche.*

Las conclusiones aprobadas fueron las que siguen:

»1.^a Una leche cuyo origen y condiciones de producción sean desconocidos, debe ser considerada como dañosa para la alimentación pública, y es de necesidad someterla á la acción del calor antes de consumirla.

»2.^a El calentamiento, operado en condiciones especiales, puede aumentar su poder patógeno eventual sin dañar sensiblemente á su valor alimenticio.

»3.^a La ebullición simple destruye seguramente los microbios tuberculosos que son los más resistentes entre los gérmenes patógenos ordinarios de la leche; es conveniente dejar refrescar la leche en el recipiente que haya hervido y quitar la película que se forma en la superficie.

»4.^a Los procedimientos de pasteurización domésticos ó industriales pueden asegurar la destrucción de los microbios tuberculosos de la leche; pero no la esterilizan.

»5.^a La esterilización de la leche, relativamente rara en la práctica, da buenas garantías higiénicas para el consumo de esta bebida cuando han sido observadas las condiciones relativas al estado sanitario de los animales productores y á su alimentación.

»6.^a La pasteurización en las lecherías que trabajan la leche en común es necesaria é indispensable.

»7.^a Muchos aparatos permiten, sin inconvenientes graves, matar los gérmenes patógenos de la leche entera, de la leche descremada y de la crema por la pasteurización á 85°. Siempre, para la crema, será de desear que se someta la cuestión á nuevas experiencias, relativamente al modo operatorio y á la temperatura que se deba adoptar. La fabricación de queso duro con la leche así tratada no ha dado hasta hoy resultados satisfactorios.»

Además de las anteriores conclusiones fueron adoptados los siguientes acuerdos:

1.º Ver el medio de proseguir las experiencias con la ayuda de aparatos utilizados en lechería con objeto de precisar las condiciones técnicas de la destrucción de los gérmenes patógenos por el calentamiento á temperaturas próximas á 65°.

2.º Estimándose que la alimentación es un arma poderosa para la lucha contra las enfermedades transmisibles, se debe secundar oficialmente todo movimiento internacional que tenga por objeto el estudio y la vulgarización de todos los medios capaces de mejorar la alimentación del hombre y de los animales.

3.º Deben los Gobiernos recomendar á las Administraciones de los pueblos donde se celebran ferias ó mercados la prohibición de ordeñar las hembras expuestas á la venta, á menos que se haga bajo la vigilancia de los Inspectores del servicio veterinario.

4.º Debe la Comisión creada en el Congreso de Viena para el estudio de las medidas internacionales que deben tomarse contra la falsificación de sustancias alimenticias, preparar, para el próximo Congreso, un nuevo informe sobre la legislación en vigor y la vigilancia ejercida en los diferentes países sobre el comercio de sustancias alimenticias.

5.º Se debe organizar la enseñanza de elementos de bacterio-

logía en las facultades de ciencias, bajo el mismo título que son enseñadas la física, la química, la mineralogía, la botánica y la zoología.

(Concluirá.)

E. MOLINA.

REVISTA DE HIGIENE.

POR EL

DOCTOR DON RAFAEL RODRÍGUEZ MÉNDEZ

Catedrático de Higiene en la Facultad de Medicina de Barcelona.

SUMARIO: I Los microbios *invisibles* y los filtros; algunos datos relativos á la rabia, fiebre aftosa y peripneumonía bovina. — II. Sobre el origen bacteriano del reumatismo. — III. Varias sofisticaciones alimenticias nuevas: confituras con ácido sulfúrico; carne conservada con el sulfito sódico; leche con formol. — IV. Hipótesis química de la inmunidad (hipótesis de Ehrlich): exposición y aplicaciones.

I. Por creer que las bujias filtrantes de tierra porosa detienen todos los microbios, se admite que son agentes de esterilización de los líquidos. Si el bacilo de Pfeiffer fuera cinco veces menor, no sería dable verlo; es probable que haya microbios pequeñísimos, los llamados *invisibles*, hipótesis emitida por Pasteur en 1881 á propósito del microbio de la *rabia*.

Olvidada luego esta cuestión, ha resurgido entrando en una faz esencialmente científica. He aquí algunos hechos:

Fiebre aftosa. — Ni los procedimientos de coloración, ni las siembras revelan microbio alguno en la linfa aftosa; y, sin embargo, Nocard y Roux transmiten la enfermedad inyectando la linfa en el pezón de una vaca lechera, observan que la leche es virulenta durante algunos días y obtienen un cultivo de virus aftoso de la mama.

