



La Veterinaria Toledana

Revista profesional

Organo del Colegio oficial de Veterinarios de la provincia.



Director:

D. Victoriano Medina.

Publicación mensual.

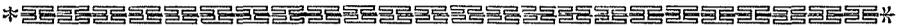
Redacción y Administración: Puerta del Cambrón, número 10, Toledo.

Redactores:

Todo el que desee honrarnos con sus escritos.

: SUMARIO :

SOBRE ALGUNAS FORMAS DE INTOXICACIÓN PRODUCIDAS POR LOS ALIMENTOS, por *Celso López Montero*.—EL NUEVO LABORATORIO MUNICIPAL, por *Leumas*.—INSPECCIÓN DE ALIMENTOS, por *Félix S. Muñoz*.—EXTRACTO DE LA SESIÓN CELEBRADA EL 20 DE JUNIO.—BIBLIOGRAFÍA.—CITACIÓN Á LOS SRES. COLEGIADOS.—CIRCULAR DEL GOBIERNO CIVIL DE LA PROVINCIA.—ECOS Y NOTICIAS.



Sobre algunas formas de intoxicación

producidas por los alimentos.

EL convencimiento de que el Veterinario como higienista tiene tanta importancia como el Médico, bajo el punto de vista clínico, me induce á tratar con cierta detención de algunas intoxicaciones frecuentes que los alimentos averiados producen á varios individuos de la especie humana.

Dichas intoxicaciones ó envenenamientos de origen bromatológico, cuestan caro á muchas personas por incuria y abandono de las autoridades, en nuestro país, que no se deciden á implantar un buen servicio general de inspección de substancias alimenticias para garantir en cuantía principal la salud pública.

Hay creencia muy generalizada entre el vulgo, que cuando un individuo es acometido de vómitos, diarrea, mareos, palidez de rostro,

calambres, dejadez ó postración, etc., ha ingerido alimentos nocivos ó alterados; pero desconociendo aquella multitud popular la verdadera génesis y evolución de dichas intoxicaciones, no suele admitir accidentes mucho más graves, como son la muerte del individuo ó la destrucción de la familia. Casos á diario se presentan, donde varias personas sometidas á una misma alimentación, son sorprendidas por estas intoxicaciones, de las cuales resulta muy difícil, sin antecedentes, hacer un verdadero diagnóstico por ser incompleto el cuadro de síntomas que caracteriza la dolencia. Pues bien; como Veterinario é higienista, cumplo una misión importante al ocuparme de algunos de estos envenenamientos alimenticios, con alguna extensión. Son éstos el *Botulismo*, el *Paratífus*; los envenenamientos por los alimentos debidos al bacilo proteico y al colibacilo y al *Bacilo enteritidis* de Gäertner.

Pudieran ser confundidas estas formas de intoxicación, pero no tienen nada de común una vez conocida su naturaleza. El botulismo es una intoxicación verdadera, causada por los venenos preformados que se encuentran en los alimentos consumidos, como igualmente es otra de igual naturaleza la producida por el *bacillus proteus vulgaris*. En cambio, las afecciones determinadas por el *bacilo paratífico* y por el *bacilo de la enteritis* de Gäertner, son verdaderas infecciones propiamente dichas, debidas á la multiplicación de las bacterias específicas en los órganos del enfermo. Conocidas estas distinciones, pasaremos á ocuparnos de cada una de estas intoxicaciones por separado, empezando por el botulismo.

Se entiende por *botulismo* la intoxicación alimenticia que se advierte después de la ingestión de embutidos y pescados cuando no están frescos, como igualmente de conservas de carnes y legumbres. Cuando los alimentos se conservan frescos, son inofensivos; el veneno botulínico no se desarrolla en ellos hasta pasado un cierto tiempo. Estos venenos son toxinas segregadas por un bacilo particular, el *bacillus botulinus*, descubierto y definido por Van Ermenghem en 1895. Los alimentos que provocan los accidentes del botulismo, carecen de signos de putrefacción; no obstante, cuando se trata de conservas, pudieran tener modificaciones más ó menos marcadas, como olor anormal y presencia de gases. Hay una particularidad en el alimento tóxico atacado del *bacillus botulinus*, y es que el veneno no está igualmente repartido en toda la masa del alimento, causa de ser el bacilo anareobio, multiplicándose en ciertos lugares por islotes pequeños donde se aglomeran y juntan sus toxinas, circunstancias á que deben algunas personas de las que han comido el alimento sospechoso, verse

libre de los accidentes del botulismo, y no á un defecto de receptividad, como se venía creyendo.

