

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

leche de vacas. Entonces el agua oxigenada se descompone en agua y oxígeno; este se desprende y queda un solo gramo de agua en cada litro de leche, la cual retiene todas sus propiedades primitivas y el mismo sabroso gusto que si estuviese cruda.

Eminentes químicos del Laboratorio central del Ministerio de Agricultura de Berlín analizaron dos frascos de leche esterilizada por Behring, reconociendo con natural asombro que estaba absolutamente pura, más aun que la extraída recientemente de la vaca más sana.

## Academia de Ciencias

### LOS BACILOS DE LA TUBERCULOSIS

M. Arloing, el sabio director de la escuela veterinaria de Lyon, cuyos trabajos sobre la tuberculosis en los bovinos son bien conocidos, ha dirigido á la Academia de Ciencias un curioso estudio sobre las variaciones del bacilo de la tuberculosis, obtenidas artificialmente, en el hombre y los mamíferos.

Recordando que se ha llegado á un acuerdo entre los higienistas y los bacteriologistas á propósito de los peligros de la propagación de la tuberculosis bovina al hombre, por la vía digestiva, agrega que, no obstante, aún no se halla claramente establecido si el bacilo de la tuberculosis del hombre, del buey, de los pájaros, etc., pertenece á grupos muy distintos ó á simples variedades de la misma especie.

M. Arloing, que trabaja desde largos años para adquirir pruebas en favor de esta última opinión, ha encontrado hechos que establecen que la forma de estos bacilos no es absolutamente invariable en cada grupo.

El sabio profesor, ha conseguido modificar especialmente la forma del bacilo del hombre y del bovino en límites tan extendidos como si se tratara del bacilo del pescado. Ha constatado, asimismo, que las formas gigantes, ramificadas é hinchadas del bacilo de los pájaros no están exentas de los cultivos viejos de los bacilos de los mamíferos; y que pueden encontrarse ellos en los cultivos de mamíferos regularmente