

LA VETERINARIA ESPAÑOLA

REVISTA PROFESIONAL Y CIENTÍFICA

64 (68) año.

15 de Septiembre de 1920.

Núm. 2.239

INTERESES PROFESIONALES

CARTA INTERESANTE

El Gobernador civil de Badajoz, 5 Septiembre de 1920.

Sr. D. Benito Remartínez.

Muy señor mío y distinguido compañero: Agradezco a usted infinitamente las inmerecidas frases que en atenta carta y en su ilustrada Revista me dedica, así como a mi amigo Sr. Luengo su artículo. *Azares de la vida*, y después de treinta años de vida pública me han traído a ocupar un puesto de honor como término a mi dilatada carrera política; en él procuraré cumplir con mi deber y hacerme digno de la consideración de todos.

Aunque hace más de treinta años que abandoné absolutamente mi carrera para ocupar la Dirección de una línea ferroviaria, aún de mi cargo, recuerdo con verdadero cariño mi primer título profesional, y celebro los progresos científicos de nuestra carrera y el mejoramiento, aunque lento, de la clase.

Agradezco a usted también el ofrecimiento de su apreciable y distinguida Revista, y si algún día me lo consintieran mis muchas ocupaciones con el mayor placer enviaré a usted más que otra cosa el modesto sentir de quien aprovecha esta ocasión para ofrecerle la consideración personal más distinguida y todo aquello en que puede serle útil su afectmo. s. s. y compañero, q. e. s. m.,

ISIDORO LEÓN.

*
**

Movimiento facultativo.

El día 2 del actual se reunieron en Vinaroz (Castellón) todas las clases médicas del Distrito con el objeto de constituir la *Unión Sanitaria* del mismo.

Después de tratar de varios extremos pertinentes al objeto de la reunión se nombró una Comisión para visitar al ilustrísimo señor Gobernador de la provincia, y una ponencia compuesta por todas las clases para que redacte el Reglamento por el que ha de regirse dicha entidad.

A juzgar por la concurrencia, el entusiasmo y la armonía que reinaron en todos los actos y decisiones que se tomaron, no es aventurado asegurar que muy en breve será un hecho dicha *Unión*, y no se harán esperar los beneficiosos resultados de que tan necesitados se hallan dichos funcionarios.

Tomen nota los demás Distritos de la provincia y del resto de España y procuren imitar la conducta de los facultativos de Vinaroz, única manera de llegar pronto a la tan deseada *Unión Nacional*.

Constitución del Colegio oficial de Castellón.

A las cuatro de la tarde del 3 del corriente se reunieron en el Salón de actos de la Casa capitular de Castellón, galantemente cedido por el señor Alcalde de dicha capital, casi todos los Veterinarios de la provincia, previamente convocados por el entusiasta Inspector provincial pecuario D. José Moreno, con el exclusivo objeto de reorganizar, o mejor dicho, de crear el *Colegio oficial Veterinario* de la provincia.

Abierta la sesión y constituida la Mesa presidencial de edad, compuesta por el Inspector, D. Manuel Palomo y D. Alejandro Gil, el señor Inspector provincial con elocuentes y sentidas frases saludó a todos y expresó los vivos deseos que siente de mejorar la situación de la clase y luchar en pro de ella hasta conseguir nuestra reivindicación, y para ello entendía que era preciso crear el Colegio profesional objeto de la reunión.

Después se procedió con el auxilio de los Subdelegados de la provincia a formar la lista de todos los Veterinarios, con expresión de su residencia, y el entusiasmo iba subiendo de punto al ver que casi todos los Profesores estaban allí presentes, dándose el caso consola-

dor y elocuente de encontrarse en el salón 44 compañeros, que con 11 adhesiones restantes suman 55 de 62 Veterinarios que hay en toda la provincia.

Acto seguido se procedió a elegir la Junta definitiva, y por unanimidad quedó constituida en la siguiente forma: *Presidente*, D. José Moreno; *Vicepresidente*, D. Alejandro Gil; *Tesorero*, D. Pedro Cortés; *Secretario*, D. Manuel González; *Vicesecretario*, D. José Mesado; *Vocales*: D. Manuel Palomo, D. Eduardo Narbón, D. Manuel Pintre, don José Compte, D. José Gómez y D. Amadeo Viñeta.

Se procuró que en la Junta estuvieran representados todos los Distritos de la provincia; de ahí el que resulte un poco numerosa; pero esto vino a poner de manifiesto el entusiasmo sentido por todos y lo dispuestos que están a sacrificarse en bien de la clase.

