

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO I.

15 de Octubre de 1896.

Núm. 1.

NUESTRO PROGRAMA

Un deber ineludible que nos impone la ciencia y el entusiasmo que tenemos por la Veterinaria á la que nos honramos pertenecer, nos obliga hoy á aparecer en el campo del periodismo.

Antes de dar este arriegado paso, lo hemos meditado muy detenidamente, hemos calculado nuestras fuerzas, no se nos han ocultado los grandes obstáculos conque íbamos á tropezar en nuestro camino, y, aún cuando aquellas eran débiles y muchos los últimos, la idea que hace tiempo abrigábamos en nuestro cerebro ha imperado sobre todo, y aquí nos tiene el profesorado resueltos á llevar nuestro pensamiento al terreno de la realidad, con la firmeza y valentía que nos caracteriza, con la fé del mártir y la esperanza en la clase; sin olvidar el interés tan trascendental que el asunto tiene para los veterinarios inspectores.

Hace mucho tiempo que venimos observando los rápidos y extraordinarios progresos que la Higiene Pública relacionada con la inspección de Mataderos y sustancias alimenticias, viene haciendo en todas las naciones como Francia, Alemania, Suiza, etc., y el prestigio y consideración que en ellas se dá al veterinario higienista, consideración debida indudablemente á su buena instrucción y al modo esmerado con que desempeña su cargo. Nosotros lamentábamos el abandono en que en España se hallaba este servicio, aban-

dono debido á infinidad de causas, que ya en ocasión oportuna apuntaremos, y nos dolía; primero, ver el descuido de los veterinarios inspectores españoles, (en general) que no se cuidaban de instruirse en este ramo de higiene, hoy, uno de los más interesantes de la Veterinaria; y segundo, que á esta incuria de los inspectores era debido en gran parte, la poca consideración que el Gobierno, los Municipios y la Sociedad nos tenía, porque no tratábamos de hacer comprender á éstas los importantes servicios que una buena é inteligente inspección de los alimentos reportaba á la salud pública.

En vista de esto pensamos, que era una necesidad, pero necesidad imperiosa, que se imponía por el progreso científico, la publicación de una *Revista de inspección de Mataderos y Mercados Públicos*, en la que se concentrarán todos cuantos adelantos se hicieran en las demás naciones y los que los veterinarios inspectores españoles pudieran hacer relacionados con la parte de la higiene de la que se hallan encargados. Esto no solo sería un medio para instruirse convenientemente en el desempeño de su interesante cargo; sino que le serviría de estímulo para ejercer la inspección con más interés é idoneidad que en la actualidad, dándoles al mismo tiempo más importancia ante el Gobierno, el Municipio y la Sociedad.

En consideración á lo expuesto y decididos á llevar nuestro pensamiento adelante, hoy aparece esta *Revista*, con objeto de llenar el vacío que se notaba en Veterinaria de un periódico especial de esta índole.

Lejos de nuestro ánimo el ofrecer halagüeñas promesas á nuestros compañeros, que no podríamos cumplir, como generalmente se acostumbra hacer en toda

nueva publicación, y menos emplear reclamos de relumbrón y ficticios con la idea de reunir numerosa suscripción y hacer de nuestra *Revista* un negocio mercantil. Haremos todo cuanto esté en nuestro poder, y nada más.—Somos hijos del trabajo, y como profesores establecidos, vivimos hace muchos años del producto del ejercicio civil de la Veterinaria, y de él pensamos seguir viviendo; así es que no publicamos este periódico con la idea de lucrar y comer del producto que pudiera dar; tanto es así, que si resultara alguna ganancia despues de cubiertos los gastos que se ocasionen, el sobrante lo distribuiremos del modo siguiente: 1.º á premiar Memorias sobre asuntos de higiene aplicada á los Mataderos é inspección de sustancias alimenticias; 2.º á socorrer las viudas y huérfanos de los suscriptores que, por su pobreza, se conceptúen con necesidad de ser socorridos, y 3.º á publicar obras nacionales ó traducciones extranjeras, que se darían á los suscriptores, por el precio neto que resultaran despues de pagada lá edición.—De aquí que el profesorado pueda ver bien claramente, que solo nos imponemos, espontánea y generosamente, un penoso trabajo por llevar algun beneficio al profesorado y especialmente al cuerpo de veterinarios inspectores. *Nosotros nada queremos.*

Levantar el decaído ánimo de los veterinarios higienistas, sacarlos de la abyección y apatía en que se hallan sumidos; tratar de mejorar su actual posición en extremo precaria; establecer una íntima unión entre todos los inspectores; tenerlos al corriente de todo cuanto ocurra de más interés en el ramo de Higiene Pública en los Mataderos y Mercados tanto nacionales como extranjeros: resolver, en cuanto nos sea posible,

las dudas que puedan tener en asuntos de higiene y en las cuestiones que pueden suscitarse en lo referente al cargo que desempeñen, es la misión que nos proponemos llevar á cabo con la publicación de la *Revista de inspección de Mataderos y Mercados Públicos*.

Si con la publicación de este periódico podemos conseguir dar á conocer á los poderes públicos y á la sociedad la importancia que tiene la inspección de las sustancias alimenticias que el hombre usa diariamente en su alimentación, los inspectores ganaremos mucho en consideración, se nos respetará teniéndonos como el vigía de la salud pública, siendo indudable que habremos abierto la vía que nos conduzca á que se nos retribuya nuestro trabajo de un modo más digno que en la actualidad, y tal como está retribuido en las demás naciones.

La *Revista* solo se ocupará de todo cuanto se relacione con los Mataderos é inspección de sustancias alimenticias.

Los suscriptores podrán publicar cuantos asuntos de Higiene Pública deseen y puedan ser útiles á los inspectores.

No se dará publicidad á ningún escrito que ataque más ó menos directamente la personalidad de otro profesor; pero admitirá la discusión de cualquier punto de higiene, siempre que los profesores no salgan del terreno científico y la discusión sea digna y mesurada.

Tal es el bosquejo, á grandes rasgos, de lo que con la *Revista* nos proponemos si el profesorado nos ayuda y reunimos el número de suscriptores suficiente para cubrir los gastos de publicación; si se nos abandona, si los inspectores y la clase no responden debidamente á nuestro leal llamamiento, en tal caso nos

retiraremos diciendo: *todo se ha perdido menos la honra y nuestra buena voluntad.*

LA REDACCIÓN

Importancia de la inspección de los alimentos

Es incuestionable que el reconocimiento é inspección de sustancias alimenticias, tanto animales como vegetales, es muy útil y de un interés tal, que sin él, á todas horas estaría expuesta la humanidad á sufrir graves trastornos en su organización, ocasionados por las innumerables alteraciones patológicas que sufren las reses destinadas al matadero y que desarrollan mortíferas epidemias en las personas que tienen la desgracia de consumirlas, sembrando el pánico consiguiente en las poblaciones.

