

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO II.

31 de Marzo de 1897.

Núm. 6.

LA ANATOMÍA COMPARADA

en sus relaciones con la inspección de sustancias
alimenticias de procedencia animal

Distinción de la lengua, bazo, hígado, pulmones, riñones, corazón y encéfalo
de solípedos y grandes rumiantes.

por D. J. GONZÁLEZ Y GARCÍA Profesor de Anatomía
en la Escuela Veterinaria de León

En el comercio de carnes de las grandes poblaciones, y con más frecuencia de lo que se cree, el público, inconscientemente, adquiere y por consiguiente consume, carne de caballo, mula y asno, corriendo al hacerlo, el grave peligro de ingerir en su organismo agentes patogénicos causa determinante de enfermedades que generalmente acusan cierta gravedad.

En el artículo publicado en el número del 31 de Enero último de esta interesante REVISTA, al propio tiempo que procuramos demostrar la existencia de ese censurable comercio, señalábamos la transcendental importancia de los conocimientos anatómicos, si es que el Veterinario municipal ha de llegar á resolver satisfactoriamente, el difícil problema de la distinción de las carnes procedente de los grandes rumiantes, de las de solípedos, evitando de esta suerte el consumo de las que tengan la última procedencia.

Perseguimos, al emborronar estas cuartillas, en primer lugar, dar término al estudio que hemos venido haciendo de la anatomía en sus relaciones con la inspección de carnes, sin que al hacerlo, dejemos pasar

tan propicia ocasión para llamar la atención de nuestros lectores, sobre lo siguiente: que no tan sólo, un espíritu científico investigador, debe aplicarse al exámen de las carnes, si que también debe hacerse con proligidad de ciertos órganos correspondientes á los aparatos digestivo, respiratorio, urinario, circulatorio y nervioso; órganos que el hombre aprovecha en su alimentación, muy especialmente la clase pobre, en atención al bajo precio que los aludidos órganos tienen en el mercado.

Fácil, muy fácil, le será al Inspector de carnes el desempeño científico de este servicio municipal, si aprecia y procura interpretar bien los caracteres anatómicos, macroscópicos diferenciales de los predichos órganos en unos y otros séres, según constan en el siguiente cuadro:

LENGUA

Solípedos

De regular volúmen; la superficie libre de la mucosa es de *tacto suave*.

Rumiantes

Muy voluminosa; superficie libre de la mucosa *muy rugosa* por estar sembrada de papilas filiformes provistas de estuche epitelial keratinizado.

BAZO

Tiene alguna semejanza en lo concerniente á su forma con una hoz. Por uno de sus extremos el bazo termina en *punta obtusa*.

De forma *cuadrada*, mejor dicho, es *rectangular*. Terminación casi igual por ambos extremos.

HÍGADO

De menor volúmen que en los grandes rumiantes. Está dividido en *tres lóbulos*; medio ó pequeño; los de los extremos mayores y desiguales; prendido en uno de ellos el lóbulo de Espigelio. Aparato *excretor sencillo*.

Más voluminoso según queda dicho. Se distinguen *mal los tres lóbulos*; el mayor es el de Espigelio, ó lóbulo porta que en el caballo es rudimentario. Aparato *excretor complejo* que consta de conducto colédoco, cístico y *vejiga biliar*.

PULMONES

Cada pulmón representa la mitad de un cono y es *unilobulado*.

Pulmones de igual forma pero *lobulados*; el pulmón izquierdo consta de *dos lóbulos*; el derecho presenta *cuatro*.

RIÑONES

Riñón derecho de forma de un *corazón*; el izquierdo se parece á una *judía* y más *pequeño* que el anterior, ambos *unilobulados* y con *pelvis renal en el interior*.

Organos *prolongados*; aproximadamente de igual volumen; tienen disposición *lobulada* observándose en cada uno de estos órganos de *15 á 20*; *pelvis renal externa situada en la cara inferior*.

CORAZON

Más pequeño que el de los rumiantes; representa por su forma un *cono imperfecto*; en la cara derecha un surco longitudinal, otro de igual dirección en la izquierda, es decir que existen *dos surcos longitudinales*.