Constituida la Junta definitiva y después de breves palabras del Sr. Inspector, el Sr. Tesorero, D. Pedro Cortés, nos leyó un hermoso y elocuente discurso, lleno de entusiasmo y cervantina galanura, alusivo al acto que estábamos realizando, de alentadores conceptos, pletórico de savia regeneradora, enalteciendo las ventajas que ha de reportarnos la naciente Asociación, simbolizándola cual hermosa matrona, bajo cuyo manto y entre sus pliegues debemos cobijarnos todos, formando en apretado haz una sola familia. Al terminar fué muy aplaudido su trabajo.

Seguidamente el entusiasta y veterano organizador del acto don Alejandro Gil nos dirigió la palabra, haciendo uso de su proverbial numen, hablándonos en verso, declamando alusivas poesías, mordaces unas, satíricas otras, pero que fueron muy aplaudidas.

Después se procedió a la lectura y discusión del Reglamento, creyéndose terminara y aprobara en la sesión del día 4 para quedar definitivamente constituido el Colegio.

Nuestra enhorabuena a todos los organizadores por el éxito alcanzado en la realización de tan solemne acto, por lo que deben estar satisfechísimos, y un millón de gracias al Sr. Inspector provincial y al Subdelegado de Castellón, Sr. Ferrer, por la amabilidad y la deferencia que han tenido con todos los compañeros.

JOSÉ MORELLÓ,
Subdelegado de Veterinaria.

EL VALOR HOMBRE Y LA HIGIENE

La atención de la sanidad pública es el primer deber de los hombres de Estado.

En la gran revolución operada por el conflicto mundial en todos los valores uno de los que más han subido es el valor «hombre». Efectivamente, terminada la guerra, las naciones, faltas de brazos para la industria y de cabezas para la dirección de las empresas conducentes a la reconstitución de la vida económica, se disputan este papel en alza, cual el ávido banquero va tras el valor que promete o constituye un buen emolumento para sus operaciones mercantiles.

El hueco que ha dejado en la masa humana la monstruosa guerra, y que tardará algunas generaciones en llenarse, constituirá durante mucho tiempo un objeto de competencia, cuyos efectos podrán ser mortales para la vida económica de la nación que quede vencida en esta lucha incruenta, representada por un elemento tan indispensable como el trabajo. De aquí que todo cuanto directa o indirectamente contribuya al aumento, desarrollo y perfeccionamiento del valor «hombre» haya de considerarse altamente beneficioso a la sociedad.

El instinto de conservación, esa especie de subconciencia común aún entre los irracionales, ha hecho que todos los pueblos, hasta los menos civilizados, observen ciertas costumbres y tomen determinadas precauciones en defensa de sus organismos amenazados por multitud de agentes destructores.

La historia de estos esfuerzos hechos por el hombre y encaminados a la conservación de la especie es por demás instructiva, pues pone de manifiesto que antes de que la bacteriología revelase el origen y el modo de propagación de las enfermedades contagiosas, aprovechando la luz que Pasteur y sus discípulos habían aportado a la ciencia, había ya una cierta profilaxia, mayor o menor, según el grado de cultura de los pueblos que la practicaban. En efecto, los pueblos antiguos tuvieron como una intuición del proceso del contagio, ya por el enfermo mismo, ya por sus ropas y habitación, ya por el agua y aun por el ambiente. En casos de epidemia creían en la infección de los pozos y las fuentes, y por esto ya las primeras civilizaciones reconocieron la ventaja de la distribución de aguas puras y

abundantes, de los baños, del pavimento de calles y construcción de cloacas, y en algunos pueblos la profilaxia llegó al extremo de marcar con una cruz roja las viviendas en las que había atacados; y por más que desconocían la fuerza de los antisépticos practicaban la desinfección por medio de las fumigaciones.

La Higiene, en su misión de conservar la vida de los individuos, se vale de los recursos de dos ciencias, una de ellas tan vasta que implica el conocimiento, por lo menos parcial, de las demás ciencias físicas: la Fisiología. Pero para que la salud (la sanidad) esté completamente asegurada es menester que las funciones biológicas se hagan en condiciones favorables a su desarrollo, y para ello hay que prevenir los peligros que ofrecen los microorganismos patógenos, destruir sus focos, impedir su diseminación y propagación, y entonces es cuando la bacteriología presta su admirable y eficaz concurso.