Más recientemente Löffler y Frosch diluyen una parte de serosidad aftosa en 39 de agua, y filtran la mezcla tres ó cuatro veces á través de una bujia de Berkefeld de tierra de infusorios, sirviendo de testigo el bacilo fluorescente; el líquido es limpio, pero es infectante; en inyección intravenosa reproduce en la ternera el padecimiento.

Se podrá pensar que pasando la toxina, ésta causa la infección; pero si se usa la bujía de Kitasato, de poros mucho más pequeños, el líquido filtrado es estéril en absoluto.

De estos hechos se deduce que la bujía de Berkefeld detiene el bacilo fluorescente y no el de la fiebre aftosa, y que la de Kitasato no deja pasar á ninguno de ellos; ó lo que es igual, las bujías del comercio, por servicios que presten, no deben inspirar confianza absoluta.

Peripneumonia bovina.—Esta infección se caracteriza por el engrosamiento de los tabiques conjuntivos interlobulares de los pulmones, infiltrados de serosidad; inoculada ésta bajo la piel, mata en ocho ó doce días una ternera. No se ve en el líquido microbio alguno, y, sin embargo, existe, habiéndose demostrado su presencia mediante el cultivo en saco de colodión dentro de un organismo vivo.

Filtrada en bujía Berkefeld ó en bujía Chamberland marca F, no hay cultivo ni se produce la enfermedad en la ternera; pero si se trabaja con la *diluida* en 20 á 30 veces su volumen de agua, lo filtrado es cultivable y muy virulento. Las bacterias vulgares son retenidas por el filtro, que sólo deja escapar el microbio específico.

La propiedad de este microbio de atravesar los filtros, permite un cultivo puro con serosidad tan impura como la que se recoge en los pulmones de los bueyes sacrificados. En realidad, este microbio no es de los invisibles, pareciendo encontrarse entre los ordinarios y los que el microscopio no puede revelar. (*Le Centre Médical et Pharm.*, 1903.)

II. En estos últimos años han adquirido los cocos gran importancia en el génesis del reumatismo, diciendo unos investigadores que con frecuencia y otros constantemente han visto un *diplococo* que parece ser el descubierto por Triboulet y Coyon (1897).

Respecto á su valía, unos le consideran como un estreptococo cualquiera (Singer); otros opinan que por su permanencia en el medio humano ha adquirido una casi especificidad, más humoral que microbiana (Menzer); varios afirman que es el agente específico del reumatismo articular agudo (Leyden, Litten, Wasser-

mann, F. Meyer, en Alemania; Poynton y Paine, en Inglaterra), y aseguran que han producido artificialmente dicho reumatismo.

Para valorar las opiniones, H. Triboulet estudia con sumo cuidado la acción seroterápica, el llamado reumatismo experimental y la etiología del padecimiento y de sus complicaciones (*Le diplostreptocoque dans le rhumatisme articulaire aigu. Etude critique.*—*Gaz. des Hôp.*, 1903). En la imposibilidad de exponer todos los datos que acumula el autor, anoto en pocos conceptos las ideas capitales:

Deben ser considerados separadamente el reumatismo y la diplococia.

Si á las veces hay entre ambos relaciones íntimas, no son, sin embargo, de causa á efecto, pues hay reumatismos sin diplococias y al revés.

El reumatismo articular experimental es una variedad de pseudoreumatismo; puede coincidir como complicación con el no experimental, como ocurre también con el de las serosas. Conviene, por tanto, evitar en los reumáticos la ingerencia del diplococo.

III. El Dr. Barraja, Farmacéutico interno de los hospitales de Marsella, da á conocer varias falsificaciones alimenticias nuevas (*Marseille Méd.*, 1903). He aquí algunas de ellas:

Confitura con ácido sulfúrico.— Los frutos destinados á preparar almibares son conservados por algunos fabricantes en ácido sulfuroso, que tiene el inconveniente de decolorarlos; para devolverles el color, se les pasa por agua acidulada (SO_3H_2); mas no se logra privarlos por completo del ácido sulfúrico que se forma durante las manipulaciones y que queda adherido á los frutos. En un kilogramo de cerezas, Barraja ha encontrado 0,25 gramos de ácido sulfúrico libre.