Las manifestaciones primeras que demuestran la infección botulínica, á la que algunos autores dan el nombre de *allantiasis*, y los alemanes distinguen con el impropio de *intoxicación por los embutidos*, aparecen al cabo de veinticuatro ó treinta y seis horas de haber ingerido el alimento sospechoso. La toxina tiene especial afinidad por los núcleos y el origen de los nervios craneales. La escena morbosa está representada por parexia, parálisis y trastornos secretorios. Las parálisis de acomodación se notan más frecuentemente, dilatación de las pupilas, ptosis de los párpados, diplopía, sequedad y enrojecimiento de las mucosas bucal y faríngea, supresión de la secreción salival y afonía. Por parte del intestino, los síntomas son muy variados; tan pronto los enfermos se ven atacados de vómitos y de diarrea, tan pronto se quejan, por el contrario, de estreñimiento; la retención de orina se presenta con frecuencia. Estas intoxicaciones, por lo general, evolucionan sin fiebre; cuando existe, se trata de una infección secundaria por el estreñimiento. Cuando viene la curación, las parálisis musculares retroceden lentamente, y si por el contrario, la cantidad de toxina absorbida es considerable, mueren los enfermos con todos los síntomas de una parálisis bulbar aguda.

Los hombres ó animales que han sucumbido por estos accidentes, ofrecen los órganos ingurgitados, siendo esta hiperemia más graduada en los centros nerviosos, con dilatación vascular y extravasación sanguíneas. Cuando la muerte sobreviene al cabo de cierto tiempo, las células del hígado, de los riñones y los endotelios vasculares, se lesionan de una degeneración grasosa. Igualmente los núcleos de las células ganglionares de los nervios cerebrales están hinchados y destruidos.

La morfología y biología del bacilo del botulismo, está representada por un bastoncito de cuatro á seis mieras de largo, dotado de movimientos espontáneos debidos á sus cuatro ú ocho pestañas muy finas, peritricas. Toma los colores ordinarios de anilina, y también el Gram. Sus esporos ocupan las extremidades del bastoncito. Las formas esporuladas del bacilo gozan de resistencia no exagerada; sometidos á la temperatura de 80 grados durante una hora, un cultivo que contenga esporos, quedan por completo esterilizado. El bacilo botulínico es anacrobio, teniendo predilección por los medios azucarados que tengan una reacción fuerte alcalina. Su temperatura óptima oscila entre los 18 y los 25 grados. Sometidos á una temperatura más elevada, no da más que formas de involución, disminuyendo rápidamente su poder tóxi-

geno. Liquida la gelatina, formando en las placas de gelatina glucosada, colonias redondeadas al principio, transparentes y ligeramente amarillentas, que ofrecen granulaciones gruesas con un movimiento constante; siendo más tarde opacas toman un color más oscuro y dejan ver una zona marginal donde se aprecian granulaciones en movimiento. Los cultivos exhalan un olor muy característico de manteca rancia, debido á los gases que se desenvuelven.

Celso López Montero.

(Se continuará).

Carmena 16-VII-1912.



El nuevo Laboratorio Municipal.

TOLEDO, dando muestras de que se preocupa de las cuestiones sanitarias, cuenta hoy con un centro de higiene que se encuentra á la altura de los mejores de España.

Su inauguración se verificó en uno de los primeros días de este mes, y á ella, amablemente invitados por el Alcalde Sr. Ledesma, concurrieron las autoridades y otras numerosas y distinguidas personalidades, entre las cuales vimos al Gobernador militar General Moltó, al Coronel de la Guardia civil, á un representante del Director de la Academia de Infantería, al Director del Instituto General y Técnico, al Inspector Provincial de Sanidad y á varios Catedráticos, Médicos, Veterinarios, Farmacéuticos, Ingenieros y periodistas.

Todos cuantos visitaron el nuevo Laboratorio, hicieron singulares elogios del abundante y admirable material con que éste cuenta, así como de las dependencias en las que todo se halla instalado con arreglo á los últimos adelantos científicos.

El Alcalde, los Concejales que asistieron, así como el Director Sr. Jiménez Rojas, atendieron y agasajaron cortesmente á la selecta concurrencia, la que salió muy bien impresionada de todo cuanto habían visto en la nueva instalación del Laboratorio.

Omitimos el hacer una descripción detallada de este nuevo centro, puesto que en el número correspondiente al mes de Mayo, lo hizo, con la galanura en él acostumbrada, nuestro querido compañero de redacción D. José Rodado, y por tanto ya es conocido de nuestros lectores.

