

# GACETA MÉDICO-VETERINARIA

REVISTA SEMANAL

**AÑO XV.**

**Jueves 21 de Abril de 1892.**

**NÚM. 669.**

En la dedicatoria del libro: *Ensayo de Fisiología filosófica y general*, escrito por el catedrático de la Escuela de Veterinaria de Madrid D. Jesús Alcolea y Fernández, se leen las siguientes palabras dirigidas á el también catedrático D. Santiago de la Villa y Martín:

.... Á V. DEBÍ, DESPUÉS, EL OBTENER LA CÁTEDRA DE FISIOLÓGIA EN LA ESCUELA DE SANTIAGO; Á V., Y SÓLO Á V., DEBO LA QUE HOY OCUPO....

### SUMARIO

Lista para los gastos de impresión del Manifiesto que se ha de remitir á todos los Veterinarios de España.—*Sección editorial*: La Inspección de carnes y demás substancias alimenticias en la ciudad de Alicante.—*Sección científica*: Revista extranjera.—Congreso Hispano-Americano de Ciencias Médicas.—Obra nueva.—Unión Ibero-Americana.  
*Variedades*: La literatura.—*Misceláneas*.—Anuncios.

### LISTA DE SUSCRIPTORES

**que contribuyen con la cuota convenida en la Base 6.<sup>a</sup> de la Junta Central de reformas de la ciencia Veterinaria para gastos de impresión del Manifiesto que se ha de remitir á todos los profesores veterinarios de España.**

	<i>Pesetas.</i>
<i>Suma anterior</i> .....	162,50
D. Pedro Colls, de Figueras (Gerona).....	2
D. Benito Quintanilla, de Santo Domingo de la Calzada (Logroño).....	1
D. José Benet Ametlló, de San Cugat del Vallés (Barcelona).....	1
D. Benito García Geles, de Villanueva del Fresno (Badajoz)....	2
D. Daniel García Baez, de Villanueva del Fresno (Idem).....	2
<b>TOTAL</b> .....	<b>170,50</b>

(Se continuará.)

## SECCIÓN EDITORIAL.

MADRID 21 DE ABRIL DE 1892.

### LA INSPECCIÓN DE CARNES

Y DEMÁS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS  
EN LA CIUDAD DE ALICANTE

Improbable tarea es la que la prensa profesional se ha impuesto para denunciar á las autoridades y al público las infracciones que acerca de las leyes de higiene y salubridad se vienen cometiendo por infinitas causas de todos conocidas.

Las corporaciones municipales, cuya inestabilidad es tan constante, hacen que su dependencia esté á merced de afectaciones particulares y de compromisos políticos propios de los tiempos que corremos, sin tener en cuenta que el personal facultativo que les presta servicios técnicos debiera ser respetado en sus funciones, á menos que una causa justificada les hiciera perder la posesión de un derecho adquirido á fuerza de años y sancionado por un cumplimiento intachable.

En España desgraciadamente no tienen los Inspectores veterinarios garan-

tía alguna que los ponga al abrigo de una veleidad ó de una exigencia del caciquismo cuando se trata de hacer un hueco para satisfacer peticiones de elevados personajes y aun de dandos, á quienes no siempre se puede desatender.

En otros países, como en Francia, por ejemplo, esta clase de cargos se dan por concurso entre los aspirantes á ellos, practicando una serie de ejercicios teóricos y de prácticas técnicas, en las que los concursantes prueban su idoneidad ante tribunales compuestos de profesores de la misma ciencia.

Esta forma de adquirir estos destinos les hace inamovibles en su desempeño, teniendo además dotaciones decorosas que les ponen á salvo de las tentaciones que puede originar un sueldo mezquino, y de los compromisos de la clientela, estándoles prohibido el ejercicio público de la profesión.

Estos mismos funcionarios tienen derecho, por reglamento, á vivir en la Casa Matadero, y son á la vez Jefes superiores de todo el personal dedicado al servicio interior del Establecimiento.

Hecho ya el paralelo entre los Inspectores de España y el de los de la vecina República, á nadie extrañará la inseguridad en que viven nuestros compatriotas mientras desempeñan esta importante misión, y la tranquilidad de los franceses en idénticos casos.

Las diferencias de ilustración que por efecto de enseñanzas tan desiguales producen un profesorado de conocimientos insuficientes en nuestro país, y la casi perfectibilidad á que han llegado las Escuelas de Veterinaria en Francia, es en muchos casos causa determinante de que nuestras autoridades destituyan á estos funcionarios por carecer de base, de sólido derecho que los ampare, y lo que es peor, por el reflejo de ineptias que se alcanzan á personas ilustradas.

Hechos que se vienen repitiendo de

algunos años á esta parte entre autoridades municipales é inspectores de reconocida reputación, sancionada por largos años de práctica, nos demuestran que los cargos de revisores de substancias alimenticias están pendientes de un cambio político, de una influencia, ó de una pasión muchas veces bastarda.

Las consideraciones que dejamos expuestas nos las han sugerido noticias que hemos recibido de la ciudad de Alicante, sobre lo que en ésta ocurre con la inspección del Matadero, revisión de pescados y otras substancias animales y vegetales.

Según parece, y no respondemos de la autenticidad de lo que se nos dice, existen en Alicante cinco Inspectores para el servicio de higiene y salubridad que deben tener los alimentos que sirven para el consumo público.

Un Inspector de carnes con su auxiliar. El primero sin el título legal correspondiente para ejercer este cargo, pues sólo tiene el diploma expedido por una Escuela libre de Veterinaria: esta circunstancia le excluye completamente á desempeñar ningún cargo público profesional, y su auxiliar, albeitar-herrador, se halla en idéntico caso en localidades donde existan profesores de superior categoría á la suya.

Un revisor de pescados, que también carece de título oficial, con su auxiliar; pero con la circunstancia agravante de que no sabe firmar, y, por último, un revisor de frutas y demás productos vegetales en condiciones semejantes á las de sus compañeros.

Quisiéramos ver desmentidas por alguien las deficiencias que se suponen á un personal que está desempeñando cargos de tal importancia, tal vez porque las autoridades municipales y la digna y superior de la provincia ignoren estos antecedentes.

No queremos creer que en una capi-

tal como Alicante no tenga entre sus habitantes un profesorado de Veterinaria de competencia reconocida que pudiera poner á salvo la salud pública de sus convecinos, en lugar de exponerlos á accidentes desagradables, ó tal vez á que se vean invadidos por alguna epifitía ó epidemia que ocasione numerosas víctimas por una imprevisión lamentable.

