

# LA VETERINARIA ESPAÑOLA

REVISTA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA

53 (57) año.

30 de Septiembre de 1909.

Núm. 1.870.

## INTERESES PROFESIONALES

### DEL INTRUSISMO <sup>(1)</sup>

La simple lectura del art. 22 de la citada ley Provincial evidencia cuanto dejamos expuesto.

Dice así aquel texto legal:

«También deberá reprimir <sup>(2)</sup> los actos contrarios á la moral ó á la decencia pública, las faltas de obediencia ó de respeto á su autoridad y las que en el ejercicio de sus cargos cometan los funcionarios y corporaciones dependientes de la misma, pudiendo imponer con este motivo multas que no excedan de 500 pesetas, á no estar autorizado para mayor suma por leyes especiales.»

Es tan claro este precepto, que no es posible hacer de él aplicación, para castigar la intrusión, sin violentar el concepto de la moral profesional y aquel mismo texto.

Reales órdenes diversas así lo han establecido.

La alta trascendencia que consigo lleva el desempeño de las funciones de la clase médica, ha obligado al legislador á rodearla de garantías, para que sólo el que fuere Facultativo pueda ejecutar los actos propios de su facultad, castigando con severidad al intruso. De aquí la disposición del art. 343 de nuestro Código penal, que dice:

«El que atribuyéndose la cualidad de Profesor ejerciere públicamente actos propios de una facultad que no puede ejercerse sin un título oficial, incurrirá en la pena de arresto mayor en su grado máximo <sup>(3)</sup> á prisión correccional en su grado mínimo» <sup>(4)</sup>.

Para la aplicación de este artículo se requiere:

1.º Que el individuo de que se trate se atribuya la cualidad de Profesor.

2.º Que ejerza públicamente actos propios de facultad que no pueda ejercerse sin título oficial.

(1) Véase el número 1.868 de esta Revista.

(2) Se refiere al Gobernador civil de la provincia.

(3) De dos meses y un día á seis meses.

(4) De seis meses y un día á dos años y cuatro meses.

Con relación á los que se atribuyan la cualidad de Médico ó Cirujano, no siéndolo, para que este extremo resulte acreditado, precisa que la persona de quien se trate se titule así en anuncios, en tarjetas, estampándolo con su firma al pie de sus recetas ó de otro cualquier modo.

Cuanto á los actos propios de la facultad de Medicina y Cirugía, fácil es determinarlos. Son todos los pertenecientes á esta facultad y que requieren para ejecutarlos un título oficial, expedido á favor de los interesados en virtud de pruebas de aptitud en las Universidades del Reino (1).

Respecto de que tales actos sean ejecutados públicamente, la publicidad de los mismos la determina el hecho de no ocultarse el individuo para ejecutarlos.

A continuación relacionamos algunos casos prácticos en que se ha hecho aplicación por los Tribunales del art. 343 del Código penal, con relación al delito que en él se comprende de usurpación de funciones médicas.

*Casos prácticos.*—I. Con motivo de hallarse enferma una mujer en una casa de lenocinio, fué llamado para asistirle un individuo que sólo tenía el título de practicante, el cual prestó asistencia á dicha enferma y aun á otras compañeras, extendiendo recetas, que fueron despachadas en la farmacia, presentando una minuta de honorarios, terminada con una rúbrica, y debajo un sello en que se leían nombre y apellidos del practicante y además la palabra Médico, importante la cantidad de 42 pesetas, despidiéndose de la enferma y encargándola que, pudiendo sobrevenir grandes gastos por la enfermedad, aconsejaba se la llevara á la clínica de San Carlos.

Formada causa sobre estos hechos, la Audiencia de Madrid condenó al procesado á la pena de un año y un día de prisión correccional, accesoria y costas, como autor del delito de usurpación de funciones profesionales, definido y castigado en el art. 343 del Código penal.

Interpuesto por el procesado recurso de casación por infracción de ley contra dicha sentencia, por negar que hubiese ejercido públicamente los actos de simularse Profesor médico, ostentando y vulgarizando ese ejercicio profesional para hacerlo notorio, el Tribunal Supremo, en sentencia de 13 de Enero de 1897, declaró no haber lugar á dicho recurso, á fundamento del siguiente considerando:

Considerando que el recurrente no sólo asistió como Médico á algu-

---

(1) Los Facultativos con título expedido en el extranjero pueden ejercer su profesión en España llenando ciertos requisitos establecidos en disposiciones legales vigentes.

nas enfermas, sin tener título para ello, autorizando recetas con un sello en que se atribuía aquel carácter y cobrando honorarios en dicho concepto, sino que ejerció la profesión con la publicidad á que se refiere la ley y que se niega en el recurso, puesto que este elemento esencial del expresado delito ha concurrido también en el caso presente, como lo declara la sentencia y se desprende necesariamente de los hechos, que no se han realizado privadamente y con la reserva de los actos de orden íntimo, sino con aquella naturalidad y manifestaciones externas propias del ejercicio legítimo de la profesión, que por sí solas trascienden al público y por ellas sin duda se solicitan sus servicios y se despachan sus recetas en farmacia autorizada.