Sí diremos, en honor á la verdad, que el acicate incansable que ha luchado hasta conseguir ver realizada su elevada aspiración de tener sitio en donde trabajar, cosa que antes no había, ha sido el joven é ilustrado Director del Laboratorio Sr. Jiménez Rojas, que con un deseo grande, grandemente acreditado con su talento, ha podido hacer ver la necesidad ineludible de un centro de higiene como el que hoy tiene Toledo.

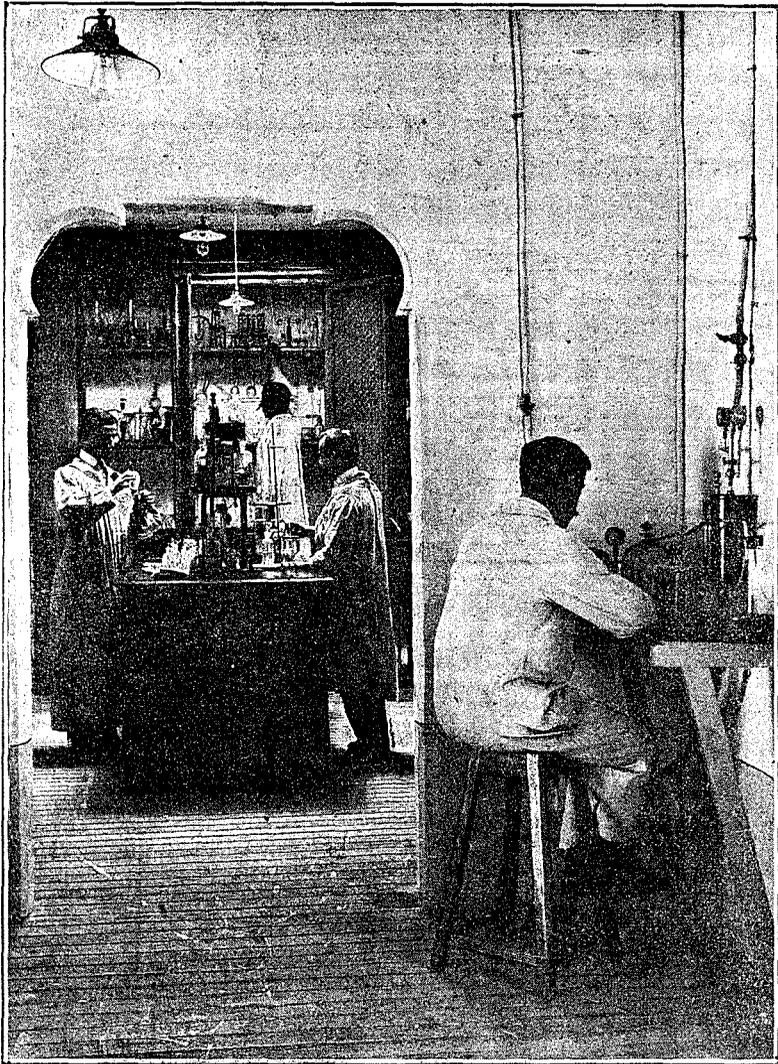
No olvidamos al Sr. Medina, nuestro Director, en esta ocasión, el cual está realizando constantemente en el Municipio una labor meritoria en pro de la higiene pública.



Sala de Micrografía y Bacteriología.

El personal del Laboratorio lo componen: *Director*, D. F. Jiménez Rojas; *Subjefe*, D. F. López-Fando; *Profesor Veterinario*, D. Félix S. Muñoz; *Ayudante*, D. Orencio Manzano; *Desinfectores*, Félix Peinado y Zacarías Aguado.

Ultimamente ha sido destinado desde las oficinas municipales á estas dependencias, el probo empleado D. Juan Donas. Terminamos dando las gracias al Sr. Ledesma por su atenta invita-



Sección de trompas de agua y análisis química.

ción y como nota gráfica publicamos dos fotografías obtenidas por el Director de *La Campana Gorda* D. Constantino Garcés.

Leumas.

Inspección de alimentos.

Carnes.

RECONOCIMIENTO DE LA CARNE ALTERADA

Es sabido por todos que una temperatura elevada, el aire húmedo y los huevecillos y excrementos que depositan las moscas sobre las carnes, producen la alteración de éstas, dando lugar al desarrollo de *ptomainas*, *larvas* y *bacterias* que originan trastornos graves al que las ingiera.