## SECCIÓN CIENTÍFICA.

### REVISTA EXTRANJERA

**Estudio de las bacterias que se encuentran en la leche normal y en la leche anormal, por L. Adametz, de Viena (1).**

Por un gran número de comarcas y aun por varios países, las industrias lechera y quesera han adquirido una importancia muy considerable. Tanto es así, que Holanda encuentra en ellas su principal riqueza. A pesar de esto, el trabajo de la leche se ha hecho de una manera empírica hasta estos últimos tiempos. Los estudios bacteriológicos han arrojado nueva luz sobre esta rama especial, enseñándonos que los infinitamente pequeños son los factores principales de las diferentes transformaciones, buenas ó malas, que la leche y el queso sufren. Algunas autoridades han comprendido la utilidad de estos estudios, y es por este motivo por el que el Consejo Federal suizo ha decidido crear un Instituto superior para la industria lechera; el profesor Fleischmann, de Königsberg, ha hecho una proposición análoga; también Mr. Adametz espera que Austria posea en breve plazo un Instituto que tenga las mismas atribuciones.

El autor no se ocupa de ciertos esta-

(1) *Oesterreichische Monatschrift für thierheilkunde.*

dos particulares que hacen nocible la leche, como se la encuentra durante los primeros días que siguen al parto. No quiere ocuparse más que de las anomalías que sobrevienen en la leche algún tiempo después de su extracción, cuando la leche presenta en este momento todos los atributos de un estado fisiológico perfecto. Las alteraciones se encuentran raramente cuando la leche se utiliza pronto; se producen, sobre todo, en los diferentes casos en los que la leche debe sufrir ciertas manipulaciones, tanto más, que en estas condiciones el desarrollo de los infinitamente pequeños está favorecido por las condiciones de humedad y temperatura. Estos seres tienen principalmente por efecto coagular la caseína; pero más tarde, los despojos de su nutrición pueden disolver el coágulo formado.

La coagulación anormal se produce desde luego bajo cuatro tipos muy distintos:

1.º *La caseína se coagula bajo la forma de jalea; se observa entonces entre la crema y el coágulo la presencia de una capa delgada al principio, más pronunciada después, formada por una serosidad turbia; esta capa aumenta á medida que la descomposición progresa.*

2.º *La caseína se presenta bajo la forma de una masa compacta áspera y seca; un líquido turbio más ó menos abundante se comprueba bajo la crema.*

3.º *La coagulación se hace en grumos, que reuniéndose en el fondo del reservorio, son recubiertos por una capa serosa de dimensiones variables; y*

4.º *El principio de la coagulación está acompañado de fenómenos de fermentación; en estas condiciones la crema está mezclada á los coágulos de caseína que sobrenadan bajo la forma de una masa espesa. El fondo del vaso está ocupado por un líquido más ó menos claro.*

Cuando se examina una leche que ha

permanecido durante cierto tiempo al aire, se comprueba la presencia de un gran número de hongos ó de bacterias, aun en el caso en el que la fermentación láctica haya recorrido todos sus estados de una manera perfecta.

Todos los autores habían considerado estos seres como accesorios, y no ejerciendo ninguna acción sobre las transformaciones sufridas por la leche, cuando en 1857, Pasteur, el primero, estableció que la coagulación normal se efectúa bajo la influencia de seres organizados. Distinguió dos especies de fermentos animados, produciendo efectos muy diferentes, á los cuales dió el nombre de *fermento láctico*, compuesto de células pequeñísimas, mientras que al otro le llamó *infusorio*, el cual está formado de organismos móviles. Más tarde, las investigaciones de Lister confirmaron los estudios de Pasteur. El autor pasa en seguida revista á los diferentes métodos de cultivo de estos seres y aconseja los métodos de Koch para llegar á aislar los diferentes gérmenes. Los principales grupos están descritos con bastante extensión, por lo que les pasaremos una rápida ojeada.

En primer lugar encontramos los agentes capaces de producir la fermentación láctica; el principal es el *bacillus acidi lactici* descubierto por Hueppe, y que es probablemente el mismo que el *fermento láctico de Pasteur*. Es inmóvil y tiene una longitud de 1 á 2 mm. Si se le cultiva sobre la gelatina no la reblandece, y se presenta bajo la forma de colonias redondeadas y blancuzcas. Produce ácido láctico en las soluciones de azúcar de leche, de caña ó de uva.

A una temperatura de 25° á 30° y en leche esterilizada, da lugar, al cabo de quince á veinticuatro horas, á un coágulo uniforme, gelatinoso, que no se disuelve. Estos fenómenos van acompañados

de un ligero desprendimiento de ácido carbónico, y según ciertos autores, de la producción de vestigios de alcohol. Al cabo de cierto tiempo el coágulo se apelmotona y exprime una serosidad clara. El desenvolvimiento de estos bacilos se verifica de 10° á 12° c.; y es el más activo hacia 35° á 42° c. Según Hueppe, se detiene á 45,4° c. Al lado de este bacilo hay un gran número que producen poco más ó menos el mismo efecto.

Otra serie de bacterias tiene por objeto redissolver la caseína después de su coagulación; el tipo de esta categoría es el *bacillus butrycus Hueppei*. Este bacilo, relativamente grueso, mide 1 mm. de ancho y 10 mm. de largo; sus esporos resisten durante varios minutos á la temperatura de la ebullición; se parece mucho, bajo el punto de vista morfológico, al *Clostridium butrycum de Praznowski*, del que se diferencia por ser este último anaerobio. Bajo la acción de estos bacilos, la caseína coagulada se disuelve en cuatro ó cinco días; el líquido amarillento que resulta posee una reacción neutra y contiene peptonas, así como otros productos que proceden de la descomposición de la caseína, tales como la leucina, la tirosina, el amoniaco, etc. Estos bacilos no pueden transformar el azúcar de leche en ácido butírico más que cuando con anterioridad es hidratado por otros gérmenes.

Mr. Duclaux, bajo el nombre de *Tyrotrix*, ha descrito otro grupo que tiene propiedades especiales. Es así que el *tyrothrix tenuis*, cultivado á 35° c. en leche esterilizada, da lugar á la vez á la formación de dos substancias, la una capaz de precipitar la caseína y llamada *cuajo*, y la otra pudiendo disolver este producto y llamada *caseasa*, porque sus efectos sobre la caseína son los mismos que los de la diastasa sobre el almidón. La producción de estas substancias es muy abundante, de tal manera, que 30

miligramos de estas bacterias cultivadas en 15 centímetros cúbicos de leche esterilizada, darán lugar á una cantidad suficiente para coagular 1.800 centímetros cúbicos de leche fresca, lo que quiere decir en cifras redondas, que las células vivientes del *tyrothrix tenuis* son capaces de coagular 60.000 veces su propio peso. Una parte en peso del cultivo de este bacilo á 35° c., puede coagular 30, 40, 60, 120 veces su peso de leche fresca, respectivamente, en once, dieciocho, treinta y uno minutos y dos horas.

