

LA VETERINARIA ESPAÑOLA

REVISTA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA

40 (45) año.

10 de Diciembre de 1897.

Núm. 1.445

INTERESES PROFESIONALES

Asuntos cívico-militares.

A medida que se va escrudiñando este famoso expediente, del que nos venimos ocupando en números anteriores, se encuentran en él... *más sapos y culebras* que en los famosos Jardines Zoológicos ó de Aclimatación de París ó de Londres; porque en todas partes y en todos los momentos se ve el descaro inaudito del Veterinario protector de un repugnante intruso, sin que á dicho mal llamado compañero le importe un ardite, ni le sonroje la vergüenza, ni le arrede un comino el desprestigio profesional que su cien veces vituperable conducta facultativa arrojara sobre sus colegas, ni que éstos censuren en público y en privado tan repugnante cuanto disparatado proceder.

Uno de los extremos más chocantes de este asunto es que, según datos fidedignos que á la vista tenemos, la mayoría de los Veterinarios castrenses, por no decir todos los residentes en aquella hermosa ciudad levantina de las flores, no sólo opinaban y aun opinan actualmente que un Veterinario militar *no puede, no debe dirigir y menos defender* la existencia de un establecimiento de herraje, según disposiciones vigentes, si que también censuraban y aun censuran el incorrecto proceder facultativo civil de su compañero. Mas... ¿eso qué importa?—dirá el... *alquilon* de un honroso diploma profesional.—; *Vaya yo caliente*, según el adagio español, *y riase la gente*; ó, en otros términos, *échame pan y llámame tonto; chupe yo del intruso unos intereses que á los demás quemarían las manos y todos seguramente rechazarían por... incorrectos, y lo demás es tontería!!!!*

A cualquiera se le ocurre que siendo todos los Veterinarios civiles y casi todos los militares allí residentes de la misma opinión, es decir, creyendo todos, por honrosa unanimidad, incorrectísima, imprudente, imprecendente y bochornosa hasta el infinito semejante protección y prestación de nombre, el Profesor aludido, ya que no por consentimiento propio, ya que no porque así se lo ordenara su propia conciencia, aquí demasiado... elástica por lo visto para dictaminar el proceder facultativo que se debe observar, no sólo con el público, si que también, y de preferencia obligada, para con sus comprofesores; la opinión general de

todos éstos, el juicio unánime de todos censurando y desaprobando, por consiguiente, tal manera de obrar, creería todo el mundo razonable, repetitivos, que debió ejercer sobre tan podrida conducta facultativa un saludable correctivo. Y ya que no de grado, al menos por la fuerza moral del pensar común ó colectivo, hubiera el referido protector de intrusos despedido *con viento fresco* al contrabandista de referencia, y hubiérase marchado al campo de la profesión, herida en lo más serio y en lo más respetable que para todos tiene, cual es la consideración al compañero y la estima moral pública que todos, todos, más aún, pero muchísimo más que la privada, debemos respetar, si es que deseamos evitar el *qué dirán* del público, las justas censuras de los colegas y el propio remordimiento que la conciencia á solas con el examen imparcial de nuestra manera de proceder, ha de sentir.

Mas el desahogado protector de intrusos levantino no fué de semejante y saludable opinión, después... de echarse, sin duda, sus interesadas cuentas; pero si lo fué indudablemente, aunque de una manera muy tibia, en los comienzos de la denuncia al Subdelegado facultativo, puesto que este dignísimo y muy celoso funcionario pidió al... *propio cosechero*, es decir, al mismo Veterinario castrense, amparador de tales desafueros, en nombre de la ley y de la facultad atropelladas, *el nombre del dueño de la tienda ó el del director ó regente de aquel establecimiento sostenido por un intruso é ilustre mancebo (sic)*, contestando, *de palabra se entiende* (porque hay cosas que no podrían escribirse á pesar de la gran frescura y del descaro que en algunos pudiera reinar), "QUE SE LE DIERA TIEMPO PARA PODER BUSCAR UN MAESTRO HERRADOR Ó UN VETERINARIO!!!", palabras que bien claramente indican, ó no hay sentido común en el mundo; primero, que en los momentos de la denuncia, ese señor no era el dueño ni el regente de la tienda mencionada, porque de serlo ¿á qué pedir al digno Subdelegado que le apremiara con tan justa petición una prórroga, un lapsus de tiempo más ó menos largo, para buscar uno de los dos testaferros necesarios para demostrar la existencia legal del mencionado establecimiento?; segundo, que el... propio amparador de operarios ilegales creía entonces tan denigrante, tan incorrecto, tan desleal y tan bochornoso como los demás el amparo de un vampiro, de un contrabandista facultativo por un Profesor celoso de la moral profesional, porque de no tener tal opinión ¿á qué demandar del Subdelegado el tiempo necesario para buscar con su mohosa linterna, cual otro Diógenes, aunque sin la lógica y la profunda filosofía de éste, una pantalla sobre la que se estrellara la presión de los compañeros lastimados?; tercero, que en aquellos críticos momentos el mismo dispensador de tan improcaces mercedes creía, opinaba, que *no podía dirigir ni regentar*, según terminan-

tes y vigentes disposiciones oficiales, lo prohíben, *un establecimiento de herraje*, y cuarto, que... *pensándolo, sin duda, mejor... para sus intereses*, se despojó de sus escasos escrúpulos morales, recogiese sus poco sostenidas convicciones y... echando *por la trocha de en medio*, se decidió á ponerse de parte de los contrabandistas de la clase y enfrente de la facultad, de los compañeros y hasta del sentido común; bien es verdad que este es un don, en sentir del conspicuo hombre político señor Silvela, *que lo tienen muy pocos y que menos existe, por lo mismo que es el que más debiera existir*.

