

Brusasco, de la Facultad de Torino, basándose en numerosos experimentos hechos por la vía ipodérmica (hasta 25 centg.), por la traqueál (hasta 10 centg.), por la boca (hasta 30 centg.), concluye: «La apomorfina no es un vomitivo para los cerdos».

Nosotros, en presencia de los alumnos de 3^{er} año hemos hecho experiencias durante el corriente año escolar, con la apomorfina como emético, en el mismo animal, por las vías, en la forma y en las dosis siguientes:

Forma: Clorhidrato de apomorfina en solución acuosa al 1 %.

Vías y dosis:

Vía ipodérmica: Empezamos con 1 centíg. hasta 20 idem.

Vía traqueál: desde $\frac{1}{2}$ centíg. hasta 10 idem.

Vía bucal: Llegamos hasta 25 centígs.

A pesar de la forma mas conveniente y de las dosis muy fuertes, el vómito no se produjo.

Los síntomas que aparecieron despues de estas aplicaciones, fueron salivación poco abundante, hipereinesis general al principio, hipocinesis despues, debilidad general sobre todo en los miembros porteriores.

Nótese que la apomorfina era purísima, y que antes la habíamos experimentado en los perros, en los cuales, en dosis de 2 centígs., obtuvimos un vómito violento.

¿Cual será la causa de tan opuestos resultados?

Dada la óptima calidad de la apomorfina en todos los experimentos hechos por las autoridades citadas, ¿no seria creible que los resultados sean relativos á las razas á que pertenecen los cerdos?

Es lo que nos parece mas admisible.

INFORMACIONES

Desinfección de wagones

La Plata, Julio 1^o de 1896.

De conformidad con lo que dispone el decreto de fecha 29 de Abril del año ppdo. sobre transporte de animales en pié por los ferro carriles de jurisdicción provincial, apruébase el siguiente Reglamento confeccionado por la Comisión creada por el decreto del 4 de Marzo del corriente año al que deberán sugetarse las Empresas mencionadas en cuanto á la desinfección de los vehículos en que deba hacerse esa clase de transporte:

Art. 1^o Desde el 1^o de Noviembre del corriente año todas las Empresas de ferro carriles de la Provincia quedan obligadas á ha-

cer una prolija desinfección de los vehículos destinados para el transporte de animales en pié cualquiera que sea su especie.

Art. 2º Para el cumplimiento del artículo anterior, las Empresas de ferro-carriles establecerán Estaciones de desinfección con las instalaciones necesarias para hacer esa operación del modo mas fácil y práctico.

Art. 3º Las Estaciones de desinfección deberán establecerse por las distintas líneas férreas de jurisdicción de la Provincia en los puntos siguientes:

- 1º Una en la proximidad de la Capital Federal y en territorio de la Provincia, ya sea en común para todas las Empresas ó bien una para cada una de ellas, si no pudiesen ponerse de acuerdo.
- 2º El ferro carril del Oeste colocará una en el Bragado y otra en Tolosa.
- 3º El ferro carril Ensenada lo hará en la Ensenada.
- 4º El ferro carril del Sud, una en Bahía Blanca, una en Las Flores y otra en Maipú.
- 5º El ferro carril Central Argentino colocará una en San Nicolás.

Art. 4º Si las Empresas de ferro carriles, en vista del transporte de animales que han efectuado por las líneas, encontrasen conveniente modificar el número y distribución de las estaciones de desinfección de que habla el artículo anterior, deberán proponerlo al Poder Ejecutivo quedando sujetas á lo que este resuelva.

Art. 5º Las Estaciones de desinfección serán constituidas por:

- 1º La disposición de vias de servicio destinadas á facilitar las maniobras de los wagoes para desinfectar.
- 2º Máquinas fijas ó movibles que arrojen el agua hirviendo mezclada con la cantidad suficiente de líquido anticéptico de acuerdo con lo que dispone el artículo 7º.
- 3º Piletas impermeables para recibir las aguas y los residuos del lavage y canaletas igualmente impermeables para su conducción, sea á terrenos arables, para su absorción y evaporación, sea á conductos cloacales.