Los Gobiernos, comprendiendo la utilidad de vigilar las casas-mataderos y de examinar las reses destinadas al consumo público, ordenaron por Real decreto de 20 de Enero de 1834 que las autoridades municipales, sin excepción, señalasen uno ó varios locales, según fuese la importancia de la población, para matadero y expenduría de carnes, debiendo ser reconocidas las reses antes de sacrificarlas; pero sin que se hiciera especial mención de la persona que debiera practicar el reconocimiento. Tal omisión, fué causa suficiente para que no hubiera uniformidad en las Autoridades que procedieron á hacer el nombramiento de inspectores, recayendo en unas poblaciones en Médicos y Farmacéuticos, y en otras en Regidores; per-

sonas que, si bien no dudo de su ilustración y competencia, carecían de los conocimientos especiales que el veterinario posee y son indispensables para obrar con conocimiento de causa en asunto de tanta importancia. Sin embargo, forzoso me es manifestar que los Ayuntamientos más ilustrados, nombraron desde luego á Veterinarios puros, donde los había, y á Albeítars donde carecían de aquellos.

No respondiendo el indicado Real decreto, por su poca claridad, al objeto que el Gobierno se proponía, vino á llenar este vacío el vigente Reglamento de 24 de Febrero de 1859, en el que se designa no solo al Veterinario como único perito en el particular de que me ocupo, sino que preceptúa en su art. 2.º la forma en que deben proveerse los destinos de inspectores de carnes, eligiendo de los de más categoría.

La historia demuestra con muchísimos casos la importancia de la revisión de alimentos, y señala las numerosas víctimas ocasionadas por haber hecho uso de carnes que estaban muy lejos de reunir las condiciones higiénicas necesarias. Pasando por alto las ocurridas en el Extranjero, (que no son pocas), citaré aquellas que más descuellan y se refieren á nuestra Nación.

En el año 1637 sucumbieron en Málaga más de 40.000 personas, á consecuencia de haberse alimentado de carne procedente de animales que padecieron la *peste bobina*, cuya carne se cree fué importada del Extranjero.

En Junio de 1647 desarrollóse en Valencia una fiebre maligna con síntomas carbuncosos, ocasionada por pieles introducidas de Argel, en donde estaba también desarrollada la *peste bobina*.

Casos más recientes hemos tenido en Villar del Arzobispo, con los desgraciados que fueron atacados de triquinosis el año 1876, habiendo fallecido un hombre y 5 mujeres de las 28 personas que enfermaron.

Esta misma enfermedad fué observada en Madrid y Córdoba en 1881, si bien con menores resultados desastrosos.

Ultimamente, respecto á la enfermedad variolosa que durante estos días se ha desarrollado en Madrid, la prensa se expresa en la forma siguiente:—«La supresión de los Revisores Veterinarios en los fieltos, para economizar de esta forma cantidades exiguas é insignificantes, ocasionan la deficiencia y abandono de un cargo cuyo cumplimiento ha de ser del más estricto rigor, si no queremos que, como acontece en los actuales momentos, nos veamos amenazados del desarrollo de una epidemia gravísima, que, por sus desoladores efectos, siembra de luto una vez más á la sociedad.—»

Después de lo poco que se ha expuesto, y muy particularmente de las líneas que á este asunto se ha dignado dedicar el popular periódico *La Epoca*, del que se han transcrito, no puede menos de reconocerse por todos que al celo de una buena administración incumbe adoptar aquellas precauciones que alejen todo peligro para la salud pública, interés supremo de la humanidad; ni nadie podrá dudar de las grandísimas ventajas que á aquella (me refiero á la humanidad) proporciona un modesto Veterinario en la materia de que se trata, á quien le corresponde de lleno desempeñar el cargo de inspector, sin embargo de la restricción injustificada que se le hace en la Real orden de 25 de Febrero de 1885; pues con los conocimientos que adquiere de

Zoología tiene noción de los animales de sangre fría; así como también de las sustancias vegetales, por la Botánica y Agricultura.

Pero si importante y delicada es la misión que se le confía, no guarda proporción con el sueldo tan mezquino que le marca la tarifa vigente, por lo que necesario es señalar una retribución mayor que sirva de estímulo para que no sea estéril el servicio que presta el inspector de carnes, y para que lo desempeñe con el celo conveniente en interés de los pueblos sobre quienes recae el beneficio. Debe, pues, en mi concepto, declararse deficiente dicha tarifa por no estar compensado el trabajo con el sueldo, y porque con posterioridad á su publicación se han aumentado el coste de la carrera y las necesidades de la vida.

De suponer es que, abriendo paso la razón, llegará un día en que á este cargo se le dará la importancia que merece; pero para que esto suceda, es indispensable que la clase unida reclame las modificaciones necesarias á la carrera, y vea de conseguir la formación de un cuerpo de Inspectores como está organizado en la vecina República, donde hace algunos años—si la memoria no me es infiel—tuve el gusto de leer dos plazas vacantes en París, dotadas con 5.000 pesetas cada una; pues lo demás, como vulgarmente se dice, será pedir peras al olmo.

JERÓNIMO ROTA.

Aoiz (Navarra) 25 Septiembre de 1896.

HIGIENE PÚBLICA

Inspección del pescado fresco

El pescado constituye un alimento muy importante para la alimentación del hombre, no solo de gran interés por su valor más ó menos nutritivo, sino más bien, por su abundancia y extraordinaria variedad, que hace que se venda á un precio económico que lo hace asequible á todas las clases sociales

Por su valor nutritivo y por la mayor ó menor facilidad en digerirse se divide, en pescados de *carne blanca* como la trucha, pescadilla, pértija, lenguado, merluza, salmonete, rodaballo, bacalao fresco, etc., que si bien son los que mejor se digieren, son poco nutritivos; son pescados que generalmente se venden caros y solo los pueden adquirir las clases acomodadas: pescados de *carne roja ó colorada*, como el sollo, alora, lonito, atún, caballo, melva, etc., que si bien son muy nutritivos, constituyen un alimento pesado y de difícil digestión, pero que se suelen vender á un precio módico que pueden comprar las clases obreras; pescados de *carne grasa* como la anguila, lamprea, etc., de difícil digestión, pero en cambio muy nutritivos; *pescados nocivos* que pueden desarrollar alteraciones funcionales graves en los que los comen, y que son por lo general los de los mares tropicales.