De mayor volumen; su forma la de un *cono más perfecto* terminando el *vértice más agudo*; posee *tres surcos longitudinales* y aunque de modo inconstante en el punto de contacto de los arcos ó zonas fibrosas que limitan los orificios aurículo-ventriculares, existe un *núcleo óseo*, el llamado *hueso cardiaco* que la disección puede evidenciar.

ENCÉFALO

Es de forma *ovoide*; circunvoluciones altas, estrechas y en *mayor número*; pirámides poco marcadas; pedúnculos largos; glándula pineal *maciza*.

Su forma es *cónica* más voluminoso por el *extremo superior* que por el inferior; circunvoluciones más *bajas, anchas* y en *menor número*; pirámides marcadas; pedúnculos cerebrales cortos; glándula pineal con *amplia cavidad*.

TODAS LAS CARNES SON COMESTIBLES

**siempre que procedan de animales que estén en buen estado
de salud y gordura**

por D. J. MORCILLO Veterinario Inspector de Carnes en Játiva.

Generalmente en cada país, en cada pueblo, aún de la misma nación, se destinan á la alimentación del hombre carnes diferentes en cuanto á su olor, sabor y valor nutritivo, procedentes de los animales que se crían en el terreno y que se consideran como comestibles; conceptuando como malas, ó por lo menos desagradables, todas las que no son de uso común y que se comen en otros puntos, que se tienen como impropias para alimentar y sostener la salud general en buen estado. Pero esto no es así, porque la experiencia tiene demostrado desde muy antiguo que todas las carnes son comestibles, con muy raras excepciones.

En este artículo no voy á ocuparme exclusivamente de las carnes de general consumo procedentes de los animales de carnicería que se sacrifican en nuestros mataderos para el abasto público, considerando estas bajo el punto de vista de su buena ó mala salubridad ó insalubridad, voy á tratar, de un modo general, bajo el aspecto económico, de las carnes de todos los animales que deben tenerse como comestibles, y de las que, por una apreciación mal hecha ó errónea se inutilizan como impropias para la alimentación del hombre, sin alegar en defensa de esta prohibición, una razón de ciencia que pueda llevar el convencimiento ante la sociedad y los higienistas.

En cada país debe aprovecharse la carne de todos

los animales que en él se crían, con raras excepciones, para atender con más facilidad y economía á la alimentación de las clases obreras y pobres á quienes tan necesario les es esta clase de alimento, para reparar las fuerzas que han consumido en el rudo y pesado trabajo que en beneficio de la sociedad emplean diariamente.

Muy lógico es, que tanto los poderes públicos como la sociedad, se ocupen en proporcionar á las clases trabajadoras carne suficiente para que no se deterioren prematuramente esas máquinas vivas productoras de la fuerza, y que los pobres puedan acallar las exigencias de su estómago esasperado por la sensación impetuosa del hambre.

La abundancia de carne haría, que las que calificamos hoy como superiores, que se venden en nuestros mercados como de primera calidad, tendrían que venderse á un precio más módico del que se vende en la actualidad, y que la variedad de carnes diferentes en calidad y expandidas con economía, no solo mejoraría la alimentación del obrero, hoy deficiente, sino que este alimento estaría al alcance de todas las clases sociales.

Se deduce de todo esto, además, que si utilizáramos todas las carnes que son comestibles, indudablemente resultarían beneficiadas las clases sociales más acomodadas.

No comprendo como los grandes estadistas que hace mucho tiempo que vienen estudiando el medio de resolver el intrincado y pavoroso problema social y del pauperismo que se nos viene encima á pasos agigantados, no han pensado en utilizar los millones de millones de kilogramos de carne que diariamente se

pierden sin provecho alguno, y que servirían ventajosamente para mantener miles de familias que en la actualidad padecen hambre. Nadie se acuerda de utilizar este poderoso recurso, que sin coste alguno, nos proporciona á manos llenas la Providencia, y con el cual, si hoy la miseria y el hambre han hecho presa en las clases inferiores de la sociedad, utilizando lo que sin justificado motivo se pierde, esas clases rebozarían de hartura.

Yo no digo que con esto se resolviera definitivamente el conflicto, pero de seguro que aminoraría en mucho su gravedad.

