

LA VETERINARIA ESPAÑOLA

REVISTA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA

54 (58) año.

20 de septiembre de 1910.

Núm. 1.905.

INTERESES PROFESIONALES

La verdad, pese á quien pese (1).

II

A tenor de lo prevenido en el repetido Reglamento, al declararse la existencia de cualquier epizootia en una localidad, se dispondrá el aislamiento del ó de los ganados enfermos y sospechosos, los cuales no deberán tener relación alguna, ni directa ni indirecta, con los sanos que pasten en los terrenos colindantes; á este respecto, en el expediente que al efecto se instruye (ó debe instruirse) en el Ayuntamiento, se decreta dicha medida y se hace así saber al dueño del ganado, señalándole, previos los trámites reglamentarios, el terreno donde aquél ha de tener lugar, y haciéndole saber la responsabilidad en que incurre si infringe alguna de las disposiciones establecidas.

Pero acordar el aislamiento no basta para que éste sea eficaz, sino que hácese preciso hacerlo guardar y respetar, y el mismo Reglamento dispone:

«Artículo 19. A los Veterinarios municipales y Subdelegados de Veterinaria incumbe la exacta aplicación de las medidas sanitarias que se resuelva poner en práctica.

»Artículo 23. La Autoridad municipal y la Guardia civil cuidarán de que tales límites (los señalados para el aislamiento) no se traspasen por los ganados enfermos.

»Artículo 187. Corresponde al Subdelegado de Veterinaria...

»... g) Cuidar de que en el punto infectado sean cumplidas las medidas sanitarias decretadas por las Autoridades...»

Luego los encargados de vigilar y hacer cumplir el aislamiento son el Alcalde, la Guardia civil y el Subdelegado de Veterinaria.

Pues bien, ni unos ni otros pueden cumplir con exactitud la sagrada misión que en el precedente articulado se les encomienda.

El Alcalde, además de por las razones ya dichas, no puede respon-

(1) Véase el número de 31 de mayo último de esta Revista.

der de la rigurosidad del aislamiento, porque para garantizarlo tendría que dedicar á su custodia los guardas del Municipio, que tienen otras misiones que cumplir, como es la guarda permanente de la propiedad particular, la que quedaría á merced de la inmensa tafia de rateros y buscavidas que tanto abundan en todas las localidades rurales.

La Guardia civil tiene igualmente otras sagradas atenciones que cumplir, y no va á concentrar su atención en el punto determinado del aislamiento, pues esto iría en menoscabo de sus otros menesteres.

Luego en uno y en otro caso, ó habrá que aumentar el personal ó la vigilancia quedaría reducida á cero, los dueños del ganado y ganaderos se aprovecharán de esta libertad y la Ciencia se estrellará buscando y rebuscando, sin encontrarlos, medios para evitar la difusión de los contagios.

El Subdelegado está aún más imposibilitado de cumplir bien su sagrada misión, y si es celoso de sus deberes vigilará algún día que otro la línea del acantonamiento, y mientras dure su visita no se rebasará esta línea por los ganados enfermos; pero, ¿va á estacionarse allí todos los días y á todas horas, durante tres, cuatro, cinco ó más meses que dure el secuestro? De ninguna manera, pues tiene que atender á su clientela y á la asistencia de su establecimiento, sin las que la existencia de él y de los suyos, también dignos de su amparo, le sería imposible, y á las que no puede faltar ni un solo día, pues el en que esto suceda, aquélla le retirará su confianza, disminuirá el número y con él el trabajo, y con éste los ingresos que contribuían al sostenimiento de su hogar, á lo que seguirán los apuros de la familia primero, las calamidades después y la miseria, finalmente, con todo el cuadro de horrores que son su cohorte obligada.

Este Subdelegado, ante una epizootia en su distrito, sufre una continua tortura, imposible de describir si no se la ha sentido: ve los deberes que el desempeño del cargo le imponen y quiere cumplirlos con rigor, como deben ser cumplidos estos deberes; su fe en la noble causa que persigue, su abnegación por el bien común y su ilimitado cariño á la higiene le impulsan, repetimos, á cumplir con precisión las prescripciones reglamentarias, y desde luego empieza á cumplirlas; pero el tiempo transcurre, las presiones se inician, la epizootia sigue su evolución lenta, pero avasalladora, hay que extremar el rigor y se extreman las presiones, que ya se convierten en amenazas embozadas, llegando pronto los efectos relatados, y entonces piensa con las consecuencias que en el orden familiar empiezan á esbozarse, y las que, dicho sea de paso, no han de encontrar la más mínima recompensa, caso de ser arrostradas, y lo que es natural, el cansancio moral se apodera de su alma, la fe se debilita y se pierde en último caso, terminando con la

indiferencia hacia el mal de los demás, ante la indiferencia que los demás muestran al suyo.

Consecuencias: que las visitas al lugar infectado, que eran cotidianas al principio, y que en nuestro concepto así deben ser siempre si se quiere obtener el resultado que se persigue con el aislamiento, empiezan á distanciarse, terminando por verificarse muy de tarde en tarde ó no volviéndose á efectuar.

Hemos dicho que las visitas deben ser diarias, y creemos poderlo demostrar de modo irrefutable; la declaración de infección, además del aislamiento, lleva consigo la adopción de otras medidas no menos importantes que aquél, y que deben ejecutarse en el sitio ó sitios declarados infectos, como son la destrucción de cadáveres y restos de éstos, que más ó menos directamente puedan contribuir á la difusión del mal, y que no destruidos, pueden, por mil causas, ser diseminados, llevando el germen á puntos que sin ellos se conservarían indemnes, más la desinfección de los residuos que deban ser aprovechados.