Aunque la higiene a que nos referimos principalmente es la pública, hay que dar a la privada la importancia que le es debida, pues ambas se confunden de tal manera que bien examinadas no hay distinción entre una y otra. Además la higiene privada tiene la importancia tanto mayor cuanto que no es tan visible como la pública, y para salvaguardarla son totalmente impotentes las leyes y las ordenanzas.

En la higiene privada o individual entran gran número de factores, entre los cuales ocupa sin duda un preferente lugar el aseo del cuerpo.

Ahora bien: ¿por qué razón se descuida un capítulo de tanta importancia? Hay que confesar que ni el Estado ni los Municipios contribuyen como fuera de desea, poniendo a disposición de los ciudadanos servicios gratuitos y obligando a los propietarios de las fincas urbanas a instalar en ellas lo necesario.

Otro factor no menos importante de la higiene privada es la ventilación, y, sin embargo, vemos que la habitación sana, suficiente y ventilada es poco menos que un mito para gran número de familias de la clase media y proletaria, las cuales a menudo viven hacinadas en viviendas de escasa cubicación y en calles estrechas y mal orientadas, impropias de la esplendidez y grandiosidad de los centros urbanos de los que forman parte y que perjudican al resto de la población más acomodada. Porque no hay que olvidar que, dado el hecho natural la convivencia, en materia de higiene todo es solidario, y

que el pobre, por el mero hecho de su miseria fisiológica (consecuencia de su miseria social), viene a ser campo abonado para el crecimiento y desarrollo de toda clase de microorganismos patógenos, exaltándose en él su virulencia, y una vez desencadenada la epidemia (igualitaria como todas las plagas sociales) hace víctimas de sus ataques, lo mismo al potentado que al mendigo. No sin razón el cronista del siglo XVI, Ingrasia, decía: «Para infectar una ciudad y aun una nación basta un pañuelo.» Consideración es esta que debería excitar el celo, no sólo de las Autoridades, sino también de los particulares, para que siquiera por egoísmo se interesasen por la higienización del medio ambiente en que vegeta la miseria, con la cual no tienen más remedio que codearse en múltiples circunstancias de la vida. Las ciudades son organismos integrados por varios elementos, engranajes obligados de una completa maquinaria y que por lo mismo han de estar en contacto. ¿De qué le servirá, pues, al ciudadano de clase acomodada atender a la higiene de su casa y persona, si en sus relaciones ha de verse indispensablemente expuesto a los ataques de un sepsia mortífera en toda clase de conductores microbianos, como son los objetos de uso común (medios de locomoción, víveres que pasan de mano a mano, prendas confeccionadas, etc.), y el facultativo que en virtud de su sagrada profesión lo mismo acude a un lugar infecto que a una morada, en la que se ponen en práctica todos los recursos de la asepsia más escrupulosa?

Así, pues, constituye un sacratísimo deber orientar las campañas sanitarias, en el sentido de fomentar la higiene pública y difundir los preceptos concernientes a la higiene privada, facilitando para su consecución por nuestras Corporaciones oficiales los elementos necesarios, a fin de que esta última resulte asequible a las clases menos acomodadas, obteniendo con esto una resultante de positiva importancia en pro del inmenso tesoro que representa el valor «hombre».

FRANCISCO SUGRAÑES,
Profesor Veterinario-Higienista.

Barcelona, Agosto 1920.

BROMATOLOGÍA COMPARADA

Utilización de las hojas de los árboles para la alimentación del ganado, por el Profesor Dechambre. — La Academia de agricultura (de Francia) ha llamado la atención de su Gobierno sobre dicha utilización. M. Dechambre ha presentado indicaciones técnicas, extremadamente útiles, después de los trabajos de MM. Girard y Muftz (1893).

He aquí las equivalencias alimenticias de las hojas, según fueron entonces establecidas:

Cien kilogramos de heno pueden reemplazarse por 150 kilogramos de hojas frescas de olmo, fresno, acacia, haya, álamo, sauce, tilo, ojaranzo y roble, o por 80 kilogramos de hojas secas de las mismas materias, o por 275 kilogramos de agujas verdes de pino silvestre.