La práctica de varios años puede hacer que una simple inspección ocular sea suficiente para diferenciar los caracteres que separan la carne que se encuentra en buenas condiciones salúbricas de la que se halla alterada; pero esta práctica está siempre expuesta á lamentables equivocaciones que pueden decir muy poco en favor de la reputación del Profesor que incurra en ellas; pues no se me negará que muchas veces encontramos en las carnicerías pedazos de músculos, que por la fea irregularidad de los cortes ó por equimosis producidas en caídas que tienen los animales en los mataderos, presentan un aspecto repulsivo, á pesar de ser de buena calidad, mientras que otras, vemos carnes que por su apariencia exterior, parecen estar en buenas condiciones higiénicas, siendo así que se encuentran alteradas. Diganlo las carnes congeladas, cuando se han conservado por este medio, después de haber empezado la fermentación.

Es verdad que los caracteres principales de toda carne alterada, son tener la grasa y aponeurosis un tinte verdoso; ser descolorida, seca, resistente y pegajosa; rezumar una serosidad viscosa cuando se comprime entre los dedos y tener la médula casi líquida y de encendido color rojo; pero estos caracteres, al parecer precisos, sólo sirven para sospechar la alteración y poder fundamentar el decomiso provisional hasta que se practiquen investigaciones científicas y convincentes.

Estos ensayos, que podemos llevar á cabo para investigar si existe ó no alteración en las carnes, son tan fáciles como rápidos. En efecto:

Prepárese el reactivo siguiente:

Alcohol clorhídrico.....	10	gramos.
Alcohol absoluto.....	30	»
Éter.....	10	»

Póngase en un tubo de ensayo la suficiente cantidad de reactivo para cubrir el fondo. Agítese fuertemente.

Después se introduce un trocito de carne del tamaño de un garbanzo de manera que quede uno ó dos centímetros por encima de la superficie del líquido. Obsérvese.

Si se producen humos blancos, probará que la carne se halla en fermentación, que será más ó menos pronunciada según la cantidad y densidad de los humos desprendidos.

*
* *

En párrafos anteriores hablábamos de la carne congelada; medio de conservación por el frío, de gran importancia higiénica, pero que es á veces peligroso, dada la posibilidad de poder someter á este procedimiento carnes en las que se haya iniciado, como antes decíamos, un principio de alteración.

El objeto principal en esta inspección es poder diferenciar la carne congelada de la que no ha sido sometida á la acción de bajas temperaturas para que, una vez en presencia de la primera, podamos dictaminar si ha sido ó no sometida á este medio de conservación, después de encontrarse ya en malas condiciones para el consumo.

En la carne congelada, la más simple sección dejará escurrir por presión sobre la superficie seccionada un líquido muscular, abundante y coloreado, líquido que disminuye en cantidad y color en caso contrario.

El examen micrográfico de la carne sospechosa nos suministra también datos muy importantes para diferenciar si ha sido ó no congelada, y este reconocimiento, que es quizás el más seguro de todos los que existen, se puede practicar sobre la sangre y los tejidos.

Por lo que respecta á la primera, basta seccionar un vaso tomado lejos de la superficie; extráigase una gota de sangre y dépositese sobre un porta-objetos. Cúbrase la preparación y examínese directamente en el microscopio.

En la carne congelada, los hematíes son pálidos, decolorados y deformes; el suero circundante aparece verdoso, mientras que en las carnes no congeladas los glóbulos rojos son de coloración amarillenta y el suero es transparente é incoloro.

Para practicar este reconocimiento sobre los tejidos, se recoge un pequeño fragmento de músculo y se prepara para observarle microscópicamente.

Si la carne ha sido conservada por congelación, los trayectos de los vasos, siendo poco aparentes, debido á la decoloración de los hematíes, aparecerán vacíos; cosa que no ocurre en la carne no congelada, en la que estos vasos se dibujan limpios, por trozos rojizos que indican presencia de sangre.

Sólo nos resta, una vez que se haya demostrado la conservación de la carne por congelación, investigar, como antes dijimos, si ésta se sometió ó no á la acción del frío, después de iniciarse la descomposición orgánica; para ésto, hágase uso, en la misma forma, del reactivo que indicamos en uno de los párrafos anteriores.

Félix S. Muñoz.

Inspector de substancias alimenticias.

Colegio Veterinario provincial de Toledo.

Extracto de la sesión celebrada por la Junta de Gobierno el 20 de Julio de 1912.

1.º Se acordó admitir como Colegiado al distinguido compañero D. Pedro Vázquez, establecido en Talavera de la Reina.