Art. 6º Las maquinarias y demás accesorios de las estaciones de desinfección detalladas en el artículo anterior, no podrán habilitarse sin la autorización previa del Departamento de Ingenieros y del Consejo S. de Higiene.

Art. 7º La desinfección se practicará en las estaciones de desinfección en un término que no excederá de 48 horas desde el momento en que los vehículos hayan sido descargados.

El agua de la maquina desinfectadora debe permanecer durante la operación á una temperatura no menor de 110 centígrados.

La mezcla antiséptica será compuesta de una solución coloreada

de bicloruro de litargirio al 0.40 por mil, toda vez que se dude haberse trasportado animales atacados de sarna, en los demás casos podrá usarse el lisol, creosol, sulfato de zinc, en proporción del 5 al 10 por ciento, ú otro que prévia autorización del Consejo S. de Higiene pueda reemplazarlos.

Art. 8º Una vez desinfectados, se les colocará en lugar aparente una boleta blanca conteniendo la palabra *desinfectado*, el número del wagon, la fecha de la desinfección y el nombre de la estación en que se efectuó, cuya boleta será visada por el Inspector que designe el P. E,

Art. 9º Las Empresas de ferro carriles no podrán cargar animales en wagoes que no tengan esta boleta y los cargadores ó interesados deberán exigirla antes de cargar, bajo pena de incurrir en la misma multa que las empresas.

Art. 10. Al cargarse nn wagon desinfectado, se sobrecargará la boleta correspondiente con un sello fechado que contenga el nombre de la estación de carga y la palabra *cargado*.

Art. 11. En la estación de descarga se cambiará la boleta blanca por otra amarilla que contenga las palabras *á desinfectar* el número del wagon y el nombre de la estación de descarga. Esta boleta seguirá hasta la próxima estación de desinfección donde una vez efectuada la operación, se cambiará por la primitivamente descrita, quedando la otra, en poder del empleado encargado de la inspección.

Art. 12. El Gefe de la Estación de descarga remitirá las boletas blancas á la estación correspondiente de desinfección donde las recogerá el empleado designado.

Art. 13. El cumplimiento de estas disposiciones, podrá ser vigilado y exigido por los interesados, por la Administración Sanitaria y sus delegados, por el Departamento de Ingenieros y por los empleados que el Poder Ejecutivo designe especialmente.

Art. 14. La violación á cualquiera de las disposiciones de este Reglamento será castigado con una multa de 200 á 500 pesos sin perjuicio de las acciones á que hubiese lugar entre las empresas y los cargadores.

Art. 15. Queda modificado el artículo 4º del decreto fecha 4 de Marzo del corriente año en cuanto á la fecha en que empezará á regir el presente Reglamento, que será la que se designa en el artículo 1º del mismo.

Art. 16. Comuníquese é insértese en el Registro Oficial.

G. UDAONDO.

EMILIO FRERS.

Estaciones de F. C. en la Provincia

Como dato de interés para los hacendados y agricultores, vá á continuación la nómina de las estaciones de ferro-carriles y tranways establecidas en la Provincia con designación de Partidos y empresas, formulada por el Ministerio de Obras Públicas:

FERRO-CARRIL OESTE — *Almirante Brown*: Mármol.—*Bragado*: Larrea, Bragado, Glascoaga, La Limpia, M. Fernandez, San Emilio, Los Toldos.—*Chivilcoy*: Gorostiaga, Chivilcoy, Benites, Alverti,—*Flarencio Varela*: Claypole, F. Varela.—*General Rodriguez*: Rodriguez.—*General Pinto*: Dusan, G. Pinto.—*La Plata*: Villa Elisa, Adolfo Alsina, Ringuet, Tolosa.—*Lincoln*: Bayanca, Lincoln, Balsa.—*Lomas de Zamora*: Santa Catalina.—*Lujan*: Jáuregui, Olivera, Lujan.—*Mercedes*: Gowland, M. J. Garcia, Mercedes.—*Merlo*: Merlo.—*Moreno*: Moreno.—*Moron*: Haedo, Moron, Ituzaingó.—*Matanzas*: Liniers, Ramos Mejia, San Justo.—*Nueve de Julio*: Dennehy, 9 de Julio, French, Cambaceres, Casares.—*Pehuajó*: Guanaco, Chiclana, Pehuajó, Castelli, Passo.—*Quilmes*: Gutierrez.—*Sui-pacha*: Idem.—*Trenque-Lauquen*: Beruti, 1ª Junta, T.-Lauquen.