Carne conservada con sulfito sódico.— Algunos carniceros emplean una solución de esta sal para evitar que las carnes se ennegrezcan. Ha separado un gramo de un kilogramo de carne. El gusto no revela nada.

Leche con formol.— Lo usan varios lecheros para conservarla, en la proporción de una cucharada por 10 litros de leche. El sa-

bor es disimulado con 250 gramos de agua de azahar, y al parecer es imposible advertirlo.

Pseudo café. — Se le prepara con semillas de algarrobo. No es tóxico y hasta es más nutritivo que el café verdadero.

(Concluirá.)



DEBEMOS ASOCIARNOS

Un ardoroso espíritu de clase, constancia sin límites y actividad sin desaliento, ha menester la clase Veterinaria para colocarse al nivel que por su importantísima misión le corresponde. ¿Quién deja de comprender que la piedra angular, la base firmísima para la redención de nuestra desatendida clase es la asociación!, la fraternidad noble, desinteresada é inquebrantable de todo el profesorado español?

Y si es verdad inconcusa que diseminados, aislados, obrando por separado, no hemos de ver realizado el logro de nuestras justísimas aspiraciones, ¿no resulta también cierto á todas luces que, unidos en apretado haz, constituida la asociación nacional de la clase veterinaria, trabajando con asiduidad por parte de todos nuestros legales deseos llegarían á verse cumplidos?

Todos comprenden la conveniencia, la necesidad que hay, lo urgente que es el que nuestra clase, siguiendo el ejemplo de otras muchas, se una, se asocie. Por eso resulta ridículo y censurable que, penetrados de los beneficios que la realización de tal idea habia de proporcionarnos, nos contentemos con lamentar que no se lleve á la práctica y con elogiar su belleza. Hay que despertar, pues, estimados y respetables compañeros, obras son amores, y ni la mera palabrería, ni los lamentos, ni con esperar que otros lo hagan resolvemos el problema. La apatía nos perjudica y seamos activos y enérgicos en la defensa de nuestros derechos para que no tengan que decirnos lo que al Rey Boabdil.

Conformes en un todo con las ideas expuestas con gran claridad y muy hábilmente por el ilustrado firmante del artículo *¿Hay*

medios de redimir á la clase Veterinaria?, inserto en el número 19 de esta Revista, reconocemos también que si á la inercia sigue la actividad y esta abrumadora y censurable apatía es pronto sustituida por un acendrado entusiasmo y una laboriosidad inagotable por parte de los compañeros todos, nuestra clase veráse redimida, nuestros derechos atendidos.

Laméntase nuestro digno é inteligente compañero, D. Vicente Jorge, y con sobrada razón, de la indiferencia con que miramos nuestra propia redención, por lo que precisa en adelante un entusiasmo constante, decidido, sin vacilaciones para defender con ahinco y virilidad lo que la recta razón y las circunstancias aconsejan, porque de continuar tan indiferentes como hasta hoy, no sólo la clase sale perjudicada, si que nuestra querida patria. ¿Podrá dudarse de la influencia decisiva que para el bienestar de la humanidad y progreso agrícola ejerce la ciencia Veterinaria? Seguramente que no, y teniendo en cuenta los progresos realizados en todos los ramos del saber humano, es imposible que por lo desatendida que nuestra clase se halla contribuya, cual la misma vivamente ansia, en consonancia con las necesidades y adelantos modernos. Resulta, por lo tanto, que á fuerza de buenos patriotas, de ciudadanos que anhelamos la prosperidad de nuestra amada España, estamos obligados, todos unidos, á suplicar del Gobierno, de las corporaciones y entidades llamadas á intervenir en lo que á nuestra clase y cometido de la misma afecta, para que en plazo no lejano la redención de la clase sea un hecho. Y siendo la asociación la palanca que más poderosamente ha de influir para levantar á nuestra clase de la precaria situación en que se halla, resulta que moralmente *estamos obligados á asociarnos ¡todos! los Veterinarios de España*. Salgamos del letargo y seamos prácticos. Nada de demoras. ¡Á la obra! ¡Asociémonos!...

RAFAEL CERVERA.

BIBLIOGRAFÍAS

MORCILLO OLALLA. — *Higiene pública. — Inspección de carnes.*
Un tomo en 4.º de 284 páginas. — Valencia, 1902.

El fecundo, el incansable y laborioso Profesor D. Juan Morcillo, decano de los Inspectores Veterinarios sanitarios de España, acaba de terminar la publicación de un libro, fruto de gran saber y de cuarenta y cuatro años de observación práctica en la inspección de carnes y pescados en la ciudad de Játiba.