Se puede aislar la caseasa en los cultivos de *tyrothrix tenuis* por medio del alcohol; es sobre todo abundante en los cultivos, en el momento en que estos empiecen á hacerse gelatinosos, y es tanto más soluble en el alcohol, cuanto más fácilmente prolifere el bacilo en el líquido de cultivo. Cuando se agrega caseasa, separada por el alcohol, á la leche fresca, la caseína se transforma en un producto llamado *caseona* por Duclaux, y que difiere de la caseína ordinaria, en que puede servir directamente á la asimilación de las bacterias. La importancia de estos agentes es de mucho interés bajo el punto de vista de la maduración de las diferentes especies de quesos. El autor trata en seguida de las diferentes bacterias dichas *chromógenes* y que producen las coloraciones anormales de la leche, tales como la azul, la roja y la amarilla. El poder de dar á la leche el color rojo parece pertenecer á toda una serie de bacterias.

En otro tiempo se consideraba como factor ordinario de esta transformación al *bacillus prodigiosus*, llamado por Ehrenberger *monas prodigiosa*. A pesar de la gran frecuencia de este germen en los diferentes medios, no da lugar, sino muy raramente, á esta coloración; á la acción de este bacilo es á la que se atribuía el pan rojo y las hostias rojas. Estos bastoncillos gozan de un movimiento

propio y licuan rápidamente los cultivos de gelatina peptonizada. Sobre agar-agar y sobre patatas á 20° c., este agente da lugar rápidamente á una coloración rojo de sangre, que más tarde toma un reflejo especial ligeramente verdusco análogo al de la fuschina. Si se siembra leche esterilizada con el bacillus prodigiosus, se ve rápidamente aparecer manchas rojas sobre la crema; estas manchas se agrandan, se reúnen y dan una coloración roja uniforme á la superficie de la leche, al mismo tiempo que empieza la coagulación de la caseína, que no se redisuelve sino al cabo de varias semanas. Sin estar clasificado entre los microbios patógenos, el *bacillus prodigiosus* es nocible, porque corrompe las sustancias que infecta. Además les comunica un olor particular desagradable, que recuerda el olor del arenque. La producción de la coloración rojiza está ligada íntimamente con la llegada de oxígeno; así es que si impedimos la acción del aire, por medio de una capa de aceite, por ejemplo, la leche permanece blanca; es por el mismo motivo, por qué las capas profundas de cultivos en la gelatina peptonizada ó en la leche no encierran vestigios de materia colorante. El cultivo se hace blanco á una temperatura muy elevada ó demasiado baja (6° á 10° c.). La presencia del azúcar ejerce también una acción sobre la producción de la materia colorante; esta última es insoluble en el agua, ligeramente soluble en el éter y en el alcohol. Si se añade un ácido á la solución se torna desde luego en carmín, más tarde en violeta; los álcalis la decoloran.

El *bacterium lactis erythrogenes* descrito últimamente por Mr. Hueppe, colorea la leche uniformemente en rojo sangre. Está formado de bastoncillos muy cortos é inmóviles. Inmediatamente después del cultivo de la leche por esta bacteria empieza la precipitación de la ca-

seina. Como la coloración del suero, esta aumenta en intensidad al mismo tiempo que se produce la disolución de la caseína, á tal punto, que al cabo de dos ó tres semanas, la coloración rojo intensa se propaga á toda la masa. Es de notar aquí, que el fenómeno no se produce más que en la obscuridad: sucede lo mismo si el medio es ácido, una ligera reacción alcalina no la estorba.

Es probable que otros gérmenes produzcan igualmente la coloración rojiza. El autor ha encontrado una especie de sarcina que producía el mismo efecto, en una leche cuyo consumo había dado lugar á síntomas morbosos.

En cuanto á la coloración azul, es producida, según las experiencias anteriores, por una sola especie de bacilo, el *bacillus cyanogenus*, al cual Ehrenberger, que lo descubrió en 1838, dió el nombre de *vibrio sincyanus*. A pesar de este descubrimiento, confirmado en 1840 por Fuchs, se continuó considerando la leche azul como producida por circunstancias climatéricas ó por el régimen alimenticio. Las investigaciones de Neelsen y de Hueppe esclarecieron completamente la cuestión. Cuando la leche fresca sufre esta coloración, se comprueba rápidamente la aparición sobre la crema, de puntos y manchas azules que ganan en anchura y profundidad, si bien toda la masa toma un tinte azulado. La manteca confeccionada con esta leche es ligeramente verduzca y se vuelve rancia muy rápidamente. Este bacilo tiene de 2 á 4 mm. de largo por 0.5 mm. de ancho, es móvil y redondeado en sus extremidades. Si se cultiva en leche esterilizada se observa que la coloración azulada no aparece; para provocarla basta añadir un poco de ácido láctico; este es el que explica la aparición rápida de manchas azuladas en la leche fresca. En efecto, existen en este líquido otras bacterias que han dado lugar á la formación de una

pequeña cantidad de ácido láctico, el cual favorece á su vez la formación de puntos azules. La materia colorante es soluble en el agua acidulada, ligeramente en la glicerina; insoluble en el agua pura, en el alcohol y en el éter. El amoníaco la vuelve violeta; la potasa y la sosa la enrojecen; los ácidos la tornan á su color azul primitivo. La leche azul no es nocible y puede ser consumida por los animales.

El *bacillus synxanthus*, hallado por Schröter, da á la leche la coloración amarilla. Son bastoncitos cortos y dotados de movimientos propios. Coagula la caseína y después redisuelve el coágulo; el suero, que tiene una reacción alcalina, toma una coloración amarilla limón. La materia amarilla es insoluble en el alcohol y el éter, soluble en el agua. Esta leche amarilla no parece sea nocible á la salud.

El autor trata á continuación de otra serie de bacterias capaces de hacer la leche espesa. Las primeras observaciones fueron hechas en 1883 por Schmidl-Mulheim. La adición de algunas gotas de esta leche á la leche normal tiene por efecto hacerla ligeramente pegajosa al cabo de dieciocho á veinticuatro horas. La reacción es ácida y la separación de la crema es insignificante ó casi nula.

Al cabo de cuarenta y ocho horas se ha hecho la leche de tal modo consistente, que puede volverse el vaso sin que corra ni una sola gota. Las bacterias que dan lugar á este fenómeno tienen 1 mm. de diámetro y son refringentes y móviles.

