

Sección extranjera

Los periodos efectivos de los transmisores de fiebre tifoidea, POR WALKER HALL (*The Lancet*, noviembre 1908).

Es sabido que las personas que han tenido la fiebre tifoidea son portadoras, durante muchísimo tiempo, del bacilo de Eberth, virulento y susceptible de provocar la enfermedad en otras.

El autor recuerda el caso siguiente, por él observado en 1908: una cocinera ocasiona tres epidemias de fiebre tifoidea en diversas instituciones donde estuvo colocada. En 1907 una pequeña epidemia de esta enfermedad se declara en una pensión, y cesa desde que la dicha cocinera es despedida.

Este trabajo, ilustrado con cuadros de temperatura, pulso, la presencia ó no del bacilo de Eberth en las deposiciones, demuestra que las materias fecales de los transmisores de la fiebre tifoidea no contienen siempre el bacilo, y que cada uno de ellos tiene periodos en que es más peligroso que otros. El verano acrecienta la contagiosidad de estas personas.

El autor cita los siguientes casos:

Un enfermo de fiebre tifoidea muere en el hospital. Su esposa, que lo había cuidado, presenta la misma enfermedad un mes después. Cura de ella, y siete meses después sus cuatro hijos se encuentran simultáneamente enfermos de fiebre tifoidea. La sangre de la madre aglutinaba á 1 por 200.

Otro caso: una mujer tiene una fiebre tifoidea en 1894. El 20 de mayo de 1904 su acompañante cae enfermo de la misma enfermedad. Se examinan las heces de la mujer en cuestión y se encuentra el bacilo de Eberth. El 8 de agosto de 1904 un inquilino suyo se enferma de dodienaneria. En este caso la transmisora de la enfermedad guardaba el bacilo con virulencia diez años después de haber curado de su fiebre tifoidea.

El señor Walker Hall cita cuatro casos análogos más y desprende como consecuencias, que es necesario desconfiar de los convalecientes de fiebre tifoidea, debiendo indagarse, en caso de una epidemia local, si en ese medio no existe algún antiguo tífico; que conviene examinar, durante un tiempo largo, las deposiciones de los convalecientes de fiebre tifoidea, particularmente cuando éstos deben manejar alimentos; también es de utilidad hacer el examen aglutinativo de la sangre.

Investigaciones cuantitativas y cualitativas sobre las bacterias, levaduras y hongos de la manteca, y sobre la influencia de la sal de cocina sobre esos vegetales. ¿Qué proporción puede permitirse para la manteca de conserva ó de exportación?, POR OTTO TETTICK. (*Centralbl. F. Bakter.*, noviembre 1903).

La sal paraliza el desarrollo de los hongos. En dosis elevadas de 4 á 5 por 100 destruye las bacterias lácticas, lo que es un grave inconveniente, pues es sabido que éstas ejercen una acción desfavorable sobre las otras bacterias. Destruídas las bacterias lácticas, las otras se desarrollan mejor y dan á la manteca un gusto desagradable.

Las experiencias del autor demuestran que los microorganismos son mucho más abundantes en la manteca no salada que en aquéllas á las que se ha agregado cloruro de sodio.

Las conclusiones del autor son que la cantidad de sal que se puede agregar es de 2.5 á 3 por 100 para una manteca que contenga 12 % de agua. Esta proporción no mata las bacterias lácticas, que es lo que debe buscarse.

Sobre la desinfección del polvo atmosférico, POR E. GUARGENA. (*Ann. Ig. Sperim.*, 1908).

El aldehído fórmico mata en una hora los esporos del carbunco, en un poco menos de dos horas el bacilo de la tuberculosis, y en algunos minutos el estafilococus, el estreptococus, el bacilo tífico y el vibrión colérico.

Los vapores de alcohol á 75° destruyen todos los microbios experimentados de 1 á 44. Han hecho excepción el bacilo de Koch y el del carbunco.

Las pulverizaciones de alcohol á 75° son menos eficaces.

La esencia de canela mata los esporos del carbunco y el bacilo de Koch en tres horas.

El humo de la madera del pino destruye en doce horas los esporos del carbunco y en quince el bacilo tuberculoso.

De modo, pues, que es el aldehído fórmico gaseoso el mejor desinfectante del polvo atmosférico.

Las pulverizaciones de formol al 40 % matan en media hora los esporos del carbunco y en una hora y media el bacilo de Koch.

La misma acción, con la ventaja de ser menos irritante, se obtiene con las pulverizaciones de la mezcla siguiente: formol, esencia de canela y alcohol.