F. C. DEL ESTADO.—La Plata, Hipodromo, Dock Central, Rio Santiago.

F. C. ENSENADA.—*Barracas al Sud*: Idem, Iglesia, General Mitre, Wilde.—*Brandzen*: Idem, Gomez.—*La Plata*: Punta Lara, Ensenada, José Hernandez, Melchor Romero, Abasto.—*Quilmes*: Idem, Bernal, Espeleta, Berazategui, Godoy, Conchitas, Pereyra.

F. C. ENS. COSTA SUD.—*La Plata*: Elizalde, Juan del Monte, J. Correas.—*Magdalena*: Idem, Bavio, Vieitez, Arditi, Atalaya, Alvarez Jonte.

F. C. C. ARGENTINO.—*Arrecifes*: Capitan Sarmiento, Saavedra, Arrecifes.—*Exaltación de la Cruz*: Capilla del Señor.—*Junin*: Idem, Roca.—*Las Conchas*: Tigre.—*Pergamino*: Viña. Anchorena, Fontezuela, Pergamino, Ocampo, El Socorro, Arroyo del Medio, J. de la Peña, Acevedo, Guerrico, O. Basualdo.—*Pilar*: Garin, C. Zelaya.—*Rojas*: Idem, Cano, Echeverria.—*San Andrés de Giles*: Solis, C. Keen, Azcuénaga.—*San Antonio de Areco*: Vagues, S. Antonio, Duggan.—*San Fernando*: Idem, Victoria.—*San Isidro*: Nuñez, Rivadavia, Vicente Lopez, Olivos, Martinez, S. Isidro.—*San Nicolás*: Idem, Conesa, Rojo.

F. C. DEL SUD.—*Almirante Brown*.—Adrogué, Burzaco, Glew.—*Ayacucho*: Idem, Fair, San Ignacio, Reconquista, Azul, Shaw, Parish, Cachari.—*Bahia Blanca*: Bajo Hondo, Grumbeni, El Puerto, B. Blanca, La Vitícola, Napostá, Tornquist.—*Balcarce*: Idem, Ramos Otero, Bosch.—*Barracas al Sud*: Idem, Lanús.—*Brandzen*: Fe-

rrari, Jeppener, Altamirano.—*Cañuelas*: Idem, V. Casares, M. Paz. Uribelarrea.—*Castelli*: Guerrero, Taillade.—*Chascomús*: Idem, Gándara, Adela, Monasterio, Lezama.—*Coronel Suarez*: Currumalan, Sauce Corto.—*Coronel Dorrego*: Idem, Irene, Aparicio, San Ramon.—*Dolores*: Idem, Savigné, Parravicini.—*General Belgrano*: Bonnemont, Salado, Chas, Gorchs.—*Puevrrredon*: Camet, Mar del Plata.—*General Paz*: Alegre, Ranchos, Villanueva.—*General Guido*: Rodríguez, Velasquez.—*Lamadrid*: Idem, La Colina, Las Martinetas.—*Juarez*: Idem, Vela, Lopez, Alzaga.—*Las Flores*: Idem, Pardo, Colorado, Vilela, Plaza Montero, San Pedro, Rosas.—*Las Heras*: Idem, General Hornos.—*Loberia*: Idem, Pieres, El Moro, San Agustin, Quequen|Grande.—*Lobos*: Idem, Zapiola, Santa Maria.—*Lomas de Zamora*: Idem, Bamfield, Temperley, Monte Grande, Llavallol.—*Maipú*: Idem, Las Armas.—*Mar Chiquita*: Piran, Arbolito, Viyoratá.—*Márkos Paz*: Idem.—*Merlo*: Coronel Suarez.—*Monte*: Idem, Zenon V. Dorna, Craig.—*Necochea*: Idem.—*Olavarria*: Idem, Rocha, Muñoz, Pourtaillé, Hinojo.—*Rauch*: Idem, Egaña, Santa Rosa, Colman.—*Saavedra*: Dufacer, Alfalfa, Pigüé. Arroyo Corto.—*Saladillo*: Idem, Roque Perez, Del Carril, Cazon.—*San Vicente*: Idem, Donselaar, T. Suarez, Ezeiza.—*Tandil*: Idem, De la Canal, Iraola, Gardey.—*Tres Arroyos*: Idem, Gonzalez Chaves, Vazquez, M. Cascallares.