La carne del pescado por su poca consistencia se altera y descompone en muy poco tiempo haciéndose nociva para la salud pública, por lo que debe comerse fresco, pocas horas después de sacarlo del mar.

De esta facilidad en su descomposición resulta, que

la inspección de este alimento necesita de una vigilancia muy activa y esmerada por parte del veterinario higienista, si no quiere este funcionario que se expendan en malas condiciones de salubridad y perjudique su uso á la salud pública.

Este servicio que presta el inspector es más laborioso, penoso y complicado, cuanto más distante del puerto de mar en que se pesca el pescado está el pueblo en que se ejerce éste que en las playas; en estos últimos, el veterinario higienista casi no tiene necesidad de practicar esta clase de reconocimientos, en razón, á que el pescado se pone á la venta inmediatamente que se saca á tierra y no hay lugar á que se descomponga; pero no sucede lo mismo, cuando se tiene que trasportar á distancias más ó menos largas que, además de las horas que se invierten en su conducción, el movimiento que sufre, el ir amontonado, el peso del uno sobre el otro, el calor y su buen ó mal embalaje, influye en que se acelere su descomposición y llegue en mal estado al punto de venta.

Los traficantes en este género de alimento procuran que el pescado llegue bueno al pueblo que se destina, y al efecto, para conseguir esto y no experimentar pérdidas, emplean varias sustancias que retardan la descomposición, tales como la nieve, el hielo, la sal, la salmuera más ó menos concentrada, el hipoclorito de cal, etc.; y aún con esto y la celeridad con que hoy se conducen por las vías férreas, no siempre pueden conseguir su objeto; que llegue en buenas condiciones de salubridad á su destino.

Por estas razones, el inspector que reside en pueblos distantes de los puertos de mar, tiene que redoblar su vigilancia, porque si bien al reconocer el pescado á su

llegada á la Pescadería lo encuentra bueno para permitir su venta, sucede, que de media banasta á abajo ya se encuentra maleado y se tiene que prohibir que se expendá; bien que por hacer mucho calor ha entrado en descomposición y ha perdido sus condiciones de salubridad; de aquí, que un solo reconocimiento no es suficiente ni al inspector debe satisfacer, si ha de cumplir con conciencia su interesante cargo; por esto le es indispensable practicar otros sucesivos durante la mañana y hasta las doce del día, hora hasta la cual se permite la venta de pescado fresco en los pueblos que no son puertos. Si el inspector no practica varios reconocimientos, se expone á que se le dirijan quejas por la autoridad y el público, que favorecen bien poco á la honra profesional y científica del veterinario higienista.

Si se vende pescado en descomposición no solo se perjudica á la salud pública, sino también los intereses del comprador, demostrando esto, además, el abandono ó la poca pericia del inspector.

De todas las sustancias alimenticias que emplea el hombre en su alimentación, no hay ninguna que altere más pronto y más gravemente la salud del consumidor, que el pescado en descomposición. La observación nos tiene probado, que este alimento descompuesto da lugar á la perturbación de las funciones digestivas, ya ocasionando la flogosis más ó menos intensa de la mucosa gastro-intestinal, en cuya alteración aparecen como síntomas prodrómicos el malestar, los escalofríos, los sudores fríos, los dolores de vientre que son seguidos de náuseas, vómitos, diarrea, hasta los graves y mortales del envenenamiento: en otros casos producen erupciones cutáneas flictenosas muy subitas y

casi inmediatas á la ingestión del pescado en el aparato digestivo del hombre, acompañadas de un calor excesivo de la piel y un prurito ó picazón incómoda que molesta en gran manera á los enfermos. Esta diferencia que se nota en los fenómenos morbosos dependen de la clase de pescado que se ha comido. El pescado de la *carne blanca* produce los primeros; los de carne roja los segundos.

¿Qué principio se desarrolla en la descomposición del pescado que obra en el organismo humano de una manera tan pronta y grave? No se sabe de un modo positivo y seguro. ¿Puede ser debido al fósforo que contiene? nada tendría de extraño si tenemos en cuenta, que el pescado en descomposición es la sustancia animal en la que con más facilidad se desenvuelve la fosforescencia.

Atendiendo á estos trastornos funcionales que el pescado maleado desarrolla en el organismo del hombre, aconsejamos que se tenga la más activa vigilancia en la inspección de esta clase de alimento, en la que el inspector debe ser muy rígido é inflexible, no permitiendo la venta de pescado, ni aún en el período inicial de la descomposición. Si no obra así, si se doblega ante los ruegos y exigencias de los expendedores y por su culpa se altera la salud pública, él es en tal caso el responsable de cuantos males ocurran.

En el pescado debe preferirse el de carne blanca, al que la tiene roja; el de escamas manifiestas, al que no las tiene; el de carne consistente, al que la tiene blanda; el que conserva sus matices naturales con toda su viveza, al que los tiene empañados ó los ha perdido; el de costas limpias y pedregosas, al que procede de las que son cenagosas; el que tiene un olor como

aromático, al que lo tiene á cieno; el que camina en manadas numerosas, al que va solo.

Pero debe desconfiarse del pescado que pierde sus matices naturales, que su olor es infesto y como azufrado, que tiene el ojo hundido, arrugado ó descompuesto, que sus agallas presentan un color cárdeno, amoratado, terroso ó pálido plumizo, que sus escamas caen fácilmente, que está blando y sus aletas están secas y destruidas en gran parte. En tales condiciones el veterinario higienista debe prohibir su venta al público, recogerlo é inutilizarlo por ser altamente perjudicial á la salud del que lo come; porque da lugar á los trastornos funcionales que en otro lugar dejo indicados y que el inspector tiene el deber de evitar.

Algunos pescados presentan caracteres especiales que marcan de un modo exacto y seguro su mal estado de descomposición, como el olor á hidrógeno sulfurado del pescado de carne blanca; el olor á orín que despiden las lijas, rayadas y muzola; el olor almizclado del pulpo; la descomposición de la tinta en la sepia, el de cieno muy pronunciado de la tenca; el color metálico y azulado que presenta el corte de la carne del bonito, atún y otros escombros, así como el sabor estimulante y picante de esta clase de pescado, que también se observa en algunos clupeos como la sardina y la alacha. Esto indica claramente al inspector que debe separarlos del consumo público, porque son perjudiciales á la salud pública.