El olmo da las mejores hojas, utilizables por todos los animales. El fresno tiene unas hojas ligeramente amargas; mas sin embargo, son muy estimables para los terneros y carneros. Las de acacia, solicitadas por el ganado, son salubres y nutritivas; así como las del ojaranzo, que convienen sobre todo a los carneros. Las ramas con hojas procedentes de la poda del castaño constituyen un buen forraje cuando se distribuyen frescas y recién cogidas; si cualquier circunstancia impide su empleo inmediato, es preferible secarlas, y preparar así un forraje excelente de invierno para el carnero. El roble es propio para suministrar una enramada alimenticia, que será empleada de preferencia, mezclada con otras para el buey mejor que para el carnero.

Se dejan perder en muchos sitios las hojas de los álamos derribados. Es una sinrazón. Las ramitas de hojas puestas a secar las apetece las vacas y los carneros; se reservarán para los caballos las hojas separadas de las ramitas recogidas y amontonadas en el suelo.

El haya, el ojaranzo, el tilo, que las vacas consumen de muy buena gana, los sauces y los abedules no dan ocasión para ninguna nota particular. Las agujas de los resinosos tienen un valor alimenticio menor que el de las hojas de otros árboles, como claramente se desprende del cuadro de equivalencias citado más arriba.

El consumo de las hojas se hace ya secas, ya verdes.

Las hojas verdes son menos acuosas que la hierba; se las distribuye generalmente después de la poda de los árboles, echando las

ramitas en los astilleros o en los pesebres, mezclándolas con otros alimentos herbáceos.

Las hojas secas se presentan bajo la forma de «enramadas», que son pequeños haces de ramitas del año, puestos a secar con cuidado. Es esencial en el momento de la ejecución de estos haces evitar la caída de las hojas, que son siempre la parte más nutritiva y la más digestible. Se llevan las ramillas a la sombra en tiempo seco, o bien suspendiendo los haces por pequeños paquetes bajo techado, o bajo la cornisa de un techo suficientemente adelantado. En general la desecación se obtiene al cabo de seis u ocho horas, y los haces de ramillas pueden deshacerse y amontonarse como haces de heno.

Las carnes de los desolladeros para alimento de perros y aves, por M. Plessy.—El autor ha propuesto al Prefecto de Seine y Marne utilizar para el sustento de los perros las carnes de los cercados de esquadria, ya que no son peligrosas, recogidas en los Mataderos.

Cocidas en el autoclave o por simple ebullición, representan con la asociación de patatas, de remolachas, de legumbres, un alimento de los más sustanciosos. Preparadas bajo la vigilancia y la inspección de Veterinarios, y puestas a la disposición del público en condiciones prácticas de compra y de transporte, podrían ser igualmente utilizadas para las aves, cuya cría es un compromiso en los corrales pequeños por la imposibilidad de la adquisición de granos.

Intoxicaciones producidas por los forrajes, por MM. Graham Brusekner y Pontins.—Estos señores afirman que ciertos forrajes pueden determinar en los grandes animales accidentes, comparables a los presentados en el hombre por el botulismo (*B. botulinus* de las carnes).

Los síntomas son: pérdida del apetito, estupor, respiración rápida, salivación, parálisis de la lengua o de la faringe, debilidad muscular, estreñimiento, incoordinación de movimientos, temperatura normal o hipotermia, coma y muerte.

En los animales muertos y en las maceraciones de forrajes sospechosos han aislado un anaerobio muy semejante al *B. botulinus*, y han podido reproducir experimentalmente accidentes en diversos animales con cultivos de este agente.

Los sueros antitóxicos de la cabra, oveja y vaca, preparados contra el *B. Botulinus*, son eficaces contra cantidades mortales de toxinas homólogas.

Las experiencias parecen probar que el *B. botulinus*, ya reconocido como capaz de desarrollarse en los forrajes, será verisimilmente el agente patógeno de las intoxicaciones por los mismos.

JULIÁN SOTUCA CASTELLANO,
Alumno de Veterinaria de Madrid.

REVISTA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Papel antipalúdico del ganado doméstico, por M. E. Robaud.—Es ya corriente saber que los *Anopheles* buscan para su nutrición, no solamente la sangre del hombre, sino también la de esta clase de animales. El *Anopheles maculipennis*, cuyo principal sector del paludismo es Europa, frecuenta preferentemente los establos y las caballerizas, y se introduce en los locales ocupados por el hombre o por los animales domésticos. Busca ante todo el ganado, y por excepción al hombre. Los *Anopheles* se reparten cada noche el ganado disponible en un Distrito. Eligen en primer lugar los cerdos, después los bóvidos y los caballos, las cabras y carneros, y en último lugar los conejos y los perros.