Más ¿quién pide respeto á la moral y al compañerismo en estos tiempos de general corrupción? Sólo unos cuantos anticuados colegas... *Quijotes* de la facultad que, sin duda, estimando el honor profesional como un deber, mejor dicho, como una religión, creen estar aún, cual el famoso personaje pintado por el inimitable Pérez Galdós en sus famosos *Episodios Nacionales*, en los primeros años de este siglo, tan sólo porque leía la *Gaceta de Madrid*, unos cuantos años posteriores á su fecha, enterándose entonces de lo que sucedió en España algunas décadas anuales antes y contra las cuales, como era natural, echaba venables y perjuros mil!!! Lo lógico y lo correcto al presente no es obrar como los expresados compañeros creen que debe obrarse, sino inspirarse en maleantes é incorrectos procedimientos y en seguir los pasos, no de los sabios á que aludía el inmortal Fray Luis de Granada en su famosísima poesía, sino las huellas que cualquier mercader deja señaladas con su planta maldita, sacando intereses y obteniendo beneficios hasta del bochornoso alquiler de su honroso diploma facultativo.

ANGEL GUERRA.

HIGIENE PÚBLICA

Propiedades alimenticias del pescado.

El pescado que se sirve en nuestras mesas, tan diverso por su forma y sabor, según las especies, pertenece, como ya sabemos, á una ú otra de las dos grandes divisiones denominadas *peces de agua dulce* y *peces de mar*.

A la vez que nos permiten variar agradablemente nuestra alimentación, los peces son un gran recurso para la mayoría de los habitantes del litoral, que casi no se alimentan de otra cosa durante todo el año. Por blanca y ligera que sea la carne de esos animales, no deja de tener muy buen sabor, siendo á la vez sumamente nutritiva por la circuns-

tancia de que generalmente se infiltra en ella cierta cantidad de grasa fosfórea cuyo valor alimenticio es considerable, justificando bien la recomendación de los Médicos cuando éstos aconsejan á las personas debilitadas que consuman mucho pescado.

El sabor y el gusto de los diversos peces no varían sólo según la especie; el lugar que habitan influye mucho en la sapidéz de su carne. Los que habitan en alta mar, en sitios pedregosos y en aguas claras y vivas son mucho más apreciados, y con razón, que las especies de los estanques, de los pantanos y de las embocaduras de los ríos, y con mucho más motivo parecerán detestables los peces cogidos en la corriente que atraviése alguna gran ciudad, como, por ejemplo, el Sena en París. No obstante, si la carne de estos peces tiene por lo regular un sabor agradable, rara vez es malsana y nunca venenosa, como la de ciertas especies de los mares tropicales, el *tetrodón*, el *toro de mar*, la *sardina de los trópicos* y la *sardina dorada*. Estos peces son en todo tiempo tóxicos y los accidentes que su consumo determina se parecen del todo á los de un ataque de cólera. En otros, por el contrario, comúnmente buenos para el alimento, esas propiedades deletéreas son pasajeras, como se observa en el *arenque de ojos grandes de las Antillas*, en la *dorada* y hasta algunas veces en las *anguilas* de nuestros ríos, según se asegura. Aunque en nuestros países no se deben temer tan enojosos inconvenientes, se debe fijar mucho la atención en el pescado por la persona que lo inspeccione antes de exponerle á la venta; la frescura es una cualidad indispensable, así como el principal mérito, y no se ha de tener sólo en cuenta el olor sano del animal, sino también la consistencia de la carne, el brillo de los ojos y el vivo color rojizo de los oídos. Es necesario precaverse también contra la astucia de los expendedores que saben presentar como fresco un pez pasado, pintándole los oídos con sangre de ternera.

El *rodaballo* y el *nero*, á causa de su volumen y de la finura de su carne, son peces que se sirven más á menudo en las grandes mesas; y no sin razón dieron los gastrónomos al segundo el calificativo de *faisán de las aguas*, pues se presta á diversas combinaciones culinarias, todas á cual más recomendables. Aunque algo inferiores, también son recomendables, desde el punto de vista alimenticio, el *sollo* y la *latija*, la *raya*, la *pescadilla*, el *barbo* y el *bacalao*. Esta última especie, fresca ó salada, es muy importante en la alimentación de los pueblos del Norte, que se dedican á su pesca en gran escala, particularmente en Islandia y en el banco de Terranova; pero también se coge mucho pescado de esta especie en el Mediterráneo y en el Atlántico. Si los pueblos del Norte tienen en el bacalao un precioso recurso para su sustento, en cambio los meridionales son casi los únicos que saben utilizar con mucho

provecho el *atún*, ese corpulento y substancial pescado del Mediterráneo, de carne densa y compacta, algunas veces difícil de digerir, pero siempre muy nutritiva. Si el *atún* se trata como la ternera por un cocinero hábil, ofrece la particularidad de adquirir un sabor idéntico al de la carne de dicho cuadrúpedo.