El pescado se hecha á perder por infinidad de causas; entre las más principales están; el estar pescado de algún tiempo, el tenerlo que trasportar á largas distancias, el hacer mucho calor, por estar mal embalado, y lo que más frecuentemente lo descompone son las

nieblas ó el mojarse en el tránsito de su conducción.

Los expendedores de pescado para sostenerlo lo mejor posible para la venta, cuando ven que empieza á descomponerse, acostumbran á bañarlo de vez en cuando con agualsal para retardar su mal estado, pero esto no evita la pérdida de su color, ni impide que sus agallas no presenten un tinte plomizo, ni pueden detener la caída de las escamas.

Cuando el inspector manda recoger el pescado por encontrarlo en mal estado para la venta, los expendedores le ruegan y piden una prórroga de una hora ó dos para venderlo más barato, ó bien exigen que se les deje sacar de la Pescadería para llevarlo á los pueblos de corto vecindario y que no hay inspector, en los que con facilidad lo venden. El veterinario higienista ni debe permitir lo primero ni lo segundo, sino quiere cargar con la responsabilidad de lo que pueda resultar.

No se debe permitir que los pescadores ni expendedores de pescado vendan el sobrante del día al siguiente, porque indudablemente, por más que hagan para conservarlo se encontrará en malas condiciones higiénicas; por esta razón conviene, que en el bando que la autoridad fija en la Pescadería para ordenar la venta del pescado haya un artículo que diga:—*«No se permitirá vender pescado fresco más que hasta las doce de la mañana, el que no se haya vendido hasta esa hora, se recogerá y se inutilizará, para que no se venda al siguiente.»*

El pescado, cuando se descompone, es la sustancia en que con más frecuencia se observa, en la oscuridad, el fenómeno de la fosforescencia, que se atribuye á causas diversas, y que nosotros hemos visto infinidad de casos.

El inspector debe tener un conocimiento exacto del nombre zoológico del pescado y aún vulgar que los pescadores y traficantes en este género de alimento dan á cada uno, y que es con el que el público lo conoce mejor. Sin embargo, hay ocasiones en que el veterinario higienista, si bien conoce el zoológico, ignora el vulgar, que generalmente suele ser muy extravagante.

En cada playa de mar se pescan un número de géneros y especies determinadas de pescados diferentes en cada localidad, y que son los que casi siempre vemos en la Pescadería que está á nuestro cargo; pero en algunos casos se presentan pescados nuevos, que no es frecuente el que habiten la costa en que se han cogido, por ser emigrantes, por lo que ni los expendedores de pescado, ni el inspector, ni el público conocen el nombre vulgar, si bien el veterinario higienista sabe el que tiene en Zoología.

JUAN MORCILLO.

(Se continuará.)

Real Orden.

«Ilmo. Sr.: La importancia que han adquirido los estudios veterinarios en todos los países, y la utilidad incontestable que resulta de su aplicación á la vida real de la sociedad, tanto bajo el aspecto económico por su intervención directa en el fomento y conservación de la riqueza pecuaria, cuanto por los servicios que presta á la salud pública en los casos de epizootia y en el reconocimiento diario de los animales y sus carnes destinadas á la alimentación del hombre, son motivo su-

ficiente para que se procure sacar ésta enseñanza en nuestro país del atraso en que se halla.

Causa del mal estado de la Veterinaria en España es sin duda la deficiencia notoria del año preparatorio, reducido á un exámen superficial de primera enseñanza y Aritmética, Algebra y Geometría, el cual se verifica ante Tribunales legalmente incompetentes, por tratarse de asignaturas propias de las Normales é Institutos de segunda enseñanza.

Por otra parte, de no abonarse en la actualidad, contraviniendo á lo legislado en ésta materia, cantidad alguna en concepto de matrículas por las asignaturas de este preparatorio, se sigue perjuicio evidente para el Tesoro, porque se prescinde de una fuente legal de ingresos que vengan á sostener las cargas del Estado.

Por tales razones, en el deseo de corregir dichas deficiencias, facilitando á los aspirantes á Veterinarios el estudio fecundo de las varias y difíciles materias que abarca su carrera;

El Rey (Q. D. G.) y en su nombre la Reina Regente del Reino, ha tenido á bien disponer lo siguiente:

Desde el próximo año escolar, para ingresar como alumno en las Escuelas de Veterinaria se necesitará tener aprobadas en los Institutos de segunda enseñanza las asignaturas de Latín y Castellano, Geografía, Francés, Aritmética, Algebra y Geometría.

Sin el certificado que lo acredite, los aspirantes no podrán matricularse en el primer año de esta carrera.

De Real Orden lo digo á V. I. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 30 de Septiembre de 1896.—LINARES RIVAS.—Sr. Director general de Instrucción pública.

La Tarifa del 17 de Marzo de 1864

Hay que hacer que se derogue á todo trance, la tarifa vigente que señala sueldo á los inspectores de carnes. Ella es el *intri* puesto sobre la frente de una clase si bien modesta, ilustrada.

A diario se anuncian vacantes de inspectores, con veinte ó treinta céntimos, que es así como una burla sangrienta; como el mayor ultraje que puede inferírseles.

Nos llaman las leyes por modo imperioso, á que decidamos de la salubridad de las carnes que han de destinarse al consumo público, por creer que somos la mejor garantía en la conservación de la salud de los pueblos, y los Ayuntamientos por tan relevantes servicios nos dan una limosna, que apenas cubre el impuesto industrial que hemos de satisfacer por el ejercicio de tan benéfica misión.

Bien se comprende la época en que se publicó la mencionada tarifa. La inspección de carnes estaba reservada pocos años antes á muy contadas capitales de provincia.

Véase, sino, la Real orden fecha 24 de Febrero de 1859, que precede al Reglamento de inspección de carnes, publicado por un expediente del Gobernador de Gerona.

Es decir, que en aquella época todavía no alcanzaba á los pueblos los beneficios de la inspección.

Después, se publicaron circulares y Reales órdenes haciendo obligatoria la inspección de carnes hasta en los pueblos de más escaso vecindario.

Comprendían los legisladores, que era el arma más poderosa contra infinidad de enfermedades que minan la salud y ocasionan la muerte.

Solo, que al implantar tal reforma; al querer llevar sus ventajas á todas partes, no se pensó en una retribución justa para los que habian de practicarla.

