

A causa de la estrechez de la comunicacion el pues se acumula y no puede salir á medida que se forma.

### *Modo operatorio*

La trepanación del seno frontal se practica en el ángulo formado por dos líneas: una que reúne las dos arcadas orbitarias y la otra perpendicular á la primera sigue la dirección de la pared que separa las dos cavidades nasales. No se debe tocar esta pared con el trépano.

La trepanación del seno maxilar superior se efectúa en el ángulo formado igualmente por dos líneas: una formada por la espina maxilar ó cresta zigomática y la otra perpendicular á la primera que pasa á un centímetro del ángulo nasal del ojo.

El lugar de elección de la trepanación del maxilar inferior se encuentra en el ángulo formado por la cresta zigomática y una perpendicular bajada sobre la punta de esta cresta.

El modo operatorio comprende tres tiempos: 1º incisión de la piel; 2º del periostio; 3º trepanación. Estos tres tiempos de la operación no ofrecen dificultades. La forma de la incisión de la piel varía según los operadores: incisión en V, en T, en + ó en línea recta. Preferimos la incisión recta á causa de su cicatrización mas pronta y por que no deja sino una tara insignificante.

---

## INSPECCION DE CARNES

### II

#### ANIMALES Y CARNES CANSADAS

*(Por el profesor sustituto médico veterinario  
Dr. Félix Mezzadrelli)*

Ha dicho un célebre matemático que las cosas más fáciles de comprenderse son las más difíciles de definir, como por ejemplo: el tiempo, la vida, etc.

No está fuera de lugar este aforismo aplicado á los animales y carnes cansadas; se comprende lo que se quiere indicar como cansado, pero proporcionar una definición justa del cansancio, cómo, cuándo y porqué se produce, no es tarea corta, y requiere conocimientos científicos sólidos que son los que ofrecen al veterinario inspector de carnes, las bases sobre las cuales debe fundarse para rechazar del consumo los animales y carnes cansadas, siendo peligrosos para la salud de los consumidores.

Procuremos reasumir ó mejor dicho, definir sintética y científicamente el cansancio.

Cansado, fatigado, febriciente, son sinónimos en lo que se

refiere á la higiene de las carnes alimenticias, pues la fiebre que constituye un síntoma de multitud de enfermedades, se manifiesta también en los organismos cansados, pero no es el agente patógeno principal, sino secundario.

En la etiología de este estado, se puede incluir todos los agentes capaces de exagerar el trabajo de nutrición especialmente del aparato muscular, con sus consecuencias de desequilibrio entre la entrada y la salida, ó la asimilación y desasimilación.

En esta superactividad funcional, el organismo no tiene el tiempo suficiente para arrojar de su seno los residuos que se forman, los que se mezclan á los líquidos y embebe los sólidos orgánicos; la úrea, el ácido carbónico, el agua, producidos en mayor cantidad alteran la composición físico-química de la sangre, de la linfa, del quilo, quedando trastornados los centros nerviosos, la distribución del calor animal y todas las funciones animales y vegetativas.

Es una cadena continua de fenómenos la que se produce en el organismo cansado desde que empieza el primer síntoma hasta llegar al final, por el cual el organismo ó mejor los tejidos y los elementos que los componen, se alteran, se envenenan hasta volverse tóxicos; la fatiga altera las funciones, éstas el trabajo orgánico de nutrición, y éste la composición de los líquidos y sólidos del cuerpo.

Todos los elementos anatómicos, tejidos y órganos, y los aparatos sufren los tristes efectos del cansancio, mayormente si se afecta el aparato muscular directamente, por la actividad funcional exagerada de los elementos anatómicos que lo componen; indirectamente por acción refleja sobre el de los centros nerviosos, pues esos centros, y particularmente los de los vasos constrictores se paralizan por la permanencia en el organismo de las sustancias excrementicias resultante del trabajo de desasimilación, resultando congestiones, infiltraciones y hasta exudaciones parenquimatosas de los órganos y aparatos orgánicos.

Además, el aparato muscular, de suma importancia en el organismo, por su volumen, su difusión, representando la mitad del peso total del cuerpo, por su funcionalidad, es asiento de un recambio orgánico muy activo; en él los fenómenos de nutrición (asimilación, desasimilación), son de la mayor importancia, pues como C. Bernard demostró experimentalmente, cuando un músculo funciona normalmente recibe de 4 á 8 veces más oxígeno, desprendiendo y arrojando en la sangre venosa 100 veces más ácido carbónico. Esas cifras deben de elevarse naturalmente cuando la funcionalidad sea exagerada, como en el cansancio.

¿Qué es lo que químicamente resulta de esa exagerada funcionalidad, de esas combustiones más rápidas por las cuales los elementos anatómicos absorben mucho más oxígeno desprendiendo mayor cantidad de ácido carbónico?

Los principios azoados (leucomainas, creatinas, xantina, ipoxantina, ácido úrico); hidratos de carbono (ácido paraláctico),

en tanta cantidad que pueden cambiar la reacción normal del músculo de alcalina en ácida.

Hay pues una profunda alteración de todos los sólidos y líquidos orgánicos, lo que constituye el criterio científico por el cuál las carnes provenientes de animales cansados deben ser prescritas enteramente de la alimentación, pudiendo su consumo ocasionar serias perturbaciones del aparato gastro-intestinal, las que se manifiestan por cefalalgias, náuseas, vómitos y diarrea, acompañadas de todo el cuadro sintomatológico característico ó típico de una verdadera intoxicación de la sangre.

Algunos animales omnívoros puestos á régimen absoluto de carne cansada, reprodujeron fielmente los fenómenos indicados.

Los caracteres físicos de los animales y carnes cansadas varían según que se examine la res entera, ó las carnes frescas, recién faenadas ú oreadas.

En los primeros casos, las carnes son rojas, sanguinolentas, húmedas, con estrias sanguíneas infiltradas, edematosas.

En las reses enteras se puede encontrar además hemorragias, subpleurales, sub-peritoneales, el conjuntivo sub-cutáneo y varios órganos con infartos hemorrágicos; los pulmones hiperémicos de sangre negra, el corazón y los gruesos troncos vasculares, conteniendo coágulos blandos semi-líquidos, el bazo fuertemente congestionado como en el carbunco.

En el segundo caso, en la carne oreada, como sufre el fenómeno de la putrefacción rápidamente,—lo que se debe según Bouley á la permanencia y acumulación en los tejidos de fósforo de cal y ácido láctico, que en presencia de las ptomainas y demás sustancias orgánicas y de las sales calcáreas, provocan reacciones más intensas, determinando la fermentación butírica,—los caracteres físicos de estas carnes son entonces: blandura, humedad, decoloración (carne cocida) el hígado decolorado, frías, olor desagradable y fétido.

---

## Necrología

---

CARLOS LAMBERT

---

Una dolorosa noticia acaba de llegarnos de Bélgica: Carlos Lambert, ex-profesor de la Escuela Agronómica y Veterinaria de Santa Catalina, ha muerto en Gante, el 2 de Noviembre de 1895.

La *Gazette Van Gent*, diario flamenco de aquella ciudad relata en estos términos el triste acontecimiento:

«ENVENENAMIENTO—Una señora, que vive en la calle Akkergem y su sirvienta se enfermaron días pasados después de haber comido salchichones. El médico Van Meenen, llamado inmediatamente,