¿Habrá alguien tan cándido que suponga que los dueños de ganados, ó sus ganaderos, sometidos á estas medidas, van, *per se*, á cumplirlas con la escrupulosidad que requieren? Creemos que no, pues todos sabemos de sobra que la inmensa mayoría de nuestros ganaderos son naturalmente egoístas hasta el último extremo, y consideran onerosas las sabias medidas de la higiene, sin comprender que la pequeña pérdida que supone el renunciar al aprovechamiento de aquellos restos está ampliamente compensada con los beneficios que de su destrucción pueden obtenerse para las ganaderías en general.

Así, si la res que muere está en mal estado de carnes, donde muere la dejan, quitándole á lo más la piel, pues el cuerpo ya se encargarán los perros y las aves de hacerlo desaparecer, distribuyéndolo por los terrenos colindantes, los que no tardarán en ser invadidos, porque el aislamiento, en la verdadera acepción de la palabra, ha sido burlado, ha habido contacto de productos infectados con animales sanos ú objetos indemnes que han de contactar con ellos, y pronto habrá contagio ó infección. Si el animal muerto está en buen estado de carnes, entonces la cuestión varía; donde muere se le extrae la sangre y los despojos para que *la canal pese menos y esté más blanca*, sangre y despojos que allí quedan en las mismas condiciones y expuestos á las mismas contingencias que en el caso anterior, y el ganadero carga con el cadáver despojado hasta el sitio de la majada, y como es natural, va regando su camino de semillas microbianas, que allí, en la tierra, encontrarán condiciones favorables para germinar y desarrollarse, ó permanecerán en estado latente, para en la primera ocasión propicia producir la desastrosa misión que natura les encomendó al crearlos.

Después aquella carne, que ni los perros aceptan, es sometida á la salazón y vendida clandestinamente, sí, pero vendida á familias humildes, que por el bajo precio á que se la ofrecen y por las vigiliass que de este alimento sufren ordinariamente, la consumen con avidez, sin sospechar siquiera los peligros á que se exponen, ó es suministrada, como alimento y en forma de *tasajo*, á los mozos de la casa, exponiéndolos continuamente á la muerte por infección.

¿Ocurriría esto si allí, sobre el terreno, se obligara á la destrucción de cadáveres y sus restos, y á la desinfección de los objetos que con ellos hubieran contactado? No, y mil veces no.

Y esto, ¿puede hacerse sin una constante y asidua vigilancia del lugar, de los ganados y de los ganaderos? No, y mil veces no.

Pues mientras esto último no se consiga, el aislamiento será ineficaz, y siendo éste ineficaz, huelgan todas las medidas y hasta el Reglamento que las prescribe, que en ese caso debe abolirse, pues sólo de él quedarán aquellas penalidades á que somete á los desgraciados funcionarios que se olvidan de alguno de sus deberes, y que los caciques saben bien manejar como arma de dos filos, según á sus intereses convenga.

Desde otro punto de vista, la falta de la vigilancia permanente origina perjuicios no menos graves: nos referimos á la estadística; el Veterinario ó Subdelegado que asista á una epizootia, está obligado, por el art. 100 del repetido Reglamento, á llevar un registro diario de las invasiones y defunciones que ocurran; sin su presencia continua, ¿puede ser exacto ese registro? De ninguna manera, pues tendrá que conformarse y aceptar como buenas las cifras que le suministren los ganaderos, los que nunca han de decirle la verdad, y aumentarán ó disminuirán aquéllas según les convenga ó no, y claro, la estadística será falsa, el conocimiento exacto de la mortalidad y morbilidad de las enfermedades no se conocerá nunca, y, naturalmente, las medidas que se adopten contra ella nunca serán eficaces.

Luego de lo dicho se desprende claramente, que para que el aislamiento sea eficaz, para que las epizootias no se difundan ampliamente, es preciso vigilar aquél permanentemente, vigilancia que no se efectúa porque los encargados de ella están moral y materialmente imposibilitados para ejercerla, y como las leyes no deben exigir imposibles, cuando sus preceptos lleguen á esta categoría urge modificarlos en el sentido de que dejen de ser tales, pues de lo contrario no logran el objetivo que persiguen y desacreditan al legislador y á los encargados de hacerlas cumplir.

JESÚS DAIMIEL CASTELLANOS,

Subdelegado de Veterinaria.

MILITARIANA

España carece y carecerá de caballería.

II

(Título del artículo publicado por La Correspondencia Militar del 30 de Junio del actual.)

El día 9, en este mismo periódico, contestamos, en parte, al citado trabajo de *La Correspondencia*, y hoy expondremos otros comentarios pertinentes al mismo asunto.

Es verdad que España carece hoy de caballería, pero ésta no es una razón para que siga careciendo de ella, puesto que si no la hay hoy, debe buscarse la razón de esta deficiencia y enmendarla en seguida para beneficio general de la Patria. Y en esta enmienda precisamente está la solución del problema, pero no es menos verdad que tal solución no se abordará jamás, porque como lucha con intereses creados, difícilmente se podrán corregir los defectos que al calor de estos intereses sufre la Nación, y como falta valor cívico en los gobernados y patriotismo en los gobernantes para aceptar el sacrificio en aras del engrandecimiento de las riquezas patrias, de aquí, repetimos, que España siga careciendo de caballería por agotamiento de esta riqueza.

Nadie ignora que en el presupuesto de Guerra existe una partida de tres millones y pico (serio) de pesetas para cría caballar y remonta, cuya cantidad se la llevan entre la plantilla y los alquileres de dehesas faltas de toda condición, pagando excesivo alquiler por ellas anualmente. Como consecuencia de tales desaciertos está la baja de nuestro caballo, tanto en cantidad como en calidad. La enmienda de esto requiere una labor tan perseverante como científica; dos cosas que son incompatibles con nuestra impresionabilidad, dejándonos llevar de los cantos de sirena con tal de que éstos tengan la marca extranjera, pues sólo por el origen extraño incurrimos en desaciertos que nos arruinan.