Aunque especies pequeñas, los *arenques* y las *sardinias* no tienen menos importancia que el *atún* y bacalao para la alimentación, particularmente del pueblo, en todos los países. Muchas personas comen los *arenques* frescos, pero la mayor parte de los que se pescan se salan para entregarlos al comercio, y según la preparación que con ellas se practica, distingúense con los nombres de *arenques salados* ó *arenques frescos*. Las enormes *anguilas de mar* ó *congrios* que vemos en nuestros mercados no tienen siempre muy buen sabor y su carne es á veces indigesta, aunque muy sabrosa y nutritiva.

PESCADO DE AGUA DULCE.—*Salmón*, *esturiones*, *truchas*, *carpa*, etc.—Tan pronto marino como pacífico habitante de las aguas dulces, el *salmón* puede considerarse como el pescado por excelencia, bien se sirva en lonjas más ó menos gruesas, ó entero, según es costumbre en los grandes festines. Reconócese en todo tiempo su frescura por el brillo del ojo, la consistencia de las carnes y el color rojo vivo de los oídos; pero en la primavera, antes de la época de la fresa, es cuando este pez posee, en el más alto grado de perfección, sus cualidades nutritivas y culinarias, pues entonces su carne se halla impregnada de la substancia que la colora, comunicándole la sapidez especial tan apreciada de los más refinados gastrónomos.

Muy rara vez se expenden en el mercado *esturiones* del Mediterráneo ó de los grandes ríos de Rusia; estos peces, de enorme talla, más corpulentos todavía que el *atún* y el *salmón*, tienen una carne muy substancial y nutritiva, y poseen en alto grado todas las propiedades alimenticias de las carnes de consumo diario, particularmente de la ternera, y por lo mismo se suele asar para servirlo á la mesa, aunque le son aplicables todas las salsas. Las *truchas* de nuestras aguas vivas gozan de una gran reputación gastronómica, la cual deben á la blancura, delicadeza y exquisita sapidez de su carne. Las mejores, de regulares dimensiones, habitan en los ríos y arroyos de las regiones montañosas. Las especies más apreciadas son las del lago de Ginebra y las que se encuentran en los torrentes alpestres; pero desgraciadamente escasean cada día más.

Las clásicas *carpas* de estanque, reputadas por su longividad, mucho más que por el sabor de su carne, un poco alterado por el cieno, son preferidas con frecuencia á las de agua corriente, no sabemos por qué, puesto que estas últimas son mucho más sabrosas, pudiéndose citar

como ejemplo la famosa carpa del Rhin. De todos modos, ambas especies son muy apreciadas como alimento. Cogidas en agua estancada la carpa y la tenca tienen todos los inconvenientes de la carpa de estanque y todas sus buenas cualidades cuando habitan en agua corriente. Otras dos especies muy comunes en la alimentación, pero no tan apreciadas, son el *gubio* y la *lisa*, que únicamente se suelen comer en fritura.

Desde el mar, donde probablemente se reproducen en considerable número, las *anguilas* pasan todos los años por los grandes ríos y van á invadir los del continente y hasta los arroyos. Esta especie alcanza en cinco ó seis años la longitud de un metro; pero antes de medir esta dimensión su carne puede constituir ya un manjar apetitoso, aunque algo pesado para ciertos estómagos. La *lamprea* tiene poco más ó menos las mismas condiciones.

Otras muchas especies podríamos citar, así marinas como de río, que el hombre utiliza para su alimento; pero nos hemos limitado á enumerar las principales, pues de lo contrario habría sido necesario extendernos en demasía.

VICENTE MORALEDA Y PALOMARES.

LA TUBERCULOSIS ⁽¹⁾

Patología é higiene comparadas.

Nos ocuparemos, para dar fin al estudio que nos hemos propuesto, de la profilaxis de la tuberculosis en la especie humana cuando la enfermedad pueda tener origen por la ingestión de la carne ó leche, cuyos factores constituyen la base de la pública alimentación en los centros de población y su importancia ha sido reconocida en los varios Congresos de higiene que se han celebrado desde algunos años á esta parte en distintas capitales de Europa.

Si cuestión se ha debatido en los mentados Congresos y otros centros científicos relacionados con ambas medicinas, ha sido el uso y consumo de las carnes procedentes de los bóvidos tuberculosos. Ninguna enfermedad de las transmisibles al hombre entre las que afectan á los ganados cuyas carnes son destinadas á su alimentación reviste la trascendencia de la que nos interesa desde el punto de vista de la salubridad pública, por cuanto la frecuencia con que se observa en la especie vacuna es indiscutible y reconocido que éstas se hallan en primer lugar entre las destinadas al abasto.

(1) Véase el número anterior de esta Revista.

Los higienistas están de acuerdo en eliminar del consumo las causas y despojos que proporcionan los tuberculosos, excepción hecha de las carnes vacunas, en atención á la pérdida que representa su absoluta inutilización. En varios Congresos se ha propuesto, y se practica en algunas localidades, que estas carnes sufran la salazón ó cocción en los establecimientos oficiales, ó bien se consigna su procedencia en las carnicerías de bajo precio, medidas inaplicables en muchas ciudades en atención al método ó costumbres alimenticias de sus habitantes, ó mejor á la forma en que está prescrita la venta de este alimento, que daría lugar á punibles cambios con la sana en perjuicio de la salubridad pública.