En España las carnes de general consumo para la alimentación del hombre y que se expenden en nuestros mercados, proceden de los rumiantes, (ganado bovino, lanar y cabrío) y del de cerda; pero en algunos pueblos se utilizan además, donde la hay, la que se llama caza mayor, como la de venado, corzo, jabalí, etc.; la de las gallináceas, palmípedas, etc.; la de caza menor de pelo y pluma. Sin embargo no se aprovechan las de los solípedos, las de los animales carnívoros, de los roedores, aves de rapiña, etc. Las primeras tienen que venderse por necesidad á precios subidos, en razón, á que su cría y recría hasta destinarlos al matadero lleva en sí dispendios onerosos al ganadero y criador que irremediablemente las hace caras, é imposible, por lo tanto que las puedan adquirir las clases trabajadoras; las otras, por el contrario resultan baratas, porque no le cuestan al hombre más que cazarlas sin mucho trabajo ni gasto.

Es un error creer que hay carnes malas, que no se pueden comer aun estando en buenas condiciones de salubridad; yo creo, por el contrario, que todas son

buenas, siempre que los animales de que procedan estén en buen estado de salud y gordura.

La composición química de todas ellas es idéntica, aun cuando varíen en algo las cantidades de sus elementos constitutivos, circunstancia que, cuando más, solo podrá influir en su mayor ó menor valor nutritivo; pero no por esto son insalubres, perjudiciales para la salud del que las come é impropias para el consumo público.

Generalmente nos repugnan las carnes de ciertos animales por el olor que despiden y por el sabor que sentimos cuando las comemos, aunque no usamos muchas que no tienen ninguna de las dos circunstancias indicadas; pero nos repugnan, porque no estamos habituados á comerlas, no porque el olor y el sabor las haga perjudiciales para nuestra salud, ni porque la experiencia nos haya demostrado, que su uso como alimento ocasionaba enfermedades en el hombre que de ellas se alimentaba más ó menos tiempo.

Luego si esas carnes, en el estado normal son nutritivas, y no alteran la salud del hombre que las come, no veo razón para excluirlas terminantemente del consumo público.

Es positivo que si en España se establecieran expendedurías de carne de perro, zorro, lobo y aves de rapiña, etc. se mirararían con gran prevención y es probable que nadie se acercara á comprarlas; pero si esto sucedía ahora, tal vez con el tiempo se venciera esta repugnancia, se habituarían á ellas y se despacharían.

Sin embargo, esas carnes que nosotros no comemos y que dejamos perder, constituyen el alimento ordinario y diario del hombre en otros países, en los cuales las

comen con placer, con gusto y sin que se trastorne su salud.

Puesto que por muchos se comen impunemente, si con ellas se nutren, no veo motivo justificado para que en los demas puntos se inutilicen.

Podrá decirseme que en esto influye el clima y más especialmente las costumbres de cada pueblo, no lo negaré; pero también es indudable que cada localidad produce animales y otras sustancias en relación del organismo del hombre, y con los hábitos que las costumbres le han hecho adquirir, que puede utilizar para satisfacer las necesidades de la vida.

Tanto es así, que á nosotros no nos sería fácil ni económico usar ciertas carnes, porque los animales de que proceden no se crían en el pedazo de tierra que habitamos; tenemos por necesidad que utilizar la carne de los animales que viven en nuestro país y que indebidamente inutilizamos en la actualidad. Si quisiéramos comer la carne de león, del tigre, del elefante, del hipopótamo, etc., sería pedir un imposible y no llenarían además, el objeto esencial que nos proponemos, porque esos animales no se crían bajo la influencia de nuestro clima y como carnes exóticas que tenían que traerse de muy lejos, resultarían caras, mucho más caras, que las que hoy comemos ordinariamente y se expenden en nuestros mercados. Hemos de buscar carnes baratas, económicas para alimentar las clases obreras, que solo las podemos conseguir, aprovechando la de los animales que con abundancia produce nuestro suelo.

Pero esto no lo hacemos.