F. C. DEL ROSARIO.—*Baradero*: Idem, Alsina.—*Campana*: Idem, Rio Lujan, Otamendi.—*Las Conchas*: Pacheco, Benavidez.—*Pilar*: Escobar.—*Ramallo*: Idem, El Paraiso, Sanchez.—*San Fernando*: Idem, Punta Chica, Bancalari.—*San Isidro*: Idem, Anchorena, Florida, B. Mitre.—*San Martin*: Idem.—*San Nicolás*: Idem.—*San Pedro*: Idem, Tala, Castro.—*Zárate*: Idem, Lima.

F. C. PACÍFICO.—*Cármén de Areco*: Castilla.—*Chacabuco*: Idem, O'Higgins, San Patricio, Rawson.—*General Sarmiento*: Bella Vista, Muñiz.—*General Arenales*: Idem.—*General Pinto*: General Iriarte.—*Junín*: Idem, Safourcade.—*Lincoln*: Vedia, Alverti.—*Lujan*: Manzanares, Cortinez.—*Mercedes*: Idem, Agote.—*Pilar*: Idem.—*San A. de Giles*: Franklin.—*San Martin*: Caseros, Hurlingham.—*Suipacha*: Rivas.

F. C. BAHIA BLANCA N. O.—*Bahia Blanca*: Idem, Villa Olga.—*Puan*: San German, General Rondeau, Salvador Gonzalez, J. Araúz.—*Villarino*: Nueva Roma, Berraondo.

TRAMWAY RURAL.—*Cármén de Areco*.—*Campana*: Escalada.—*E. de la Cruz*: Capilla, Pavon.—*General Sarmiento*: Bella Vista, San Miguel, Piñero.—*Lujan*: Torres.—*Pilar*: Idem, Empalme, Toro.—*S. A. de Giles*: Idem, Cucullu, Ruiz, Heavy.—*San Martin*: Idem, Lynch, Pereyra.—*Zárate*.

Industria de lechería

El ingeniero agrónomo D. Eduardo T. Larguía, comisionado por el P. E. para estudiar la industria de lechería en la Provincia, ha formulado el siguiente cuestionario para los dueños de establecimientos que explotan esa industria:

I

Partido de. . . . Cuartel N° Nombre del establecimiento. Id de la lechería. Cuantos años hace que funciona. Especialidad á que se dedica. Nombre del ó de los propietarios. Nacionalidad. Nombre del encargado. Nacionalidad. Condiciones en que trabaja el encargado (á sueldo, con interés, ó con ambas cosas á la vez). Personal empleado en la lechería, con especificación de los cargos que desempeña. Si es arrendatario—¿cuánto paga por cuadra?—¿cuánto por hectárea? Nombre de la estación de ferro-carril ó del puerto mas próximo. A qué distancia se encuentra la lechería del pueblo mas cercano. ¿Este es cabeza de partido? ¿cómo se llama? ¿Hay buen camino?

II

¿De qué clase es el campo en que tiene V. sus tambos? (superior, bueno ó regular). ¿Es de pastos fuertes, tiernos ó mestizos? ¿Cuáles son los pastos principales? ¿Emplea prados artificiales para la alimentación del ganado? qué área? ¿Qué forrages utiliza y en qué proporción? ¿Se nota algún aumento en la producción y calidad de la leche? ¿en qué proporción? Para los años de seca, almacena V. los forrages? ¿de qué clase? Es campo alto ó bajo? ¿Es seco ó húmedo? ¿Se detienen las aguas en él formando charcos durables? ¿Es anegadizo?

