

- b) Presencia de sustancias orgánicas en descomposición; disolución de sales que pueden ser nocivas y mezcla o disolución de principios vegetales o animales venenosos o ponzoñosos. Estas aguas son TOXICAS.
- c) Arrastrar gérmenes de enfermedades infecto-contagiosas. Aguas CONTAMINADAS.

Se evitan los inconvenientes de estas malas condiciones del agua mediante los datos fidedignos del análisis; y se previenen por una vigilancia e información prolija, especialmente durante la guerra cuando el agua proceda de cursos, depósitos, fuentes, etc., que puedan ser alcanzados por el enemigo.

E. — Adulteraciones

Las adulteraciones además de cambiar el valor nutritivo de los alimentos, disminuyendo su tasa, pueden ser asimismo la causa de trastornos digestivos más o menos graves, según la cantidad y calidad de los ingredientes que hayan sido introducidos. Por lo común las adulteraciones son efectuadas en los preparados industriales: (pan, biscochos, mezclas, etc.) o en los forrajes triturados y en el afrecho, agregándoles para darle peso y volumen otras sustancias sin valor nutritivo o muy escaso (aserrín, hojas y pastos diversos) o los mismos forrajes y granos, pero alterados por la descomposición o los parásitos. Como estos preparados tienen un excipiente agradable, (la melaza) el ganado los toma con facilidad.

Los únicos recursos para evitar los serios accidentes que puede sufrir el ganado al cual se le suministre esta clase de preparaciones, son: su análisis completo y un almacenamiento prolijo, que evite su alteración.



Análisis y Extractos

Contribución al estudio de la descongelación de las carnes, por el Dr. Nicolás T. Suárez. — Boletín del Ministerio de Agricultura, Argentina. Tomo XXVIII, N.º 2. Abril a Junio 1929.

El autor, Jefe de la Inspección de Frigoríficos, con la colaboración de técnicos de la misma, efectuó una serie de pruebas sobre el asunto con el propósito de encontrar un método, dice, que evitara la pérdida de sustancias alimenticias y al mismo tiempo la carne tuviera el mejor aspecto posible.

Después de referir las pruebas realizadas y las observaciones que le han sugerido, arriba a lo siguiente: La técnica de descongelación aconsejada por E. Kallert en la "Zeitschrift für die gesamte Kälte-Industrie" y que, en síntesis general es la que seguimos en la experiencia III, es la que nos da mejor resultado, debiendo hacerse el proceso de descongelación en la forma siguiente: Prefe-

rible en trozos grandes (cuartos), sin sacar las cubiertas, mantener durante tres días en cámaras con temperaturas de 6° a 8° C. y humedad 95 %. Secar la superficie por corriente de aire a 0° C. con 75 % de humedad. La temperatura interna de las masas musculares debe ser alrededor de 1° C. cuando termina el proceso de la descongelación.

J. V. S.

Contribución al estudio del "Bone Stink" o "Bone Tain". Hueso Hediondo,
por los Dres. J. Acevedo y Armando Romat. — Boletín del Ministerio
de Agricultura, Argentina, Tomo citado.

Para efectuar estudios experimentales sobre carnes, se instaló un Laboratorio de Investigaciones en el moderno Frigorífico Anglo situado en Buenos Aires. Los que refieren en este artículo los autores versan acerca de la alteración mencionada en el epígrafe y que se presenta en los cuartos posteriores bovinos, enfiados y congelados, con los nombres de "podredumbre de los huesos", "bola hedionda", en sustitución de los cuales los técnicos argentinos aludidos proponen la traducción por el nombre de "Hueso hediondo". La alteración no se observa exteriormente, sino cuando se sondea la pierna del lado interno, haciendo penetrar una varilla de madera o de cuero, que debe seguir el trayecto de la extremidad cranial de la sínfisis púbica hasta el femur, cerca de la articulación coxo-femoral.

