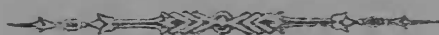


ras que aprietan estrechamente los piés en un círculo de fierro y destruyen mas caballos que cualquier enfermedad contagiosa.

Aprovechamos esta ocasión para aconsejar una vez mas, al Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, la conveniencia de instituir en la Facultad de Agronomía y Veterinaria un curso especial para herradores. Los propietarios de caballos reclaman la protección del Gobierno para que los ponga al amparo de las explotaciones de los herradores ignorantes y sin escrúpulos. El herrador sabe dar á la herradura las formas mas diversas, pero no sabe en qué condiciones se aplica tal ó cual herradura puesto que ignora las propiedades, la nutrición, la composición del casco y hasta los elementos mas indispensables de la anatomía y fisiología de este órgano tan importante.



Inspección de carnes

Por el profesor sustituto médico veterinario, doctor Félix Mezzadrelli.

(Véanse los números XI y XIII.)

III

CARNES INMADURAS DE NONATOS

Quiero hablar de los tan apetecidos *nonatos*, *bacarai*, *terneros de la barriga* ó *pichi boton*, como se llaman vulgarmente los fetos que se encuentran en el útero materno en la carneada de las vacas.

Por una prevención científica mal entendida y peor aplicada, las carnes de los nonatos han sido y son hasta la fecha objeto de medidas injustas, de despojos inconsultos, relegándolas á un ostracismo inesplicable de la série de los alimentos humanos, como si la abundancia de las sustancias albuminoides en la alimentación pública fuera excesiva; y no se limita á esto tal enormidad: hay higienistas que se esfuerzan en estender tambien la prohibición como alimentos, de las carnes proporcionadas de animales muy jóvenes. Es este un error grave que debe desaparecer, primando sobre toda preocupación, los dictados de la ciencia y los principios generales de economía é higiene pública, que tienen por misión la de enriquecer la variedad y cantidad de la série de los alimentos nutritivos y sanos, entre los cuales pueda elejir el hombre el que mas le convenga economicamente, á fin de satisfacer sus necesidades fisiológicas.

Sentado esto, examinemos someramente si nuestros conocimientos científicos pueden ó no justificar la prescripción del uso alimenticio de las carnes inmaduras.

La fibra muscular que constituye las carnes, en el trabajo de desarrollo del embrión, se forma á espensas de una sustancia azoada, plástica, diáfana, mucosa ó jeliniforme.

Nótese que la vida fetal está concentrada puramente en las fases transitorias del desarrollo de los diferentes órganos y en el perfeccionamiento progresivo del nuevo organismo.

Si examinamos la funcionalidad fetal veremos que el sistema nervioso que tiene bajo su dependencia todas las funciones en el ser completo, en el embrión no tiene ninguna influencia en su primera fase de desarrollo, y muy limitada al fin.

Las funciones de absorción y nutrición son activísimas y se efectúan por intermedio de las miríadas de papilas vasculares que componen las placentas, absorbiendo los materiales directamente de la madre.

La circulación que tiene su origen en las velocidades placentarias, reparte los materiales de nutrición transformados en sangre homogénea por todo el organismo fetal, para hacer frente á los fenómenos de nutrición y secreción.

¿Los caracteres y composición histo-químico de esta sangre fetal encuentran su identidad en la sangre de la madre.?

¿Si los *elementos* que concurren á la formación del feto son idénticos á los de la madre, esta identidad se conservará en la vida extrauterina y en la del adulto?

Se puede contestar afirmativamente, aunque la actividad fisiológica sea bastante distinta en la vida fetal y extrauterina; esta verdad nos es revelada por recientes trabajos de química analítica, que nos enseñan que si la composición del cuerpo fetal no cambia por la calidad, la variación es por la cantidad de sus componentes, diferente en las varias épocas de desarrollo fetal. Pero esta variación de cantidad desaparece á medida que el feto se aproxima al término de su desarrollo ó al momento de su expulsión del útero materno.

De los análisis hechos recientemente por el profesor de higiene Brotzu, de la universidad de Cogliari, resulta que contiene:

	Agua	Sustancias azoadas por%	grasa	Sustancias no azoadas y sales
Un feto de 2 meses.....	92.25	2.18	3.25	2.32
» » » 4 »	90	3.50	3.29	2.25
» » » 6 »	89.25	5.31	3.28	2.15
» » » 8 »	87	9.16	3.80	2.10
» al fin de su desarrollo.	85.83	10.06	4.08	1.98

De estos análisis aparece claramente que mientras el agua, las sustancias no azoadas y sales disminuyen á medida que el cuerpo se desarrolla, aumentan sensiblemente las sustancias azoadas y lentamente las grasas.