No nos ocuparemos de las consideraciones y teorías más ó menos plausibles que se han expuesto en las discusiones científicas sobre el destino de estas carnes por los partidarios de la inutilización parcial ó total, según el grado de desarrollo de la enfermedad en las reses vacunas. Larga sería la exposición de todo cuanto se ha manifestado por las autoridades científicas en favor del aprovechamiento prudencial de estas carnes, y excedería de los límites que nos hemos propuesto. Anotaremos tan sólo que en la actualidad la ciencia no se ha pronunciado unánimemente en favor de la inutilización total cuando las reses se presentan en regular estado de gordura y la dolencia se halla localizada en algún órgano ó aparato de la economía animal. Y adóptase este procedimiento en la mayoría de las capitales, en atención á que viene aconsejado por eminentes higienistas ó especialistas como Colin, Lydton, Nocard, Proust, Zundel, Villain, Galtier, Baillet y las inspecciones de París, Lyon, Bordeaux, Berlín, Viena, Bruselas, etc., etc.

Sin embargo, enfrente de estas competentes opiniones se han emitido pareceres por otros no menos autorizados en el sentido de rechazar é inutilizar las carnes tuberculosas, sea cual fuera la intensidad de la enfermedad, pudiendo notar, entre otros, á Bouley, Toussaint, Butel, Arloing, Orth, Degive, Larmet é inspecciones de Dijon, Nueva York, Havre, Moscon, etc., etc. Si bien hemos consignado las diversas opiniones sobre el consumo de estas carnes, se considera indiscutible que las reses tuberculosas ofrecen un verdadero peligro por la virulencia de sus varios tejidos y órganos aun cuando la enfermedad no haya alcanzado por su natural invasión un estado caquético ó de aparente enflaquecimiento. En este concepto, y antes de entrar en apreciaciones personales, daremos á conocer las proposiciones aprobadas en algunos Congresos de higiene y las disposiciones legales que han regido sobre el asunto.

La tuberculosis era conocida de la más remota antigüedad y en aquella atrasada época se declaraban impuras las carnes infectadas de tuber-

culosis. Estas mismas prescripciones se observaron durante la cristianidad, y por disposiciones de esta época se consignaban severas penas á la venta de animales atacados de *tisis* y otros nombres, refiriéndose en muchos de ellos á la tuberculosis. Persistieron durante varios siglos estas medidas sanitarias hasta últimos del próximo pasado y mitad del actual, en que varios higienistas estimaron dichas carnes inocuas y podían ser consumidas si procedían de una res en buen estado de cebamiento.

Una vez reconocido el carácter infeccioso de la enfermedad que nos ocupa y conocido su contagio por las vías digestivas como resultado de experimentaciones practicadas, no se tardó en aconsejar cierto rigorismo, que fué expuesto ante el Congreso Nacional de Higiene celebrado en París el año 1878 por los señores Bouley y Nocard, encaminado á separar del consumo las carnes procedentes de los bóvidos tuberculosos cuando la dolencia revistiese cierta intensidad é imprimía alguna modificación sensible en el tejido muscular de la res. En 1880, Bizzozero y Bassi alcanzaron en el Congreso higienista de Turín la aprobación del peligro que ofrecen estas carnes y el acuerdo excitando á los Gobiernos en tomar severas medidas de policía sanitaria con relación á la tuberculosis vacuna.

Lydtin, en nombre de Mr. Gerlach, presenta ante el Congreso de Bruselas, en 1883, las siguientes conclusiones:

“Las carnes del bóvido tuberculoso no son nocivas hasta que el organismo se halla invadido, reconociéndose tal estado por las siguientes manifestaciones: 1.º Por la existencia de lesiones tuberculosas en los ganglios cercanos á los órganos atacados.—2.º Por la presencia de focos caseosos en los órganos pulmonares.—3.º Por la extensión secundaria de los tubérculos.—Y 4.º Por el enflaquecimiento evidente. Propone, además, Mr. Lydtin en aquel Congreso y en nombre de la Comisión, la aprobación de que la carne de una res tuberculosa debe destinarse al consumo cuando se halle la enfermedad en su primer período y presenta escasa intensidad sin haber invadido el sistema ganglionar, los focos no reblandecidos, la carne de buena calidad y el estado general del individuo aparentemente sano después de su matanza y desuello. Dice, además, en apoyo de estas consideraciones, que la propagación de la enfermedad en la res afectada se verifica lentamente por la vía linfática, las lesiones se hallan localizadas en el primer período, y como aisladas en los tejidos sanos, invadiendo más tarde el organismo y que la carne no resulta nociva hasta que los tubérculos han progresado é invadido la economía por la mentada vía linfática.

ANTONIO DARDER, *traductor.*
(Continuará.)

REVISTA DE HISTORIA NATURAL

Por R. Koehler, Profesor de Zoología en la Universidad de Lyon, traducido por D. Rafael Rivas Sampol (1).

III.—Faunas.—Geografía zoológica.