Nuestra Nación, dotada por la naturaleza de las mejores condiciones climatológicas (excepto Méjico) de cuantas naciones comprende la Carta Geográfica, condiciones por las que prodiga inmensos recursos para el desarrollo agrícola y pecuario, cuya riqueza en productos es envidiada por todo el mundo, pueblo como el nuestro, repetimos, no se encuentra, y sin embargo, somos pobres en todo por nuestro característico

(1) Véase el número 1.903 de esta Revista.

«A mí qué me importa», dando un contingente asombroso de gente á la *Nómina*, y á mayor abundamiento haciendo forzosamente de España una nación industrial, cuando antes que nada es agrícola y ganadera. Y por esto nuestra decadencia se acentúa cada día más en todos los órdenes, quedando satisfechos cuando se presenta el presupuesto con un *superávit* de sesenta ú ochenta millones de pesetas, que todos aceptamos como verdad cuando tan lejos está de serlo.

Por lo expuesto, la caballería en España tiene que seguir combatida por los violentos y contrarios vientos del estado económico general del pueblo, que no puede ser más precario, resultando que para sostener veintiocho regimientos, el número de caballos no puede ser más exiguo para cada uno, al extremo de que para poner en estado de guerra uno tan solo, quedan en cuadro cinco; pues entre ganado enfermo y el inútil, que pasa del 40 por 100 en cada regimiento, tienen que dejar, como decimos, sin ganado que poder utilizar parte de ellos, y por lo tanto resultan regimientos de *pantalla*.

Muchas dificultades de diferentes órdenes habría que vencer para solucionar este problema, y ciertamente no es el mejor y más espedito medio el multiplicar los centros burocráticos, que pasando el tiempo en dar disposiciones y más disposiciones, con desconocimiento de la realidad, todo se involucra sin resultado práctico de ningún género.

El problema de nuestra riqueza pecuaria se resuelve si todos los que deben contribuir á su regeneración hacen sólo lo que *deben*, jamás lo que su fantasía desea (1).

GUILLERMO ROMERO Y GUERRERO.

SECCIÓN OFICIAL

Programa para oposiciones á Veterinarios municipales de Valencia (2).

(Conclusión.)

112.—Síntomas de la sarna en general.— Marcha.—Diagnóstico.— Tratamiento.— Profilaxis.— Medidas sanitarias.— Legislación.

113.—Neumonía contagiosa del cerdo.— Definición.— Bacteriología. Síntomas.— Lesiones.— Diagnóstico.

114.—Etiología de la neumonía contagiosa.— Modos de producirse

(1) *El Pueblo Vasco*, de Bilbao, de 22 de agosto anterior.

(2) Véase el número anterior de esta Revista.

- la infección.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Inmunización.—Profilaxis.—Legislación.—Destino de las carnes.
- 115.—Muermo.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.
- 116.—Etiología del muermo.—Materias virulentas.—Modos de contagio.—Patogenia.—Resistencia del virus.—Modificación de la virulencia del bacillus Malei.
- 117.—Inmunización.—Maleinización.—Procedimientos de obtención de la maleína.—Profilaxis.—Legislación.—Medidas sanitarias.
- 118.—Tétanos.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.
- 119.—Etiología del tétanos.—Materias virulentas.—Modos de producción del contagio.—Patogenia.—Resistencia del virus.
- 120.—Inmunización del tétanos.—Suero preventivo.—Profilaxis.—Vacunación.—Medidas sanitarias.—Legislación.
- 121.—Mamitis estreptocócica de la vaca.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología y profilaxis.
- 122.—Mamitis gangrenosa de la oveja y de la cabra.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología y profilaxis.
- 123.—Mamitis tuberculosa de la vaca.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Examen bacteriológico de la leche.—Destino que debe darse á las vacas afectas de esta mamitis.
- 124.—Botriomicosis.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Etiología y estudio experimental.
- 125.—Fiebre de Malta de las cabras.—Definición.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Patogenia.—Materias virulentas.—Transmisión al hombre.—Medidas sanitarias.
- 126.—Diarrea de los terneros.—Bacteriología.—Síntomas.—Lesiones.—Diagnóstico.—Etiología.—Materias virulentas.—Patogenia.—Profilaxis.—Destino que debe darse á las carnes de los animales afectados de este mal.
- 127.—Difteria de las aves.—Bacteriología.—Estudio clínico.—Etiología y estudio experimental.—Medidas sanitarias.
- 128.—Mataderos.—Definición.—Su importancia.—Instalación y situación.—Principales departamentos y condiciones que deben de reunir.
- 129.—Industrias derivadas de las carnes en los mataderos.—Necesidad de la intervención del Veterinario en estas operaciones.—Reglamentación especial de estas industrias y muy particularmente de la de fabricación de embutidos.
- 130.—Inspección de carnes.—Su objeto.—Extraordinaria importancia de la misma.—Papel y misión del Inspector de carnes.—Influencia de la escuela de Pasteur en la inspección de carnes.
- 131.—Inspección en vivo de los animales en los mataderos.—Explotación de los ganglios linfáticos.—Síntomas de las principales enfermedades que deben ser apreciadas por el Veterinario.
- 132.—Reconocimiento de las reses después de sacrificadas.—Reconocimiento de los despojos.—Lesiones principales que puede observar el Veterinario en estos reconocimientos macro y microscópicos.
- 133.—Métodos de esterilización de las carnes sospechosas ó de ani-

males atacados de tuberculosis localizada, glosopeda, cisticercosis, etcétera.—Aparatos empleados para la esterilización y su descripción.—Ventajas é inconvenientes de la utilización para el consumo de las carnes esterilizadas.—Medidas que debieran tomarse en el caso de expenderse estas carnes.