El hombre, es pues, protegido por los animales, tanto mejor cuanto que la población anopheliana se encuentra más satisfecha cubriendo esta necesidad con sangre del ganado. Es precisamente esa necesidad la que determina la presencia o no de los *Anopheles* en las casas. Por otro lado no es la más o menos abundancia de alimentación sanguínea la que determina la densidad de la fauna anopheliana, sino la extensión y la cualidad de las cantidades de agua donde las larvas se desarrollan.

Para concluir, diremos que en nuestras regiones el ganado juega un papel antipalúdico de primer orden, fijándose cómo se fijan sobre él la inmensa mayoría de los *Anopheles*. Los progresos de la agricultura contribuyen en este sentido a mejorar la higiene de los países pantanosos. (Academia de Ciencias de París.)

Extracto de un informe sobre la infección de los niños por el bacilo de la tuberculosis bovina, por M. Ph. Mitchell.—El autor se ha basado para dicho informe en la frecuencia relativa con que se han encon-

trado el bacilo humano y el bovino en 72 casos de tuberculosis en los ganglios cervicales, observados entre los niños de Edimburgo y sus alrededores durante el período de alimentación láctea (0 a 5 años). En 65 casos, o sea el 90 por 100, se ha observado el bacilo bovino, y en siete casos, o sea el 10 por 100, el bacilo humano. La alimentación láctea es, pues, un factor muy importante en la infección tuberculosa de los niños. Así que es de una necesidad grande la esterilización de la leche dedicada a este uso.

En cuanto a las vías de acceso de la infección no son solamente las amígdalas las que juegan el papel de dejar entrar el bacilo, pues en un gran número de casos la tuberculosis de los ganglios cervicales superiores es secundaria de los pequeños focos tuberculosos de la amígdala, focos que contienen muy a menudo el bacilo bovino.

Los resultados obtenidos en estos casos difieren bastante de aquellos que han sido observados en otros países; pero la explicación de este fenómeno se encuentra en los siguientes factores:

- 1.º La edad de los enfermos y el gran número de casos observados, cuya importancia no ha sido suficientemente reconocida.—
- 2.º La historia familiar de la tuberculosis; no existiendo la tuberculosis pulmonar en las diversas familias de los niños portadores del bacilo bovino, existen, por el contrario, en las familias con tres niños portadores del bacilo humano.—
- 3.º La costumbre casi general en Escocia de alimentar a los niños con leche de vaca no esterilizada.—
- 4.º La frecuencia con que se observa la tuberculosis en las vacas escocesas, la insuficiencia de la inspección veterinaria y la ignorancia de los lecheros que tienen vacas con tuberculosis bovina.—
- Y 5.º El hecho de que las dos terceras partes aproximadamente de la leche consumida en Edimburgo proviene de pequeños establecimientos situados en los Distritos rurales vecinos a la ciudad y que no están sometidos a ninguna vigilancia sanitaria; así que la infección por el bacilo bovino es mucho más frecuente en esos Distritos que en la ciudad. (*The Veterinary Journal.*)

Argumentos en favor de la teoría de que las plantas que tienen ácido oxálico son la causa de la hematuria del ganado (extracto de un informe del Director general de la Veterinaria del Canadá). — En el expresado país se han efectuado algunas experiencias para demostrar que el ácido oxálico de las plantas juega un papel muy importante en la producción de la hematuria de los bóvidos. Estas expe-

riencias han sido de dos clases: inyección de cristales de oxalato de calcio por la vejiga y administración de ácido oxálico por la vía bucal.

Después de varias inyecciones intravesicales, practicadas en cuatro animales durante varios días consecutivos, se obtuvo la orina sanguinolenta, esto es, la prueba de que la acción irritante del oxalato de calcio es suficiente para determinar una hemorragia en la vejiga. Además de esto los cristales de esta sal se encontraron en numerosos casos de hematuria. Es de tener en cuenta que la mayor parte de las lesiones de la vejiga fueron observados en las partes más inclinadas, como si la substancia irritante cayese en el fondo de este órgano.