2.º El Sr. Medina dió cuenta de haber recibido tan sólo relación de los Presidentes de las Juntas de *Quintanar y Torrijos*, expresando el nombre de los Colegiados que tienen algún cargo en aquéllas, haciendo constar, además, que también se hallaban organizadas las correspondientes á los partidos de *Illescas, Ocaña y Orgaz*, pero no se tenía seguridad de quiénes las constituían.

A propuesta del Secretario se acordó reiterar por la presente á los señores Presidentes de las tres Juntas citadas (*Illescas, Ocaña y Orgaz*), que cumplimenten á la mayor brevedad el ruego que ya les dirigió esta Directiva en el acta de 21 de Mayo último, es decir, remisión de una nota expresiva de los Colegiados que desempeñan algún cargo en aquellos organismos de partido.

Como los demás distritos de la provincia no tienen Juntas organizadas ni tampoco han notificado á esta Directiva si han elegido Representante, conforme al párrafo 2.º adicional del art. 58 del Reglamento, aprobado en la última Junta general, se acordó proceder al nombramiento de Colegiados representantes para poder realizar á la mayor brevedad los trabajos indispensables al señalamiento de partidos Veterinarios en esta provincia y resolver otros asuntos que interesan á la buena marcha del Colegio

Para tales fines, la Junta de Gobierno propone como Delegados ó Representantes suyos en los Distritos que se indican á los señores siguientes:

Escalona.—D. Eulalio Domínguez Fraile (Torre de Esteban Hambrán).

Lillo.—D. Juan Francisco Molina (Tembleque).

Madridejos.—D. Epifanio Sánchez (Turleque).

Navahermosa.—D. Manuel Reyes López (Navalmorales).

Puente del Arzobispo.—D. Máximo Castaño (Lagartera).

Talavera de la Reina.—D. Gregorio Ruiz.

Los Sres. Colegiados que no estuvieran conformes con los Representantes propuestos por la Junta de Gobierno, se dignarán manifestarlo así al Sr. Presidente del Colegio, indicando á la vez el nombre del compañero á quienes ellos prefieren para el expresado cargo. En estos casos de disconformidad será elegido quien obtenga mayoría de votos. Las reclamaciones ó propuestas de otros compañeros para desempeñar las representaciones de Distritos vacantes, deberán estar en poder de la presidencia del Colegio antes del día 25 de Agosto, pues con esta fecha se harán los nombramientos definitivos.

Deseando la Junta de Gobierno armonizar voluntades é intereses de todos los compañeros en provecho, además, de nuestra entidad Colegio, atenderá cumplidamente cuantas observaciones crean oportuno hacer los Colegiados, al

COLEGIO VETERINARIO OFICIAL DE LA PROVINCIA DE TOLEDO

CITACIÓN

Debiendo celebrar esta Corporación Junta general extraordinaria el día 19 del próximo Agosto á las siete y media de la tarde, en el salón de sesiones del Excmo. Ayuntamiento de esta capital, se convoca por la presente á los Sres. Colegiados encareciéndoles su asistencia.— Toledo 28 de Julio de 1912.—Por la Junta de Gobierno: *El Secretario*, José Rodado.



Gobierno civil de la provincia de Toledo.

Circular núm. 105.-- *Sanidad Veterinaria.*—Según me informa la Inspección de Higiene pecuaria y Sanidad veterinaria, los Ayuntamientos relacionados en el estado adjunto continúan sin Veterinario municipal, ó al menos, si algunos les han nombrado, dejaron de cumplimentar cuanto en su disposición 3.^a previene la Circular de este Gobierno, núm. 144 y fecha 28 de Agosto de 1911. (*Boletín oficial* número 206).

Dispuesto á corregir tales omisiones sanitarias, ordeno por la presente á los Municipios que aún carecen del referido servicio veterinario, procedan á organizarlo, sin más demora, para cuyo fin tendrán en cuenta lo prevenido en dicha circular núm. 144, así como también las indicaciones del cuadro inserto después, respecto á los pueblos donde han de agregarse por existir Veterinario, y sueldo mínimo que deben asignarle con arreglo á la Real orden de 17 de Marzo de 1864, ó sea partiendo del número de reses sacrificadas diariamente por término medio y del censo de la riqueza pecuaria respectiva.

Tan pronto como los Ayuntamientos que se citan hayan cerrado sus contratos, remitirán á la Inspección provincial de Higiene pecuaria y Sanidad veterinaria una relación donde se haga constar el nombre del Veterinario municipal contratado, cantidad asignada por tal concepto y pueblo donde dicho funcionario tiene su vecindad y habitual residencia.