II. Una mujer venía dedicada á prestar, como persona práctica, sus servicios á las parturientes del lugar de su vecindad, sin que respecto á su ocupación y asistencia, solicitada por el vecindario, con beneplácito del mismo, se hubiese formulado reclamación alguna, hasta que establecida en la localidad una matrona con título, que antes no había, fué aquella denunciada por titularse tal comadre, asistir á las parturientes y exigirlas cinco pesetas como remuneración de sus servicios, y formada causa criminal, se le condenó por la Audiencia de Alicante á la pena de cuatro meses y un día de arresto mayor, accesoria correspondiente y costas, como autora del delito de usurpación de funciones profesionales, comprendido en el art. 343 del Código penal, con una circunstancia atenuante.

Interpuesto por la procesada recurso de casación por infracción de ley contra aquella sentencia, á fundamento de constituir el hecho perseguido sólo una falta del núm. 1.º del art. 591 de dicho Código, el Tribunal Supremo, en sentencia de 21 de Marzo de 1891, declaró no haber lugar al recurso por los siguientes fundamentos:

Considerando que el elemento esencial que determina la diferencia del hecho justiciable castigado como delito en el art. 343 del Código, y del que pena como falta el 591, consiste en haberse atribuido ó no la cualidad de Profesor el que públicamente ejerce actos propios de una facultad que no puede ejercerse sin título oficial.

Considerando que al manifestar la procesada á las personas que demandaban sus auxilios, que podía prestarlos porque era comadre, según los hechos probados en la sentencia, es visto que se atribuyó la cualidad de Profesora sin título para ello, porque con este nombre se conoce en el lenguaje común á las Profesoras, matronas ó parteras, como las denomina el Reglamento de 21 de Noviembre de 1861 y el de 16 del mismo mes de 1888, sin que sea necesario para incurrir en la sanción del citado art. 343 atribuirse á la cualidad de Profesor, usando el mismo nombre que les da la ley cuando se emplea otro que tiene el mismo

significado y transcendencia, y al estimarlo así la Audiencia de Alicante no ha incurrido en error de derecho ni infringido disposición legal alguna.

(Continuará.)

## ESTUDIOS MÉDICO-SOCIALES

### Conservación de carnes y pescados.

Las carnes y pescados son productos alimenticios que no pueden estar mucho tiempo en contacto del aire, porque se descomponen. Ya desde la más remota antigüedad viene empleándose la *salazón*, el *ahumado*, la *desecación*, y la *congelación*, procedimientos que en la actualidad han sufrido importantes modificaciones. No siempre aquéllos pueden ser sometidos á dichas operaciones, y es necesario emplear otra clase de preparación, en cajas herméticamente cerradas por medio de la soldadura, para que no estén en contacto del aire y no tengan tampoco la rigidez y sequedad que dan aquellos agentes.

Las conservas en lata vienen empleándose desde hace mucho tiempo, desde 1796, en que Appert las confeccionó en París, y aun cuando en la actualidad sea el procedimiento empleado, ha sufrido ligeras variaciones y modificaciones. Por entonces no era fácil dar la explicación científica de cómo podían conservarse de aquel modo los alimentos; hoy, que los descubrimientos modernos nos han facilitado nuevos datos, dicha operación no es ni más ni menos que una esterilización incompleta para destruir las bacterias de la putrefacción, y donde un agente físico, el calor, á una temperatura de 100-103 grados, mata la mayor parte de los microbios que van en los alimentos; pero no todos, por necesitarse un grado mayor, en cuyo caso las cualidades nutritivas del producto se pierden y éste ya no es apto al fin á que se destina. Además, es necesario que quede resguardado del aire por medio del cierre hermético de la soldadura, y también que los intersticios ó cavidades queden llenos de substancias como el aceite, grasas, gelatinas, caldos ó salsas. A pesar de estas precauciones, veremos que, ó por no haberse realizado bien la operación, ó por emplearse alimentos en mal estado, se desarrollan en el interior de las latas bacterias iniciadoras de la putrefacción.

El procedimiento de Appert consiste en introducir los alimentos, preparados ó condimentados, en la caja de hojalata, cerrándola y soldándola, pero dejando un pequeño agujero, introduciéndola después en

recipientes ó calderas llenas de agua, de modo que ésta no llegue á cubrir la superficie de aquélla, para que no penetre. Se eleva la temperatura á 100 grados, y cuando se observa una deformación, por el empuje que hacen los gases aprisionados, sobre todo en los ángulos, y después un descenso de las paredes, la operación ya está terminada, debiendo actuar dicha temperatura unos quince minutos, soldándose después el agujero. No son necesarios para verificar esta operación aparatos de presión, lo cual facilita mucho las manipulaciones.

Estas conservas encierran, en muchas ocasiones, á pesar de la temperatura á que se las ha sometido, gran número de bacterias, las cuales constituyen verdaderos agentes infecciosos.