Es la última obra que dice publica, pues frizando en los ochenta años de edad, justo es que descanse de su brillante carrera profesional y literaria. No lo creemos, pues lo mismo nos dijo cuando hace tres ó cuatro años nos remitió para su publicación la magnífica monografía sobre la *Sarna de las gallinas*. Los hombres del temple de Morcillo no descansan jamás, aunque ellos mismos hagan este propósito.

Tratar de los diferentes colores, olores, sabores y consistencia que pueden presentar las carnes de los animales de carnicería y pescados, tanto en el estado normal como en el anormal, es, dice el autor, el objeto que se propuso al escribir este libro; y en verdad que lo ha hecho de la manera admirable que él sabe hacerlo.

De modo sucinto, pero claro y preciso, se ocupa de las carnes en conserva bajo el punto de vista de la salazón, el embutido, el ahumado, la desecación y la congelación. Con juicio práctico y científico razona el que todas las carnes son comestibles y sobre la carne de *rafall* ó bajo precio, demostrando en estos capítulos su pericia y competencia universalmente reconocida.

En capítulos sucesivos trata detenidamente del color, olor, sabor y consistencia de las carnes en estado normal y patológico, teniendo en cuenta la edad, raza, especie, sexo, castración, hábitos, alimentación, climas, estaciones, temperamentos, estado de gordura, ejercicio y reposo, procedimiento de sacrificio y deguello, regiones de las reses, tiempo que llevan sacrificadas, estado atmosférico, sitio de conservación, etc. Pasa en revista las carnes fosforescentes, las de muertes accidentales y por asfixia,

fiebre de fatiga, inflamaciones, anemia é hidrohemia, hidropesías, indigestiones, alteraciones del hígado, enfermedades carbuncosas, esplenitis gangrenosa, glosopeda, mal rojo del cerdo, cisticercosis, etc., etc., con lo que termina la primera parte del libro.

Estudia en la segunda parte la inspección sanitaria de los pescados, que clasifica y detalla en finos, entrefinos, ordinarios, *bestina* y morralla; y con el mismo orden y método que para las carnes, se ocupa del color, olor, sabor, consistencia y conservación del pescado, revelando en todo el conocimiento profundo que de estos asuntos tiene el Profesor de Játiba.

Un detalle que honra mucho al venerable Morcillo. Esta obra la regaló manuscrita al *Colegio de Veterinarios de la provincia de Valencia*, que ha sido publicada en el *Boletín oficial* del mismo, y sólo la poseen los señores colegiados. Habiendo quedado sobrantes unos 50 ejemplares, el Colegio ha acordado venderlos al precio de *cinco pesetas*, remitiéndolos francos y certificados á los que los deseen y acompañen dicha cantidad.

*
* *

UBEDA CORREAL. — *El servicio farmacéutico en campaña*. — Memoria premiada en el segundo certamen militar celebrado en Junio de 1903 por iniciativa de la revista *Anales del Ejército y de la Armada*. — Un tomo de 173 páginas. — Madrid, 1903.

Esta nueva producción del ilustrado Farmacéutico militar don José Ubeda, viene á demostrar una vez más la cultura de nuestro distinguido amigo y la competencia acreditada en todo cuanto se refiere al servicio farmacéutico del ejército.

En una extensa Memoria de 171 páginas, bien documentada y razonada, aporta noticias interesantes acerca de la organización de este servicio en campaña en el extranjero, y con una concisión admirable se ocupa de su organización en nuestro ejército, extendiéndose en juiciosas consideraciones sobre cómo debe entenderse la misión del Farmacéutico en campaña. Describe minuciosamente el material sanitario farmacéutico de los ejércitos español, alemán, francés, italiano é inglés. Con gran lujo de detalles expone la organización que debiera darse al servicio farmacéutico

sanitario de campaña en nuestra nación, y concluye con unas ligeras consideraciones sobre el personal auxiliar farmacéutico, no sin antes salir al paso á las objeciones que pudieran hacerse al estudio del material sanitario.

Premiado el trabajo del Sr. Ubeda en certamen público, no ha menester de nuestros elogios, limitándonos á felicitar al amigo y aplaudir á la *Revista de Farmacia Militar* por la publicación de tan hermoso trabajo.