A los Municipios que dejaren sin cumplir cuanto se ordena en la presente circular, no les serán aprobados sus presupuestos para el año próximo.

Toledo 4 de Junio de 1912.—*El Gobernador*, ANTONIO GONZÁLEZ LÓPEZ.

Relación de los pueblos que deben nombrar Veterinario municipal con arreglo al art. 95 de la Instrucción general de Sanidad vigente y al capítulo IV del Reglamento de Veterinarios titulares de 22 de Marzo de 1906 (Gaceta del día 27).

PUEBLOS SIN VETERINARIO MUNICIPAL	Dotación mínima que corresponde por el reconoci- miento de carnes.	PUEBLO Á QUE DEBE AGREGARSE POR CARECER DE VETERINARIO
Aldeaencabo de Escalona....	90,00	Escalona.
Alcañizo.....	90,00	Oropesa.
Alcaudete de la Jara.....	180,00	Belvís de la Jara.
Alcolea de Tajo.....	90,00	Puente del Arzobispo.
Aldeanueva de San Bartolomé	90,00	Estrella (La).
Azután.....	90,00	Puente del Arzobispo.
Almendral.....	90,00	Navamorcuende.
Albarreal de Tajo.....	90,00	Escalonilla.
Boróx.....	90,00	Esquivias.
Buenaventura.....	90,00	Navamorcuende.
Burguillos.....	90,00	Toledo.
Barcience.....	90,00	Torrijos.
Burujón.....	90,00	Puebla de Montalbán.
Carranque.....	90,00	Illescas.
Cedillo.....	90,00	Idem.
Cuerva.....	90,00	Menasalbas.
Cabañas de Yepes.....	90,00	Dosbarrios.
Cardiel de los Montes.....	90,00	Navamorcuende.
Castillo de Bayuela.....	90,00	Real de San Vicente.
Cervera.....	90,00	Talavera de la Reina.
Casasbuenas.....	90,00	Polán.
Cobisa.....	90,00	Toledo.
Camarenilla.....	90,00	Camarena.
Caudilla.....	90,00	Val de Santo Domingo.
Chozas de Canales.....	90,00	Lominchar.
Chueca.....	90,00	Ajofrín.
Espinoso del Rey.....	90,00	Navalucillos.
Erustes.....	90,00	Carriches.
Garciotúm.....	90,00	Nombela.
Hontanar.....	90,00	Navahermosa.
Herreruela.....	90,00	Lagartera.
Herencias (Las).....	90,00	Talavera de la Reina.
Hinojosa de San Vicente....	90,00	Navamorcuende.
Iglesuela.....	90,00	Idem.
Illán de Vacas.....	90,00	Cerralbos ó Cebolla.
Mohedas de la Jara.....	90,00	Campillo (El).
Malpica.....	90,00	Cebolla.
Marrupe.....	90,00	Navamorcuende.

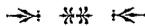
PUEBLOS SIN VETERINARIO MUNICIPAL	Dotación mínima que corresponde por el reconoci- miento de carnes.	PUEBLO Á QUE DEBE AGREGARSE POR CARECER DE VETERINARIO
Mejorada	90,00	Talavera.
Montearagón	90,00	Cebolla.
Montesclaros	90,00	Parrillas.
Mesegar	90,00	Carpio de Tajo.
Nuño Gómez	90,00	Nombela ó Real de San Vicente.
Nava de Ricomalillo	90,00	Belvís de la Jara.
Navalmoralejo	90,00	Estrella (La).
Ontígola con Oreja	90,00	Ocaña.
Otero	90,00	Domingo Pérez.
Paredes	90,00	Escalona.
Pelahustán	90,00	Nombela.
Palomeque	90,00	Lominchar ó Illescas.
Pulgar	90,00	Noez.
Puerto de San Vicente	90,00	Campillo (El).
Pepino	90,00	Talavera de la Reina.
Portillo	180,00	Fuensalida.
Robledo del Mazo	90,00	Campillo (El).
San Martín de Montalbán	90,00	Gálvez ó Navahermosa.
San Pablo	90,00	Menasalbas.
Sevilleja de la Jara	90,00	Campillo (El).
Sartajada	90,00	Navamorcuende.
Segurilla	90,00	Talavera de la Reina.
Sotillo de las Palomas	90,00	Navamorcuende.
San Pedro de la Mata	90,00	Mata (La).
Torreçilla	90,00	Sta. Ana de Pusa ó Los Navalmorales.
Totanés	90,00	Gálvez.
Torralba de Oropesa	90,00	Oropesa.
Ugena	90,00	Carranque ó Illescas.
Viso (El)	90,00	Idem íd.
Villaminaya	90,00	Mascaraque.
Ventas de San Julián	90,00	Calzada de Oropesa.
Yeles	90,00	Illescas.
Yuncillos	90,00	Cabañas de la Sagra ó Recas.
Yuncos	90,00	Azaña ó Illescas.