Según estudios practicados, hay bacterias que necesitan para su vida el oxígeno del aire, y otras que no les hace falta. Los productos virulentos ó venenosos son producidos por las mismas bacterias; de modo que, aun pereciendo éstas, queda en la carne el veneno segregado por ellas, que es el que produce los graves accidentes que con relativa frecuencia se registran. El grado de calor empleado en la esterilización no es bastante para matar todos los microorganismos, y aun suponiendo que éstos fueran destruidos en su totalidad, aquel agente no inutiliza tampoco muchos de los venenos fabricados por aquellos diminutos seres, según ya sabemos.

Abiertas las conservas, se alteran con rapidez si se las expone al aire varios días, debido á que las bacterias allí encerradas tenían su vida en *suspense*. De este modo se explica que, utilizando una parte de la conserva y dejando el resto al contacto del aire unos días, hayan producido después envenenamientos, siendo conveniente el que se consuman de una vez.

Pero otras veces, y sin abrirlas, las mismas bacterias desrrollan gases, el período de la putrefacción se inicia y el empuje de aquéllos da á las tapas cierta convexidad. Este signo nos da en muchas ocasiones indicios de estar averiadas las conservas. No hay más que practicar un pequeño agujero en la tapa para percibir el mal holor que exhalan. Conociendo este hecho, algunos comerciantes practican la perforación, dejando salir los gases y cerrando nuevamente la soldadura. No queda indicio alguno de que tal engaño se haya efectuado, y como la mayor parte de las veces el que las expende no es el que las fabrica, resulta empresa difícil el averiguar quién es el responsable del fraude, quedando, por tanto, impune dicho delito.

Otros envenenamientos que producen las conservas tienen distinto origen: el plomo y el estaño empleados al hacer la soldadura. Así, pues, al abrirlas es necesario observar el estado interior de las paredes de la caja, coloración que no debe presentar alteraciones ó cambios, como

asimismo percibir el olor que despidan, que debe ser el propio y característico de la substancia preparada. Pero cuando se trata de verificar un reconocimiento pericial en las conservas, en ese caso, no solamente será necesario averiguar la presencia de metales tóxicos y de venenos de bacterias, sino determinar también si existen substancias extrañas; asunto largo y complicado en la práctica, pues precisamente en este género de preparaciones es donde se emplean, mezclando con las buenas, partes ó productos de alimentos de escaso valor nutritivo y de calidad muy inferior. También habrá que reconocer los preparados destinados á la *inclusión*, como el aceite, la grasa, albúmina, caldos, gelatina, etc.

La *salazón* constituye un procedimiento muy generalizado y extendido por todas partes, y quizá uno de los mejores para la conservación. La sal común no constituye un verdadero antiséptico; lo que hace es apoderarse del agua que llevan las carnes ó pescados, desecándolos y paralizando el desarrollo de los microorganismos, los cuales quedan en un terreno que, por falta de aquélla, carece de condiciones para su vida. Será necesario, al practicar la salazón, renovar la sal con frecuencia y dejar las carnes en sitios frescos, aireados, y donde no haya humedad, para que la operación se practique en buenas condiciones. El exceso de sal perjudica al buen gusto del alimento, y deberá emplearse en la proporción de 50 gramos por cada kilo. Tampoco es bueno para la salud el hacer un uso continuado de carnes saladas, que producen enfermedades, entre ellas el escorbuto.

La *sal nitro* (nitrato potásico), muy usada en la conservación de carnes, no obra tampoco como antiséptico, aun cuando se use en las proporciones del 5 por 100.

El empleo del nitro con tal objeto no está prohibido generalmente en las legislaciones sanitarias; pero el uso prolongado de dicha substancia causa verdaderos trastornos á nuestro organismo, y sobre todo en aquellas personas que padecen alguna afección renal.

Para asegurar mejor la conservación se ha hecho uso de substancias antisépticas, como los ácidos bórico y salicílico; pero también está demostrado que teniéndose éstos que emplear en dosis pequeñas para no causar envenenamientos, la cantidad añadida no es suficiente ni basta para matar las bacterias. Las conservas preparadas con dichos ácidos no son saludables, haciéndose sentir sus efectos después de un uso prolongado. Como regla general, condenan los higienistas toda substancia antiséptica que se añada á los alimentos para su conservación, de cualquier clase que sea.

El *ácido salicílico* de las conservas se investiga cociendo en agua una determinada cantidad y acidulando con un poco de ácido clorhídrico.

Se añade después un poco de éter, se agita y se agrega agua, dejando reposar; por decantación se separa el éter y se evapora, tratando el residuo por una disolución de percloruro de hierro, obteniéndose coloración azulada si existe dicho ácido.

Para el *bórax* y *ácido bórico* se incinera un poco de conserva, y sobre las cenizas se echa un poco de ácido sulfúrico, calentando, hasta evaporar, el exceso de ácido; el residuo se humedece con agua y se agrega un poco de alcohol. Se enciende éste con una cerilla, y si la llama es azulada, indica la existencia del ácido bórico.