Así vemos que los españoles somos refractarios á la hipofagia, nos repugna la carne de los solípedos

(caballo, mulo y asno), y de seguro que costaría mucho tiempo para que nos adaptáramos á esta clase de alimento. Sin embargo, en otras naciones en las que tampoco se comía la carne de caballo, como en Francia, Alemania, Austria, Bélgica, y más atrás Dinamarca, hoy vemos carnicerías autorizadas por el gobierno en las que se vende carne de los solípedos, sacrificándose en sus mataderos un número considerable de caballos para el consumo público, que antes iban á parar á los muladares, cuyos sitios se convertían en focos permanentes de infección.

Esa cantidad exorbitante de miles de kilogramos de carne de caballo, mulo y asno, que en otro tiempo se inutilizaban y se perdían en esas naciones, y hoy se destinan al consumo público á bajo precio, ¿cuántos animales de carnicería no ahorran y cuál no sería la ruina de la ganadería que no podría producir el número suficiente de reses para atender al abasto de los mataderos cuya carne tendría un precio muy alto? y, ¿cuál no sería el hambre que sufrirían las clases trabajadoras, que difícilmente podrían alcanzar este indispensable alimento?

Pero, ¿de qué depende nuestra aversión á la carne de caballo? Únicamente de que no estamos acostumbrados á comerla, ni vemos en nuestros mercados expendedurías de esta clase de carne que hiciera que nos habituáramos á su uso. Pero á pesar de esta repugnancia, tenemos provincias en las que tan pronto como muere un solípedo, y se lleva al muladar ya lo veis rodeado de gente pobre que se tiran como hambrientos buitres sobre el cadáver de un asno, para alcanzar mejor parte y satisfacer el hambre que les acosa.

Se come esta carne que se tira á los muladares en

algunos pueblos de España, y se come sin repugnancia alguna, aun sabiendo que es procedente de animales que han muerto á consecuencia de una enfermedad tal vez contagiosa; ¿cuánto mejor sería comprarla en las carnicerías, pues sacrificados los animales en el matadero y bajo la rigurosa inspección del veterinario sanitario, se tendría la certeza que se compraban carnes con condiciones higiénicas para el consumo y exentas de principios patógenos que pudieran alterar la salud pública?

Se rehusa la carne de los solípedos sacrificados bajo la inspección del veterinario sanitario, y sin embargo vemos á nuestros aldeanos y campesinos comer la carne de una oveja que ha muerto de la bacera; la de una res cabría que ha sucumbido de la fiebre afto-ungular; de una vaca, muerta de una tuberculosis generalizada; la de un cerdo con la pneumo-enteritis infecciosa, y no tienen inconveniente en comer la carne lacerina, etcétera, sin que falten casos en que pagan bien cara su imprudencia; pero si á esos mismos individuos que tan impunemente comen carne de animales muertos de una enfermedad contagiosa les decís que prueben la carne de caballo, de seguro que os apostrofarán y preferirán primero morir de hambre, que comer la de un solípedo por buena que sea.

Esto que sucede con la carne de caballo ocurre con todas las que no son de general consumo en un pueblo.

Sabemos las carnes que ciertos países consumen generalmente en su alimentación diaria y habitual y que comen con placer, pero que nosotros suponemos excéntricas y raras esas costumbres, y hasta nombrar esas carnes nos repugna; así es que si se le obligara á un europeo, y en particular á un español, que comie-

ra la carne del león, del tigre, la pantera, etc., como la comen los habitantes de la costa occidental de Africa; si se nos dijese que habíamos de comer la carne del murciélago, de la zorra, del mono, del elefante como comen en Tobuto y Bambuk, de seguro que habría quien preferiría alimentarse con vegetales, antes que probar otras carnes, que en esos pueblos constituyen su alimentación ordinaria, que comen con satisfacción y placer, y que su uso continuo no llega á alterar la salud de los que la comen. Esto prueba, que no hay razón para que nosotros las rehusemos y las califiquemos de malas. Podrán repugnarnos por el olor y sabor que tengan, porque no estamos habituados á comerlas, pero no son perjudiciales á nuestra salud.

Todas las carnes que nosotros empleamos en nuestra alimentación diaria tienen un olor y un sabor *sui generis* que les corresponde segun la especie de que proceden, y, sin embargo, ese olor y sabor al que estamos acostumbrados no nos es incomodo, por el contrario nos es grato, estimula nuestro apetito y las recibe nuestro estómago sin molestia ni repugnancia alguna, las consideramos como mejores; pero indudablemente el hombre que no está acostumbrado á ellas, las considerará como inmundas y no las comerá.

