

Agradecemos a los Srs. Julio V. Chiffet Jefe del laboratorio del Hospital y José Olascoaga químicos farmacéuticos, quienes nos han proporcionado su laboratorio para nuestras experiencias.

Treinta y Tres, Noviembre de 1929.

INDICE BIBLIOGRAFICO

M. C. Truche. — De la Tiphose Aviaire Bull de la Soc. Cent. de Med. Vet. Abril 1923 pag. 138 y sigtes.

Mouquet. — Deuxieme Note sur la Tiphose Aviare chez les Flamands. Bulletin de la Soc. Centrale de Med. Vet. 1922.

Truche. — Anales al Instituto Pasteur, 1923.

Cassamagnaghi. — Anales de la Escuela de Veterinaria del Uruguay. N° 2, 1929.



El profesor Porcher en el Uruguay

Actos a que dió lugar su estadia.

Gratisima, desde los diversos puntos de donde se aprecie, resultó la visita del profesor Charles Porcher a nuestro país. Hombre de ciencia y de experiencia, conocido ventajosamente por su especialización en todos los asuntos relacionados con la higiene y la industria de la leche, el distinguido colega ostenta, además, un título elevado a la consideración de los profesionales y muy particularmente de nuestra casa de estudios, cual es el de ocupar actualmente el alto cargo de Decano de la Escuela de Veterinaria de Lyon una de las más justamente renombradas de Francia. Además, el ilustre visitante es un colega de vasta versación y exquisita amabilidad, que hacen que su compañía resulte siempre atrayente. Por todas estas circunstancias, repetimos, fué sumamente grata su presencia en el Uruguay, para cuantos tuvimos la oportunidad de conocerle y acompañarle.

Pero generalmente resulta efímero el recuerdo amable, si lo suscita tan sólo la caballerosidad y cultura y si a ello no se agrega una razón que hace fijarlo fuertemente, como esos ejemplares forestales que se plantan para detener las arenas. En el caso presente ha obrado así la ciencia que nos trajo. Sus enseñanzas, sus indicaciones oportunas y útiles, sobre higiene o sobre industria, en el terreno de la práctica, harán que el nombre de Porcher se repita a menudo en diversos círculos y se le reconozca a él más de una sugestión provechosa.

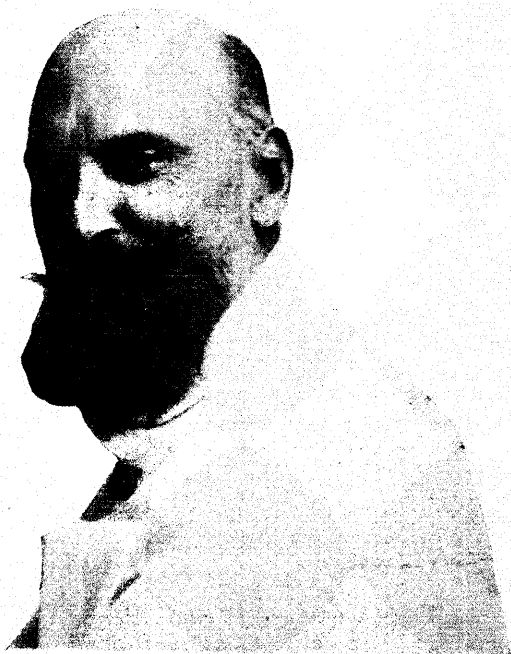
El referido investigador, vino al Uruguay por invitación especial que le formulara el Gobierno para dar conferencias sobre los temas de su predilección.

Las conferencias en la Universidad

Tuvieron lugar en el anfiteatro de la Universidad de la República, las dos primeras disertaciones que hiciera el prof. Porcher.

La primera que versó sobre "Provisión higiénica de leche a las ciudades" fué presidida por el Ministro de Industrias, presentando al conferenciante el director de la Policía Sanitaria de los Animales, doctor Rafael Muñoz Ximénez.

Ocupó enseguida la tribuna el profesor Porcher, para desarrollar brillantemente el tema elegido para la disertación. El ilustrado conferencista se refirió en ella a un punto, diremos social, de la leche; es decir, a su



El profesor Porcher, dicta una clase sobre contralor de la leche en la Escuela de Veterinaria del Uruguay.

valor como alimentación sana y a la necesidad de ofrecerla en las mejores condiciones higiénicas.

Habló luego de la pasteurización, pero destacando que ese procedimiento no tendría eficacia ni valor si no se efectuaba en los mismos centros de producción.