Otro procedimiento conservador consiste en la combinación de la *salazón* con el *presado*, para lo cual, verificada la primera, los productos alimenticios se guardan y comprimen después en las latas. El *ahumado* es una desecación lenta, ayudada por la acción del calor del humo y por productos antisépticos que éste contiene, que favorecen la conservación, como el fenol, creosota y ácido acético. Esta operación se ejecuta con plantas cuyos productos no comuniquen después á las carnes un sabor desagradable, siendo conveniente para evitarlo el que lo reciban de determinados vegetales aromáticos. Hay instalaciones ó cámaras destinadas á estas preparaciones, cuando se hacen en grande escala; pero en las casas particulares se practica, como es sabido, colgando las carnes ó embutidos en la parte interior de las campanas de las chimeneas.

Las *carnes frescas*, para que resistan más tiempo en las expendedorías, sobre todo en el verano, las impregnan algunos carniceros, por medio de una brocha, con un líquido que se expende y confecciona en nuestro país, conocido con el nombre de *nievelina*, cuyo uso, así como la *formalina*, constituye un peligro para la salud pública y está prohibido por nuestra legislación.

S. MADRID MORENO,

Catedrático.

---

## BROMATOLOGÍA COMPARADA

### LA ALIMENTACIÓN EN LOS EJÉRCITOS

La carne de vaca semisalada, por C. Chomel, Veterinario militar francés (1).

(Conclusión.)

El ahumado de la carne deja un olor y un gusto desagradables, que ningún soldado acepta de buen grado.

(1) Véase el número anterior de esta Revista.

En la América del Sur se ha ensayado el procedimiento de la electrolisis, que produce una salazón tan intensa que la carne se hace difícilmente consumible.

La idea de una carne transportable, que pueda suplir satisfactoriamente la falta de carne fresca, no ha sido, á pesar de todo, abandonada. Se ha recordado que en las casas de los campesinos las salazones entraban por las tres cuartas partes en su alimentación, ya fuera carne de cerdo, de vaca, de cabra ó de carnero. Esta antigua costumbre se ha arraigado más firmemente desde 1901, con el empleo de la carne de vaca semisalada.

La operación consiste en *matar la res en un ambiente aséptico todo cuanto sea posible* (1) (limpieza del suelo con potasa ó cloruro de cinc, quemar á la llama los instrumentos, desinfección á la estufa de los sacos, rodillos, blusas, delantales, objetos diversos, etc); en *dividir las regiones musculares*, respetando las aponeurosis; en *vaciar las bolsas sinoviales*; en *extraer la medula lo más completamente posible*, en razón á que las adulteraciones comienzan y se producen á su alrededor; en *evitar toda rotura de los huesos*, y, por fin, en *terminar con la salazón* (2).

Los operadores deben tener las manos muy limpias y las uñas cortadas y lavadas. La salazón comprende dos operaciones, á saber: el *frotado de cada trozo*, que no debe pasar de cinco kilos, con una mezcla de sal y de ácido acético ó de acetato de sosa; la *salazón ó colocación de los trozos en un lecho de sal marina* (llamado la envuelta), con una capa de sal entre cada lecho.

También debería pensarse en la desinfección de los suelos por su caldeo con llamas cuando no estuviera duro ni perfectamente unido.

El desprendimiento de la medula, dorso lumbar, podría acaso hacerse más eficazmente practicando en el animal, inmediatamente después de la muerte, una inyección de agua, á fin de despegar *la membrana duramater* (inyección hecha, por ejemplo, en el morrillo de la res).

El uso de una cubeta que contenga una solución antiséptica (salmuera á 25°), situada á la inmediación de los manipuladores, es una medida higiénica de primer orden. El cepillo de raíz debe igualmente utilizarse para el frotado ó rascado de los huesos del canal raquídeo, pues al quitar la medula los hombres se hiéren los dedos con frecuencia.

*Entiéndase bien que deberán excluirse de estas operaciones todas las sustancias peligrosas ó que fueren de difícil manejo* (ácido carbónico, preparacio-

(1) Noticia sobre la preparación, transporte y empleo de la carne de vaca semisalada, y medios de ejecución necesarios para la preparación de este alimento. (Circular del Ministerio, del 21 de Agosto de 1901.)

(2) Todas estas condiciones de preparación nos han sido impuestas competentemente por el Sr. Subintendente Duval, de la primera división de Caballería.

nes salicilosas y beratadas, el formol, el ácido fénico, etc.). La carne se conserva — dicese — durante ocho días, pudiendo prolongarse hasta doce en casos excepcionales. (Los trozos pequeños de un kilo, obtenidos de la parte del cuello, han podido conservarse hasta treinta y cinco días.)