Los resultados conseguidos con la administración del ácido oxálico por la vía bucal fueron menos satisfactorios, porque los animales se acostumbran rápidamente a esta substancia. Pero desde el principio se observa en la orina la presencia de la albúmina y en las células epiteliales la de algunos glóbulos rojos y numerosos cristales de oxalato de calcio. La experiencia fué llevada a cabo en tres terneros y en una vaca. Una gran cantidad de ácido oxálico en presencia de la cal que contienen los alimentos ha debido transformarse en oxalato de calcio y eliminarse bajo esta forma con los excrementos. Este fenómeno se produce en condiciones normales en el ternero, que por la cantidad de cal que contiene la leche apenas si se presenta esta enfermedad antes de los dos años. Ahora bien; si el ácido se encuentra en mucha abundancia, una parte puede ser absorbida en estado libre para formar algunos cristales de oxalato de calcio al nivel del tractus urinario. Estos hechos explican la acción benéfica del tratamiento por las sales de calcio. De aquí que por los datos aportados para la observación se deduzca que la enfermedad desaparece de las granjas que se cultiven bien, sobre todo si se utilizan los abonos a base de cal, porque determinan la desaparición de las plantas ácidas (*Journal de Médecine Vétérinaire et de Zootechnie*, de Lyon).

LUIS MONTERDE,
Alumno de Veterinaria de Zaragoza.

REVISTA EXTRANJERA

Inspección sanitaria de las conservas de carne, por el Dr. José M. Fontela, Inspector Veterinario del Ministerio de Industrias del Uruguay (1).

Inspección sanitaria de la salmuera usada para elaboración del «corned-beef».—La salmuera, en la cual se bañan las carnes destinadas a elaborar el «corned-beef», puede ser causa de accidentes graves. Así, cuando es añeja o vieja y está muy usada, tiene un olor fuerte y amoniacal y en estas condiciones conserva mal la carne. Además, puede provocar accidentes debidos a las ptomainas o leucomainas que contenga.

Se impone, por lo tanto, hacer renovar la salmuera con la frecuencia necesaria para evitar los trastornos ligeramente citados.

Además de eso, debe tenerse en cuenta la densidad y graduación de la salmuera. Generalmente, cuando la carne se deposita en la salmuera, ésta tiene de 14 a 15 grados B.; pero, cuando la carne ha permanecido el tiempo suficiente, esa graduación desciende a 6 o 7 grados, que es el momento de aprovechar la carne para el cocimiento.

Examen especial y formulario de inspección de conservas.

Sistema original del Dr. Oscar Carreras.—El Dr. Oscar Carreras, activo y celoso Inspector Veterinario de Inspección Nacional de Policía Sanitaria de los Animales (Sección Industria Inimal), ha puesto en práctica un procedimiento de investigación sanitaria de conservas de carne, el cual describimos aquí brevemente.

En el establecimiento de industria animal «La Frigorífica Uruguaya» se instaló a este fin una estufa *ad hoc*, puesta al servicio de la Comisión Sanitaria de Veterinarios franceses, encargada de la inspección de la conserva «boeuf assaisonné» (puchero francés), destinado al consumo del Ejército de Francia. Esa estufa es de construcción sencilla. Se reduce a un local suficientemente espacioso para poder penetrar en él y colocar los tarros de conserva. Sus paredes son de madera, estando cerrada lo más herméticamente posible. La temperatura de 37° es mantenida por medio de un tubo de vapor de

(1) *Conclusión.*—Véase el número anterior de esta Revista.

corriente constante, apreciándose la graduación de la temperatura mediante un termómetro colocado interiormente en la estufa.

El sistema empleado en la investigación sanitaria de la conserva consiste en lo siguiente:

Diariamente de los 48.000 tarros de «boeuf assaisonné» elaborados cada día, término medio, se coloca en la estufa previamente esterilizados un número determinado de ellos, permaneciendo en este termostato alrededor de unos ocho días, al cabo de los cuales se examinan, determinándose las alteraciones que pudiesen haberse originado. Mediante este examen queda vigilado de un modo general y relativo ese crecido número de latas confeccionadas día tras día. Como mera curiosidad anotaremos que los tarros de «boeuf assaisonné» pesan 300 gramos y un kilo, según su tamaño, y los del «corned-beef» pesan 6 libras.

El formulario donde se registran todas las operaciones descritas consta de las siguientes anotaciones:

- 1.º Fecha de elaboración de las conservas.—
- 2.º Peso de los tarros elaborados.—
- 3.º Temperatura del autoclave para la esterilización del envase ya preparado, que es de 240º para el «boeuf assaisonné» y de 225º para el «corned-beef».—
- 4.º Permanencia de las conservas en los autoclaves; la conserva francesa permanece en la esterilización una hora y media, y la conserva inglesa cuatro horas y cuarto.—
- 5.º Número de latas en observación en la estufa.—
- 6.º Hora de entrada en la estufa.—
- 7.º Hora de salida de la estufa.—
- 8.º Temperatura de la estufa: es de 37º o más, lo que facilita la operación investigadora.—
- 9.º Número de latas observadas.—
10. Cantidad de tarros elaborados cada día.—
11. Cantidad de latas decomisadas.—
12. Causa del decomiso.—
13. Observaciones.