III

¿Qué razas emplea V. para la producción de la leche? ¿Son puros o mestizos sus toros? ¿Cuántos tiene? Si son mestizos ¿cuántos cruzamientos tienen? ¿Son puras ó mestizas sus vacas lecheras? ¿Cuántas posee? Si son mestizas ¿cuántos cruzamientos tienen? Entre las razas que V. emplea para la mestización de sus animales ¿cuáles le dan mejores resultados? ¿Las vacas están separadas en diversos potreros? N° de estos y N° de lecheras que existen en cada uno. ¿Qué N° de vacas puede soportar su campo por cuadra y por hectárea? ¿Cómo mantiene V. sus vacas? á campo solo ó á campo y pesebre? ¿El agua que beben los animales procede de aguadas naturales ó artificiales? ¿Qué aparatos emplea para obtener el agua? ¿Qué clase ó sistema de bebederos utiliza? Tiene pozos semi-surgentes? ¿de qué calidad son sus aguas?

IV

Las vacas se ordeñan al aire libre ó bajo galpón? ¿Cuántas veces se ordeñan por día? ¿Qué ventajas se obtienen en ordeñar varias veces por día? ¿Qué N° de vacas componen cada tambor? N° de estos. ¿Cuántas vacas sirve un toro? ¿Se emplean máquinas ordeñadoras? de qué sistema son las empleadas? Se obtienen ventajas positivas con su empleo? ¿Cuántas vacas ordeña cada peon? Término medio mensual de los litros de leche que se obtienen ¿En cuál de los meses del año es mayor la producción de la leche? ¿A qué edad se destetan los terneros? ¿Qué clase de alimentación reciben estos después del destete? La parición es continua durante todo el año? Si no es continúa ¿en qué meses es mayor? ¿Qué destino dá V. á los terneros y á las terneras?

V

¿La leche se manipula en los tambos? Se emplean aparatos enfriadores para la leche? ¿de qué sistema? ¿Qué trabajo ejecutan por hora? ¿De qué capacidad son los baldes para ordeñar? ¿Son de madera ó de metal? ¿Qué capacidad tienen los tarros? ¿Cuál es el sistema de tapas empleado para los mismos? ¿Se emplea el vapor ó el agua hirviendo para la limpieza de los utensilios? ¿Qué sistema de medidores de leche emplea? de qué capacidad son y cuántos tiene? ¿Qué sistema de pesa-leche emplea, cuántos tiene y de qué capacidad son? ¿Qué clase de tamices ó coladores emplea y cuántos tiene? ¿Qué medios emplea para el transporte de la leche? (caballos, carretillas ó vehiculos especiales). ¿Se emplea el hielo para conservar la leche y en qué forma? Emplea V. sustancias químicas para el mismo objeto y cuáles son? ¿Emplea V. aparatos esterilizadores y de qué sistema? ¿á qué temperatura somete la leche y cuál es su trabajo por hora?

VI

¿Cuál es el rendimiento medio de manteca por cada 100 litros de leche? ¿Qué capacidad tiene el depósito para recibir la leche? ¿es de madera forrada en lata ó metal? ¿Cuál es el sistema de calentadores de leche que V. emplea? ¿cuál es su trabajo por hora? ¿á qué temperatura elevan la leche? ¿Qué clase de separadora centrífuga emplea y cuántas tiene? ¿Qué cantidad de leche separan por hora? ¿Qué sistema de resfriadores emplea para enfriar la crema y cuántos tiene? ¿Cuántos litros enfrían por hora? ¿qué capacidad tienen los depósitos para la crema, de qué son y cuántos tiene? ¿Qué sistema de mantequera ó batidora emplea, cuántas tiene y de qué capacidad son? ¿Qué tiempo se emplea en cada operación? ¿Cuál es la temperatura á que se somete la crema durante el batido? ¿en

primavera? ¿en verano? ¿en otoño?, ¿en invierno? Rendimiento en manteca, en suero de manteca, pérdida por o/º? ¿Cuál es el sistema de amasadora empleada para unir la manteca, cuántos tiene, cuantos kilos de manteca se amasan en cada operación y qué tiempo dura esta? ¿Cuál es la capacidad que tiene el depósito para la leche desnatada, es de madera ó de metal? Cuáles son los métodos y aparatos empleados para conservar la manteca, si se emplean cámaras frigoríficas ¿qué capacidad tienen? ¿qué procedimiento se sigue para obtener el frío? Si se usan colorantes para la manteca, de qué marca son? ¿Cómo se embala ó empaqueta la manteca que sale de la fábrica? ¿Cuál es su marca de fábrica? Cuánto calcula que le cuesta término medio la fabricación de un kilogramo de manteca? ¿Cuántos kilos de manteca puede producir diariamente la fábrica? ¿cuánto produce actualmente?