Historió el procedimiento y desde el punto de vista técnico y práctico, hizo una demostración clara de sus ventajas.

Este fué, en esencia, el tema de su primera disertación, que el numeroso público escuchó complacido, aplaudiendo al final.

En la segunda diertación trató sobre el siguiente tema: "Productos derivados de la leche".

Se refirió particularmente a la mantequería y a la quesería.

Al hablar sobre mantequería expuso las distintas formas de elaboración y maneras de manipuleos en Francia. A continuación señaló un hecho digno de ser tomado en consideración al manifestar que no ha encontrado manteca buena en Sud América. Solamente en la Argentina es aceptable la manteca, lo que se explica porque la elaboran para la exportación. El conferencista cree que el fundamento de esta elaboración consiste en emplear leche pasteurizada, como se hace en Europa de donde — a su juicio — dimana la superioridad de la manteca europea sobre la americana.

Ha observado que en Sud América la manteca se descompone rápidamente y es debido a la causa expresada de que al emplearse el sistema nuestro quedan gérmenes butíricos que producen la descomposición de la misma en poco tiempo, lo que se subsana eliminando estos bacilos por la pasteurización.

Se particularizó luego con la quesería. Expresó que en Francia se sigue el procedimiento de poseer ganado destinado exclusivamente a producir leche para la fabricación de queso y con el cual el régimen alimenticio ofrece la particularidad de prescindir de los alimentos "ensilados".

Manifestó que en Europa se fabrican quesos de todos los tipos para lo cual se emplea la misma leche, variando solamente el bacilo de fermentación.

Formuló breves consideraciones sobre los demás derivados de la leche, tales como la leche condensada, Kasdorf, Ice Cream y la Yoka, poniendo de manifiesto el valor de cada uno de ellos.

Por último, expresó que es de esperar que en el Uruguay se produzca una evolución favorable a la industria lechera.

El público que concurrió a oír al profesor Porcher siguió con vivo y creciente interés sus conferencias en las que puso de manifiesto una profunda versación en los diversos tópicos abordados.

En la Escuela de Veterinaria

Invitado por el Consejo Directivo de este establecimiento, concurrió el Prof. Porcher, quien fué objeto de una recepción altamente cordial. En compañía de las autoridades, profesionales, estudiantes y otras personas que se adhirieron al simpático homenaje, el eminente huesped, hizo una recorrida por los distintos pabellones de la Escuela, observando sus Institutos, clínicas y demás dependencias, teniendo frases de elogio por la forma como se halla montada la Institución y los trabajos que en ella se realizan.

Luego de mostrársele las diversas secciones, le fué servida una copa de champagne, que ofreció en nombre del Consejo el Dr. Freire Muñoz en los siguientes términos:

Discurso del Consejero Dr. Carlos Freire Muñoz.

Profesor Porcher:

Esta Casa de Estudios, en cuyo corazón, ocupáis lugar de preferencia, junto a otros grandes Maestros de la Ciencia, se siente inmensamente feliz ante vuestra honrosa visita y desea haceros llegar por mi intermedio, sus sentimientos de honda y sincera admiración hacia vuestra vigorosa personalidad científica, con su más cordial saludo al Director de la benemérita Escuela Veterinaria de Lyon.

Es que vuestro ilustre nombre, con el cual nos hallamos familiarizados desde los albores de nuestros estudios facultativos, se halla estrechamente ligado a una de las manifestaciones más nobles de la labor humana, desde donde habéis contribuído a enriquecer los caudales de la Ciencia, de la Economía Política y de la Sociología. En vuestra consagración a los estudios relacionados con la leche, habéis invertido ya más de treinta años: toda una vida!.. Pero toda una vida excepcional; la vida del investigador austero e infatigable; del Maestro generoso y fecundo en enseñanzas; del biólogo, que, como el gran Pasteur se preocupa de encadenar armónicamente la deducciones del Laboratorio con las aplicaciones industriales; y finalmente, por encima de todo, la vida del hombre modelado por una nobleza de espíritu y una firmeza de carácter tales, que sólo se apasiona buscando y defendiendo la verdad.

Vuestra obra educativa relacionada con la explotación, producción, y contralor higiénico de la leche, en sus múltiples y variados aspectos, que felizmente se va infiltrando hasta por los rincones más apartados de la Tierra, es sencillamente grandiosa por lo que ella tiene de benéfica tanto para los productores como para los consumidores haciéndose también sentir, a manera de celoso guía, durante la lactancia materna y como rígido tutor del niño, en la alimentación de su primera infancia, todo lo cual os consagra como a un verdadero benefactor de la Humanidad y os eleva por sobre todos los pueblos como Prócer del progreso y de la civilización.