Este sistema se usa también para el «corned-beef», y puede aplicarse igualmente para otra categoría de conservas de carne, como es natural. Su importancia no es preciso evidenciarla, pues salta a la vista el interés que realmente tiene este procedimiento rápido y seguro de investigación sanitaria.

Resumen de la inspección sanitaria de conservas de carne.—De lo manifestado se infiere que la fiscalización sanitaria de las conservas de carne ejercida por la Inspección veterinaria debe recaer en los extremos siguientes:

- 1.º Higiene y limpieza en los departamentos en donde se prepa-

ra y elabora la conserva.—2.º Aseo del personal encargado de elaborar las conservas y manipular la carne.—3.º Inspección macroscópica y microscópica de las carnes destinadas a la composición de las conservas.—4.º Examen de la hojalata, estaño, etc., así como de los útiles empleados en la elaboración del producto conservado.—5.º Inspección sanitaria de los envases al ser construidos, al ser manipulados en las operaciones de preparación de conservas y al ser convertidos en tarros de conserva propiamente dichos.—6.º Inspección macro y microscópica de los botes de conserva, practicando exámenes aislados y en conjunto.—7.º Vigilancia sanitaria ejercida de un modo general sobre las conservas al ser esterilizadas y una vez que pasan a los depósitos para su exportación y consumo.—8.º Inspección veterinaria final realizada en el momento en que el producto conservado pasa al comercio consumidor.—9.º Inspección veterinaria oficial en Europa, en las naciones consumidoras del producto. (La República Argentina tiene organizado dicho servicio para inspeccionar las carnes frigoríficas; de ese modo se vela por el prestigio de los productos industrializados entregados al comercio exportador.)—10. Implantación de otras medidas y funciones relativas a la fiscalización sanitaria que la experiencia y la práctica aconsejen.

CRÓNICAS

Un Veterinario Ministro de Agricultura.—El Dr. Simón J. Tolmie Veterinario de Victoria (Canadá británica) y que representa a dicha ciudad en la Cámara de los Comunes, ha sido nombrado recientemente Ministro de Agricultura del Canadá.

Estudiantes brasileños en el extranjero.—El actual Ministro de Agricultura del Brasil ha resuelto continuar la política de su antecesor en dicha cartera, mandando este año a seguir cursos de perfeccionamiento a los Estados Unidos y a Europa 50 alumnos, elegidos entre los que más se hayan distinguido al concluir sus estudios en las Escuelas nacionales de Agricultura, Veterinaria y Zootecnia.

Interesante.—Se ruega a los señores Veterinarios se fijen en el anuncio que se publica, en media página de esta Revista, titulado *SUS, poderoso reconstituyente*, y recomienden a sus clientes, si el empleo del producto les satisface en el ganado de cerda, como es de esperar, el uso del *SUS* a todos sus asociados. Sabido es que la tierra bien abonada produce mayor rendimiento que otra que no lo esté.

El *SUS*, mezclado con los piensos diarios, produce más arrobas en el ganado de engorde, y con su uso se regenera la raza del ganado en general. El producto *SUS* es científico y remunerador, y por tanto podríamos citar muchos Sindicatos que lo emplean con el mayor entusiasmo.

Este excelente producto, sin rival como reconstituyente del ganado en general, es cuidadosamente preparado en su Laboratorio por el Dr. Granado, Preciados, 25, Madrid.

Un caballo que vale 250.000 dollars.—El célebre caballo de carreras *Prince Palatine*, propiedad del Duque de Cazes, ha sido recientemente adquirido por el capitalista norteamericano Edward F. Simons, propietario del Haras Xalapa Jarm en Kentuchy U. E., por el precio de 250.000 dollars, lo que representa tal vez el precio más elevado que se haya pagado por un caballo de carreras.

