

## FLORES DE PIRETRO

Por el tratamiento con piretrinas en forma de un granulado queratinizado, ha sido disminuida al 1,5 % por Perrot, Gaudin y Roudeau du Noyer la mortalidad en la helmintiasis (Moeniezia, Trichocephalus affinis y Chabiertia) de las ovejas, que alcanzaba hasta un 70 %. Los animales fueron sometidos a una dieta completa durante tres días y al cuarto día por la mañana se les administró 25 g. de «Vermosine», un granulado de piretrina queratinizado y por la noche otra vez 25 gramos. Al quinto día se reanudó la alimentación normal. Además de esto se le administró a cada animal por vía intra-traqueal 10 cc. de «Vermurob», un aceite que contiene piretrina.

En la lucha contra el gusano rojo de las aves, Guillaume, Perrot y sus colaboradores consideran más eficaz el tratamiento profiláctico que el curativo.

También en el hombre pueden emplearse con éxito las piretrinas como vermífugo; en el comercio se pueden adquirir en forma de gotas o perlas gelatinosas. Contra los ascáridos y oxiuros tomarán los adultos 3 perlas o 150 gotas durante 5 días. Después de un intervalo de 8 días se repite la cura; en el tricocéfalos y tenias se administran en el espacio de 2 días 12 perlas o 300 gotas. Es conveniente que a la cura le preceda un día de dieta.

Las gotas y perlas deben tomarse por la mañana en ayunas, las primeras en leche o agua azucarada. El picor en los oxiuros se puede calmar mediante un enema de 100 gotas en 200 cc. de agua (Schwab).

Anales E. Merck.-1934.-2.ª parte.

## Contribución al estudio de la parasitología intestinal del cerdo en la región Valenciana

El autor, después de un estudio bien acabado sobre este motivo, deduce las siguientes

### CONCLUSIONES

1.ª Para la investigación de parásitos intestinales en las heces, lo mismo protozoos que matazoos, consideramos como método general de elección el Telemann-Rivas.

2.ª El parasitismo intestinal del cerdo de la región valenciana, se caracteriza por la frecuencia de coccidias y en menor grado sucesivamente, esofagostomas, ascárids, tricocéfalos y strongiloides.

3.ª Son portadores de parásitos un 80,50 por ciento de los cerdos.

4.ª Existen dos tipos de coccidias: uno oval poco frecuente y otro circular, del que aparecen dos tamaños predominando el menor.

5.ª Por sus caracteres, ambos tipos son idénticos a la eimeria Zürn, causante de la coccidiosis bovina. Es probable, por tanto, que la Debliecki-Douwes 1921, sea una variedad y que la adaptación a especie distinta ha disminuido su acción patógena.

6.ª Siendo animales atrasados por regla general los portadores de parásitos, es lógico atribuir a éstos tales trastornos con las pérdidas consiguientes.

7.ª Creemos necesario el estudio sistemático de la parasitología intestinal regional y me-

por aún comarcal, de todas las especies de abasto; manera eficaz de poder disminuir, en parte, las considerables pérdidas que por decomisos viscerales, escaso rendimiento, muertes y propensión a las infecciones, producen los parasitismos.

8.ª Cuando una piara de cerdos cuidada y alimentada con sujeción a normas científicas, no se desarrolla bien, hay que buscar la causa en una posible verminosis.

R. RECA SOLER.

Revista de Higiene y Sanidad Pecuarias.—Tomo XXIV número 5.

## Las bacterias de la sal

A pesar de los grandes progresos de la técnica conservera durante los últimos años, todavía juega la sal un papel muy importante en la conservación de los alimentos. Sabemos que los alimentos que no son conservados cuidadosamente o tratados con oportunidad, sufren alteraciones o intoxicaciones de orden bacteriano; mediante los cambios determinados por la sal, quedan anulados los efectos desastrosos de las bacterias. Ciertamente hay mucha literatura que contiene trabajos acerca de la influencia de la sal de cocina sobre los microbios, particularmente los del envenenamiento de las carnes. En cambio, son muy pocos los trabajos que estudian un grupo de microbios que exigen una gran cantidad de sal en sus medios de cultivo para poder prosperar. Estos gérmenes se conocen con el nombre de *bacterias de la sal*. Su característica es la halofilia obligatoria, la necesidad de la sal.

*Clasificación de los microbios según su comportamiento en la sal.*—Los microbios pueden dividirse en tres grupos en presencia de la sal común.

El primer grupo, aquellos cuyo desarrollo se entorpece por la presencia de la sal, o que la sal destruye sus funciones biológicas. Una gran cantidad de sal impide con seguridad su multiplicación; también tiene acción mortal, aunque no siempre se consigue este resultado. Experimentalmente se demuestra la acción perjudicial de la sal sobre algunos microbios; por lo tanto, son clasificados como no halófilos, sensibles a la sal.