J. Murray ha reunido en dos volúmenes que terminan la magnífica publicación de los *Reports* del *Challenger*, todos los documentos generales adquiridos para la ciencia. Entre los hechos sobre que insiste, señalaré, particularmente, aquellos que se refieren á la distribución bathymétrica de los animales. Se ha comprobado en los dragados que el número de las especies y de los individuos disminuía á medida que iba aumentando la profundidad. Mientras que por encima de 1.000 y, sobre todo, de 500 brazas, el número de los individuos capturados es á veces enorme, es raro encontrar más allá de 2.000, más de cuatro ó cinco representantes de la misma especie. Las profundidades de 100 brazas han suministrado un total de 4.400 especies y esta cifra ha bajado sucesivamente á 2.050, 710 y 500 para profundidades respectivas de 500, 1.000 y 2.000 brazas; más allá de 2.500 brazas no se han capturado en todo más de 235 especies. De una manera general, la fauna es tanto más rica cuanto más cerca se encuentran de las costas, y esta aserción permanece verdadera para los animales abysales. A una pequeña distancia de la costa la fauna es mucho más rica para una profundidad de 1.000 á 2.000 brazas que á lo lejos en alta mar á igual profundidad. Este hecho suministra un argumento á la opinión, por otra parte generalmente admitida, que la fauna abysal proviene de la emigración de la fauna litoral hacia las profundidades.

La similitud de las faunas ártica y antártica que había ya llamado la atención de los antiguos observadores ha sido confirmada por los descubrimientos del *Challenger*. Haciendo la lista de las especies observadas en los mares árticos y antárticos, Murray encuentra un gran número de ellas que son comunes á las dos regiones y que faltan en la zona intermedia. Considera que estas especies árticas y antárticas tienen un origen común, y admite que en el comienzo de la época terciaria, habiéndose habituado ciertas especies al descenso de temperatura que se ha hecho sentir hacia los polos, se han perpetuado en estas regiones polares ó han sido el punto de partida de formas nuevas que, desarrollándose en las mismas condiciones en una y otra parte, ofrecen, naturalmente, más afinidades entre sí que en las formas tropicales intermedias. Estas especies afines son formas como de reliquias ó restos de especies anteriores.

Ortmann no es de esta opinión. Hay, evidentemente—, dice este naturalista—especies árticas y antárticas que tienen un origen común, pero la semejanza de estas faunas no debe exclusivamente atribuirse á una identidad original; en muchos casos es secundaria y se debe á una emigración de un polo á otro. ¿Cómo se ha hecho esta emigración? En gran parte por las profundidades donde las condiciones de existencia permanecen idénticas en toda la extensión de los Océanos de uno á otro.

(1) Véase el número anterior de esta Revista.

polo, Es inexacto afirmar que las especies comunes á las dos regiones polares sean desconocidas en los distritos intermedios. La aserción puede ser verdadera para las zonas litorales (¿y podemos lisonjearnos de conocerlo todo?); pero es falsa en lo que concierne á la fauna de las profundidades. Para poner en evidencia las relaciones que tienen entre sí las formas polares, Ortmann elige entre los decápodos algunos géneros polares, los géneros *Cragon*, *Lithodes*, *Pandalus* y *Pontophyllus*. Observa que estos dos últimos géneros, casi desconocidos bajo los trópicos, en las zonas litorales, existen entre ellos, por el contrario, en las profundidades, y que los otros dos géneros tienen algunos representantes litorales en las regiones medias del globo. Ortmann está persuadido que una información análoga hecha en otros grupos daría idénticos resultados. Hay, pues, entre las especies comunes á las dos regiones polares, al menos, cierto número de formas que provienen de una inmigración, sea por las profundidades, sea á lo largo de las costas africanas ó americanas. Se puede hacer observar en favor de la tesis sostenida por Ortmann, que Bouvier, estudiando de una manera completamente independiente la repartición geográfica de los dithodinos ha llegado á los mismos resultados.

Bajo el nombre de *Oceanic Ichthyology*, Good y Deau acaban de publicar una Memoria considerable, verdadeno monumento ichthyológico. Los autores estudian y mencionan todas las especies de alta mar y profundidad conocidas hasta el día en los Océanos abiertos, y describen, en particular, los peces descubiertos por el *Blake*, el *Albatross* y el *Fish Hawk*, figurando cerca de 500 especies de ellos. Las conclusiones generales que se desprenden de semejante trabajo están reservadas para un nuevo volumen, del cual espero tener ocasión de hablar. Otro trabajo importante de ichthyología ha sido publicado por Collet y comprende el estudio de peces recogidos por *l'Hirondelle*. Forma el fascículo X de la bella publicación editada por el príncipe de Mónaco.

El fascículo IX de esta publicación contenía el estudio de los *Cephalopodos* de *l'Hirondelle* por Joubin, y ha sido seguida de varias Memorias del mismo autor sobre los befalópodos de la *Princesse Alice*. La forma más notable mencionada por este sabio es la del *Lepidothentis Grimaldii*, del cual se han encontrado dos restos en el estómago de un cachalote y cuya longitud total debe exceder de dos metros. El saco visceral está recubierto de gruesas escamas imbricadas y salientes formando una especie de coraza que recuerda el aspecto de ciertos gasdoideos. Los caracteres de este *Lepidothentis* difieren totalmente de todo lo que se conoce de los befalópodos, que es imposible colocarle en una de las familias establecidas ya, y constituye el tipo de un grupo absolutamente nuevo. La nueva campaña de la *Princesse Alice* en 1896 ha sido señalada por el descubrimiento en los parajes de las Azores de un banco submarino de 200 metros de profundidad media, cuya fauna ofrece caracteres particulares. Esta campaña tiene un interés especial á consecuencia del empleo de aparatos ingeniosos que no habían sido todavía utilizados en las grandes profundidades: el *tramail* y los anzuelos. Las otras expediciones submarinas han dado lugar á importantes publicaciones. Los forammíferos del *Albatros* han sido estudiados por Goes, las comatulas por Hartlaub y los moluscos por Dall. La Memoria de este autor tiene un interés particular por el estudio anatómico de cier-

tos lamelibranquios inferiores (*Eucyroe*, *Callocardia*) cuya branquia es intermedia entre el tipo foliobranquio y el tipo reticulado.

