

muy satisfecho y conquistará seguramente el profundo reconocimiento de los que se interesan por el adelanto de nuestras grandes industrias, y por todo lo que representa un descubrimiento de trascendencia científica.

Pero, hay fundamentos muy lógicos para no hacerse ilusiones un tanto aventuradas. Perdónenos el Dr. Voges; tenemos entera fé en sus laudables propósitos, pero no consideramos oportuno entusiasmarse demasiado, y esto nos permitimos manifestarlo, teniendo solamente en cuenta que el estudio de los *tripanosomas* en general, es aun muy incompleto, y que, en muchas especies de animales, se encuentran abundantemente en la sangre sin originar trastorno alguno.

Tal vez en el caso del distinguido bacteriólogo se trate efectivamente del agente específico, pero como lo decimos, el parásito existe comunmente y se le reconoce sin dificultad alguna, usando los mismos procedimientos de investigación que describe el autor.

Adelante pues, con los estudios iniciados. Si el descubrimiento se confirma, le tributaremos oportunamente nuestro sincero aplauso.

X.

REVISTA DE REVISTAS

EL COWPOX Y LA FIEBRE AFTOSA (*Boulland*)

En las numerosas epidemias de fiebre aftosa, el autor ha observado á menudo que ciertos establos y tambien aglomeraciones escapaban á la enfermedad, ó no eran atacados sino de una manera discreta, y benigna. Buscando las causas de esta inmunidad, Boulland creyó haberla encontrado en la coexistencia de la viruela, con la fiebre aftosa en los establos ó aglomeraciones de las cuales se trata.

Según él, el cowpox gozaría de propiedades inmunizantes con respecto á la fiebre aftosa.

Relata algunas observaciones en las cuales, efectivamente, los rebaños de granjas donde reinaba el cowpox quedaron indemnes más ó ménos, en medio de una epizootia aftosa grave.

Los hechos relatados no son ni muy numerosos ni suficiente demostrativos de la opinión emitida por Boulland, pero son sin embargo de naturaleza como para despertar la atención de los prácticos y sobre todo de los experimentadores.

Algunas inoculaciones hubieran demostrado bien pronto si realmente el cowpox suspende ó atenúa el desarrollo de la fiebre aftosa. Si el hecho fuere real tendríamos así facilmente á nuestra disposición el medio de detener los estragos causados por esta última enfermedad.

SOBRE EL MODO DE ADMINISTRACIÓN DE LA PILOCARPINA Y ESERINA
EN LOS CÓLICOS DE INDIGESTIÓN (*Ducasse*)

Los buenos efectos terapéuticos obtenidos por la administración aislada y á intervalos cortos, de la pilocarpina y eserina, en los casos de indigestión en el caballo, son muy conocidos para que sea necesario ocuparnos de ellos. Ducasse llama sin embargo de nuevo la atención, sobre este modo de tratamiento, para dar detalles precisos sobre su aplicación bajo el punto de vista clínico exclusivamente.

La indicación primordial en caso de indigestión, desocupando el aparato digestivo, la doble acción de la eserina y de la pilocarpina, para ser verdaderamente eficaz, debe ser *lenta, progresiva y continua*: lenta y progresiva, para evitar desórdenes graves y á menudo mortales; continua, á fin de no perder el beneficio de una primera serie de inyecciones y prolongar los efectos del medicamento hasta la producción de la irrupción final.

A este efecto, las inyecciones serán fraccionadas y practicadas de hora en hora hasta la terminación de la enfermedad, teniendo cuidado de no inyectar jamás eserina sin haber practicado primero una inyección de pilocarpina.

A estos medios medicamentosos podemos agregar, las fricciones secas ó revulsivas, lavativas y el paseo. Las fricciones de esencia de trementina provocando las contracciones de la pared abdominal y agregadas á las del intestino, determinadas por la eserina, aumentan considerablemente el efecto.

En resumen, dice Ducasse, en la indigestión es preciso vaciar el estómago ó el intestino, y para conseguir ese resultado se debe poner en juego todas las fuerzas de que disponemos y hacer las obras conjunta, lenta y progresivamente hasta producir efecto.

Recueil de Médecine veterinaire d'Alfort, 15 abril 1901.

DURACIÓN DE LA VIDA DEL BACILO DE LA TUBERCULOSIS
EN EL QUESO (*H. C. Harrison*)

En general los microbios patógenos no están dotados de una gran resistencia vital en el queso; entre ellos el más resistente parece ser despues de las investigaciones á que han dado lugar, el bacilo de la tuberculosis.

Resulta de estudios hechos en 1887 que la leche coagulada, como el queso fresco y salado fabricado con leche proveniente de vacas tuberculosas, puede infectar al hombre, como tambien los residuos de la fabricación del queso pueden infectar á los cerdos y aves que se alimenten de ellos.

Esta cuestión fué estudiada nuevamente en 1889, dando resultados diferentes, debido en parte á la diferencia de métodos empleados.

El autor vuelve á estudiar este punto procediendo de la manera siguiente:

Cultura empleada.—Cinco cultivos sobre papas en tubos de ensayos; fueron raspados y triturados en un mortero esterilizado, con 6 % de glicerina. Agregó la película de un cultivo de 125 C³ de caldo glicerinado. El todo triturado lo mas finamente posible fué adicionado con 200 C³ de agua esterilizada.