Si ahora comparáramos estos resultados analíticos con los hechos sobre animales adultos y en varias condiciones de nutrición por el profesor König, encontramos que en los:

	Agua	Albumina	grasa	Sustancias no azoadas
Bueyes regulares hay.....	51.6	16.6	19.1	4.7
» gordos.....	45.5	14.4	30.1	3.9
Terneros »	72.31	18.88	7.41	1.30
» flacos	78.82	19.8	—	—
Cerdos gordos	47.40	14.54	37.34	0.72
» flacos	72.17	20.25	6.81	1.10
Carnero regular	75.99	17.14	5.77	1.33
» gordos.....	53.31	16.62	28.61	—

Evidenciándose por lo tanto que la diferencia existente en los componentes de las carnes de animales que sirven actualmente de alimentación y las de los fetos, es puramente de cantidad.

Los higienistas en vista de estos resultados científicos indiscutibles, deben *volver sobre sus pasos*, abandonando los errores cometidos y sugeridos por la opinión habida hasta hoy de que las carnes de fetos están desprovistas de propiedades nutritivas, atribuyéndoles además calidades laxativas sobre el aparato digestivo.

Lo que hay de cierto, es que estas carnes se desorganizan con rapidez extraordinaria por la temperatura elevada, desarrollándose unas toxinas á las que se deben atribuir los trastornos gástricos que se observan alguna vez; pero eso no es una razón suficiente para excluir las del consumo público.

El citado praferos Brotzu para confirmar su tesis sobre el valor nutritivo è inocuidad del uso alimenticio de las carnes de nonatos, efectuó repetidos experimentos en hombres y perros, alimentándolos exclusivamente por 8 y 9 días con carnes de fetos de vaca, sin que sufriesen trastorno alguno.

Además, este ilustrado profesor para estimar experimentalmente el valor nutritivo de la carne de nonato, ha tenido exacta cuenta en sus experiencias, de la entrada y salida de la *albumina* existente en la carne de feto, y eliminada con las excreciones de los sujetos de experimentos, resultando esta verdad: que las carnes de feto no están desprovistas de valor nutritivo como se ha afirmado hasta hoy, y por el contrario, pueden satisfacer las necesidades fisiológicas de los individuos que de ellas hacen uso racional.

Estos experimentos concluyentes están confirmados ampliamente por las diarias observaciones que podemos hacer entre nosotros, donde en las ciudades y mayormente en el campo, a despecho de toda prohibición es muy común el alimentarse con carne de feto de vaca, sin haberse notado inconveniente de ninguna clase.

En vista de estos hechos tan comunes, testimoniados con pruebas científicas y experimentos prácticos incontrastables ¿puede todavía justificarse la general exclusión de la alimentación pública, de un alimento que debe considerarse completo en el sentido científico?

Como higienistas y economistas filántropos, debemos admitirlo, pues para los primeros las pruebas de la ciencia y de la práctica deben ser suficientes, y los segundos tendrán la satisfacción de aumentar con las carnes de feto la serie de los alimentos sanos y nutritivos, además de ofrecer á la venta un buen alimento á precio acomodado, al alcance de la clase menesterosa y de las instituciones de caridad, en donde no es dado proporcionarse vituallas de elevado valor nutritivo y en consecuencia, de subido precio.

El uso y consumo de la carne de feto, se reduce pues puramente á reglamentación administrativa, es decir, á la intervención de la autoridad municipal directamente encargada de velar por la higiene é intereses de sus convecinos, permitiendo con oportunas disposiciones, que se expendan carnes fetales sanas y al precio ínfimo de las carnes de tercera categoría.

INFORMACIONES

Reformas del plan de estudios

Ha pasado á informe de una Comisión técnica compuesta por el decano Dr. Gallastegui, académico ingeniero agrónomo D. Antonio Gil y profesores Dres. Spegazzini y Bernier, la siguiente nota del Sr. Ministro de Obras Públicas:

La Plata, Agosto 18 de 1896.

Al Señor decano de la Facultad de Agronomía y Veterinaria:

Consecuente con ideas que anteriormente he emitido, pienso que es indispensable y que ha llegado la oportunidad de introducir ciertas modificaciones en el plan general de estudios y en los programas de esa Facultad á fin de que responda más cumplidamente á los fines á que debe encaminarse la institución.

Una de las primeras medidas que conceptúo necesarias consiste en asignar á la institución el carácter facultativo, exclusivamente facultativo, que su índole y su nombre le atribuyen. La Facultad no puede en modo alguno ser un instituto de enseñanza preparatoria, elemental ó secundaria; y si las circunstancias han podido imponer hasta ahora cierta