VII

¿Cuál es el rendimiento medio en queso por cada 100 litros de leche? ¿emplea cuajo natural ó artificial? si es artificial ¿qué marca? ¿es sólido á líquido? ¿Cuántos litros de leche puede coagular ó cuajar *un litro ó un kilo* de cuajo? ¿Qué tiempo tarda en coagularse ó cuajarse la leche? ¿á qué temperatura se efectúa esta operación? ¿Qué instrumentos emplea para dividir la cuajada ¿son de madera ó de metal? ¿de qué sistema? ¿cuánto tiempo dura esta operación? ¿En el tiempo de dividir ó una vez dividida la cuajada eleva V. la temperatura? ¿cuál es esta temperatura en la estación de los calores?, y en la de los frios? ¿qué sistema de moldes emplea V. para los quesos? ¿son de madera, de metal, qué diámetro dan á los quesos y qué espesor? ¿Los quesos se prensan á mano ó con máquinas prensadoras, y qué sistema de prensas emplea? ¿qué presión ejercen estas? ¿qué tiempo dura esta operación ¿es progresiva ó siempre la misma? ¿La salazon de los quesos cómo y cuándo se efectúa? ¿Cuánto tiempo dura la maduración de los quesos? ¿á qué temperatura se mantiene el local destinado á esta operación? es seco ó húmedo y de qué medio se vale para mantener uniforme la temperatura? ¿Qué procedimiento emplea para conservar los quesos? ¿En qué forma se encajonan ó empaquetan los quesos antes de librarlos al consumo? ¿Qué marca de fábrica llevan? ¿Cuántos tachos ó tinas se emplean en la fabricación de los quesos y de qué modelo ó sistema son, qué capacidad tienen, si son de doble fondo y si se calientan á fuego directo ó con el vapor? ¿el fuego ó vapor empleado se aprovecha después? ¿en qué forma y para qué? ¿qué capacidad tiene el depósito para el suero? ¿es de madera ó de metal? ¿cuánto calcula que le cuesta término medio la fabricación de un kilogramo de queso? ¿Cuántos kilos de queso puede producir diariamente la fábrica y cuántos produce actualmente? ¿Qué peso medio tienen los quesos que V. fabrica? ¿qué nombre les acostumbra dar.

VIII

Sírvase enumerar los aparatos y los procedimientos que emplea para analizar la leche, crema, manteca y queso. ¿Qué superficie de terreno abarcan los edificios de la lechería? ¿cuántos departamentos tienen, destino de estos. ¿De qué clase de material están contruidos? ¿los techos de qué son? ¿usa V. tejido de alambre en las puertas y ventanas? ¿Cuánto paga por tarro de . . . litros de leche? ¿cuántos tarros recibe por día? ¿qué clase de multas impone á los proveedores de leche aguada ó alterada? ¿Tiene V. calderas á vapor, de qué sistema y de qué poder? Emplea V. máquinas á vapor para hacer funcionar la lechería, de qué sistema y de qué poder? ¿Tiene V. malacates, de qué sistema y cuántos caballos necesitan? ¿Emplea V. la fuerza producida por estos motores en otros trabajos? ¿cuáles son? ¿Tiene V. alguna instalación especial para abastecer de agua á la lechería y de qué clase es y cuántos litros de agua puede producir por día? ¿Aprovecha V. los residuos de la lechería, tales como la leche descremada y el suero de manteca y de queso? ¿en qué forma?

Anales del Círculo Agronómico-veterinario

Este es el título de la publicación que apareció el mes pasado, redactada por un grupo de alumnos de la Facultad.

Es un nuevo contingente que recibe la literatura agrícola, bien dispuesto á luchar con fé por los nobles ideales que sintetiza su programa.

Jóvenes é inteligentes los que abordan la empresa, ella prosperará difundiendo con acierto los útiles conocimientos que se aprenden en las aulas de agronomía y veterinaria.