(Concluirá.)

ESTUDIOS SUPERIORES EN EL ATENEO DE MADRID

(CONFERENCIAS EXTRACTADAS)

El Dr. San Martín empezó su última conferencia recordando algunos datos de la terapéutica intitérmica, como medio de valorar la supuesta tendencia curativa de la fiebre. Hizo notar después que la química, al reprimir la leucocitosis, obra contrariando dicha tendencia; que la antipirina tampoco la favorece, ofreciendo, además, la curiosa particularidad de moderar la fiebre experimental por picadura del cuerpo estriado del cerebro, contra cuyo proceso la química resulta ineficaz; y, por último, que solamente en la hidroterapia pueden hallarse, siquiera muy oscurecidos, algunos efectos, al parecer sinérgicos de la defensa orgánica por reacción febril.

Trató luego de las inflamaciones y fiebres artificiales, que juzga como remedios excesivamente perturbadores, aun en la forma de mayor perfección á que se ha llegado en estas intervenciones sustitutivas con la tuberculina de Koch, agente enérgico y seguro, cuya acción fisiológica parece realizar el ideal de los Médicos apasionados por la imitación de la naturaleza, pero que desencadena efectos patológicos temibles, precisamente por responder con demasiada docilidad sobre la virtud de la terapéutica de las inflamaciones y de las fiebres.

Llevando su palabra y el punto de sus experiencias á otro terreno, el Sr. San Martín se fijó en el hecho, verdaderamente significativo, de que la Cirugía moderna renuncia en absoluto á los ponderados beneficios de la inflamación, evitándola con todo empeño mediante la asepsia, ó combatiéndola sin tregua á beneficio de la antisepsia ó de la ingerencia operativa. También adelantó algunas apreciacionesazonadas con ejemplos acerca del erróneo exclusivismo con que se interpreta el concepto de reacción de lucha y de defensa, como si el organismo estuviese obligado á protestar ante las causas morbosas con exaltaciones reaccionales y no pudiera defenderse de éstas por otros medios de índole distinta y aun opuesta, como es la lipotimia contra las hemorragias.

Dejando, empero, para más adelante el fondo y las soluciones de este asunto, pasó el docto profesor de San Carlos al estudio de la infección, como un complemento clínico más en el desarrollo de este curso. El Sr. San Martín advirtió las dificultades que entraña la bacteriología clínica, demasiado complicada ya para que no requiera, como la química orgánica, una nomenclatura y hasta una simbólica especiales, cuya exposición dejó el ilustre conferenciante iniciada para la conferencia próxima.

C. MONTAÑOLA.

VARIEDADES

Guía del visitador al Jardín Zoológico de Aclimatación del bosque de Boloña, en París por el Dr. D. P. M. de A.

El *Jardín Zoológico de Aclimatación* de París fué fundado para introducir en Francia, con el concurso y bajo la dirección de la Sociedad de Aclimatación, las especies animales ó vegetales, útiles ó agradables, domésticas ó salvajes, multiplicarlas y hacerlas conocer al público. Dicho centro reparte y vulgariza los mejores tipos, por la importación y la venta, y sirve de intermediario entre los criadores de Francia y los de los países vecinos. Hasta aquí ha limitado sus experimentos á los animales exóticos, pero tiene un campo más vasto que explorar y resultados más inmediatos que obtener, ocupándose de los animales agrícolas; esto es lo que no dejará de hacerse dentro de poco tiempo si el favor del público no le falta.

El *Jardín Zoológico de Aclimatación* es, en la actualidad, uno de los más bellos y de los más interesantes paseos de París. Fundado mediante el capital de un millón, suscripto, en gran parte, por los miembros de la Sociedad de Aclimatación, para explotar la concesión hecha en 1858 en el bosque de Boloña á cinco individuos de la Junta de dicha Sociedad, fué inaugurado en Octubre de 1860 por el entonces Emperador Napoleón III.

El nuevo establecimiento tomó rápidamente un gran desarrollo. De todos los países del globo, los individuos correspondientes, celosos en extremo, le enviaban las plantas y los animales de todo género con frecuencia muy raros, que venían á enriquecer el dominio de la ciencia pura ó aplicada; en las exposiciones iniciadas por el *Jardín* mencionado, éste hacía conocer las bellas razas domésticas y premiaba los tipos más puros; las conferencias hábiles ponían al alcance del público las arduas cuestiones de la Zootecnia, de la Agricultura ó de la Industria. El sitio de París y la *Commune* en 1870 redujeron casi á la nada el resultado obtenido por tantos años de esfuerzos; pero en la actualidad, gracias á una subvención del Ayuntamiento, merced á las mejoras votadas por su propio Consejo de Administración, el *Jardín* de referencia, bajo la acertada dirección de M. Geoffroy Saint-Hilaire, ha vuelto á adquirir un nuevo esplendor (1).