Hoy por lo menos, podemos decir sin temor á que se nos desmienta, que la tarifa de que venimos ocupándonos no llena las aspiraciones de los veterinarios, y no puede ser motivo de estímulo, lo que más bien constituye una burla ó un escarnio al estudio y trabajo que impone el cumplimiento del deber de un veterinario higienista.

Las cosas variaron mucho desde que se implantó en España la inspección de carnes.

Si entonces, Reglamento y tarifa llenaban las necesidades de aquella naciente institución, hoy ni uno ni otra satisfacen las aspiraciones de una clase que solo desea trabajar para ser útil á la sociedad, pero anhelando justa recompensa á sus desvelos.

Hoy, fuerza es confesarlo, la inspección de carnes en los pueblos es ilusoria, y lo es, más por las autoridades que por los veterinarios nombrados al efecto.

En los presupuestos de cada pueblo, se consigna en el capítulo correspondiente 80 pesetas para el inspector de carnes. Con ello, parece que queda cumplida la ley en este extremo

Luego suele no haber local destinado á Matadero, y las reses se sacrifican en la misma casa de los carniceros, sin que al inspector se le ocurra ni una sola vez inspeccionar dichas reses.

Poco cobran; pero ménos hacen. Valiera más que renunciaran á tan mezquino sueldo y aparecieran sin veterinario inspector uno y cien pueblos, para demostrar, cuando menos, que tenemos dignidad y no nos so-

metemos por una piltrafa que se nos arroja así como por lástima.

Terminaba yo la carrera el año 1884, y encontré en mi pueblo ni más ni menos que lo que hay en tantos otros. Un veterinario que firmaba una nómina de 20 pesetas trimestre, sin que le costara más trabajo ganarlas que la firma y rúbrica consabidas.

No hay para qué decir, que desde el primer día empecé á trabajar para implantar la verdadera inspección, retribuida justamente. Sería tarea prolija ocuparme de esto. Baste con saber que gracias á mis trabajos en *La voz de El Bonillo* primero, y en *El Eco Provincial* de Albacete, después, y en todas partes por último, há tiempo que se me asignaron en los presupuestos municipales 480 pesetas, y que hoy contamos con un matadero que cuesta al municipio mucho dinero, habiéndose implantado hasta el derecho de degüello. (1)

El triunfo mío no me ilusiona al extremo de creer que en todas partes se obtendría el mismo resultado, pero creo que un asiduo y constante trabajo, nos abrevaría el camino para conseguir la reforma ansiada.

Unámonos, pues, todos los veterinarios de España y pidamos la derogación de la famosa tarifa.

Para sustituir aquello, viejo y carcomido, si otra cosa mejor no se ocurre á la clase, aboguemos por la aprobación de la tarifa y reglamento que en 29 de Abril de 1891 presentó la comisión de la prensa médico-farmacéutico-veterinaria de Madrid, al entónces director general de Beneficencia y Sanidad, Sr. Castell.

Podrá adolecer de defectos el mencionado reglamento, pero téngase en cuenta que es mejor que el ac-

(1) En este pueblo se sacrifican 1.800 reses al año.

tual, y esto es suficiente para que trabajemos por coronar la obra de veterinarios tan ilustres como los Gallego, Tellez, Muñoz, La-Villa, del Río y otros muchos, autores en discusión pública, del citado documento.

Hay que luchar denodadamente por conquistar para la clase más honra y provecho.

Si nosotros no tomamos con empeño la implantación de la reforma, trabajando hasta conseguirla, no la esperemos de los poderes públicos, que aun en épocas normales, éstos no se ocupan más que en las componendas políticas que los contenga en el poder para acallar tanto estómago hambriento de amigos y paniaguados.

JOAQUIN CASTELLANOS GARCÍA.

El Bonillo y Setiembre de 1896.

Un Folleto notable

Debido á la pluma de un estimado compañero nuestro, la *Sociedad Veterinaria del Aube* (Francia), publicó el año pasado un folleto con el título *Necesidad de la Inspección de carnes en las Aldeas. Medios más propios para asegurar el funcionamiento de este servicio.*

Tiéndese en este folleto á demostrar con datos irrecusables y razonamientos sólidos, la necesidad absoluta de una organización seria de Inspección de substancias alimenticias en los pueblos rurales, si se quiere evitar los graves perjuicios que para la salud pública

origina el abandono de este servicio higiénico. Son las aldeas, además, los puntos en donde precisamente por la falta de esa vigilancia sanitaria, se sacrifican reses enfermas para introducirlas luego en las capitales y pueblos de importancia.

Con el proyecto de *ley Leconte* se obviaban estos inconvenientes. Este proyecto, aprobado en 1894 por la Cámara de Diputados, no ha sido desgraciadamente aprobado en toda su integridad por el Senado. La Cámara alta ha impreso en segunda deliberación tales modificaciones al proyecto Leconte, que según el autor de este folleto, si las modificaciones hechas fuesen definitivas, valía más que quedasen las cosas como estaban.

Por el cambio introducido en el proyecto de ley, cambio que consiste en que la Inspección sanitaria de mataderos públicos y particulares sea facultativa y no obligatoria como se pedía, se quitan al proyecto sus principales ventajas, se hace irrisoria la higiene y se da un golpe funesto á disposiciones legales y prescripciones gubernamentales de indiscutible é incontestable utilidad. Claro es que si los Municipios comprendiesen la importancia del servicio sanitario, la modificación impresa á la ley Leconte no tendría valor ninguno; pero desgraciadamente no sucede así. Los Municipios rurales y no rurales, en Francia, en España y en otras naciones, no se cuidan, ni se cuidarán jamás, de establecer un servicio de Inspección rigurosa mientras de los Gobiernos no emanen leyes que terminantemente les obliguen á ello. Los numerosos casos de muerte y de graves enfermedades contraídas por la ingestión y manejo de carnes procedentes de reses enfermas, nada les dice. Ven en las enfermedades designios providencia-

les, inevitables de todos modos, con y sin inspección de carnes.

«Corresponde á un poder superior—dice el autor del folleto—velar por la salud de los ciudadanos, y ese poder no puede ser otro que el Estado. El Estado, en efecto, debe estar investido en materia de higiene, de un derecho de revisión en las aldeas y á él corresponde intervenir en el asunto cuando las autoridades locales faltan á sus obligaciones. Un ardiente defensor de las franquicias municipales en el terreno de la higiene, M. Paul Strauss, consejero municipal (concejal) en París, sostenía últimamente esta tesis con mucho talento: pedía la independencia de los servicios sanitarios locales con las reservas del derecho común en caso de negligencia ó de incuria, y sin otra ingerencia gubernamental que la que permitiese á los agentes del Estado asegurarse del funcionamiento normal de estos servicios.