LA REVISTA desea larga y fructífera vida al colega.

Estudios sobre la explotación ganadera

El ex-alumno de esta Facultad, médico-veterinario Dr. Ramón Bidart, que forma parte de la redacción del interesante periódico agrícola «La Producción Argentina», ha sido comisionado por el señor Ministro de Obras Públicas Dr. Frers, para que practique un estudio de las condiciones en que se desarrolla la explotación ganadera en general.

Es un tema interesante y de palpitante actualidad, cuyo estudio abordará con competencia el Dr. Bidart.

LA REVISTA aplaude estas iniciativas, porque son la mejor prueba de que hay el deseo de trabajar por el progreso de las industrias agro-pecuarias, confiando el estudio sério de los problemas que con

ellas tienen atingencia á hombres con preparación científica, como son los que salen de las aulas de esta Facultad.

Hé aquí el decreto del P. E.:

La Plata, Julio 6 de 1896.

Siendo conveniente á los objetos del fomento agrícola completar las investigaciones que por cuenta del Estado se están practicando, con un estudio de las condiciones en que se desenvuelve la ganadería de la Provincia, comprendiendo su estado actual y las medidas que puedan adoptarse para su mejor adelanto, sea de parte de los poderes públicos ó de parte de los hacendados mismos, el P. E.

DECRETA:

Art. 1º Comisionase al médico-veterinario Dr. Ramón Bidart, para que trasladándose á los principales centros y establecimientos ganaderos de la Provincia, recoja informaciones y practique un estudio de las condiciones en que se desarrolla la explotación ganadera en general, de acuerdo con el programa y las instrucciones que al efecto se le darán por la Secretaría del Ministerio de Obras Públicas, debiendo presentar los resultados de dichos estudios en un informe detallado.

Art. 2º Fijase al comisionado el término de cuatro meses para la recolección de los datos y presentación del informe de que se ha hecho mención, asignándosele para gastos durante este tiempo, el viático diario de diez pesos moneda nacional, que se imputará á la partida de Obras Públicas del P. V.

Art. 3º Dirijase nota á las autoridades locales de la Provincia, á fin de que presten su concurso al comisionado, facilitándole al mismo tiempo los medios de movilidad á su alcance.

Art. 4º Comuníquese, etc.

UDAONDO.

Emilio Frers.

Basta de Abogados

Se puede exclamar con razón: basta de abogados. Como si no fuesen bastante los que existen ya en el país, la Facultad de Derecho ha otorgado recientemente diploma á setenta doctores mas, quienes buscarán cómoda ubicación en los presupuestos nacional y provinciales.

A propósito de la colación de grados que tuvo lugar en la capital federal el 8 del corriente, dice juiciosamente «La Nación»:

« Lejos de creer que el país gane con tener mas abogados, hay

« que ver en el predominio de estos una de las causas y una de las « manifestaciones de nuestro atraso.

« Como lo ha dicho Comte, el influjo político de los abogados es « propio de una época de transición é incoherencia, en que pueden « momentáneamente primar el brillo del estilo sobre el pensamien- « to, la retórica sobre la ciencia.

« En materia de instrucción superior lo que el país necesita no « son mas jurisconsultos y legistas, sinó buenos profesores de ma- « temáticas, física, gimnasia y biología, AGRÓNOMOS y VETE- « RINARIOS, ingenieros, médicos, hombres competentes en todas « las grandes ramas de la técnica.

« En cuanto á la política, mas la haría adelantar una simple ver- « dad económica comprendida por los hacendados ó por el pueblo, « que toda una escuela de constitucionalistas. ».....y que toda una Facultad de filosofía y letras!!

Los veterinarios municipales de La Plata y la tuberculosis en la hacienda de matadero

En este último quinquenio se notó que en la hacienda vacuna que se faenó para el abasto en el matadero de La Plata, los casos de tuberculosis se encontraron en proporciones anuales mayores, al extremo de ser hoy alarmante para la higiene pública.