Hueppe ha descubierto micrococos que producen el mismo efecto. Löffler ha señalado también un bacilo que goza de las mismas propiedades. Mr. Adametz ha encontrado un bacillo poseyendo en alto grado el mismo poder. Está formado de bastoncillos muy pequeños que á primera vista podrían tomarse por coccus. El autor no ha observado la formación

de esporos en este bacilo animado de débiles movimientos. A una temperatura de 30° á 32° c., la proliferación es de tal manera abundante que la leche es muy espesa al cabo de veinticuatro á treinta horas. La reacción es neutra.

Mr. Adametz da principio en seguida al estudio de todos los agentes capaces de hacer fermentar la leche. Considerando los perjuicios, á veces muy importantes, que ocasionan en la industria quesera y suponiendo que son de naturaleza bacteriana, el autor se preocupa de una manera especial por Sornthal y Viena. Distingue dos grupos muy diferentes: el primero comprende bacterias que viven muy probablemente á expensas de la albúmina, y el segundo hongos análogos á la levadura, que obran provocando la descomposición del azúcar de leche.

Como perteneciendo al primer grupo halló un micrococus que se encuentra en gran abundancia en una leche que había servido para la fabricación de quesos de Emmenthal, habiendo sufrido fenómenos de fermentación muy intensos. A la temperatura de 25° á 30° c. la leche esterilizada y cultivada por medio de este bacilo, mostró los primeros signos de fermentación al cabo de cuarenta á cuarenta y cinco horas, aun antes de ser coagulada. Al tercer día las burbujas gaseosas se desprendían en gran abundancia y la coagulación de la caseína se produjo; esta fué completa al cuarto día, mientras que disminuía la coagulación. La caseína se coagula en gruesos copos y la producción gaseosa continúa lentamente en esta masa de reacción ácida. Si se someten grandes cantidades de leche á la temperatura de 40 á 45° c. el desprendimiento gaseoso empieza á efectuarse al cabo de veinticuatro horas y se hace en seguida tan abundante que eleva á la superficie copos de caseína que, mezclándose á la crema, forman una

capa más ó menos espesa. Bajo esta capa se observa la serosidad clara y en el fondo la masa de caseína.

Entre los agentes que obran como levaduras sobre el azúcar de leche, no hay más que dos que hayan sido estudiados de una manera completa. Uno descubierto por Mr. Duclaux y otro por Mr. Adametz, al que ha dado el nombre de *Saccharomyces lactis*. Este último, introducido en leche esterilizada, da lugar á una fermentación regular al cabo de dos á cuatro días, según la temperatura; tiene por efecto descomponer el azúcar de leche, pero no toca en nada á los demás principios; no se modifica más por la temperatura.

El autor estudia en seguida los diferentes fenómenos que se suceden en la fabricación de los quesos en el Alto Cáucaso, donde los habitantes provocan la fermentación de la leche por medio de los granos de Kefir. El modo de acción de estos granos no se conoce todavía de una manera completa, así como su composición bacteriológica.

Todos los bacilos que hemos examinado hasta aquí no comunican á la leche propiedades tóxicas; son nocibles porque la comunican un olor desagradable ó porque la dan un sabor repugnante. Las bacterias de las que tenemos que ocuparnos todavía, son más peligrosas en este sentido que los despojos de su nutrición (*ptomainas*), haciendo á este líquido perjudicial para la salud del hombre y de los animales. Los casos de envenenamiento por el queso no son raros, hasta el punto que Mr. Vaughan, profesor en la Universidad de Michigan, ha comprobado 300 casos en dos años. Este autor ha encontrado en el queso una *ptomaina* especial muy tóxica á la que llama *tyrotowicon*. Desgraciadamente se ignora todavía cuáles son las bacterias que dan lugar á este producto. Mr. Adametz ha observado dos veces la presencia en la leche

del *bacillus pyocyaneus*; en un caso la leche había producido verdaderos fenómenos tóxicos en tres personas.

Lo que hace la presencia de estos bacilos particularmente peligrosa, es que encuentran en la leche fresca un medio de cultivo muy conveniente á su proliferación; la leche ágría, al contrario, que no entra jamás en la alimentación del hombre, impide su desenvolvimiento.

El bacilo de la fiebre tifoidea (*bacillus typhosus*, Eberth) se desenvuelve perfectamente en la leche esterilizada.

A una temperatura conveniente prolifera con vigor, sin sufrir más modificaciones que una ligera reacción ácida.

El bacilo de la tuberculosis (*bacillus tuberculosis*, Koch), el bacilo del muermo (B. Maller, Löffler), el bacilo de la difteria (B. *diphtheria*, Löffler) y los dos microbios de la pneumonía (*micrococcus pneumoniae*, Friedlander, y *micrococcus*, Pasteur, Sternberg) obran igualmente sobre la leche esterilizada sin modificar este líquido de una manera directamente apreciable.

Koch ha comprobado también que el bacilo del cólera (*spirillum cholerae*, Koch) prolifera rápidamente en la leche; si se le cultiva á 36° c. en este medio, se observa, sin embargo, según Kitasato, una reacción ácida, y los bacilos mueren después de dos semanas. El mismo fenómeno se produce, pero de una manera mucho más lenta, si se opera de 22° á 25° c.; á esta temperatura se encuentran todavía bacilos vivos al cabo de tres semanas. Son muy sensibles á la reacción ácida; en un medio presentando esta reacción mueren al cabo de catorce horas á 36° c.

Existen, además, bacilos patógenos que entrañan una descomposición marcada de la leche, tales son: el bacilo de carbunco (*bacillus anthracis*), que coagula la caseína sin modificación grande en la reacción de la leche, que se hace li-

geramente alcalina en la superficie. El bacilo descubierto por Löffler y Schützen la pneumo-enteritis del cerdo, goza de la propiedad especial de no proliferar vigorosamente más que en una leche ácida. El autor recuerda varios ejemplos de epidemias propagados por la leche y que muestran que el efecto de estas bacterias no es solamente interesante estudiarlas bajo el punto de vista técnico, sino que pueden obtenerse enseñanzas prácticas bajo el punto de vista profiláctico.

Mr. Adametz cree que el bacilo de la tuberculosis se encuentra más frecuentemente en la leche que lo que se cree; la dificultad de su demostración en este líquido proviene, sobre todo, de su mezcla con una cantidad muy considerable de leche. Sin embargo, Mr. Müller los demostró directamente dos veces, mientras que Mr. Bollinger los demostró experimentalmente infectando cerdos por medio de leche procedente de vacas tuberculosas. Por otra parte, las lesiones de esta naturaleza se encuentran frecuentemente.

Un ejemplo de contagio por la presencia en la leche del bacilo del cólera, es señalado por Mr. Kitasato.