La Escuela Veterinaria de Lyon, precursora de la enseñanza y ciencia veterinarias del Universo, Templo patriarcal, entre cuyos muros — evocadores de mil recuerdos legendarios — atesora junto a la cuna de Maestros venerables, la agudeza de vuestro intelecto y la pujanza de vuestro dinamismo, os cuenta entre sus elegidos, y hoy vuestro nombre flamea en lo más alto de su mástil de honor, como el mejor símbolo de su gloriosa tradición.

Señores: Os invito a brindar en honor de nuestro eminente y grato huésped; brindemos por su felicidad personal, haciendo votos para que toda clase de venturosos resultados lleguen a colmar de éxito su elevada misión por estas tierras, y para que la lozanía de su vida y el vigor de su reactividad se prolonguen por muchos años para bien de la Ciencia, para bien de la Industria, para bien de la Humanidad, para gloria de la Clase Veterinaria que tiene la suerte de poderlo contar entre los suyos como a uno de sus más bizarros paladines.

La tercera conferencia, en la Escuela de Veterinaria

El profesor Porcher pronunció en la Escuela de Veterinaria su tercera conferencia, ante un numeroso público compuesto en su casi totalidad por médicos veterinarios y estudiantes. Disertó sobre "Procedimientos para el contralor de la leche".

Comenzó su conferencia señalando la importancia que tiene el expendio de leche pura y en condiciones fisiológicas. Para llegar a la determinación de que la leche se halla en estas condiciones es necesario verificarlo por los diversos procedimientos que expuso el conferencista y que son los siguientes: 1.º Procedimiento alcoholimétrico, que consiste en mezclar en partes iguales alcohol a 70 grados y leche; si esta es ácida se forman pequeños grumos.

2.º Alcalí. Colocada una solución titulada de alcalí en una bureta graduada, se deja caer en una determinada cantidad de leche, previamente mezclada con un reactivo indicador (fenolftaleína) cuando se colora la leche se lee la cantidad de solución alcalina empleada, la que indicará la acidez de esa leche.

3.º Alisarina. Mezclada a la leche una solución alcohólica de Alisarina, dará una coloración amarilla si la leche es ácida y un color violáceo si es alcalina, existiendo una gama de colores intermedarios.

4.º Catalacimetría. La catalaza descompone el agua oxigenada desprendiendo el oxígeno. Se mide luego el volumen del oxígeno desprendido, lo que nos indicará la cantidad de agua de esa leche.

5.º Crioscopia. El descenso del punto de congelación es mayor cuanto mayor agua exista en la leche a examen

6.º Índice de refracción. El índice de refracción es función de la cantidad de lactosa existente en la leche, la cual nos indica el grado de pureza de la misma.

7.º Coagulabilidad. La adición de un fermento coagulable determina según la mayor o menor rapidez con que se forma el coágulo y consistencia del mismo la pureza de la leche.

8.º Prueba de Tronsdorff. Es un tubo especial de una medida determinada, que posee en la extremidad inferior un prolongamiento-depósito de diámetro capilar, se centrifuga leche, quedando en este depósito todas las substancias anormales de la leche, sangre, pus, bacterias, residuos de variada naturaleza, extrayéndoseles con una pipeta para hacer el análisis microscópico correspondiente.

El conferencista ilustró sus palabras con pruebas relativas a todos los procedimientos de la referencia, demostrando una vez más un completo dominio del tema e insuperable condiciones pedagógicas.

En las principales Usinas

El profesor Charles Porcher, acompañado por el director de Policía Sanitaria, el director de Salubridad y un numeroso grupo de veterinarios, vi-

sitó los establecimientos de la Cooperativa de Lecherías y de la Uruguaya.

El distinguido visitante apreció de cerca los procedimientos aplicados en dichas Usinas teniendo palabras de elogio por su organización, poniendo de manifiesto su aprobación a los modernísimos sistemas de higienización que en estos momentos se instalan.

Banquete en su honor

Continuando con el programa de agasajos en honor del distinguido huésped, se le obsequió con un banquete que se realizó en el Parque Hotel.

Al acto asistieron además del obsequiado, el subsecretario de Industrias, Decano I. de la Escuela de Veterinaria, decano de la Facultad de Agronomía, y numerosos veterinarios.