Libros recibidos.—Se nos ha remitido el *Précis de Diagnostic Médical*, por Mr. A. Monvoisin, Jefe de trabajos clínicos en la Escuela de Veterinaria de Alfort (Francia). Esta preciosa obra, única en su clase Veterinaria, contiene 195 figuras en negro en el texto, 28 en colores y tres láminas asimismo en colores, y de la que nos ocuparemos otro día, debe ser adquirida (aunque está en francés) por todos los Veterinarios que desean hacer un exacto y concreto diagnóstico clínico en su práctica. Encuadernada se facilita en esta Redacción al precio de 16 pesetas y 16,50 certificada.

También se nos ha remitido un ejemplar de la recientemente publicada obra *Construcciones Agrícolas* (tercera edición), por el ilustre Ingeniero Agrónomo y Abogado D. José María de Soroa, eminente publicista agrícola. Es una obra de cerca de 500 páginas, que ocupándose de Ingeniería, Sanidad y Arquitectura agrícolas conviene su adquisición a toda persona que se dedique a la agricultura y a la ganadería. En otro y próximo número nos ocuparemos con más extensión de este magnífico libro, que puede adquirirse por 15 pesetas en las principales librerías, o en casa del autor, Xiqueña, 8, Madrid.

Ascensos en Veterinaria militar.—En el presente mes ascienden a Veterinario Mayor el 1.º D. Manuel Espada, y a 1.ºs los 2.ºs D. Juan Jofre, D. Francisco López Cobos y D. Ignacio Pérez Oliva.

Vacante.—La plaza de Veterinario Titular de Alforp (Valencia), con el haber anual de 365 pesetas. Solicitudes hasta el 25 del corriente.

Otras.—La ídem íd. íd. y la de municipal pecuario de Paniza (Zaragoza), con la dotación para los dos cargos de 730 pesetas anuales. Solicitudes hasta el 25 del corriente.

Otras.—La ídem Titular y la ídem pecuario de Codorniz (Segovia), dotadas con 365 pesetas anuales cada una. Solicitudes hasta el 30 del corriente.

Otras.—La ídem Titular y la ídem pecuario de Obón (Teruel), con el haber anual de 365 pesetas cada una, y 2.020 pesetas por igualas, debiendo solicitarse hasta el 25 del actual.

Otra.—La ídem Titular de Molledas (Toledo), con la dotación anual de 365 pesetas. Solicitudes hasta el 10 del próximo Octubre.

Otra.—Una ídem Titular de Baeza (Jaén), con el haber anual de 1.000 pesetas, pudiendo solicitarse hasta el 20 del actual.

Otras.—La ídem Titular, la municipal pecuaria y la asistencia facultativa del Valle de Carranza (Vizcaya), con la dotación anual de 5.000 pesetas, pagadas por trimestres vencidos, 2.000 por el Ayuntamiento y 3.000 por la Asociación de ganaderos. Solicitudes hasta fin del presente mes, debiendo los aspirantes acreditar haber ejercido la profesión durante dos años por lo menos.

Giros desconocidos.—Se han recibido hace días en esta Administración un giro postal de 20 pesetas, sin expresarse a nombre de quién, ni la localidad de dónde procede; y otros dos asimismo postales desde La Solana (Ciudad Real), importante 25 pesetas cada uno; pero sin indicarse tampoco el nombre del suscriptor a que pertenezcan.

Se ruega, pues, a los interesados nos escriban, diciéndonos a quiénes pertenecen dichos giros, para hacer las anotaciones correspondientes en los libros de la Administración de la Revista.



A los señores Veterinarios interesa

SUS

Preparado del Dr. GRANADO

Preciados, 25.—MADRID

Reconstituyente asombroso para toda clase de ganado y especialmente para los cerdos.—Usado a diario se regenera la raza.—Es aperitivo, estomacal, asimilador y desinfectante.—El ganado de pesebre no deja una paja.—**Veinte gramos** diarios bastan para un animal de 100 kilos de peso repartidos en los piensos.—No contiene arsénico.—Indispensable para las paradas y para las hembras en gestación.—Precio del kilo, **PESETAS 3,50**.—Pedidos a los Sres. Representantes regionales: D. F. Fernández, Riego, 30, **Zamora**.—D. Jacinto Rubio, **Veterinario, Peralta** (Navarra).—D. Francisco Poley, calle Rosales, fábrica de aceite, **Ecija** (Sevilla).—D. Antonio del Pozo, Reloj, 1, **Córdoba**.—D. Pedro Huertas, **Alcázar de San Juan**.—D. Victoriano Fernández, San José, 13, **Cáceres**.