134.—Transporte de las carnes desde los mataderos á los mercados y carnicerías particulares.—Vehículos que deben emplearse en las grandes capitales.—Condiciones higiénicas de estos vehículos.—Condiciones que deben reunir los encargados del transporte relacionados con la limpieza y aseo personal.

135.—Cámaras frigoríficas en los mataderos.—Casos en que pueden utilizarse.—Ventajas é inconvenientes que podría reportar la instalación de una cámara frigorífica en el matadero de Valencia.

136.—Los seguros sobre los animales de carnicería con relación á la inspección veterinaria y á la higiene de las carnes.—Los seguros sobre los decomisos de las carnes en el matadero y mercados.

137.—Sistemas diversos de sacrificios de reses de matadero.—Puntilla.—Método inglés.—Atontamiento.—El rito judío.—Ventajas é inconvenientes de cada uno y modo de ejecutarlos.

138.—Oreo de las carnes.—Su objeto é importancia.—Manera de verificarlo.—Necesidad de la marca sanitaria.

139.—Carnes.—Causas que influyen en la calidad y distinta composición de las carnes sanas.—Edad de los animales.—Carnes poco nutritivas.—Edad mínima y máxima de las reses sacrificadas.

140.—Inspección de las carnes en los puntos de venta.—Diferencia de las carnes de carnicería y choricería.—Importante misión del Veterinario en estas inspecciones.

141.—Examen histológico de las carnes.—Métodos físicos: color, olor, sabor y consistencia de las carnes.—Métodos químicos empleados para conservar las carnes.

142.—Métodos para la investigación del ácido bórico, formol, ácido salicíco, ácido benzoico que pueden contener las carnes.

143.—Métodos para la investigación de bisulfitos, sulfitos, cloruros, etcétera.—Composición de algunos productos conservadores puestos en venta.

144.—Métodos de los sueros precipitantes en el fraude sobre la naturaleza de las carnes.

145.—Conservación de la carne fresca por el frío ó por la congelación.—Caracteres generales de la carne congelada.

146.—Conservación de las carnes por desecación.—Carne seca.—Tasajo.—Procedimiento Dize.—Momificación.—Extractos de carne.—Tabletas de caldo.—Polvos alimenticios, etc.

147.—Conservación de las carnes por eliminación del aire.—Consideraciones generales sobre la fabricación de conservas.—Salazón de la carne.—Ahumado, etc.

148.—Carnes foráneas.—Certificados de origen.—Medios en que deben ser transportadas y condiciones que deben reunir para su admisión.—Disposiciones legales sobre la circulación y admisión de carnes foráneas.

149.—Carnes febriles.—Fiebre de fatiga y su mecanismo fisiológico.—Carnes tóxicas.—Principales ptomainas conocidas.—Carnes pro-

- cedentes de animales muertos de muerte natural. — Sacrificios de urgencia. — Casos en que, á criterio del Veterinario, pueden autorizarse.
150. — Botulismo. — Agentes patógenos. — Salmonelosis. — Estudio bacteriológico.
151. — Bacillus enteritides. — Proteus-colibacilo enterococo. — Estudio bacteriológico. — Etiología. — Profilaxis.
152. — Hipofagia. — Consideraciones generales. — Mataderos de caballos. — Sus condiciones. — ¿Podría influir el empleo del caballo como animal de carnicería en el abaratamiento de las carnes? — Canifagia.
153. — Razas en las distintas especies de animales de matadero. — Condiciones de cada una de ellas. — Influencia que ejerce la raza en la calidad de la carne.
154. — Inspección y reconocimiento de los pescados. — Especies de pescados más comunes usados en Valencia. — Alteraciones generales á todas las especies de pescados. — Alteraciones propias de especies determinadas.
155. — Pescados en conserva. — Pesca salada. — Alteraciones generales. — El bacilo del bacalao rojo. — Fraudes de que se vale el vendedor de pescado para ocultar la descomposición. — Medios para conservar el pescado. — Manera de descubrir el empleo de la nivelina.
156. — Necesidad de los mataderos de aves. — Condiciones que deben reunir este matadero. — Inspección de las aves en vivo, muertas y en trozos.
157. — Manera de descubrir el ácido bórico, bórax, nivelina y otros productos químicos de conservación. — Enfermedades más frecuentes en las aves de corral. — Necesidad de un mercado de volatería.
158. — Caza. — Especies que con más frecuencia se presentan en nuestros mercados. — Inspección de las mismas. — Diferencias anatómicas de las partes que componen la canal del conejo con la del gato.
159. — Hueverías. — Alteraciones de los huevos. — Procedimiento de reconocimiento de los huevos. — Conservación de los huevos.
160. — Inspección de tiendas de comestibles. — Géneros que caen dentro de la misión del Veterinario. — Depósito de substancias comestibles.
161. — Inspección veterinaria en los fielatos. — Inspección de mondonguerías, fábricas de escabeche y de embutidos. — Inspección de fondas, casas de comidas y bodegones.
162. — Leche. — Consideraciones generales. — Intoxicaciones lácteas. Infecciones transmisibles por la leche. — Causas que hacen variar la cantidad y cualidad de la leche.
163. — Caracteres fisico-químicos de la leche. — Densidad. — Aspecto microscópico. — Separación de la crema. — Acción del calor. — Reacción. Viscosidad y coagulación.
164. — Composición de la leche. — Grasa, caseína, lactoalbúmina. — Proteína del suero. — Substancia nitrogenada. — Azúcar. — Minerales. — Gases y agua.
165. — Análisis cuantitativo. — Manera de recoger la leche para el análisis. — Determinación de la densidad. — Procedimientos. — Su técnica.
166. — Determinación de la acidez de la leche. — Empleo del acidímetro.