*
* *

CAMBRONERO. — *Apuntes sobre la purificación bacteriológica de las aguas potables.* — Monografía de 97 páginas con numerosos grabados intercalados en el texto. — Madrid, 1903.

Otro distinguido y laborioso Farmacéutico militar, D. Saturnino Cambronero, ha publicado unos interesantísimos *Apuntes sobre la purificación bacteriológica de las aguas potables*, que pertenece también á la *Biblioteca de la Revista de Farmacia Militar*. Trabajo de síntesis, de recopilación de cuanto más moderno y mejor existe publicado en esta materia de tanto interés para la higiene de las tropas; el Sr. Cambronero, á pesar de su modestia, ha sabido hacer una obra de verdadera utilidad práctica, no sólo para el ejército, sino también para la población civil, condensando en tan pocas páginas infinidad de datos á cual más importantes y describiendo todos ó casi todos los filtros conocidos hasta el día.

Nuestra felicitación al Sr. Cambronero por su interesante trabajo, que recomendamos á nuestros lectores, en el supuesto de que se venda al público, pues nada se dice en la obrita.

E. MOLINA.

ECOS Y NOTAS

Colegio de Valencia. — Convocatoria. — *Para tratar de asuntos de interés general y á petición escrita de varios colegiados, la Junta Directiva del Colegio de Veterinarios de la provincia de Valencia CONVOCA Á JUNTA GENERAL EXTRAORDINARIA para el día OCHO del mes actual á las DOS DE LA TARDE Se ruega la pun-*

tual asistencia á todos los señores colegiados de la provincia. — LA DIRECTIVA.

Ruego.—Muy eficazmente rogamos á todos los suscriptores que están en descubierto en sus pagos, que á la mayor brevedad se pongan al corriente, abonando, sin más dilaciones, lo que adeudan hasta fin de año. Obligados como lo están á pagar, esperamos que atenderán nuestro ruego, evitándonos el disgusto de retirarles la revista desde 1.º del año próximo y el que publiquemos sus nombres en la GALERÍA DE TRAMOSOS que inauguraremos ese día si no cumplen sus sagrados compromisos.

Los capadores.—Nos asegura persona que está bien enterada, que los seis aspirantes á *capadores* que se presentaron en la Escuela de Madrid fueron examinados sin testigos de vista, aprobados y *doctorados* los seis; que son seis nuevos intrusos en Medicina zoológica. Hay dos instancias más pidiendo examen. También nos dicen, aunque no lo creemos, que el Sr. la Villa y otros Profesores dicen á los alumnos que la célebre Real orden es inicua y que se debe protestar de ella porque ocasiona la muerte de la profesión. ¡Bonito porvenir espera á los alumnos!

¿El microbio de la rabia?—Los Doctores Sormani, de Pavía, y F. Levy, de Turín, han estudiado y cultivado el virus rábico aislando de él un microorganismo. Sormani le considera como una bacteria, y le ha dado el nombre de *cocco bacillus Lyssæ*. Cultivado al abrigo del aire, tiene la forma de un coco pequeñísimo, rodeado siempre de una aureola refringente. Los cultivos han reproducido los accidentes rábicos.

El Dr. Levy, en una comunicación que ha dirigido recientemente á la Real Academia de Medicina de Turín, dice que el microbio de la rabia es un diplococo cuyas colonias en agar agar, blanquecinas al principio se convierten después en amarillentas. Inoculado al conejo, conejillo de Indias y perro, reproduce las diversas modalidades clínicas de la rabia.

Nombramiento.—Nuestro distinguido compañero D. Joaquín Marro Barreras ha sido nombrado Inspector de carnes de Hija, adonde ha trasladado su residencia. Es un nombramiento muy acertado por el que felicitamos á nuestro amigo y al pueblo expresado.

Defunciones.—Nuestro querido amigo D. Serafín Blázquez llora la pérdida de su amantísima hija, la virtuosa y angelical Amparo, á la edad en que la sonreían la felicidad y el porvenir. Comprendemos el rudo golpe sufrido por tan inmensa desgracia y acompañamos en su justo dolor á sus atribulados padres y á su único hermano el distinguido Dr. Blázquez.

—También nuestros amigos queridos, D. Antonio Colodrón, ha perdido á su hermana política la joven y encantadora señorita Antonia González; D. Julián Doñoro á su buena y amantísima esposa y D. Juan Bort á un sobrino carnal. Sentimos estas irreparables desgracias y enviamos el pésame á las respetables y distinguidas familias de estos buenos amigos.