Para apreciar este grado de conservación, nuestros sentidos son demasiado imperfectos, y el hecho de hundir en un pedazo de carne una aguja de hueso ó de marfil, de celuloide ó de madera, para paladear en seguida el gusto de la carne, no ofrece ninguna garantía. La línea de división entre el estado sano y el primer grado de putrefacción no puede ser apreciada — á nuestro entender — más que por el reactivo de Ebner, el cual no sido empleado, que sepamos, en los experimentos practicados.

En tesis general, la alimentación por la carne de vaca semisalada realiza un progreso en el Ejército, pudiendo ser, sobre todo, muy útilmente empleada en una ciudad fortificada, como igualmente en las estaciones-almacenes, suprimiendo una parte de las reses vivas y limitando los piensos y el personal empleado. También para los casos de abastecimientos por vacadas demasiado lejanas, y en el concepto de alimentación provisional ó de urgencia, puede igualmente ofrecer utilidad. Se trata, en este caso, de vacadas y de parques de ganado que sigan á las tropas. Cualquiera que fuere la naturaleza de las operaciones militares, las etapas á franquear por la vacada son limitadas, bajo pena de perecer rápidamente. Resulta, pues, que esta vacada puede encontrarse muy alejada de la tropa en un momento dado, y es preciso tener también en cuenta, por otra parte, que la matanza no se hace inmediatamente después de la llegada, que exige cinco equipos de cinco hombres cada uno, y un minimum de una hora para cinco reses, y que son necesarias 50 reses para cada división. Todas estas consideraciones inducen á pensar que en ciertas ocasiones los carros de carne no serán abastecidos bastante pronto para partir con los trenes de combate, y de ahí la obligación de poderse utilizar las carnes en conserva en defecto de la carne fresca.

En campaña está mandado que se utilicen en primer lugar los recursos locales. Pero reduciéndose la utilización de la vacada al límite permitido (tres días), ya se experimentaría una merma, que sería considerable más allá de este plazo, toda vez que las reses, cansadas por tres días de marcha, se hallan más desmejoradas. Ya se concibe cuán enojosa es esta dualidad en la manera de proceder. Preferible sería tener en reserva en la estación-almacén una cierta existencia de carne semisalada correspondiente á un determinado número de días. En el caso de que faltase la carne fresca se echaría mano de esta reserva en las condiciones siguientes: el tren diario de víveres llevaría á la cabeza de etapas de gue-

rra carne semisalada para un día para todo el efectivo que la necesitase. De esta manera el Cuerpo que no hubiere encontrado carne fresca en la zona de su cantón podría utilizar un día de carne semisalada. En el caso de que las indagaciones hiciera conocer la imposibilidad de procurarse reses en la región que van á ocupar las tropas, el tren diario de víveres aseguraría la alimentación en carne semisalada.

En resumen: que la carne semisalada es fabricada sobre el terreno con medios simples y rápidos, y que permite economizar los *aprovisionamientos de carne en conserva*, cuyo precio con todo gasto es más elevado. Dicese que en la preparación de la carne semisalada se podría ya prescindir del uso del ácido acético á 40°, ó del acetato de sosa, ingredientes que son difíciles de encontrar, ateniéndose al empleo de la sal fina, que parece bastar ampliamente para la conservación de la carne. En todo caso, la carne semisalada tiene sobre la carne frigorificada otras ventajas, como son las de evitar los transbordos costosos y la de resistir los cambios de temperatura. En realidad, estos tres procedimientos (carnes en conserva, frigorificadas y semisaladas) se complementan unos á otros sin excluirse ninguno.

Los sistemas conocidos de fabricación y de conservación de las carnes, alivian un grave problema científico que se hallaba por resolver experimentalmente, y nunca estará de sobra el concurso de todos los especialistas (Químicos, Médicos, Intendentes, Veterinarios) para abordar este estudio complejo de *industria alimenticia*. La solución práctica de estas diversas cuestiones, con datos sabios y lógicamente deducidos, interesa á la vez á la higiene y á la salud pública.

ROBERTO REMARTÍNEZ Y GALLEGO.

## REVISTA EXTRANJERA

**Las Escuelas de Veterinaria en Francia y fundamento de su enseñanza, por M. Ch. Porcher, Profesor de la Escuela de Lyon (1).**

Ya he dicho que lo que caracteriza igualmente la enseñanza de las Escuelas es, en segundo lugar, su aspecto experimental. Envolver ó unir la didáctica á la práctica; pasar lo más frecuentemente posible ó á menudo de la teoría á la experimentación; volver á unir sin tregua

(1) Véase el número 1.868 de esta Revista.

ni descanso los resultados de esta última á los datos de la observación que determina la investigación; he ahí lo que se ha hecho en las Escuelas Veterinarias francesas desde que se han creado.