Extendiendo su esfera de acción, el mencionado establecimiento ha creado sucursales en Tours, en Hyères, en Meulan y en Marsella.

La *sucursal de Hyères* (Var), está especialmente consagrada á la multiplicación de las plantas que favorece el bello clima del Mediodía. Las palmeras y plantas de follaje y de adorno, tan apreciadas en la actualidad para la decoración de los setos y de los departamentos, encuentran un despacho fácil en el *Jardín* de París, donde este comercio adquiere cada día más importancia.

En *Meulan*, bajo sus hermosos vergeles de árboles frutales, se han establecido los parques para la postura de las aves de corral y de las

(1) Este año ha fallecido M. Geoffroy Saint-Hilaire.

aves de *faisandería* (faisanes, patos, ocas, etc.), á fin de satisfacer con facilidad los pedidos hechos de huevos para incubar al *Jardín de Aclimatación*.

En *Marsella*, el *Jardín Zoológico*, reorganizado bajo la dirección del de París, reúne una colección de fieras, así como las especies útiles, y el cultivo de las plantas de adorno. En fin, en el bosque de *Boloña* está el jardín adjunto del *Prado Catalán* para la obtención de la leche pura en las mejores condiciones higiénicas.

(Continuará.)

SECCIÓN OFICIAL

IX CONGRESO INTERNACIONAL DE HIGIENE Y DEMOCRAFIA

QUE HA DE CELEBRARSE EN MADRID EN ABRIL DEL AÑO PRÓXIMO (1)

SECCIÓN 6.^a

Higiene infantil y escolar.

I. Causas que contribuyen á la mortalidad de los niños. Medios de remediarlas. Estadísticas comparativas.—II. Profilaxis de la conjuntivitis purulenta de los recién nacidos.—III. Higiene de la vista y de las enfermedades contagiosas de los ojos en las escuelas.—IV. Influencia de los sanatorios marítimos en la profilaxis de las dolencias infantiles.—V. Las colonias escolares. Sus resultados prácticos.—VI. El internado desde el punto de vista higiénico. Sus ventajas é inconvenientes.

SECCIÓN 7.^a

Higiene del ejercicio y del trabajo.

I. ¿Cuáles la mejor clasificación de los establecimientos industriales?—II. Trabajo de las mujeres y de los niños en las minas, talleres y fábricas.—III. Barrios de obreros en las comarcas mineras y en la industria en general.—IV. Minas de cinabrio, medios técnicos más acreditados para la higiene de sus obreros.—V. Las calcinaciones de minerales al aire libre.—VI. La higiene en las minas de hulla; exposición de la policía sanitaria y minera más conveniente.—VII. La higiene en la locomoción ferroviaria.—VIII. ¿A qué edad es más conveniente el tránsito del ejercicio integral espontáneo al ejercicio especializado y disciplinado constitutivo de la verdadera gimnasia?—IX. Higiene del ciclismo.—X. Últimos estudios sobre las causas que producen las explosiones de los aparatos de presión por el calor en la industria, y medios más seguros de evitar los accidentes que pueden producir en los obreros.

(Continuará.)

(1) Véase el número anterior de esta Revista.

CRÓNICAS

Premio justo y merecido.—La interesante obra *Higiene Veterinaria*—la más completa en su género en nuestro idioma—de nuestro muy querido amigo el ilustre Disector de la Escuela de Veterinaria de Zaragoza, D. Pedro Martínez de Anguiano, ha sido recompensada con MEDALLA DE PRIMERA CLASE, equivalente á la de oro, en la Exposición regional de Logroño.

Reciba el digno y concienzudo Profesor de la Escuela aragonesa, Sr. Anguiano, por tan importante cuanto justa distinción, nuestra más viva y cariñosa enhorabuena.

Punto pedimos...—Este año, al decir de la prensa política, se ha repetido con más escándalo que en los anteriores la ausencia de los estudiantes de sus clases respectivas, puesto que desde el sábado último ya no concurre ningún alumno á cumplir sus deberes escolares.

En la Escuela de Veterinaria de esta capital, desde el día mencionado, brillaron por su ausencia los alumnos, y el profesorado hubo, según *El Imparcial*, de recurrir en queja al Sr. Director para que éste traslade la denuncia al Rector, que es quien pueda imponer el correctivo á tan desaplicados discípulos.

Discurso magistral.—Lo es sin duda alguna el leído el domingo 5 del corriente por nuestro querido amigo y colaborador D. Santiago Ramón y Cajal á su ingreso en la Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales, bajo el título *Fundamentos racionales y condiciones técnicas de la investigación biológica*, cuyo interesante trabajo tendremos el gusto de publicar en nuestra Revista.

Reciba tan estimado amigo nuestra más entusiasta enhorabuena por la justa distinción con que ha sido honrado.

Defunción.—En la madrugada del 25 de Noviembre próximo pasado, falleció en Madrid Alberto Cuesta y López, hijo de nuestro querido amigo el Director gerente de *La Correspondencia Médica*, D. Favila Cuesta y Armiño. De todas veras acompañamos á nuestro buen amigo en su profunda pena por tan irreparable desgracia.

El Consejo de Instrucción pública.—El 29 de Noviembre último se reunió el Consejo de Instrucción pública con objeto de dar posesión á su Presidente, Sr. Montero Ríos, á los Consejeros recientemente reintegrados en sus cargos y á los que constituirán en lo sucesivo la Comisión permanente.