167.—Reconocimiento de la leche fresca.—Sofisticaciones de la leche.—Sustracción de la crema.—Sustracción de la crema y adición de agua.—Adición simple de agua, almidón, destrina, emulsión de semillas oleosas, goma, agua azucarada.

168.—Examen microscópico de la leche.—Examen directo.—Idem del depósito del lactosedimentador.—Examen después de la centrifugación, ya sea de la capa grasa, bien del depósito.

169.—Conservación de la leche.—Ebullición.—Pasteurización.—Esterilización.—Oxigenación.—Maternización.

170.—Procedimientos químicos de conservación con el bicarbonato y ácido salicílico.—Con el ácido bórico, formalina.—Con el agua oxigenada.

171.—Ensayos de la leche en la vía pública.—Ensayos de la leche á domicilio.

172.—Examen bacteriológico de la leche.—Fermentos figurados.—Generalidades.—Flora bacteriana de la leche.—Numeración de los gérmenes.

173.—Técnica general para el examen bacteriológico de la leche.—Coloración, simple y doble.—Método de Gram-Nicolle.—Método de Ziehl.

174.—Cultivos.—Inoculaciones.—Diagnóstico de las especies patógenas de las leches.

175.—Manteca de leche.—Preparación de la manteca.—Su composición.—Determinación del agua.—Determinación de la caseína y del azúcar de leche.—Determinación de la grasa.—Determinación de ácidos libres.

176.—Adulteraciones de la manteca de vaca.—Por los métodos físicos.—Procedimientos de Drouot.—Examen con el microscopio polarizante.—Examen con el refractómetro de Zeis.—Determinación de la densidad á 100 C.—Examen microscópico.

177.—Por los métodos químicos.—Método de Reichert Meiss para el reconocimiento de manteca artificial.—Investigación del aceite de sésamo.—Idem de las sustancias colorantes.—Idem de la manteca de coco.

178.—Método de A. Eloire para la investigación de la manteca margarina.—Instrumentos necesarios.—Manual operatorio.—Diferencias que existen con la manteca pura.

179.—Quesos.—Preparación.—Determinación del agua.—Idem de las cenizas y del cloruro de sodio.—Idem de las sustancias nitrogenadas, grasa y acidez.

180.—Sofisticación del queso.—Con patata.—Sustancia mineral y grasas extrañas.—Materia colorante amarilla.—Ametilamidobenzol Orleans.—Examen microscópico del queso.

181.—De la desinfección en general.—Desinfección por antisépticos gaseosos.—Desinfección de mataderos y corrales por medio de soluciones antisépticas.—Desinfección de vehiculos de transporte de reses vivas y muertas.—Antisépticos más usados y aparatos que se emplean.

Valencia 4 de Agosto de 1910.

ALCALDÍA CONSTITUCIONAL DE LEÓN

Convocatoria y programa de las oposiciones á Inspector Veterinario Jefe, con el haber anual de 2.000 pesetas (1).

(Continuación.)

14. *Carne de animales enfermos.*—Alteraciones de las vísceras y órganos más importantes.—Higado, bazo, pancreas, riñón, cápsulas adrenales, estómago, intestino, corazón, pulmones, pleura, cerebro, médula espinal, timo, diafragma, peritoneo, mamas, útero y ovarios y lengua.—Caracteres anatómicos de estos órganos y génesis de sus principales lesiones.—Reglas higiénicas aplicables á cada caso.

15. *Reconocimiento de los ganglios linfáticos.*—Técnica de este reconocimiento.—Significación patológica de las alteraciones que pueden presentar é importancia higiénica de cada una.—Relaciones topográficas de las alteraciones de los ganglios con las de los tejidos y órganos.—Examen de la piel, tejido conjuntivo, grasa, músculos, huesos y articulaciones.—Significación de las alteraciones diversas que pueden apreciarse.—Región umbilical de los terneros.—Examen especial de esta región.

16. *Caracteres generales de la carne de los animales enfermos.*—Enfermedades comunes.—Inflamación como fenómeno de reacción local.—Ictericia grave, caquexia icteroverminosa, hidropesía general, afecciones de los órganos genitourinarios, reumatismo, gota, osteomalacia, indigestión con meteorismo, enteritis, etc.—Génesis de estas enfermedades.—Conducta del Inspector Veterinario en estos casos.—Carnes de animales paralizados.—Afecciones de los órganos respiratorios y del corazón.—Lesiones traumáticas y alteraciones locales variadas.—Preceptos higiénicos dignos de tenerse en cuenta.

17. *Enfermedades contagiosas.*—Preceptos higiénicos generales, según que sean ó no transmisibles al hombre.—Alteraciones microbianas de los músculos.—Origen de estas alteraciones.—Alteraciones generales de la carne en las enfermedades infecciosas.—*Pasterelosis de los bóvidos.*—Enfermedades comprendidas bajo esta denominación.—Formas clínicas y alteraciones anatómicas.—Caracteres de las carnes procedentes de estos animales.

18. *Pasterelosis de los pequeños rumiantes.*—*Pasterelosis del cerdo.*—Síntomas, formas clínicas y anatomía patológica.—Caracteres de las carnes procedentes de estos animales.—Caracteres morfológicos y biológicos de la *pasteurella*.—Técnica microscópica.—Animales susceptibles de contraer la *pasterelosis* espontáneamente y experimentalmente.—Animales que contraen sólo una lesión local.—Animales refractarios.—Legislación sanitaria acerca del destino higiénico de la carne procedente de animales enfermos de *pasterelosis*.