En Inglaterra se ha comprobado también la propagación de la difteria y de la escarlatina por la leche.

Basta con este objeto recordar la epidemia de escarlatina que reinó en 1885 á 1886 en Londres, y que fué provocada por el consumo de leche procedente de vacas atacadas de una erupción especial en las mamas.

En cuanto á la pneumo-enteritis del cerdo, ha sido igualmente transmitida por el consumo de leche infectada.

El autor se pregunta terminando, cómo estos numerosos gérmenes penetran en la leche.

Para comprender este modo de penetración, recuerda su formidable diseminación en la naturaleza; la tierra encierra cantidades increíbles, tanto en las labra-



das como en los terrenos incultos. Por otra parte, el agua constituye igualmente un receptáculo á los microbios, lo mismo que el aire, que los arrastra y reparte por todas partes al estado de polvos atmosféricos. Estos gérmenes llegan á la leche: 1.º Por la extracción. 2.º Por los aparatos de lecherías. 3.º Por la permanencia al aire; y 4.º Por la adición eventual de agua. Este último modo de contaminación tiene, sobre todo, lugar por los bacilos del tifus y del cólera. Una última vía de infección reside en el paso á través de los capilares de las mamas, cuando la trama de estos órganos está alterada por un proceso cualquiera.

B.

(*Annales de Medecine Veterinaire.*)

Con un atento B. L. M. del excelentísimo señor Decano del Cuerpo Médico Farmacéutico de la Beneficencia provincial de esta Corte, ha recibido nuestro Director la circular que reproducimos:

«*Congreso Hispano-Americano de Ciencias Médicas.*—En el próximo mes de Octubre se celebrará en Madrid un Congreso Hispano-Americano de Ciencias Médicas y sus afines, con motivo del Centenario del descubrimiento de América.

Dicho Congreso se realizará con arreglo á las siguientes bases:

1.ª Personal que constituye la Junta organizadora del Congreso.

2.ª Nombres del personal que forma el Comité ejecutivo.

3.ª Podrán formar parte de este Congreso todos los españoles y extranjeros, especialmente interesados en los progresos de la Medicina, Farmacia, Veterinaria y Ciencias afines, en sus relaciones con el descubrimiento de América, siem-

pre que se inscriban en tiempo oportuno.

4.ª La inscripción de socio debe ir acompañada de *veinte pesetas* y dará derecho á asistir á las sesiones del Congreso, á tomar parte en sus deliberaciones, y á un ejemplar del libro de actas del Congreso.

5.ª Las inscripciones deben hacerse en casa del Tesorero del Congreso, señor don Juan Ruiz del Cerro, calle del Ave-María, núm. 28, farmacia, Madrid. Hasta el momento de comenzar las sesiones del Congreso, se admiten las inscripciones de Socio.

6.ª El idioma oficial del Congreso será el español para las discusiones. No obstante, podrán hacerse las comunicaciones escritas en portugués, francés, inglés ó italiano.

7.ª Todos los trabajos presentados al Congreso se publicarán en extenso ó en resumen bajo la dirección del Comité de organización.

8.ª No podrán ser leídos en el Congreso los trabajos publicados ó presentados en otra Corporación científica.

9.ª Todos los trabajos que se presenten al Congreso serán de su propiedad, y no podrán ser publicados por sus autores hasta la terminación de sus tareas.

10. El número de sesiones del Congreso, el orden en que hayan de celebrarse, así como el local y días, se anunciarán con la antelación oportuna.

11. En la sesión inaugural del Congreso se procederá á la elección de la Mesa definitiva. Esta se compondrá de un Presidente, cuatro Vicepresidentes, un Tesorero, un Contador, un Secretario general y un Secretario de Actas del Congreso.

12. El Secretario del Comité de organización desempeñará el cargo de Secretario general del Congreso.

13. La Mesa definitiva nombrará los Presidentes de honor y los Secretarios agregados.

14. Todas las Memorias que se dirijan al Congreso, serán leídas por sus respectivos autores, y en su ausencia, por uno de los Secretarios.

15. Las comunicaciones deben dirigirse, antes del 1.º de Septiembre del corriente año, al Secretario general del Congreso, Dr. D. Sinfiriano García Mansilla, Magdalena, núm. 19, segundo izquierda, Madrid.

16. Los oradores que deseen tomar parte en las discusiones de los asuntos puestos á la orden del día ó de las comunicaciones anunciadas, podrán inscribirse de antemano avisando al Secretario general.

17. Las comunicaciones escritas no podrán exceder en su lectura de quince minutos. Cada orador dispondrá de diez minutos y cinco más á juicio del Presidente. No se podrá rectificar más de una vez.

18. Los señores socios que deseen hacer alguna comunicación oral al Congreso, se servirán remitir al Secretario general un breve resumen ó las conclusiones de su trabajo, antes del 1.º de Octubre.

### TEMAS

#### PRIMERA SECCIÓN.—*Historia.*

1.º Influencia que tuvieron algunos Médicos anteriores y contemporáneos de Colón en el descubrimiento de América.

2.º La Medicina popular en América.—Creencias y preocupaciones vulgares.

3.º ¿Tuvo alguna importancia el descubrimiento de América en el desarrollo epidémico de la sífilis en Europa?

4.º Viajes á América y descubrimientos de los botánicos españoles.

#### SEGUNDA SECCIÓN.—*Higiene.*

1.º Dirección, vías de transmisión y límites geográficos de la fiebre amarilla

en nuestros días, é importancia de estos datos para su profilaxia administrativa.

2.º Transmisibilidad de la fiebre amarilla.—Hechos que la demuestran.—Condiciones que favorecen su desarrollo en América.

3.º Aclimatación de las razas europeas en América.—Diverso grado de aptitud climatológica de cada una.

4.º Influencia de los climas cálidos en el organismo, independientemente de toda causa de insalubridad.

5.º Medidas higiénicas que deben adoptarse en los países cálidos para combatir el paludismo.

6.º Animales domésticos llevados por los españoles á América.—Influencia que este hecho ejerció en la salud pública de aquel Continente.

7.º Animales salvajes existentes en América, que son susceptibles de domesticidad y aclimatación en España.

#### TERCERA SECCIÓN.—*Medicina.*

1.º Dominio patológico del sistema ganglionar y linfático en los climas cálidos, y causas que lo determinan.

2.º Motivos del orden fisiológico y patológico que determinan la frecuencia de las hepatitis en los climas cálidos é intertropicales.

3.º Estudio comparado del alcoholismo en Europa y América.

4.º Neuropatías que encuentran condiciones especiales de producción y desarrollo en el Continente americano.

5.º Parásitos animales y vegetales del Continente americano, con relación á la patología del hombre y de los animales.