Luego esta diferencia en la alimentación del hombre solo depende de la mayor ó menor facilidad que tiene en proporcionarse carnes, y más particularmente, del capricho y la costumbre.

Tenemos, que en el Senegal y Siam se come la carne de perro, que tanto abunda en todas partes y que tan barata resulta por el poco ó ningun gasto que ocasiona el criar este animal, habiendo en esos paises y en otras carnicerías públicas en las que se vende esta

clase de carne, como entre nosotros se vende la de vaca, ternera, carnero, cerdo, etc. En esos pueblos se celebran ferias semanales en las que presentan hatos de perros, como en nuestras ferias de ganado cabrio y lanar. Estableced en nuestros mercados carnicerías con carne de perro, y seguro es que no hay nadie que se acerque á ellas á comprarla. Si el hombre la come en esos países, ¿por qué no se ha de comer en los demás? No se come, porque no estamos habituados á ella.

En muchas partes se comen los gatos y las ratas como en la Zelandia, donde encuentran esta carne muy exquisita; y, sin embargo, á nosotros nos repugna y no la queremos: pero á pesar de esta repugnancia, vemos, que en España muchos comen la de gato que dicen que es muy sabrosa y mejor que la de conejo si está bien preparada; y las ratas se venden en muchos mercados de esta provincia como una carne fina y de primera calidad, la que cuenta ya con muchos aficionados: los dedicados á esta industria tienen perros amaestrados para cazarlas. Aquí se van acostumbrando á la carne de rata que se come con placer y sin ocasionar ningun trastorno en la salud del que la emplea como alimento; y si se comen ratas aquí, ¿por qué no se han de comer en todas partes? si se come carne de rata en muchos pueblos de esta provincia, por que ya están habituados á ella, ¿qué razón hay para que no se coman en otros que hoy la miran con horror? No veo razón justificada para proceder de tal modo.

Pero no debe extrañarnos estos gustos tan variados que existen en la alimentación animal del hombre, si tenemos en cuenta lo que sucede en España con las carnes de general consumo. Con éstas también obser-

vamos diferencias de gusto, hijas del capricho unas, debidas otras á preocupaciones absurdas, bien á costumbres antiguas que hace tiempo debían haber desaparecido. Por esto vemos, que mientras en la Ribera baja casi toda la carne que se consume es de oveja, y no se aprecia la del ganado vacuno y macho cabrío; en la Ribera alta se come la de macho cabrío y ganado vacuno, y no gusta la de oveja, tanto, que en el matadero de esta ciudad desde tiempo inmemorial está prohibido sacrificar ovejas y cabras y vender su carne. Hace unos cuarenta años se empezó á sacrificar en este matadero alguna res vacuna, y costaba mucho el vender su carne á pesar de darse muy barata (á 50céntimos y 75 la libra carnicera de 36 onzas); y es más, no se vendía porque les repugnaba y no querían comer esta carne, pero con el tiempo se ha ido acostumbrando á ella el público y en la actualidad casi no se come otra prefiriéndose á las demás á pesar de su precio subido (2 pesetas 50 céntimos kilo, sin hueso y una peseta 80céntimos con hueso.) Existen aún poblaciones en las que, si se sacrifica una res bovina, se vende la carne á 40 ó 50 céntimos el kilógramo, y aún así no la quieren y cuesta mucho el poderla vender.

Vemos, además que aun entre nosotros en cada pueblo se prefiere una clase de carne, adoptando la que están acostumbrados á comer y rechazando como mala ó de inferior calidad la que en otro pueblo inmediato se tiene por superior. Pero esta diferencia de gustos derivados del capricho y la costumbre, vienen á demostrar que las carnes de todos los animales consideradas bajo el punto de vista de la alimentación del hombre son comestibles, porque no contienen ninguna de ellas ningun principio nocivo que las haga insanas y per-

judiciales á la salud pública, y si algunas nos repugnan por el olor ó sabor que tienen, son cualidades que se pueden neutralizar ó hacer que desaparezcan por medio de la condimentación.