19. *Tifus ó peste bovina.*—Diagnóstico y lesiones cadavéricas.—Legislación sanitaria acerca del consumo de la carne.—*Perineumonía contagiosa.*—Síntomas y lesiones anatómicas.—Casos en que puede per-

(1) Véase el número anterior de esta Revista.

mitirse el consumo de la carne de estos animales.—*Fiebre aftosa*.—Precauciones higiénicas que determinan el destino higiénico de estas carnes.—*Mal rojo y pneumoenteritis infecciosa del cerdo* (pasterelosis y peste).—Alteraciones anatómicas apreciables.—Casos en que puede permitirse el consumo de la carne procedente de estos animales.

20. *Infecciones de origen umbilical*.—Diarreas colibacilares.—Diarreas pasterélicas y artritis infecciosas de los terneros.—Alteraciones anatómicas y destino de las carnes procedentes de estos animales.—Coriza gangrenosa de los bóvidos.—Síntomas y alteraciones anatómicas.—¿En qué casos debe inutilizarse la carne de estos animales?—Alteraciones observadas en el carnero, buey y cerdo, originadas por el *bacilo de Preisz-Nocard* y por su toxina.—Forma aguda, forma crónica (caquexia acuosa) y forma supurativa de la afección.—Conducta del Veterinario en estos casos.

21. *Viruela de la oveja y difteria de los terneros*.—Alteraciones de las carnes de estos animales y medidas higiénicas que exigen.—Tétanos y rabia.—Animales que padecen estas enfermedades.—Higiene de la carne.—Piroplasmosis de los bóvidos.—Génesis de las alteraciones de la carne.—Prescripciones higiénicas que hay que tener en cuenta.—Actinomicosis, actinobacilosis, botriomicosis.—Lamparón bovino.—Lesiones que determinan estas enfermedades y conducta higiénica que imponen al Veterinario.

22. *Fiebre carbuncosa*.—Especies afectadas.—Formas clínicas y síntomas principales en las diferentes especies.—Lesiones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo y en el cadáver.—Diagnóstico experimental.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Génesis de la infección.—Contagio al hombre y su mecanismo.

23. *Caracteres morfológicos, reproductivos, culturales y biológicos de la bacteridia carbuncosa*.—Técnica del examen microscópico.—Identificación y diagnóstico diferencial de la bacteridia.—Caracteres de las carnes procedentes de animales carbuncosos.—Peligro que ofrece su manejo y consumo.—Prescripciones higiénicas que rigurosamente deben adoptarse.—Legislación sanitaria sobre el particular.

24. *Carbunco sintomático*.—Animales que le padecen.—Formas clínicas y manifestaciones sintomáticas.—Alteraciones anatómicas.—Diagnóstico en el animal vivo, en el cadáver y diagnóstico experimental.—Animales receptivos.—Materias virulentas.—Caracteres de las carnes procedentes de animales enfermos de carbunco bacteriano.—Técnica microscópica que exige el examen de la bacteria de *Chauveau*.—Legislación sanitaria.—Pielonefritis de los bóvidos y otras afecciones diversas originadas por agentes específicos de poca importancia.

25. *Tuberculosis*.—Concepto clínico de esta enfermedad.—Unidad de la tuberculosis.—Especies afectadas.—Síntomas y formas de la tuberculosis de los bóvidos y pequeños rumiantes.—Tuberculosis del cerdo. Anatomía patológica de la tuberculosis.—Formas y génesis de las lesiones.—Sus caracteres macroscópicos y órganos principalmente afectados.—Lesiones pseudotuberculosas.—Manera de practicar el reconocimiento.

26. *Transmisión de la tuberculosis de los animales al hombre*.—Materias virulentas.—Resistencia del virus.—Manera de establecerse el contagio.—Profilaxis.—Exposición detallada de la legislación sanitaria vi-

gente sobre el consumo de las carnes procedentes de animales tuberculosos.—Prescripciones higiénicas que en todo caso se deben tener presentes.—Técnica que pueden exigir.

27. *Diagnóstico de la tuberculosis.*—Diagnóstico clínico.—Empleo de la tuberculina.—Técnica de la intradermorreacción, óculorreacción y cutirreacción.—Valor diagnóstico de estos procedimientos.—Legislación sobre el empleo obligatorio de la tuberculina en las vacas lecheras.—Diagnóstico *post-mortem*.—Caracteres macroscópicos y micrográficos del tubérculo.—Técnica de este examen.

28. *Procedimientos de laboratorio aplicables al diagnóstico de la tuberculosis.*—Diagnóstico experimental.—Animales reactivos.—Técnica de la experimentación.—Crítica de los resultados obtenidos.—Aglutinación. Precipitación.—Investigación de índice opsónico.—Anafilaxia.—Reacción del veneno de cobra.—Reacción de fijación.—Valor diagnóstico de estos procedimientos, técnica que exigen y crítica de cada uno.—Leucorreacción con tuberculina.—Técnica y crítica de este procedimiento de reacción específica.

29. *Investigación de los bacilos de Koch en los productos virulentos.*—Caracteres morfológicos y biológicos del bacilo.—Técnica microscópica.—Examen directo según los procedimientos clásicos de coloración del bacilo.—Procedimiento picrico de Carl Spengler.—Examen indirecto. Procedimiento de Biedert ó de la homogenización de los productos virulentos.—Método inocópico de André Jousset.—Técnica de M. Jacobson.—Caracteres culturales del bacilo tuberculoso.—Diagnóstico diferencial entre el bacilo de la tuberculosis de las aves y el bacilo de la tuberculosis humana.—Caracteres morfológicos, culturales y biológicos que sirven de base para diferenciar el bacilo tuberculoso de los bacilos pseudotuberculosos.—Consecuencias prácticas.