En el segundo grupo se incluye los microbios poco influenciados por la sal. Los gérmenes no mueren aunque contenga el medio de cultivo una gran concentración de sal; algunos pueden vivir sin que la sal moleste su desarrollo. Estas

bacterias se clasifican como halófilas, facultativas o insensibles a la sal.

La propiedad del tercer grupo se caracteriza porque solo pueden vivir en un medio rico en sal; necesitan sal para su desarrollo.

Los gérmenes de este grupo crecen y se reproducen en agar con el 10 por 100 de sal común. Como control se utiliza un agar normal. Una primera prueba, la más sencilla, sirve para distinguir las bacterias sembradas en los dos caldos, uno salado y otro normal; los gérmenes no halófilos no crecen ni dan cultivos en el agar con 10 por 100 de sal, mientras que se desarrollan en el caldo normal. Los microbios halófilos facultativos pueden crecer, aunque poco, en los medios fuertemente salados; por último, los gérmenes halófilos obligatoriamente salados no pueden desarrollarse en un medio que solo contenga 0,5 por 100 de sal.

El autor continúa su trabajo, estudiando las características de cada grupo, llegando a las siguientes

### CONCLUSIONES

Se conoce actualmente un grupo de microbios que se caracterizan por una exigencia en sal. Por su exigencia en sal se consideran como gérmenes halófilos obligatorios.

La halofilia obligatoria se concreta a la sal común en especie. Ni el cloro ni el sodio separados sirven para las exigencias del crecimiento; no satisfacen a los gérmenes halófilos.

La halofilia obligatoria aparece como una cualidad constante de un grupo de microbios; no se producen ni se extinguen por medios experimentales.

Los gérmenes halófilos obligatorios se encuen-

tran con frecuencia en los alimentos salazonados. Como origen de los gérmenes conocemos el agua del mar. Probablemente también algunas clases de sal son portadoras de estas bacterias.

Entre los gérmenes halófilos no se han encontrado todavía ninguna especie patógena ni que formen toxinas.

Los gérmenes halófilos obligatorios no causan, generalmente, ninguna especie patógena ni que formen toxinas.

Los gérmenes halófilos obligatorios no causan, generalmente, ninguna depreciación en los alimentos. Pero en algunos casos, por un aumento

considerable, contribuyen a la putrefacción de los alimentos salazonados. La alteración más importante de cuantas se conocen corresponde al «rojo del bacalao», causado por el *micrococcus litoralis*.

Frente a los gérmenes halófilos, los microbios, ante un medio salado, se dividen en dos grandes grupos: Primero, los antihalófilos o sensibles a la sal, y segundo, los halófilos facultativos o que admiten la sal.

G. SCHOOP

Del Instituto de Higiene de la Escuela de Veterinaria Hannover (Alemania)

«La Carne», Año VII—Núm. 11.

## Las razas indígenas

Mi afición en cuestiones avícolas—dice el autor—me ha llevado siempre a tratar, a través de mis modestas publicaciones sobre la materia, el tema preferente de la explotación de nuestras razas indígenas, dada su especialidad natural para la puesta, que es hoy la especialización preferida en la gallina.

Me he basado para llegar a esa conclusión, tanto en el dato histórico de que nuestras razas naturales han sido creadoras de las mejores razas de postura, dentro de la gran cantera mediterránea (recuérdese la Minorca, la Andaluza azul o morisca de nuestros cortijeros, la misma Leghorn), sino también en la conclusión a que llega hoy la modernísima zootecnia de que la precocidad en la aptitud no es privativa de ninguna raza, sino que todas pueden alcanzarla sometidas a iguales procedimientos de explotación.

Una gallina cortijera andaluza, sea cual fuere su variedad (negra andaluza en general, negra pata amarilla de Córdoba, blancas lebrijanas, franciscanas y carmelitanas, giras o serranas, cenizas, azules, rubias, meladas, etc.), pone unos noventa huevos anuales en buena edad. Cualquiera avicultor que la somete a explotación in-

tensiva y selecciona la puesta, alcanza fácilmente en los primeros años de 110 a 120 huevos. en dos o tres generaciones puede sobrepasar ligeramente esta cifra y colocarse cercana o justamente en el tipo medio de puesta de un corral de Leghorns, que como tipo medio no llegan nunca a las fantásticas puestas de los individuos de exposición.

Queda, aparte del número de huevos, otro factor de mayor importancia si cabe, que es el peso del huevo, ya que el mercado deprecia los huevos pequeños. El huevo corriente de Leghorn, tipo industrial corriente, pesa de 35 a 40 gramos. Es un huevo pequeño, depreciable en el mercado.

En cambio, el huevo corriente de nuestra gallina andaluza, de 50 o 60 gramos, y aún más, alcanza sobrepuestos remuneradores.

Estimamos en conclusión, que no vale la pena de invadir nuestro suelo de razas extranjeras, cuando tenemos un plantel de gallinas que apenas seleccionadas no tienen nada que envidiar a otras.

R. CASTELLÓN.