Fabricación del queso — Dos quesos de diez litros de leche cada uno.

La leche calentada á 35°; coagulada y habiéndole agregado en pequeñas dosis la mezcla tuberculosa.

Uno de los quesos, A, calentado á 55° ó 56° y trabajado durante 30" á esta temperatura, como para el queso de Emmenthal. La leche coagulada fué puesta más tarde en un molde con un peso de 5 k^s.

El segundo queso, B, trabajado durante 2 h^s. á una temperatura de 36° á 38°, según el método empleado para los quesos Cheddar. El coágulo fué puesto igualmente en un molde con un peso de 5 k^s.

Después de 4 h^s. el peso fué levado á 8 k^s para los dos quesos.

Sacados del molde, fueron sometidos por una semana á una temperatura de más ó menos 5°, salados y vueltos todos los días. Unos diez días después, fueron conservados á una temperatura de 15 á 16 grados, y para tenerlos al abrigo de vegetaciones mycelianas, se lavaban cada 2 ó 3 días con una fuerte solución de sal; después de 4 semanas, no fueron lavados sino una vez cada 8 días.

Dosis de queso inoculado — Por medio de sondas especiales se tomaba una parte mediana del queso y se trituraba finamente en un mortero esterilizado, con agua destilada.

Inoculación — Como sujeto de estudio se servía del cobaya de un peso de 500 g^s. más ó menos.

Observaciones — Los animales eran pesados cada semana.

La tuberculosis pudo ser constatada á menudo por el infarto en los ganglios inguinales y la disminución progresiva en el peso del cuerpo. Después de 6 semanas á más tardar se inyectaba 0.1 centímetro cúbico de tuberculina. Los animales fuertemente infectados sucumbían generalmente después de 24 horas; en aquellos donde la inyección era ligera, había una notable elevación de temperatura, á menudo de 2 grados; en efecto, cuanto menos avanzada es la tuberculosis, mayor es la reacción. La misma dosis inyectada a animales sanos, jamás produce una elevación mayor de $\frac{5}{10}$ arriba de la normal.

Autopsia — En los animales que murieron la autopsia fué practicada poco tiempo después de la muerte; los que no murieron á consecuencia de la inyección de tuberculina, fueron cloroformados.

Se constató sin dificultad la diferencia de vitalidad de los bacilos tuberculosos en los diferentes quesos, á partir de la primera inyección; así como en los casos en que los cobayas fueron inoculados con el queso A de quince días; la reacción, después de la inyección de

tuberculina, fué elevada, los animales no sucumbieron á la inyección y la autopsia descubre menores lesiones que en los animales inoculados con el queso B de 40 días; la diferencia es todavía mucho más considerable comparándola con los animales inoculados con el queso B de 15 días, comprobándose que un cobaya muere naturalmente de la enfermedad y el otro en seguida de la inyección de la tuberculina.

Los bacilos tuberculosos estaban muertos en el queso A, cuando este era de 33 á 40 días, porque se constató que los animales inoculados con el queso de 33 días no presentaban ninguna lesión á pesar de una reacción de dos grados y más con la tuberculina.

Los animales inoculados más tarde (queso de 40, 47 días) no presentaban ningún tubérculo ni dieron reacción notable con la tuberculina.

Los bacilos quedaron vivos mayor tiempo en el queso B conservando su virulencia hasta los 104 días de fabricado. En este momento uno de los cobayas presentó una ligera infección, mientras que el otro no presentó ningún tubérculo.

Esta gran diferencia entre los dos quesos (70 días más ó menos) no puede ser atribuida sino á las diferencias en el modo de fabricación, y principalmente á la temperatura.

El suero proveniente del queso de Emmenthal se mostró menos infeccioso que el del queso de Cheddar; los cobayas inoculados con el primero, no sucumbieron á la inyección de tuberculina, y la autopsia reveló menos lesiones que en los animales inoculados con el segundo.

Los cobayas inoculados con queso de 7 días, tanto con el queso A, como con el B, murieron todos á los dos días de la inoculación.

Se puede deducir de estos resultados, que los quesos de pasta dura pueden consumirse sin ningún peligro (1)

En resumen, para evitar la tuberculosis, el suero deberá ser calentado á 85 grados, lo que procurará los resultados siguientes:

1º. Destrucción de los bacilos de la tuberculosis y otras especies de bacterios infecciosos:

2º. Mayor duración del suero.

3º. Supresión de una de las causas principales de la contaminación bacteriana de los útiles de lechería.

En cuanto á los quesos de pasta blanda que son generalmente consumidos pocos días despues de su fabricación, presentan un cierto peligro; será entonces conveniente emplear la crema pasteurizada en su fabricación, visto que las objeciones hechas contra la leche pasteurizada en la fabricación de los quesos duros son sin valor para los quesos de pasta blanda.

Recueil de Médecine Veterinaire.

D'ACFORD.

(1) Porque no se utilizan, generalmente, antes de los 3 ó 4 meses de fabricados: tiempo suficiente para hacerlos inofensivos.