

no obstante, que puede dar por si sola un resultado satisfactorio, particularmente cuando no es posible realizar la prueba subcutánea.

Las experiencias de Choromanski han sido llevadas á cabo en 15 caballos mormosos y 37 testigos sanos.

Control de la leche

SOBRE LAS VARIACIONES DE LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA LECHE DE LAS VACAS TUBERCULOSAS CON Ó SIN LESIONES MAMARIAS

Por los profesores MOUSSU Y MONVOISIN

El prof. Moussu ha demostrado en 1904, que las vacas tuberculosas con ó sin lesiones mamarias eran susceptibles de producir una leche virulenta y dañosa á la ingestión. La mama tuberculosa ó clínicamente sana no elimina únicamente bacilos; la leche segregada es además modificada en su composición química y sus propiedades nutritivas. Según Storch, la cantidad de caseína disminuye en la leche tuberculosa, mientras que la proporción de cloruros aumenta.

Las investigaciones de los señores Moussu y Monvoisin conducen á los resultados siguientes:

1° La acidez de la leche tuberculosa disminuye á medida que las lesiones se acentúan. En las mamitis banales el fenómeno inverso se produce: la acidez aumenta á consecuencia de la descomposición de la lactosa por los agentes microbianos.

2° El ázoe total aumenta y puede duplicar la cantidad normal. Este aumento depende de una cantidad mayor de materias albuminoides y de sustancias azoadas (úrea).

3° La materia grasa disminuye muy sensiblemente, á veces llega á 1.50 gramos por litro en vez de 35 á 45 gramos (cifra normal).

4° La lactosa disminuye igualmente y aun desaparece. Parece que la célula mamaria no puede transformar más la glucosa en lactosa.

5° El valor del índice de refracción disminuye, mientras que, el punto de congelación queda invariable.

6° La proporción de cloruro de sodio se eleva. Ese hecho ha sido constatado en Dinamarca de una manera empírica: las leches de sabor salado son sospechosas. Los residuos de la leche normal, encierran al rededor de 19 á 30 gramos por ciento de cloruro de sodio; las muestras tuberculosas han podido producir una proporción de 51 gramos por ciento de cloruro.

Esas variaciones químicas en la composición de la leche son correlativas de las lesiones tuberculosas: existen en las hembras tísicas de mamas indemnes, se acentúan cuando la glándula está lesionada y progresan á medida que las lesiones evolucionan y se agravan.

Un descubrimiento notable

ESTERILIZACIÓN DE LA LECHE EN FRÍO

El doctor Behring, explorador intrépido del campo de la ciencia, á quien la medicina contemporánea debe importantes descubrimientos, acaba de coronar con uno no menos trascendental que los anteriores, su ya larga tarea humanitaria.

Atento Behring á corregir las deficiencias comprobadas en el sistema Pasteur y en los demás métodos hasta ahora empleados para purificar la leche, ha ideado un procedimiento para esterilizarla en crudo, dejando á salvo todos sus elementos nutritivos.

Se funda este procedimiento en la acción bactericida del perhidrol alemán ó agua oxigenada. La operación se practica de la manera siguiente:

Deposítase una exigua cantidad de agua oxigenada (un gramo por litro) en las vasijas destinadas á la leche; procédase después al ordeño, y por este sencillísimo procedimiento la leche quedará ya esterilizada y en disposición de transportarse á distancia, sin riesgo á la menor alteración.

Hecho esto, hay que corregir el mal sabor que la leche adquiere con este tratamiento, lo cual se consigue fácilmente calentándola á una temperatura de 50° y agregando una sustancia catalítica que puede ser la catalisis procedente de la