6.º Enfermedades más frecuentes que padecen los animales domésticos de América.

7.º Concepto nosológico y estudio clínico de las fiebres climáticas tropicales.

CUARTA SECCIÓN.—*Cirugía.*

1.º ¿Es necesaria la adopción de reglas especiales en el tratamiento de las heridas y en la práctica de las operaciones quirúrgicas en América, principalmente en la zona intertropical?

2.º Progresos de la cirugía, debidos á los americanos.

3.º Modificaciones que, tanto en el curso como en las formas y tratamiento de la sífilis, imprime el cambio repentino de continente á europeos y á americanos.

QUINTA SECCIÓN.—*Farmacología y terapéutica.*

1.º Juicio crítico de los diversos tratamientos de la fiebre amarilla.

2.º Estudio comparativo entre las quinas americanas y las cultivadas en otros países.

3.º Valor clínico de las quinas y sus derivados.

4.º Modificaciones que sufre la terapéutica del paludismo en Europa y América.

5.º Beneficios que ha reportado á la Farmacología el descubrimiento de América.

Si con relación al asunto que origina este Congreso se presentase algún trabajo de importancia, no incluido en los temas propuestos, será admitido con las mismas condiciones que todos los demás.

—*La Junta organizadora del Congreso.*

Madrid y Marzo de 1892.

---

**OBRA UTILÍSIMA**


---

Bajo el modesto título de *Apuntes zoológicos en sus relaciones con los motores animados*, hemos recibido un fascículo que consta de 160 páginas en 4.º, con buen papel y esmerada impre-

sión, que, con su nunca desmentida amistad, nos dedica el distinguido é ilustrado compañero catedrático de Zootecnia de la Escuela de Veterinaria de Zaragoza, el Sr. D. Mariano Mondria.

La mencionada obra está escrita por D. Pedro Moyano y Moyano, profesor auxiliar de la misma Escuela, y ajustada en un todo al programa y á las explicaciones que el ilustre Sr. Mondria da en su cátedra á los alumnos.

El citado trabajo, después de un prólogo en el que se revela el buen deseo del Sr. Moyano, empieza por la inserción de una conferencia que el Sr. Mondria dió en el Palacio provincial de la Excelentísima Diputación de Zaragoza el día 18 de Enero de 1880, ante numerosa é ilustrada concurrencia.

Grande ha sido nuestra satisfacción al leer los brillantes párrafos con que el Sr. Mondria demostró en aquel solemne acto sus excepcionales conocimientos sobre la historia de la Zootecnia y de sus progresos hasta nuestros días, ciencia á la que consagra sus tareas y vigiliias.

En dos partes divide el autor su modesto trabajo.

En la primera se ocupa de la composición química de los alimentos y que pudiéramos llamar de constitución elemental orgánica.

La segunda trata de la variada alimentación que debe darse á los animales para convertirlos, según la ciencia zootécnica, en máquinas de producción ó de trabajo, según las distintas aplicaciones á que el hombre los destina.

El Sr. Moyano, interpretando fielmente la doctrina de sus maestros, y muy especialmente la leal y desinteresada del Sr. Mondria, contrae por este solo hecho relevante mérito á la consideración de la clase Veterinaria y á la de la juventud escolar, que agradecerá en lo que vale el interés que por el progreso

de la ciencia acaba de dar público testimonio.

Faltaríamos á un deber de nuestra amistad sincera, si no enviásemos la expresión de nuestra singular gratitud al inspirador del Sr. Moyano, que nos la dedica, y á este último las gracias más expresivas por su fina atención al enviarnosla.

Las condiciones de venta son: las de 3 pesetas en Zaragoza, dirigiéndose á D. Pedro Moyano y Moyano, Escuela de Veterinaria ó calle de la Morería, número 9; acompañando su valor se enviará franca de porte.

La Administración de este periódico servirá también los pedidos que se le hagan.

El Sr. D. Protasio G. Solís, Delegado ejecutivo de la *Unión Ibero-Americana*, nos ha dirigido la siguiente circular, que reproducimos íntegra, cumpliendo así los deseos de nuestro ilustre compañero:

«Mi distinguido compañero y amigo: Mucho estimaría á usted se sirviese poner algunas líneas en esa ilustrada publicación, participando que la *Unión Ibero-Americana* (calle de Alcalá, 65, primero), con motivo del próximo Centenario, ha dispuesto una nueva instalación en la casa que ocupa, y que ofrece con sumo gusto á los hermanos de América que nos honren con su visita en esa fecha, en la seguridad de que serán recibidos con las debidas atenciones, pudiendo aprovecharse de la sala de lectura y biblioteca, que cuenta con interesantes periódicos, revistas y obras de todas clases.

A la vez me permito rogar á Ud. nos favorezca con el envío, á cambio de nuestro *Boletín*, de la publicación que usted tan dignamente dirige.

El presente número indicará á usted que lejos de desmayar en la empresa acometida, nos sentimos cada vez más dispuestos á continuarla, pues nada puede ser tan satisfactorio y útil como estrechar los lazos de familia y llegar á una grandiosa inteligencia bajo todos conceptos.

De Ud. afectísimo seguro servidor  
Q. B. S. M., El Delegado ejecutivo, *Protasio G. Solís.*»

Excusamos decir que aceptamos gustosos el cambio de *La Unión Ibero-Americana*, de cuya importancia podrán juzgar nuestros lectores por el índice que contiene en el núm. 81 de su publicación, correspondiente al 1.º de Abril:

«*Índice:* Proposición presentada por el Sr. Delegado Ejecutivo de la *Unión Ibero-Americana*, y aprobada por voto unánime de la Junta Directiva de la misma, para cesar en la dirección de este *Boletín*, fundado en ser otras muchas las atenciones de su cargo: aceptación de los Sres. D. Angel Lasso de la Vega y Conde de las Navas, nombrados para el desempeño de aquella.—Junta Directiva: sesión ordinaria del 6 del pasado mes; proposición mencionada del Sr. Delegado Ejecutivo; nombramiento de comisiones, y el del Sr. D. Manuel Llorente para un puesto vacante en la Junta Directiva: sesión extraordinaria del 15 del mismo mes: aprobación de cuentas presentadas por la casa Martínez y compañía, encargada del nuevo mobiliario: sobre una sociedad proyectada en Cuba, con el nombre de *Unión Ibero-Americana*: presentación del Sr. Llorente: discurso pronunciado por el mismo en la instalación del Centro correspondiente quiteño de la *Unión Ibero-Americana*.—Juicio sobre Colón en los últimos años del siglo XIX, por D. Angel Lasso de la Ve-