Dicha Comisión la componen como Vocales Catedráticos: D. Fausto Garagarza, D. Julián Calleja, D. Felipe Sánchez Román, D. Mariano Viscasillas y D. Ignacio Bolívar; y como Vocales no Catedráticos: don

Pedro Madrazo, D. José de Cárdenas, D. Miguel Merino, Sr. Marqués de Pidal, D. Baldomero G. Valledor, D. Juan Uña, D. Daniel Cortázar, D. Juan Facundo Riaño, D. Emilio Nieto y D. Eduardo Vincenti.

Nosografía animal en el principado catalán.—Continúa, siendo inmejorable en dicha región la salud en toda clase de ganados.

Nosografía vegetal en dicho principado.—No se registra enfermedad alguna que merezca mencionarse.

Nuevos habitantes en el Parque Zoológico de Barcelona.—En el Parque de referencia han ingresado cuatro *bermejizos* (*Pteropus coulis*), llamados vulgarmente vampiros. Proceden del Asia y son los murciélagos más grandes que se conocen.

Durante el día viven sobre los árboles en bandadas, compuestas de centenares de dichos vampiros, y por la noche verifican sus excursiones en busca de su alimento, que consiste en frutos sazonados, particularmente de higos. Los habitantes de los puntos donde viven estos inofensivos mamíferos suelen perseguirlos para comer su carne, á pesar del olor almizclado que despiden.

Interinamente se hallan instalados en un departamento de la sección de las tórtolas, en el que se ha colocado en el fondo un espejo para dar mejor visualidad.

El Laboratorio de San Sebastián.—Hemos recibido dos ejemplares del *Resumen de los trabajos realizados en el Laboratorio químico y micrográfico municipal de San Sebastián, durante el año económico de 1896 á 97*, presentado al Ayuntamiento de aquella ciudad por el Dr. D. César Chicote.

En este Resumen se da extensa cuenta de la instalación del Laboratorio y de la organización de los servicios, del material adquirido, de los trabajos que se han practicado (2.725 análisis), de las principales alteraciones y falsificaciones que se han encontrado (en las aguas potables y de Seltz, vinos, cervezas, sidras, alcoholes, aguardientes y licores, leche de vacas, azúcares, harinas y pan, pastas, chocolates, cafés, tes, achicorias, aceites, vinagres, azafrán, pimentones, crema helada, setas, comestibles y carnes), y, por fin, de las disposiciones oficiales publicadas en el año económico.

Mucho agradecemos al Dr. Chicote su amable atención.

Concurso médico.—La Academia Médico-Quirúrgica Española ha publicado el programa de premios para 1898.

El tema del concurso será el siguiente:

Premio de la Academia: «Determinación del valor actual de la suero-terapia en sus aplicaciones clínicas.» Este premio consistirá en 250 pesetas y el título de socio corresponsal de la misma.

Las Memorias optando al premio deberán estar escritas en castellano,

portugués, francés, italiano, inglés ó alemán. A cada una de las Memorias que se presenten deberán acompañar un pliego cerrado, en el que conste el nombre y residencia del autor. Este pliego vendrá señalado con el lema que figure en la Memoria. Será excluido del concurso todo trabajo que venga firmado por su autor ó con alguna indicación que pueda revelar su nombre. Quedan excluidos de este certamen los socios de la Corporación. Las Memorias se dirigirán con sobre al Presidente de la Academia, y dirección á la Secretaría general de la misma, Montero, 22, bajo, donde se expedirá, á quien lo solicite, el correspondiente recibo de la entrega.

El concurso quedará cerrado el 15 de Septiembre de 1898, después de cuyo plazo no será admitida ninguna de las Memorias que se presenten. La Academia publicará oportunamente los lemas de las Memorias recibidas, así como los de las que la Corporación juzgue acreedoras á los premios.

Estos últimos serán públicamente adjudicados en la sesión aniversario del año próximo á los autores de las Memorias premiadas, ó á los que para ello se presenten completamente autorizados, abriéndose en el mismo acto los pliegos que deben contener sus nombres, á la vez que se inutilizan los que correspondan á las Memorias no premiadas. Toda Memoria recibida para el concurso quedará de propiedad de la Academia.

Resoluciones de Guerra.—Por Real orden de 25 de Noviembre último se desestima la solicitud promovida por el Veterinario primero retirado D. Juan Pulgarín Caballero, en súplica de vuelta al servicio activo con destino al ejército de Cuba y por otra de 27 del mismo se destina nuevamente al referido distrito de Cuba al Veterinario segundo D. Joaquín Ferrer Gisbert, en vista del restablecimiento de su salud.

ADVERTENCIA

Ponemos en conocimiento de los suscriptores morosos, á quienes repetidas veces hemos excitado para que hagan efectivas las cuentas que tienen pendientes con esta Administración, que **A PRIMEROS DEL ACTUAL HEMOS GIRADO CONTRA ELLOS.** Por bien y por el honor de todos, les encargemos muchísimo paguen las letras á su presentación, pues de no hacerlo así, con gran sentimiento por nuestra parte, nos veremos en la dura, pero justificada, necesidad de publicar sus nombres en la **GALERIA DE TRAMPOSOS** que tenemos preparada.