El Dr. Langlet, diputado de la Marne, decía en 1892 que á pesar de su respeto á la autonomía municipal, reclamaba resueltamente la intervención del Estado en materia de higiene á fin de impedir que los municipios usasen de su libertad en detrimento de los otros municipios, y para ayudar y animar á los débiles, y excitar, y si fuese necesario obligar, á los que no quisiesen implantar aquél servicio.

El barón Ladoucette, hacía suya esta idea y decía «que la salud pública es una cuestión no de simple interés local, sino de orden general.»

En éstas y en otras tan respetables opiniones se apoya el autor del folleto para demostrar la necesidad de un servicio de Inspección de substancias alimenticias organizado por el Estado.

Cierto, muy cierto que el Estado «debe ser el supremo árbitro en las cuestiones de higiene y que no puede obrar eficazmente en este sentido si no tiene á su disposición agentes sanitarios especiales» pero cierto, también, que los poderes públicos no creen. Llegado todavía el momento de legislar ampliamente sobre esa materia. Muchos esfuerzos se han de malograr, muchas energías se han de consumir antes de que en Francia nuestros compañeros, y en España nosotros, logremos fijar la atención de los Gobiernos sobre este servicio sanitario.

Sin embargo, no desconfiamos. La Inspección de Carnes, como decía el barón Ladoucette, «es de orden general» interesa á la humanidad entera, y más tarde ó más temprano, porque eso depende en gran parte de nosotros y de las energías que despleguemos, los Gobiernos, obligados por la opinión pública que reclamará medidas de rigor, y por la prensa que pondrá de manifiesto el sinnúmero de accidentes graves que trae aparejado el abandono de ese servicio sanitario, lo creará y organizará debidamente. No nos cabe la menor duda de que trabajando sin descanso, uniendo para esta obra común las energías de todos, nuestras esperanzas no quedarán fallidas.

REVISTA DE REVISTAS

CONSIDERACIONES

sobre las carnes de matadero por MM. G. Mosselman, catedrático, y G. Hebrant ayudante en la escuela de medicina veterinaria de Cureghem.

Traducción de X.

Entre las materias alimenticias de origen animal, la carne es sin disputa la que más importancia tiene, ocupando, la que procede de los animales que llamamos de matadero, el primer lugar de la escala. Ella, en efecto, constituye el tipo de los alimentos azoados que, ya es sabido, juegan un papel preponderante en la producción de la fuerza, tanto que se ha podido juzgar la actividad y el nivel social de un pueblo apreciando la proporción de carne que consume.

Es pues, esencial, para todos los que, bajo un título cualquiera, se ocupan de higiene general, conocer la carne considerada ya física ya químicamente. Por estas razones creemos ser útiles presentando un sucinto estudio de la carne examinada como materia alimenticia, exponiendo al mismo tiempo el resultado de algunas investigaciones.

La carne según Pautet, está formada esencialmente de tejido muscular de fibras estriadas: los tejidos celular, adiposo, vascular, fibroso, nervioso, cartilaginoso y óseo entran secundariamente en su constitución.

La palabra *carne muscular* podría reservarse especialmente para las masas formadas por la parte encarnada de los músculos estriados.

Se considera ordinariamente como carne en los *animales de matadero* los cuartos obtenidos por el pelaje y separación de los despojos, cabeza, extremidades de los miembros, principales vísceras abdominales y torácicas.

Rendimiento. Multitud de factores hacen variar la cantidad de carne suministrada por los animales de matadero. Esta cantidad depende sobre todo del peso vivo del animal. Para formarse una idea aproximada se han hecho diferentes compa-

raciones entre el peso de los cuatro cuartos y el del animal vivo; es lo que se llama *rendimiento de la carne, peso neto*,

Este rendimiento está sujeto á las partes, que se separan para obtener la carne (sangre, piel, despojos, masa digestiva); de manera que la relación entre el peso vivo y el peso neto no es siempre uniforme y constante. El rendimiento sube en los animales jóvenes y en los que están en muy buen estado de carnes; varía según las especies, las razas, el sexo, etc.

Debido á *Cornevin*, el siguiente cuadro da una idea aproximada del rendimiento medio:

Rendimientos por 100.

Especies: bovina, 53; caballar, 54; lanar. 40; porcina 77			
Estado de carnes	Raza	Edad	Sexo
Buey	Buey	Buey Holandés	
Flaco.....46 á 49	Durham.60	De 17 meses..61	Toro.....53'26
Regular estado...50 á 54	Charolés57	» 42 » ..55'3	Vaca.....43'71
Medio cebado...55 á 58	Holandés56	» 51 » ..53'2	Buey.....55'47
Gordo.59 á 61	Normando...54	Terneras.. 58 á 60	
Muy bien cebado 66 á 68	De Switz51		
Carnero	Carnero		
Flaco.....39 á 43	Dishley.55		
Regular.44 á 47	Charolés.....53		
Medio cebado...47 á 50	Merino50		
Gordo.51 á 54			
Muy bien cebado 55 á 60			

Valor nutritivo de la carne. La carne, como ya lo hemos indicado más arriba, está esencialmente constituida por músculos estriados, grasa, huesos, cartilagos, y su valor nutritivo relacionado con la proporción de éstas diversas partes.

Para el hombre, los *huesos*, considerados como alimento, no tienen otro valor que por las sales, la grasa y la gelatina que abandonan al caldo.

La *grasa* constituye un buen alimento, pero cuando su proporción es demasiado considerable, una gran parte circula sin ser asimilada y es expulsada al exterior.

La *carne muscular* representada por los diversos músculos reunidos alrededor de los huesos, constituye la parte esencial de la carne, es la que desempeña el principal papel en la alimentación por este producto.

De lo que antecede, se concibe fácilmente que peso por peso, cortes de carne diferentes deben tener un valor nutritivo desigual. En efecto, según los cortes, la proporción de carne, de huesos y de grasa es muy variable. Además, cortes idénticos tomados de animales de especie, de raza ó de sexo diferentes, son igualmente variables en composición, como también lo son cuando proceden de animales flacos ó más ó menos gordos.

No estaría demás saber el rendimiento de principios alibiles de los diferentes pedazos de carne obtenidos por el corte actualmente empleado, pero los datos publicados son poco numerosos é incompletos.