Écos y noticias.

Reformas en la enseñanza Veterinaria.—Hace ya varios días que leímos en los periódicos de gran circulación de Madrid que el Consejo de Instrucción pública había aprobado el expediente de reforma de la enseñanza Veterinaria. Al decir verdad, desde entonces estamos intrigados por saber la

forma en que se han llevado á cabo las reformas citadas, y sólo esperamos que salgan á luz para formar juicio exacto sobre su alcance é importancia.

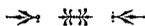
Según parece, han sido varias las modificaciones hechas en dicho expediente, algunas de ellas verdaderamente lesivas para la Veterinaria. Ahora sólo confiamos en que el Ministro de Instrucción pública Sr. Alba, que tantas veces tiene demostradas sus grandes dotes de gobernante y su preclaro talento, no pase por dichas modificaciones, y antes de sancionarlas, se asesore de personas entendidas promulgando una reforma á la moderna, con orientaciones elevadas, porque como muy bien dijo este Ministro: «La enseñanza Veterinaria viene andando sobre railes antiquísimos», y nosotros añadimos que inservibles. Se impone, pues, el fundir sobre moldes nuevos.



III Asamblea Veterinaria.—Seguimos recibiendo adhesiones de nuestros compañeros de la provincia; algunos se muestran entusiasmados con la idea y nos ruegan que desde luego los inscribamos como asambleístas. Nos parece, sin embargo, que no se nota esa actividad y ese entusiasmo precursores de lo que, como la celebración de esta Asamblea, puede considerarse de grandioso acontecimiento.

A nuestro entender no quiere decir esto que los Veterinarios españoles no estén conformes con la celebración de esta tan necesaria III Asamblea Nacional, no; lo que ocurre es que el tiempo de que se dispone es poco y resulta algo precipitado el desarrollo de su organización. Por eso consideramos atendible la idea lanzada por algunos de aplazarla para la próxima primavera, porque este aplazamiento resultaría favorable á su mayor éxito.

Nosotros, sin embargo, seguiremos estimulando á nuestros compañeros, los Veterinarios toledanos, para que continúen mandando sus adhesiones, y esperamos que no se enfrien sus entusiasmos, sino que, por el contrario, se acentúen y acudan solícitos á engrosar la lista de los asambleístas, á fin de que bien sea en Octubre ó un poco más tarde, pueda tener lugar este tan deseado como beneficioso acto profesional con todo el esplendor que deseamos.



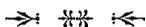
Interesante folleto.—Con un atento B. L. M. hemos recibido el que ha escrito el ilustrado Ingeniero Agrónomo, Jefe del servicio agronómico de esta provincia, D. Ramón Rodríguez Martín, y publicado por el Consejo provincial de Fomento, sobre las nuevas aplicaciones con el ácido cianhídrico para la extinción de la plaga de langosta y el pulgón de la vid.

Cuando el Sr. Rodríguez Martín dió á conocer su importante trabajo en el Consejo de Fomento, y con la elocuencia en él característica, oímos de sus labios los excelentes resultados obtenidos con el gas cianhídrico en la campaña de extinción de las plagas del campo, fuimos de los primeros en felicitar al ilustre Ingeniero Jefe del servicio agronómico de la provincia de Toledo por los impor-

tantes trabajos realizados y experiencias efectuadas, tanto en el Laboratorio como en el campo, con la aplicación de este poderoso insecticida, hasta conseguir resolver tan admirablemente el vitalísimo problema que se había propuesto en beneficio de la agricultura.

Con el método que el Sr. Rodríguez propone para combatir las plagas del campo, se obtienen verdaderas ventajas económicas y además resulta de gran eficacia.

Felicitamos con todo entusiasmo al autor de tan interesantes trabajos, esperando que el éxito más completo corone sus desvelos en bien del fomento de la riqueza agraria nacional.