Es interesante conocer las conclusiones a que llegan los autores: El "bone stink" es una alteración muscular que reconoce como causa una infección por vía circulatoria. Toda repleción sanguínea de los vasos profundos y todo factor que facilita esa repleción y favorece el desarrollo microbiano, aumenta el porcentaje de "bone stink". Como medio de evitarlo aconsejamos: 1.º Descanso de los animales antes de la faena en corrales con buena agua, frescos en verano y templados en invierno. El descanso tiene que ser proporcional al tiempo de viaje y, por lo menos, de 48 horas. 2.º Embretamiento de los animales antes de la faena con cierto tiempo y espacio. 3.º Baños de inmersión o ducha, como se usa en todos los frigoríficos, para enfriar y quitar el residuo febril, si existiera. 4.º Al eviscerar los animales, evitar de ensuciar la carne. 5.º Vaciar lo mejor posible los vasos sanguíneos de las piernas, ya sea por masajes, ya sea usando un tubo unido a una bomba de vacío y puesto en la aorta abdominal. 6.º Secar bien de carne y olearla antes de entrar en la cámara, no colocando trapos en la aorta abdominal como se acostumbra hacerlo, pues se conserva la sangre y se impide la entrada de frío por ese punto. 7.º Mantener la temperatura de la cámara, en el momento de entrar la carne, cuando más a 2° C. y bajarla lo más rápidamente posible a menos de 2° C. 8.º No aconsejamos el vaciamiento de la articulación coxo-femoral, pues, como hemos visto, es un medio aséptico que volvemos séptico al punzar y hacemos así un nuevo foco infeccioso. 9.º No somos partidarios de dar a los animales alimentos sólidos 24 horas antes de ser faenados, para conseguir que en el momento del sacrificio, el aparato digestivo esté lo mejor repleto posible.

J. V. S.

La supuración caseosa de los ovinos. Botriomicosis de los ovinos (Aynaud),
por el Dr. Abel Rottgardt. — Dirección de Laboratorios e Investigaciones Agrícola-Ganaderos. — Publicación citada.

El autor expresa que sobre 1853 ovinos encontráronse 124 abscesos, lo que da el 6.68 % de ovinos atacados. Sobre los 124 abscesos estudiados, sólo dos veces encontró un coco Gram positivo, resultando por consiguiente 1.61 % de abscesos producidos por dicho agente, pues los demás dieron Preisz Nocard en estado de pureza, a excepción de sólo seis que acusaron la presencia simultánea de otros gérmenes. Las investigaciones efectuadas por el Dr. Rottgardt le inducen a afirmar que: 1.º En la República Argentina existe además de la supuración caseosa a bacilo Preisz Nocard, otra enfermedad supurativa producida por un germen cuyos caracteres son semejantes a los del micrococo descrito por Aynaud, causante de la Botriomicosis de los ovinos. 2.º Esta afección existe en el 1.61 % de los ovinos afectados de supuración caseosa, según se desprende del estudio de esta primera serie de 124 abscesos analizados.

J. V. S.

Sobre la lucha contra la fiebre aftosa en Inglaterra, por Edmond Fouret.
— Comptes Rendues des Seances de l' Academie d' Agriculture de France N.º 12. 17 Abril 1929.

En esta comunicación se señalan las medidas que se aplican en Inglaterra y Alemania para combatir la enfermedad, desde la circunscripción de los focos, cuarentenas, vacunación preventiva y curativa de los animales, hasta el sacrificio de los individuos enfermos y sospechosos. El autor se declara partidario del primer sistema, considerando que el método de lucha que emplean los británicos, consistente en el sacrificio de los animales, es brutal y que su aplicación en Francia sería contrario a los hábitos generales, muy oneroso para el presupuesto y dada la extensión del mal se trataría de un remedio de escasa aplicabilidad y resultado.

Finalmente sitúa la cuestión en las exposiciones ganaderas para sugerir la idea de que en los certámenes de reproductores se establezca la obligación de vacunar los animales concurrentes. El suero podría proporcionarlo las reparticiones del Estado que disponen o deberían disponer de fondos para este fin, lo cual sería un primer paso atento a que la producción industrial de suero permitiese como en Alemania y Estados Unidos de generalizar su empleo.

J. V. S.