Los ejercicios prácticos figuran en el programa de todas las Cátedras: éstos son muy variados. La voluntad muy comprensible y además muy legítima del Cuerpo docente, ha de aumentar aún más el número de dichos ejercicios. Una enseñanza médica puramente teórica es forzosamente incompleta. Esta enseñanza no puede adquirir un carácter científico más que redoblando sus pruebas prácticas tan multiplicadoras como sean posible, sino es empapándose profundamente del espíritu experimental. Esta tendencia general, por decirlo así, que la enseñanza veterinaria ha presentado siempre, de mezclar la experimentación al desarrollo doctrinal y magistral de las lecciones, no se manifiesta verdaderamente en la medicina humana sino desde hace algunos años.

Quejándose algunos buenos espíritus de un estado de cosas anterior que juzgan muy defectuoso, con razón llaman á la reforma en la dirección que mencionamos.

Dice M. Caullery (1): «En la Universidad nuestra se debate aún, no obstante, una deliberación parcial en las ligas rígidas, en donde Napoleón las había encerrado. Las Facultades no debían ser más que comisiones de examen y fuentes de elocuencia, proporcionando en el mundo modernizado un sucedáneo á los predicadores y á los seminaristas. Ellas tienen aún algo de esto. Lo que domina aún nuestra organización sanitaria es el esparcimiento de la enseñanza verbal, la exposición de la ciencia hecha, la elocuencia.»

Aunque M. Caullery tilda muy bien las Facultades de Ciencias, hay que reconocer que padecen del mismo defecto las Facultades de Medicina. En éstas el número de cátedras donde reina la experimentación como maestra es todavía bastante rudimentario.

Todas nuestras enseñanzas han principiado por ser puramente orales, dice M. Morat (2); todas tienden á hacerse, y sucesivamente se hacen, objetivas y todo lo posible experimentales. Sin duda en medicina, como en otras partes y más que en otras partes, la acción empírica ha precedido y precederá, y podemos aún temerlo por mucho tiempo, á la intervención razonada, pero jamás las cosas se han exclarecido plenamente más que cuando ellas han podido ser transportadas sobre el terreno de la experiencia...

(1) Artículo notable sobre «La evolución de nuestra enseñanza superior y científica».

(2) La cátedra de Terapéutica de la Facultad de Medicina de Lyon.

La enseñanza de la terapéutica en su principio no puede ser más que experimental. Alemania desde luego ha sido la primera que ha dado el ejemplo, desde ese punto de vista á partir de Diciembre de 1870, «enseñanza que en el mencionado país, está basada esencialmente en la experiencia». Las reflexiones de M. Morat pueden muy bien no aplicarse solamente á la terapéutica, pues hay que reconocer que pertenecen á un orden general. «La ciencia que se crea» como decía M. Steeg, el relator del presupuesto de instrucción pública de 1908, es decir, la investigación experimental, ha hecho siempre honor en las Escuelas de Veterinaria; hasta ha podido perjudicar alguna vez á la exposición dogmática, la «ciencia que enseña». La educación veterinaria debe, pues, todas sus cualidades á una pura influencia del medio.

La facilidad que nos proporciona trabajar sobre la materia viva, nos induce naturalmente á emprender el estudio por la vía experimental.

De la diversidad de especies sometidas á nuestras investigaciones, se desprenden la multiplicidad de los medios que se ofrecen á nuestra vista, para emprender el estudio de una cuestión cualquiera de fisiología ó de patología.

Hasta las investigaciones de química fisiológica han gozado del beneficio de esta misma diversidad. Tenemos, pues, en Medicina veterinaria toda la extensión deseada para experimentar, y si alguna vez parece que podemos pasar por ingeniosos, en la manera de resolver un problema biológico, sin embargo, no tenemos en realidad más que un mérito relativo. Los recursos de que podemos disponer son casi infinitos y seríamos muy culpables si no nos aprovecháramos de ellos á su debido tiempo. Así es que la tendencia ó fondo ó espíritu experimental es la característica en Medicina veterinaria actual.

El método experimental en la Escuela francesa, desde su principio ha tenido por guía la observación. En ninguna parte más que en Medicina veterinaria puede ser llevada hasta sus límites esta observación, puesto que nuestros enfermos no hablan. Enriquè Bouley d'Alfort, uno de nuestros grandes Maestros, que murió en 1885 siendo Presidente de la Academia de Ciencias, lo reconoce desde luego en estos términos en sus lecciones del Museo (1).

«Es, en efecto, una marcha lógica y cuya experiencia ha demostrado las ventajas que tiene de iniciar á los alumnos en el estudio de las enfermedades por la observación de las de los animales, donde los hechos sintomáticos se presentan con todo su valor y significación sin ser modificados por ninguna influencia procedente de la impresionabilidad de los enfermos, de sus reflexiones ó de su disimulación. El animal enfer-

(1) H. Bouley. El progreso en Medicina por la experimentación, 1882.

mo se muestra tal como es, con una entera franqueza y sus síntomas son la expresión rigurosa de su estado enfermo.

(Continuará.)

MIGUEL ZAPATA.