ga.—Una fiesta en Méjico (1621), por el Conde de las Navas.—Aclaración importante.—*Chile*: carta en que se indica la conveniencia de variar el derrotero de nuestros buques de guerra que vayan á Filipinas.—*Ecuador*: Elección del nuevo Presidente; transacciones mercantiles.—*Paraguay*: próspero estado de la colonia *Presidente González*, creada en el año último.—*Uruguay*: preparativos para la Exposición del Centenario de Colón; llegada de la corbeta de guerra *Nautilus* al puerto de Montevideo; estado de las industrias de aquel país.—Estudios bibliográficos, por D. Manuel Torres Campos.—Bibliografía chilena: *Prontuario de los juicios militares*, por Robustiano Vera; *La acusación, estudio de actualidad*, por Valentin Letelier.—*Nota del Vicepresidente del Senado y Vicepresidente de la Cámara de Diputados, dirigida á los miembros del Congreso que firmaron el acta de 1.º de Enero de 1891.*—*La prensa extranjera y la dictadura chilena*, por Alberto Fagalde.—Noticias y datos de las naciones ibero-americanas.—Nuevos periódicos y revistas.—Obras donadas á la biblioteca.—Cuenta mensual y general.

## VARIEDADES.

### LA LITERATURA

El estudio y conocimiento de las bellas letras es interesantísimo. Todos los ramos del saber humano deben tener esta base; sin ella carecen en cierto modo de su más firme sostén.

La literatura es, pues, de suma trascendencia para elevar las inteligencias y aún para dar expansión al espíritu. Cicerón, al hablar de las letras y de su estudio, se expresa de un modo siempre admirable y exacto. «Aunque no retirásemos, dice, tantas ventajas del estudio

de las letras, como evidentemente lo hacemos, y que sólo buscásemos la recreación, bastaría, sin embargo, este único alivio del alma, para considerarlo muy digno de un pecho noble; porque las demás diversiones no se adaptan á todos los tiempos y lugares, ni son de todas las edades y condiciones. El estudio mejora la juventud y divierte la vejez; realza la prosperidad y procura refugio y consuelo en la desgracia; deleita en el propio suelo y no estorba en el ajeno; hace las noches menos tristes; es un compañero alegre y divertido en los viajes, y nos entretiene en la soledad de los trabajos rurales.» Así, pues, para aquel grande hombre, las bellas letras ó la literatura, eran un entretenimiento, no sólo agradabilísimo, sino un verdadero consuelo para nuestras penas de esta vida.

Y en efecto, la lectura, el estudio de obras buenas y verdaderamente instructivas, es uno de los mayores placeres, y seguramente el más noble.

Por consiguiente, todos los que ponen sus fuerzas intelectuales al servicio de la literatura y escriben esta clase de obras, deben, en nuestro concepto, cumplir el precepto de Horacio; es decir, unir lo útil, lo provechoso, con lo recreativo, sin echar en olvido que la moralidad debe ser su norte y guía principal.

Los dramas, por ejemplo, deben enseñar, pero enseñar á moderar las pasiones, á reprimirlas, no á encenderlas y matar ó echar á perder lo poco bueno que tiene el hombre; para que el teatro sea realmente una escuela de buenas costumbres; pues escribir obras que dañen á la inocencia y perviertan á la juventud, es ofender á Dios y á la sociedad, quitándole su cimiento más sólido. Todo autor dramático que abusa así de su inteligencia, es un malvado.

Lo mismo se puede decir de las novelas. Morales en su argumento, desarrollo

y su fin ó desenlace, muy buenas, muy útiles son; pero innoble es el novelista que, como Paul de Koch, fomenta la lascivia, abre campo á los adulterios, y que, con sus chistes asquerosos, envuena las costumbres.

El novelista debe tener presente que escribe para la juventud, y por lo mismo debe respetarla y no corromperla. Por consiguiente, preséntense actos heroicos ó protagonistas virtuosos; pruébese que el vicio es detestado y castigado, y las acciones buenas siempre recompensadas; y la novela será excelente.

El buen sentido y la virtud, dice un pensador inglés del siglo pasado, arrancaron de un antiguo escritor, no muy afamado por sus pensamientos castos, la máxima de que los jóvenes deben ser altamente reverenciados, y que nadie debe permitir que oigan ni vean nada de indecente. La misma precaución se requiere, aunque las consecuencias sean menos graves en todo lo que se les presenta, á fin de libertarlos de preocupaciones perversas, de juicios falsos, y de una desproporcionada combinación de imágenes.

En las novelas antiguas, los crímenes y las virtudes excedían las proporciones de la vida; las transacciones y los sentimientos se alejaban tanto de lo que realmente pasa entre los hombres, que el lector corría muy poco peligro de hacer aplicaciones para sí; se divertía con héroes y con alevosos, con libertadores y con pretendientes, como seres de distinta especie, cuyas acciones eran dirigidas por su propia fantasía, y cuyos defectos ó prendas no tenían nada de común con él mismo.

Pero cuando un héroe de novela es igualado con el resto del mundo, y obra en aquellas escenas del drama universal que pueden caer en suerte á cualquier hombre, los jóvenes espectadores fijan la vista en él con la mayor atención, y ob-

servando su manejo y el resultado de sus acciones, se prometen tomarlo por modelo cuando se hallaren en iguales circunstancias.

Por tal razón estas historias familiares pueden ser quizás más útiles que las graves sentencias de moral, y transmitir el conocimiento del vicio y de la virtud con más eficacia que los axiomas y las definiciones. Pero si el poder del ejemplo es tan grande que se apodera de la memoria por una especie de violencia, y produce efectos casi sin intervención de la voluntad, debe tenerse cuidado, ya que la elección es ilimitada, de no presentar sino los mejores ejemplos, y hacer de modo que lo que verosímilmente tiene que obrar con fuerza, no sea perjudicial ni dudoso en sus efectos.

.....

No es suficiente alegar que los caracteres se hallan pintados tales cuales son en realidad, porque hay muchos que nunca deben copiarse; ni justificación válida decir de una historia, que el curso de los acontecimientos es conforme con la observación y la experiencia, porque se hallará que aquella observación que se llama conocimiento del mundo, produce por lo común más hombres disimulados que buenos. Seguramente que el objeto de estos escritos no es sólo dar á conocer los hombres, sino también prepararlos para que ellos mismos sean vistos con menos peligro; enseñar los medios de evitar los lazos que la *traición* tiende á la *inocencia* sin infundir el deseo de conseguir triunfos que sólo pueden ser gratos á las almas perversas; poner á un hombre en estado de garantizarse del fraude sin tentación de practicarlo; iniciar á la juventud por medio de combates simulados en el arte de defenderse, y aumentar la prudencia, sin alterar la virtud.