En el estudio que bosquejamos circunscribiremos nuestras observaciones á la *carne muscular*.

Carne muscular

Los músculos estriados esencialmente constituidos por *haces musculares*, formando cilindros alargados, que se descubren á simple vista, están separados por un tejido conjuntivo ligeromás ó ménos mezclado de tejido graseoso (carne jaspeada). Estos haces, llamados *secundarios*, están á su vez constituidos por otros más delgados, microscópicos (haces primarios), separados por una pequeña proporción de tejido conjuntivo y formados de *fibras* cilíndricas, finas y largas, apareciendo bajo el microscopio con una doble estriación longitudinal y transversal. Estas fibras quedan envueltas por una membrana amorfa, delgada, transparente, elástica, pero no contractil. Esta membrana, el *sarcolema*, presenta nódulos alargados en el sentido longitudinal y de su cara interna envía tractus ó filamentos que al anastomosarse forman células ó cavidades de igual altura. Estas cavidades en el músculo vivo, parecen contener un líquido, el *plasma muscular*, en el cual de una manera regular colocados, se encuentran una serie de pequeños prismas (sarcoelementos) formando en cada división varias capas transversales. A éstas capas regulares de prismas, se atribuye la estriación transversal. Las *fibrillas* darían la estriación longitudinal la cual sería el resultado de la orientación de los prismas que se corresponderían exáctamente por sus bases.

Bajo un punto de vista diferente, puede considerarse á los músculos, como formados de un plasma y de partes sólidas.

El *plasma* es un líquido color ámbar, opalescente, ligeramente alcalino que se cuaja como la sangre, cuando se le abandona á la temperatura ordinaria. El coágulo destila después otro líquido amarillento, alcalino, el suero muscular. Este suero se vuelve ácido rápidamente, apenas formado y á la temperatura ordinaria.

Propiedades físicas de los músculos. Tal cual se encuentran en la carne, los músculos constituyen masas bastante consistentes, elásticas, de un rojo más ó menos oscuro, de olor soso apenas marcado, de un sabor dulce y fresco. La densidad media de la carne es de 1055. Un músculo incidido presenta un tinte oscuro que pasa al rojo encarnado al contacto del aire; la luz convierte la coloración en rojo negruzco. La carne de los animales gordos presenta un puntilleo gris salpicado ó verdoso más ó menos espeso, debido á la infiltración de la grasa entre las fibras musculares.

La carne machacada dá una pulpa elástica que por la presión deja pasar un jugo rojizo en más ó menos abundancia. Este jugo por el calor hacia 70° deposita un coágulo grisáceo convirtiéndose en un líquido limpiado, amarillo cetrino.

Acción del calor. El calor obra diferentemente sobre los músculos y los modifica según las condiciones en que se opera.

1.º Cuando se les calienta ligeramente en una corriente de aire, pierden toda el agua que contienen, obteniendo al fin una masa seca, desmenuzable, marrón mate. De esta manera se fabrican los productos *pemmikan*, la *carne seca*, el *tasajo*, etc. ó sea la carne de buey cortada en tiras, salada ó nó, y enseguida secada al sol. La carne seca pulverizada da un polvo untuoso sin brillo, rojizo, de sabor desabrido y olor de extracto de carne. Este polvo contiene siempre cierta proporción de grasa.

Los músculos por la desecación suministran cerca de la cuarta parte de su peso, de producto seco.

2.º La carne calentada en un vaso cerrado á 100° ó á una temperatura un poco superior, cuece; la myohematina y la casi totalidad de los albuminoides se coagulan; al mismo tiempo una pequeña parte de estos productos se peptoniza y un poco de sustancia conjuntiva se convierte en gelatina.

Los músculos, por la cocción, toman un tinte grisáceo, se

endurecen, la fibra muscular se retrae en el sentido de su longitud, y se hincha, de tal modo que su masa se vuelve redondeada.

Durante la cocción, la carne destila un jugo amarillento, cuya cantidad está en relación con la riqueza de agua, con la cantidad de grasa, con la temperatura, con el tiempo que dura la cocción, con la manera de aplicar el calor y acaso con el estado de división de los músculos.

Este jugo contiene siempre cierta proporción de grasa abundante en los ejemplares muy gordos.

Hé aquí las cantidades en peso de jugo que hemos obtenido con diferentes muestras de carne:

Caballo flaco	cocción á 100° y 108° medio	45 p. c.
Buey de matadero,	cocción á 100°	41 p. c.
Ternera	id. » á 100° y 108° »	26 p. c.
Cerdo	id. » »	38 p. c.
Cordero	id. » »	39 p. c.

3.º Asada, la carne se calienta mucho en su superficie coagulándose la albumina exterior é impidiendo la costra que rezume el jugo. Sus caras toman un color oscuro más ó ménos pronunciado, y la carne un aroma agradable; sino se traspasan ciertos límites, una incisión en la carne deja escapar un jugo rosáceo que se cuaja por el calor.

Acción del agua. La carne puede abandonar al agua diversos principios tanto orgánicos como minerales.

El agua fría da un líquido rojizo, coagulable por el calor el cual por evaporación deja un extracto más ó ménos abundante.

El agua caliente ó el agua recalentada cuece el músculo y por consiguiente coagula los albuminoides solubles á frío. Disuelve diferentes principios extractivos y minerales así como los principios solubilizados por su acción (gelatina, peptona). La proporción de los principios extraídos de los músculos por el agua caliente varía según las cualidades de la carne, la temperatura de extracción y el tiempo de la acción.

Composición química de la carne muscular. Químicamente la carne muscular está esencialmente formada de agua y de un residuo seco que á su vez lo es de sustancias orgánicas y de materias minerales.

La proporción de agua que aloja la carne varía según la es-

pecie, la edad, el estado de grasa, y los músculos examinados. Tocante á la relación que existe entre las materias orgánicas y minerales, con poca diferencia es siempre constante, influyendo sobre todo, la proporción de grasa que infiltra la carne.

En el cuadro que sigue indicamos las proporciones de agua, de materias orgánicas y de sales minerales.

(Concluirá)

(*Annales de Medicina Veterinaire—Mai 1896.*)

CRÓNICA QUINCENAL

Ante todo un saludo cariñoso á nuestros colegas profesionales.

Nos traen á la prensa impulsos nobles y deseos de trabajar por el mejoramiento de nuestra clase. A este fin irán encaminadas todas nuestras fuerzas y en esa tarea hemos de emplear hasta agotarlas, todas nuestras energías.