Terrenos para una Escuela de Veterinaria.—El Ayuntamiento de Zaragoza, en sesión del día 14 del mes pasado, y en virtud de gestiones hechas por el incansable Catedrático de aquella Escuela Sr. Moyano, que como Concejal viene haciendo una intensa labor benéfica y útil para la capital aragonesa, acordó ofrecer al Estado 20.000 metros cuadrados de terreno, para que en ellos pueda construirse una nueva Escuela de Veterinaria.

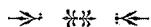
Los terrenos que cede el Ayuntamiento se hallan situados en la avenida de Hernán-Cortés, uno de los sitios más higiénicos y frecuentados de Zaragoza y adecuados al objeto.

Damos la enhorabuena más cumplida á nuestro querido amigo Sr. Moyano por el grande y franco éxito obtenido en sus gestiones para la consecución de la cesión hecha por el Ayuntamiento zaragozano.



Nos alegramos.—Según leemos en la *Gaceta de Medicina Zoológica*, de Madrid, se ha vuelto á encargar de la dirección de dicha Revista el Sr. Molina, de la que hacía algún tiempo estaba separado por encontrarse enfermo.

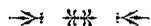
Celebramos la mejoría de nuestro ilustre y querido amigo.



Un enlace.—Nuestro querido Director Sr. Medina ha salido para Ceuta, acompañado de su señora, con objeto de asistir á la boda de su hijo Manuel, ilustrado Oficial Veterinario Militar y Redactor de esta Revista, que tendrá lugar en aquella plaza africana el día 2 del próximo Agosto.

La futura esposa de nuestro querido compañero es la bellísima señorita doña María Navascués, hija del bizarro é ilustrado Coronel de Infantería D. Felipe Navascués, actual Gobernador Militar de Jaén.

Deseamos una eterna é imperecedera luna de miel, llena de satisfacciones y alegrías, al nuevo matrimonio.



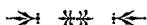
Defunción.—En Avila, á donde se había retirado enfermo, al lado de sus padres queridos y al de su familia, ha muerto el día 17 del actual el culto y

joven Veterinario, individuo del Colegio Veterinario toledano y asiduo colaborador de esta Revista, D. Francisco Matía González.

Estaba establecido en el inmediato pueblo de Bargas, en el que, por sus muchos méritos y relevantes condiciones, se había captado el cariño de todos sus convecinos. Era un escritor castizo y fecundo que formaba parte de las redacciones de casi todos los periódicos locales de Toledo. Las columnas de LA VETERINARIA TOLEDANA se vieron muchas veces honradas con sus trabajos, y siempre demostraba en ellos su gran cultura, su talento clarísimo y la profundidad de sus conocimientos científicos.

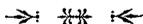
La bondad de su carácter hacía que fuera simpático á todo el que le trataba; en esta casa le queríamos de corazón; por eso nos ha producido impresión dolorosa la noticia de su muerte.

LA VETERINARIA TOLEDANA, profundamente conmovida, da el más sentido pésame á sus desconsolados padres D. Epifanio Matía y D.^a Antonia González, á sus hermanos y demás familia, y rinde desde sus páginas este sincero recuerdo á la memoria de su inolvidable colaborador.



Nuevo Director de la Escuela de Veterinaria de Madrid.—Según vemos en la prensa diaria de Madrid, ha sido nombrado Director de aquella Escuela de Veterinaria, el ilustre Catedrático de la misma, nuestro querido amigo D. Dalmacio García Izcara.

Felicitamos á nuestro distinguido comprofesor por haber sido designado para tan elevado cargo.



Circular notable.—Lo es sin duda la que ha publicado en el *Boletín Oficial* núm. 176, de 23 de Julio actual, el activo Inspector provincial de Sanidad D. Carlos Ferrand, relacionada con el intrusismo de las Clases médicas.

En tan amplio y bien redactado escrito, recopila el Sr. Ferrand cuantas disposiciones legales hay publicadas sobre la materia y hace un llamamiento á Subdelegados y Autoridades para que cumplan aquellos preceptos y coadyuven á esta campaña bienhechora, conducente á extirpar un mal antiguo y arraigado, perjudicialísimo á la sociedad y usurpador de funciones legítimas, propias de Médicos, Farmacéuticos y Veterinarios. Siga nuestro celoso amigo por el camino emprendido, que jamás ha de faltarle nuestro concurso en esta noble labor purificadora de justa reivindicación profesional.



Saludo.—Hemos tenido el gusto de saludar, de regreso de Algeciras, en donde ha cesado la comisión que desempeñaba, á nuestro querido amigo é ilustrado Oficial del Cuerpo de Veterinaria Militar, D. Crispulo Gorozcarri.