Muchos autores, con tal de seguir la naturaleza, mezclan tanto las buenas

como las malas cualidades en sus principales personajes, que unas y otras son igualmente visibles; y como seguimos con placer el hilo de sus aventuras, y somos llevados gradualmente á interesarnos en su favor, perdemos el horror á sus vicios, porque no se oponen á nuestro deleite, ó quizá los miramos con indulgencia, por ir acompañados de tanto mérito.

.....

.....

«En ficciones que no reclaman la veracidad de la historia, no descubro qué es lo que se opone á dar la más perfecta idea de la virtud; no de una virtud angelical ni fuera de verosimilitud, porque nunca imitaremos lo que parece imposible, sino la más elevada y la más pura que puede alcanzar la humanidad; virtud que ejerciéndose en los ensayos á que la exponen las diversas vicisitudes de las cosas, pueda, superando algunas calamidades y sufriendo otras, enseñarnos lo que debemos esperar y de lo que somos capaces; que el vicio, porque el vicio es fuerza mostrarlo, pueda siempre disgustar, procurando que ni las gracias de la *alegría*, ni la dignidad del valor, se unan á él, hasta el punto de reconciliar el alma en su favor: que siempre que aparezca excite el odio por su perverso manejo y el desprecio por la baja-za de sus estratagemas: porque mientras se hallare protegido por las prendas ó el valor, rara vez será cordialmente detestado. El déspota romano se contentó con ser odiado con tal de ser temido; y hay miles de lectores de novelas que consentirían en pasar por perversos, con tal de ser considerados como capaces. Por lo tanto, debe inculcarse constantemente que la virtud es la más alta prueba de talento y la única sólida base de la grandeza; y que el vicio es la consecuencia natural de almas necias: su principio es el error, y su fin la ignominia.»

Hemos transcrito los párrafos anteriores, que son pensamientos del eminente Johnson, porque sus ideas concuerdan perfectamente con las nuestras: y añadiremos para concluir, que en nuestra opinión la literatura en general debe ser regida por la moral. Los poemas épicos más hermosos son aquellos en que se reflejan y admiran las grandes acciones, la nobleza de hombres heroicos y verdaderamente virtuosos.

Todo lo que se aduna con la verdad y la virtud es realmente admirable y digno del elogio de las generaciones. ¿Qué importa la sal, la dulzura, lo correcto del lenguaje, si la obra contiene bajo formas delicadas un veneno mortífero para las buenas costumbres?

Los *Siete Tratados* del ilustre literato Juan Montalvo, son lo más castizo y elegante que se puede dar tratándose de la lengua española, y exhiben una vasta erudición y conocimientos profundos y variadísimos; mas, por desgracia, su lenguaje es demasiado libre, y su poco respeto al pudor se trasluce en muchos pasajes. No pueden, en consecuencia, leer todos tan famosa obra, y Montalvo obscurece algún tanto su gran talento con algunas manifestaciones de desprecio á la moral pública.

Lo contrario sucede si se examinan las obras de Selgas: ¡qué belleza y atractivo tienen todos sus libros y sus más insignificantes producciones; pero, sobre todo, qué moralidad, qué sentimientos tan elevados manifiesta el autor! Nada queda que desear leyendo á Selgas: todo el mundo puede deleitarse con sus magníficas composiciones. ¡Es un grande hombre!

Inmensa es la influencia que tiene y ha tenido en las costumbres la literatura de todos los tiempos, en particular desde el descubrimiento de la imprenta, y de su libertad en los países más cultos; pero esta es una razón más para que procure-

mos que esta influencia sea pura y saludable, sin dejar de ser amena é instructiva.

C. Mixco.

San Salvador, Abril 30 de 1890.

## MISCELÁNEAS.

### Libros recibidos.

La acreditada Casa editorial de don Pascual Aguilar, de Valencia, nos ha remitido el cuaderno 13 del *Tratado de Química biológica*, por A. D. Wurtz, versión castellana por D. Vicente Peset y Cervera.

*Novísimo Manual del Estudiante de Medicina.—Memorándum de Fisiología para la Licenciatura y el Doctorado en las Ciencias Médicas*, por el catedrático Pablo Lefert; versión castellana de don Agustín Fúster Fernández, doctor en Medicina y Cirugía.

«El doctor Pablo Lefert ha tenido la excelente idea de publicar una serie de *Memorandums*, cuyo conjunto forma un todo completo, para que el estudiante pueda repasar las asignaturas desde el primer año hasta su licenciatura.

Seis tomos han salido á luz: son los *Memorandums de Fisiología, Anatomía, Histología, Higiene, Medicina legal, Terapéutica, Materia médica y Farmacología*. Todos ellos están redactados con una claridad y un método notables. El autor se ha cuidado de exponer en ellos las diferentes teorías adoptadas por los profesores llamados á examinar acerca de estas materias, lo mismo en las Facultades de Francia que en las del extranjero, así es que están adaptados á la enseñanza de España y de las Américas. Por tanto, en cada página se encuentran los nombres de los señores G. See, Hayem, Peter, Bouchard, Ball, Potain, Brouardel, Mathias Duval, C. Richet,

Hanot, Hallopeau, Pitres, Bouchardat, Morache, Teissier, Lepine, Testut, Renault, Ollier, Beaunis, Gross, Bernheim, Grasset, Engel y Arnould.

El editor, según su costumbre de siempre, se ha esmerado de la manera más minuciosa en la parte material de estas obras, que están elegantemente encuadernadas y son fácilmente portátiles para el lector en sus diversas peregrinaciones. No cabe la menor duda de que, respondiendo á un verdadero *desideratum*, obtendrá esta colección un éxito favorable, muy legítimo.»

Madrid, 1891.—Un tomo en 12.º, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias, franco de porte.

Se halla de venta en la Librería editorial de Bailly-Bailliere é hijos, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en las principales librerías de la Península y Ultramar.

### Palabras históricas.

Juliano el Apóstata, al sentirse herido, toma un poco de sangre y la arroja al cielo, diciendo: «¡Venciste, Galileo, venciste!»

Al saltar Julio César el torrente del Rubicón, dijo: «La suerte está echada.»

El emperador Vespasiano, padre del gran Tito, al morir se levantó y dijo: «Un emperador debe morir en pie.»

El sucesor de César, Octavio, dió la clave de toda su política cuando moría, diciendo: «¿He representado bien mi papel? ¡Aplaudidme!»

Bruto, al traspasarse con la espada de un amigo, dijo esta blasfemia, propia de un estoico: «¡Oh virtud, tú también eres un sueño!»

MADRID—1892

IMPRENTA DE TOMÁS MINUESA DE LOS RÍOS

Calle de Juanelo, núm. 19.