Las lesiones anatómo-patológicas son muy diferentes por intensidad y extensión, encontrándose los tubérculos en sus diferentes estados de desarrollo y tal vez difundidos ó limitados á algún órgano. Como hasta la fecha han sido diversos los criterios científicos que sirvieron al veterinario inspector para determinar el poder de alimentación de las carnes provenientes de animales tuberculosos ó su decomiso parcial ó total, *se ha incurrido* algunas veces por alguien en el decomiso de reses con lesiones tuberculosas incipientes y limitadas, en animales que estaban en perfecto estado de nutrición y tal vez *especiales*, mientras otros se han limitado en casos análogos, al decomiso del órgano infecto, librando las carnes al consumo público.

Esta diversidad de conducta en presencia de hechos mas ó menos iguales, aunque justificada por el criterio científico propio de cada facultativo, no deja de ser disonante, chocando con la armonía que debe predominar en el ejercicio del ministerio de inspector de higiene en bien del público y en presencia de interesados que no comprenden de ciencia y que miran los hechos siempre bajo la faz de los intereses personales comprometidos.

Siguiendo el procedimiento del pasado se hace mas difícil la tarea y responsabilidad del inspector veterinario. Pues bien, el que está por el decomiso incondicional de las reses reconocidas tuberculosas, se

hace odioso para los propietarios de los animales y vice-versa.

A fin de evitar esos inconvenientes y choques que pueden levantar fáciles protestas contra la misión del veterinario del matadero, es una necesidad sentida establecer una línea de conducta igual para todo inspector, la que deberá ser observada en los casos variados por extensión y grado de lesiones tuberculosas que pueden observarse en la hacienda que se faena para el consumo público.

Para el fin *enunciado*, el suscripto veterinario municipal de La Plata, consultó á sus colegas Casal y Ciotti, los que penetrados de la importancia del asunto, después de haber cambiado ideas al respecto, convinieron en adoptar las decisiones del VI congreso internacional de medicina veterinaria celebrado en Berna en Octubre de 1895, en el que adhirieron 680 profesores y veterinarios de Europa y del extranjero, interviniendo en las sesiones 256 de las ilustraciones de la ciencia veterinaria mundial.

El XIII asunto versaba sobre las *carnes tuberculosas y la higiene pública*, presentándose relaciones de Butel, Guillebeau, De Jong, Ostergat, Fleming; después de una discusión animada el congreso aprobó á mas de otras las propuestas que siguen presentadas con las firmas de Butel, Degive, Laho, Hendrichs, Mosselmann, Locusteano, Lydtin, Pütz, Kaiser, Perroncito, Wirtz, Huyba, Imlia, Schanaltz, Leistikow, Chauveau, Nocard, Fortuna, Lothes, Muller, Arloing, Trasbot:

«3º El decomiso se efectuará siempre que las lesiones tuberculosas, por su extension y caracter, puedan afectar las carnes sospechadas de ser nocivas».

«4º Las carnes no podrán ser puestas en venta si son de un animal flaco, si tienen la apariencia, si las alteraciones se extienden al sistema muscular, si se encuentran alteraciones importantes en varios órganos».

Son estas las propuestas que los veterinarios de La Plata han convenido en adoptar al efecto, las que llevan el sello de la seriedad, siendo las últimas palabras de la ciencia dictadas por los hombres mas eminentes en veterinaria.

Los veterinarios de la Municipalidad de La Plata formulan el voto por que el convenio celebrado entre ellos pueda servir de norma á los otros veterinarios argentinos.

Félix Mezzadrelli,

Profesor sustituto.

Publicaciones recibidas

Gran Guia descriptiva de la Provincia. Es un libro de 1136 páginas, nitidamente impreso y lleno de datos importantes para los agricultores, hacendados, industriales y comerciantes. Por primera vez se aborda un trabajo de esta naturaleza, tan útil para los gremios enunciados.

Autor: Alberto Ortiz Basualdo, cuyo 451.— Precio 10 \$ $\frac{m}{n}$.

La Obra del Instituto Geográfico Argentino. Es el título de un folleto que ha escrito el ilustrado joven Carlos Correa Luna reseñando la fecunda labor que ha realizado en diez y siete años el Instituto Geográfico Argentino, una de las buenas instituciones con que cuenta el país y á la cual no se le dispensa todavía el decidido apoyo que ella merece del pueblo y del Gobierno.