Si nuestros colegas, con los cuales esperamos vivir en buena armonía, unen sus esfuerzos á los nuestros, y juntos y unidos marchamos por el camino que derechamente conduce á esa regeneración ansiada, no puede estar lejano el momento en que luzcan para nuestra desgraciada y abatidísima clase, días esplendorosos y alegres.

Sin prejuicios de ningún género ni resentimientos profesionales que pudieran bastardear nuestros intentos, prometemos ayudar resueltamente en la medida de nuestras fuerzas á la realización de toda idea que tienda al fin mencionado, sea quien quiera el iniciador.

* * *

En Mayo último decía nuestro querido colega *El Veterinario Extremeño*, que los Ayuntamientos de Almendral, Peraleja y Oliva de Mérida habían resuelto suspender el servicio de Inspección de Carnes, y declarar, por consiguiente, cesantes, á los Veterinarios que desempeñaban ese cargo.

La medida tomada por esos Ayuntamientos no puede ser más disparatada. Sin razones valederas, porque sin expediente gubernativo no puede haberlas, para tal determinación, es de suponer que el Gobernador de la Provincia, á quien en primer lugar corresponde hacer que las Autoridades subordinadas cumplan estrictamente con lo que la ley determina y señala, habrá puesto coto á las demasías de los ediles de los pueblos mencionados y repuesto en sus cargos á los Veterinarios Inspectores tan sin fundamento destituidos.

Si así no fuese y el recurso de alzada que, seguramente, habrán interpuesto nuestros compañeros estuviese aún sin resolver, esperamos que el Ministro de la Gobernación amparará en su derecho á nuestros queridos profesores.

Arbitrariedades de esa naturaleza que sólo se ven en los pueblos más salvajes del continente africano, no pueden prosperar en una nación culta.

Los Ayuntamientos próximos á Peraleda, Almendral y Oliva de Mérida, habrán tomado enérgicas medidas para impedir la entrada en ellas de las substancias alimenticias procedentes de esos tres pueblos que hay razón para reputar sospechosas é imposibles, por consiguiente, para el abasto público.

*
* *

D. Joaquín Castellanos y García y D. Jerónimo Rota hablan en los artículos que han tenido la amabilidad de remitirnos, de la necesidad de la derogación ó reforma de la *Tarifa* aprobada por R. O. de 17 de Marzo de 1864.

Dada la importancia que la inspección de carnes ha alcanzado, el aumento del consumo y las necesidades modernas, claro esta que no cabe equiparar estos tiempos á los en que se publicó la R. O. mencionada.

Esa disposición legal ha caído en desuso y lo prueba el que la mayor parte de los Ayuntamientos, no se ajustan, obrando, cuerdaamente, á lo que en ella se establece. Por consiguiente, nosotros creemos que, derogada por la costumbre, lo que hay que pedir es su supresión total.

Ahora bien; suprimida esa disposición, ¿convendría sustituirla por otra que se acomodase á las circunstancias presentes? Creemos que no,

A un cuerpo que no es oficial, que no depende de ningún mi-

nisterio, no puede asignársele oficialmente, como no se les asigna á los médicos y arquitectos municipales, retribución alguna. Mientras los Inspectores de carnes dependamos de los Ayuntamientos, á éstos corresponde el señalamiento del sueldo que hemos de disfrutar.

Lo que sí convendría, y ese ha de ser en nuestras tareas nuestro principal caballo de batalla, es que oficialmente se organizase un cuerpo de Veterinarios sanitarios en el cual se ingresara por oposición. ¿Qué medio sería el mejor para llegar á este resultado? ¿En qué forma había de organizarse?

Esto es lo que esperamos que nos digan nuestros compañeros. Propongan todos aquéllos que por haber estudiado el asunto, tengan ya formado un plan de reformas, y estudiémosle todos. Esta *Revista* publicará con gusto las opiniones que sobre éste y sobre todos los demás asuntos quieran remitir nuestros profesores.

*
* * *

Sin tiempo ni espacio para dar mayor extensión á esta *Crónica*, haremos antes de cerrarla, público testimonio de agradecimiento hacia los ilustres veterinarios, M. M. Baillet, Labat, Lignieres, Morot, Neumann, Pautet y Teyssandier y señores Arzoz, Castellanos, Gomez Olalla, Morcillo y Rota, quienes con una generosidad sin limites, se ha puesto desde el primer momento á nuestra disposición ofreciéndonos, los unos una colaboración tan asidua como les sea posible y los otros un apoyo decidido y constante.

A todos agradecemos vivamente las frases laudatorias que les ha merecido nuestro proyecto que ponemos en práctica con alguna desconfianza y temerosos de que la ayuda eficaz y resuelta que solicitábamos de todos nuestros compañeros, no sea, por escasa ó por débil, lo bastante fuerte y robusta como la necesitamos para que ésta *Revista* viva y prospere.

No son entusiasmos los que nos faltan, ni brios, ni energías para acometer esta empresa que si la consideramos árdua y difícil, no la creemos imposible; al contrario, alientos nos sobran; pero, ya lo decimos antes, tememos que nuestros compañeros, ó, por no haberse penetrado bien de la idea que informa y preside esta publicación, ó por estimar ineficaz y baldío todo esfuerzo en el sentido de una beneficiosa regeneración,

nos abandonen, negándose en absoluto á secundar nuestros esfuerzos.

Nosotros estamos firmemente persuadidos de que agrupando energías, sumando voluntades y reconcentrando esfuerzos podremos llegar á la consecución de aquéllo que más imposible parezca. Si la abnegación que es preciso que haya por parte de todos, falta, y dejamos aisladas y dispersas esas fuerzas y energías entónces no habrá modo de conseguir nada útil y provechoso.

De nuestros compañeros depende pues el que ésta REVISTA viva ó muera.

MATEO ARCINIEGA.

REVISTA DE INSPECCION DE CARNES

Esta **Revista** se publicará los días 15 y último de cada mes.

Los precios de suscripción son los siguientes:

Península é Islas adyacentes.	Trimestre	3 pesetas
	Semestre	6 »
	Año	10 »
Extranjero.. . . .		15 »

Los pagos adelantados

Dirección y Adminfstración: Zapatería, 7, Vitoria.

PRECIOS DE ANUNCIOS

Cuarto de página	Una inserción.	3 pesetas
	Medio año.	15 »
	Un año	25 »
Media página.	Una inserción.	5 »
	Medio año.	25 »
	Un año.	40 »
Página entera	Una inserción.	8 »
	Medio año.	40 »
	Un año.	60 »