## SECCION OFICIAL

### MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

#### Real orden sobre análisis de substancias alimenticias por los Laboratorios municipales.

Excmo. Sr.: La viuda é hijos de Matías López y los representantes de las fábricas de chocolate Compañía Colonial, La España y La Fortuna, solicitan una aclaración al Real decreto de 22 de Diciembre del año último, para que, después de haber entregado la fórmula de dicho producto alimenticio al Laboratorio químico municipal de esta Corte, no sea preciso presentarla á los demás Laboratorios municipales de toda España, al objeto de evitar, como sucede actualmente en varias capitales, que deteniendo las mercancías de los solicitantes so pretexto de análisis, se embaraza el comercio de tal forma, que se hace poco menos que imposible.

El espíritu del Real decreto de 22 de Diciembre último, no es otro que evitar la adulteración de las substancias alimenticias, dando las mayores facilidades de análisis, para que en toda ocasión pueda el comprador cerciorarse de la pureza de las mismas; pero si á éste no puede negársele el derecho de comprobar, mediante el oportuno análisis, la buena calidad de los alimentos, tampoco es justo, ni el citado Real decreto lo pretende, ocasionar al comercio trastornos innecesarios que puedan perjudicar sus legítimos intereses.

No es preciso, pues, que los productos que fabrican los solicitantes sean analizados en los diversos Laboratorios municipales, ni que en éstos se presente la fórmula de dichos productos, si ya se ha llenado tal requisito en el de esta Corte ó en otro cualquiera de carácter oficial, sin que esto implique el coartar las atribuciones de las Autoridades ni la libertad de los compradores para solicitar el análisis de toda substancia alimenticia que sospechen no se halla en el debido estado de pureza.

En mérito de lo expuesto, S. M. el Rey (Q. D. G.) se ha servido disponer:

1.º Que no es preciso el análisis de las substancias alimenticias ni la presentación de la fórmula de composición en los Laboratorios municipales, cuando lleven el certificado de haberse presentado ésta y haber sido analizadas en el Laboratorio de la capital donde radique la fábrica del producto alimenticio de que se trata, y

2.º Que esto no es óbice para que las Autoridades ó los compradores puedan solicitar del Laboratorio correspondiente, en lo que se refiere á la composición de los chocolates, la comprobación de la fórmula

que haya sido presentada en la capital donde se fabriquen, que se reproducirá en este caso, y, en general, el análisis de todo alimento cuya buena calidad ofrezca duda, á tenor de lo que preceptúan los artículos 4.º y 5.º del mencionado Real decreto de 22 de Diciembre de 1908.

De Real orden lo digo á V. E. para su conocimiento, el de los solicitantes y efectos oportunos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid, 25 de Agosto de 1909.—*Cierva*.—Señor Gobernador civil de la provincia de Madrid. (*Gaceta* de 2 de Septiembre.)

## CRÓNICAS

**Inspectores pecuarios.** — En la Facultad de Medicina (vulgo San Carlos) continúa todos los días, menos los festivos, de cuatro á siete de la noche, la lectura de las Memorias escritas en el primer ejercicio por los señores opositores. El trabajo tocado en suerte se refiere al *Carbunco bacteridiano*, y en él se han extendido más ó menos los opositores, habiéndose notado, de un modo general, que las Memorias son muy parecidas, lo cual demuestra que todos también hanse inspirado en las mismas fuentes de información. Todos los días actúan de 10 á 12 opositores; de modo que hasta bien entrado el mes que viene no podrá saberse de un modo evidente y cierto la clasificación que al Tribunal merezcan los señores actuantes. Entonces publicaremos la lista de los aprobados en el primer ejercicio y el número de puntos obtenidos.

**Odontólogos Veterinarios.** — En Los Angeles (California), el doctor Tanner ha descubierto que casi todas las enfermedades que causan la muerte de los niños tienen su origen en los microbios que se albergan en la dentadura de las vacas.

Fundado en esta convicción, el doctor Tanner ha presentado al Consejo municipal de Los Angeles una proposición para que todas las mañanas se obligue á los vaqueros y granjeros á limpiar los dientes de las vacas con un cepillo.

Si la proposición del doctor Tanner prospera y se difunde, ya tiene la actividad de los jóvenes una nueva carrera: la de *Dentista vacuno*.

**Esterilización del agua.** — Parece que el Profesor de la Universidad de Lyon, M. Courmont, ha descubierto el medio de esterilizar el agua potable por un procedimiento físico muy sencillo. Consiste en sumergir en el agua una lámpara de cuarzo á vapores de mercurio que atraviesa una corriente eléctrica.

En un minuto, y en un radio de 30 á 50 centímetros, el agua que contenga muchos gérmenes queda completamente esterilizada merced á la acción de los rayos ultra violeta emitidos por el tubo eléctrico. El

agua no se calienta ni se altera lo más mínimo. La única precaución conveniente es la de procurar que el agua no esté turbia, ó de estarlo, filtrarla previamente.

**La cosecha de trigo en España en 1908.** — En 39.500.000 hectolitros ha sido estimada la mencionada cosecha de trigo, que representa un valor aproximado de 856.755.000 de pesetas. La calidad de la cosecha fué buena en general, y una de las características del año fué la aplicación, cada vez más creciente, de los abonos naturales sobre la de los químicos, advirtiéndose, por otra parte, un progreso constante respecto del empleo de la maquinaria agrícola.