30. *Infecciones secundarias.*—Infección purulenta.—Génesis de esta infección.—Enfermedades que con frecuencia la determinan.—Alteraciones y destino higiénico de las carnes.—Gangrena.—Pericarditis exudativa por cuerpos extraños.—Peritonitis de los terneros por ulceración del cuajar.—Consideraciones higiénicas acerca de estas enfermedades en su relación con el consumo de la carne.—Infecciones secundarias de origen intestinal.—Higiene de la carne.—Accidentes diversos relacionados con el parto.—Fiebre vitular.

31. *Septicemia y evisceración tardía.*—Alteraciones de la carne en los animales septicémicos.—Inutilidad de la misma para el consumo.—Putrefacción.—Sus causas y génesis.—Alteraciones que las carnes putrefactas pueden originar en el organismo humano.—Consecuencias higiénicas.—Botulismo.—Síntomas y génesis de esta intoxicación en el hombre.—Examen general de la carne desde el punto de vista de sus propiedades tóxicas ó virulentas.

32. *Enfermedades parasitarias. Cisticercosis del cerdo.*—Caracteres macroscópicos, micrográficos y biológicos del cisticerco.—Trastornos que puede originar en el organismo humano la ingestión de carne con cisticercos.—Diagnóstico de la cisticercosis en los animales vivos y muertos.—Técnica que requiere el examen microscópico de los músculos.—Disposiciones sanitarias que textualmente determinan el destino higiénico de la carne de animales con cisticercos.—Cisticercosis bovina.—Estudio higiénico que la corresponde.

(Concluirá.)

CRÓNICAS

Personal veterinario del Municipio madrileño. — *Inspectores de Sanidad veterinaria con 3.000 pesetas de sueldo anual:* D. José Cordero Franco, D. Juan Miguel Montero, D. Juan Ruiz Tartalo, D. Eusebio Cucharero Eciya y D. Cesáreo Barrios López.

Veterinarios sanitarios de primera con 2.500 pesetas anuales: D. Antonio Fernández Tallón, D. Pantaleón Labairu Marco, D. Manuel Paz Serrano, D. Julián León Antolín y D. Germán Tejero Moreno.

Veterinarios sanitarios de segunda, con 2.000 pesetas anuales: D. Enrique Pérez Beltrán, D. Serafin Losada Silva, D. Loepoldo Martínez Arias, D. José Bengoa Díaz, D. Francisco Pardo Mena, D. Rufino Herráez Rebollo, D. Antonio Ortiz Landazuri, D. José Díaz Rojo, D. Bernardo Butragueño, D. Enrique Ferrer Ortiz, D. José Cordero López, D. Antonio Vázquez Martínez, D. Eloy Sirueña Engelmo, D. Joaquín Hernández y D. Félix Trigo Laguna.

Veterinarios sanitarios con 1.500 pesetas de sueldo anual y 500 de gratificación: D. José Blanco Guardiola, D. Cirilo Engelmo Salcedo, D. Lupicino Chamón Moya, D. Fausto Alonso Muñoz, D. Ildefonso Soto Lafuente y D. Marcos Pérez Martínez.

Existen, además, siete ú ocho *supernumerarios*, con derecho á ocupar las vacantes de plantilla que vayan ocurriendo.

De Gobernación.—Por reciente Real orden se dispone que cuando el Inspector provincial de Sanidad hubiese de ausentarse por razón del servicio, dejando necesariamente abandonada la inspección local, asuma ésta, inmediatamente, el Subdelegado de Medicina, y si hubiese varios, el más antiguo.

Salvajes atentados á un Veterinario.—Ahora que varios de nuestros estimables compañeros discuten en esta Revista acerca de la consideración social del Veterinario rural, y de quién ó en quién consiste esa desconsideración, pueden unos y otros leer el siguiente y fiel relato de cómo se suele tratar en ciertos pueblos á nuestros queridos colegas, á pesar de ser éstos personas ilustradas, bien educadas, laboriosas y honradas á carta cabal. Vean y mediten nuestros comprofesores sobre el caso que á continuación transcribimos, para vergüenza pública, y creemos que unos y otros convendrán con nosotros en que no siempre basta, para adquirir esa consideración social de que nos encontramos tan escasos, el ser persona seria, digna, formal y culta, cualidades todas que reúne nuestro atropellado compañero.

Es posible que alguien califique el caso presente de raro y excepcional, y, por consiguiente, fuera de la regla general pública, pero nosotros, que conocemos bien á los pueblos rurales y el modo ineducado de la mayoría de sus habitantes, no creemos, por el contrario, que sea excepcional el caso de que se trata, sino muy corriente y muy vulgar, por desgracia.

Nuestro muy querido amigo é ilustrado colaborador de esta Revista, D. Mariano Terrón y Ortiz, tan ventajosa cuanto discrecionalmente conocido en la clase, nos comunica el relato siguiente, referente y nada menos que á tres salvajes atentados que en el pueblo de Castejón

de Henares (Guadalajara), donde el Sr. Terrón tiene la desventura de hallarse establecido, ha sido víctima nuestro citado compañero, de parte de algunos hotentotes del mismo, y contra cuyos brutales atentados protestamos, como protestará toda persona digna, con la energía propia que semejantes salvajadas se merecen:

«Veinticuatro cuartillas — dicenos el Sr. Terrón en atenta carta de 11 del corriente — serían insuficientes para describirle cuanto me ha ocurrido en el transcurso de ocho días; baste decirle que durante dicho tiempo he sido víctima de tres brutales atentados, salvajes y cobardes; tres veces han saltado enemigos desconocidos las tapias de mi patio, forzaron las puertas de mi humilde hogar, y á viva fuerza quisieron penetrar en él, lo que no consiguieron, gracias á que desperté á tiempo y lo impedí revolver en mano. El hecho ocurrió de la siguiente forma:

»Serían las tres y media de la madrugada del día 29 del pasado, cuando un fuerte golpe dado en la puerta de mi casa que da al corral hizo que me despertara; fuime á ella, y pude ver que en vertiginosa carrera huían enemigos, y vi, al ser ya de día, que con un cortafíos habían querido saltar el cerrojo; en la noche del martes siguiente sentí andar por el tejado de la finca, y, por último, el jueves senti llamar á la puerta con el objeto de que al abrir se abalanzasen á mí y penetraran á hacer ó cometer algún acto punible, y yo, en vista de esto, desde una ventana hice cuatro disparos que, por desgracia, no fueron ciertos, como igualmente le ocurrió á un vecino que salió á la calle á auxiliarme, que tampoco acertó en sus disparos.

»El objeto de estas emboscadas no obedece más que á que yo me canse y abandone el partido, para que deje el campo libre, sin saber por qué ni por quién.

»En los primeros momentos pedí amparo á las autoridades locales, y no me lo prestaron hasta hace unos pocos días, que hacen que hacen y no hacen nada.

»Esto es cuanto me ha ocurrido, á grandes rasgos, y como el hecho es raro y altamente criminal, propio de las cabilas del Rif, le suplico que usted le dé á conocer en su Revista para que les sirva de lección á los compañeros.

»Adviértole que tanto un pueblo como el otro están contentísimos conmigo, pero una mano criminal me obliga á estar en constante peligro, rodeado de guardianes y armado hasta los dientes.

»Son varias las hazañas que por aquí se cometen por el estilo de ésta, y en este pueblo hay cuatro señalados con el dedo, que demuestran ser maestros en el arte que nos ocupa.»

De Instrucción pública. — Se ha dispuesto por Real orden del 30 de agosto, que desde 1.º de septiembre dejen de percibirse en todos los establecimientos dependientes del Ministerio de Instrucción pública, cuantos derechos en metálico han venido ingresando en las Cajas y Secretarías de dichos Centros. Se exceptúan de esta disposición los derechos de examen, hasta que en los próximos presupuestos sean compensados por un aumento en los sueldos de los Profesores, y los derechos de matricula y de prácticas autorizados por la ley.

Miembro de honor. — Ha sido proclamado miembro de honor de la «Societé Pharmacie d'Anvers», en las fiestas celebradas por dicha Cor-

poración con motivo del LXXV aniversario de su fundación, el propietario de nuestro ilustrado colega *El Monitor de la Farmacia*, D. Macario Blas y Manada.

Felicítamos á nuestro querido amigo por este nombramiento tan merecido.

Riqueza pecuaria española. — Nuestra riqueza pecuaria, según la estadística publicada recientemente por la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, la constituyen 25.567.445 cabezas de ganado, clasificadas del modo que sigue: 493.853 de caballar, 864.555 de mular, 834.709 de asnal, 2.317.378 de vacuno, 15.471.183 de lanar, 3.285.310 de cabrío, 2.296.011 de cerda y 3.336 de camellos.

Vacante. — Se anuncia por término de treinta días, para proveer en propiedad, la plaza de Subdelegado de Veterinaria del partido de Trujillo (Cáceres). Los que se crean con derecho á solicitarla dirijan su instancia al Gobierno civil de la provincia.

Otra. — Se halla la Inspección de carnes de esta villa con la dotación de 100 pesetas anuales, pagadas de los fondos municipales por trimestres vencidos, pudiendo el agraciado contratar la asistencia y herrado de 65 pares de mulas y 45 de asnos, pagando los primeros 12 celemines de trigo por la asistencia y 15 pesetas por el herrado anualmente, y los segundos, 6 celemines y 7,50 pesetas, respectivamente.

Los que aspiren á dicha plaza presentarán sus solicitudes en la Secretaría del Ayuntamiento durante el plazo de treinta días, á contar desde la inserción de este anuncio en el *Boletín Oficial* de la provincia de Palencia.

Valle de Cerrato (Palencia) 10 de septiembre de 1910. — *El Alcalde*, SANTIAGO MOCHA.

Otra. — La de Veterinario Inspector de carnes de Mediana (Teruel). Sueldo anual, 90 pesetas. Solicitudes al Alcalde hasta el 25 del actual.

Otra. — La de Inspector municipal de mercados y pescaderías de Santa Coloma de Farnés (Gerona). Sueldo anual, 300 pesetas. El aspirante deberá acreditar ser español, haber cumplido las obligaciones de quintas y poseer el título de Profesor Veterinario. Solicitudes al Alcalde hasta el 25 del actual.

Otra. — La de Veterinario é Inspector de carnes de Obón (Teruel). Sueldo anual, 90 pesetas por la titular y 1.160 pesetas por la de Veterinario. Solicitudes, hasta el 25 del actual.

Otra. — Hallándose vacante el cargo de Inspector de carnes, pescados, frutas y hortalizas del valle de Llodio (Alava), con la dotación de 300 pesetas anuales, siendo la duración del contrato por lo menos un año, se admiten solicitudes hasta el día 26 del actual.

Para más detalles dirigirse al Alcalde D. Jerónimo de Ibarrola.

Otra. — La de Veterinario Inspector de carnes de Torredelcampo (Jaén), sueldo anual, 225 pesetas. Solicitudes, hasta el 24 del actual.

Otra. — La de idem idem de Salvatierra y su agregado Lorbés (Zaragoza). Dotación anual, 30 cahices de trigo y 80 pesetas por inspección de carnes; además tendrá en su favor el herraje. Solicitudes al Alcalde antes del 24 del actual.