**Homenaje á Darwin.** — En la sesión celebrada por la Sociedad española de Historia natural el día 7 de Julio último, el Secretario participó que el Sr. Bolívar había asistido en representación del Gobierno español á las fiestas del centenario de Darwin, celebradas en Cambridge en los días 22 al 24 de Junio, en las que la Sociedad había tenido una lucida representación, pues además del Profesor Poulton, de la Universidad de Oxford, que la había representado oficialmente, también el Profesor Goikie, socio honorario, había desempeñado un brillante papel, estando encargado de la única conferencia que allí se ha dado con ocasión de las fiestas.

El Sr. Rodríguez Maurelo leyó en la referida sesión, como modesto tributo á la memoria del insigne naturalista, unas notas biográficas del mismo que publicó hace años en *La Ilustración Española y Americana*.

**Defunciones.** — Ha fallecido doña María Ulecia, viuda de Ferrer, señora de ejemplares virtudes, madre amantísima y hermana de nuestro querido amigo el doctor Ulecia, Director de la *Revista de Medicina y Cirugía prácticas*. Una rápida enfermedad la ha conducido al sepulcro, joven relativamente, pues contaba poco más de cincuenta años.

Nos asociamos de todo corazón al duelo que embarga al doctor Ulecia y á su familia, deseándoles la resignación necesaria para sobrellevar pérdida tan irreparable.

— También ha fallecido en Villarramiel el 14 del corriente, y á la edad de sesenta y cuatro años, la virtuosa señora doña Juana López Hueso, digna esposa de nuestro muy querido amigo y compañero de la expresada localidad, D. Regino Valle, á quien acompañamos, como asimismo á su distinguida familia, en su justo y sentido pésame.

**De Guerra.** — Han sido ascendidos á Veterinarios primeros los segundos D. Manuel Rubio, D. Ramón Pérez Baselga, D. Ambrosio Caballero y D. Bernardo Salcedo.

— Se ha nombrado Veterinario tercero de la reserva gratuita al soldado D. Darío Díez.

**DESTINOS.** — Veterinarios primeros: De Grado Arroyo, al regimien-

to Cazadores de Almansa; Cabeza García, á la Academia de Caballería; Rubio Iglesias, al regimiento Cazadores de Treviño; Pérez Baselga, al quinto depósito de caballos sementales; Caballero Reyes, al tercer establecimiento de remonta; Salcedo Zatorre, al séptimo regimiento montado de Artillería.

**Veterinarios segundos:** Morales Fernández, al primer establecimiento de remonta, y Barbancho Perea, al escuadrón Cazadores de Melilla.

**Veterinarios terceros:** Ponce Romero, á la Yeguada militar, en comisión, en plaza de Veterinario segundo, con arreglo á la Real orden de 22 de Julio último, y Guerrero Hita, á la compañía de aerostación, en comisión, en plaza de Veterinario segundo, con arreglo á la Real orden citada.

**Mulos á Ceuta.** — Se ha ordenado que por la Dirección general de Cría caballar y remonta se adquieran y remitan desde luego á la plaza de Ceuta 84 mulos de carga, que habrán de distribuirse por igual entre los regimientos de Infantería de Ceuta y Serrallo, como mitad del ganado de carga que dichos Cuerpos tienen asignado en el presupuesto vigente.

**Vacante.** — Se halla la plaza de Inspector de carnes de Málaga del Fresno (Guadalajara), dotada con 90 pesetas del presupuesto municipal y unas 90 fanegas de trigo que producen las igualas.

Las solicitudes pueden presentarse en la Alcaldía de dicho pueblo acompañadas de la documentación correspondiente.

**Otra.** — Se halla vacante la plaza de Veterinario de El Olivar (Guadalajara), dotada con 90 pesetas por la inspección de carnes y unas 70 fanegas de trigo de buena calidad, que cobrará el agraciado de los vecinos del pueblo, por la asistencia de sus ganados mular y asnal.

**Otra.** — En el regimiento Húsares del Príncipe (núm. 3) existe una plaza de herrador de segunda clase, que puede solicitarse del Coronel de dicho Cuerpo, residente en Madrid, hasta el 4 de Octubre próximo.

**Otra.** — En la Academia de Caballería, residente en Valladolid, existe vacante una plaza de herrador de tercera clase, que puede solicitarse del Director de la misma hasta el 11 da Octubre venidero.

**A nuestros suscriptores.** — Suplicamos á todos los suscriptores que están en descubierto en sus pagos, después de haberlos reclamado esta Administración, que los salden lo antes posible, pues los pagos han de ser adelantados, según acuerdo de la Asociación de la Prensa Médica. Los suscriptores, para darse de baja, deben participarlo por carta á esta Administración, y de los morosos publicaremos sus nombres en la Revista próxima.