Existen pueblos en que se come la carne de ballena, la del castor, la de los grandes lagartos, de ciertas culebras, las ranas, etc., constituyendo estas carnes su alimentación ordinaria; pero á nosotros nos son refractarias esas carnes; es verdad que en España algunos comen las culebras y los lagartos, y que las ranas se venden en muchos mercados á precios bastante subidos, por ejemplo, aquí en Játiva, existen más de treinta familias que se mantienen de esta industria, y una docena de ranas de un tamaño regular no se dan menos de 75 céntimos á una peseta; siendo esta carne muy recomendada para los convalecientes. Sin embargo, en la generalidad de pueblos no las quieren comer y hasta les repugna el verlas.

Que se desechen las carnes de los animales venenosos, lo creemos muy justo y razonable, porque el hombre que las come puede correr un grave riesgo, no solo de enfermar, sino de perder la vida. Así es, que si en algunos pueblos se come la langosta, no por eso comen los alacranes, el escorpión, las grandes arañas, etc; se comerán en otros las culebras, pero no probarán la carne de la vívora, de la culebra de cascabel ni otras por el estilo.

No somos tampoco de opinión de que el hombre sea antropófago, que coma la carne de los individuos de su especie; porque vemos, que el perro, el gato, el lobo, el tigre, la hiena, el león, etc. no tocan nunca, por hambre que tengan, la carne de individuos de su especie, y con más razón al hombre debe repugnarle,

y le repugna su carne propia; el comerla sería inmoral, sería faltar al respeto que debe guardar á los muertos y se consideraría como un acto inhumano y de barbarie. Sin embargo vemos en Africa, hacia Sierra Leona, que sus habitantes se mantienen con carne humana, teniendo carnicerías públicas en donde se vende esta clase de carne, como en nuestros mercados la de ternera, carnero y cerdo. Además en la Lusiana los akanzas comen también carne humana de los prisioneros, beben su sangre, comen su corazón y de sus cráneos hacen vasos para beber; pero este canibalismo está altamente reprobado por los pueblos civilizados.

No encontramos motivo que justifique la inutilización de la generalidad de carnes que desechamos, con gran perjuicio de la riqueza nacional, de la alimentación de las clases pobres y del buen orden y tranquilidad de la sociedad. Bueno es que se inutilice y se prohíba toda carne que no reuna las condiciones higiénicas que debe tener para el consumo público, como salubridad y valor nutritivo y que puedan alterar la salud del consumidor, por que dejar vender estas carnes sería injusto y hasta criminal, y tanto los poderes de la nación, como los veterinarios sanitarios, deben cuidar de este ramo de higiene pública para conservar la salud y el vigor de todas las clases sociales; pero tampoco somos de opinión que se dejen perder tantos miles de kilógramos de un alimento tan necesario al hombre y que tan ventajosamente podía utilizarse.

Las carnes que hoy nos repugna comer; ¿tienen en sí algún principio nocivo que pueda dar lugar á que se altere la salud del hombre?, nó; ¿dejan de ser nutritivas?, es indudable que lo son; ¿no se comen impunemente por el hombre en otros países?, la historia así lo

asegura, acredita y confirma; luego si nosotros no las comemos, es por no estar habituados á su uso, no por que sean malas.

Dejemos que pase el tiempo, que avance la civilización, que desaparezcan las viejas y rancias preocupaciones que hoy tiene la sociedad, que las necesidades de la alimentación apremien al hombre, y no dudeis que día llegará, en el que muchas de esas carnes que hoy miramos con repugnancia se venderán en nuestros mercados públicos, como se vende en la actualidad la de los rumiantes y del ganado de cerda.

La Tuberculosis de los animales bajo el punto de vista de la higiene alimenticia del hombre

por D. J. ARDERIUS, Veterinario en Figueras

(Continuación)

Ya lo hemos dicho, y lo repetimos, porque este es nuestro convencimiento: es imposible determinar con fijeza dónde acaba lo que quiere llamarse tuberculosis local y dónde empieza la tuberculosis general. Además, esta distinción que, aun en el concepto patológico tendría una importancia muy secundaria, estaría expuesta á gravísimas consecuencias en la aplicación que habíamos de darle en el acto concreto de la Inspección de carnes.

Nosotros nos hemos encontrado con reses que indudablemente habrían sido premiadas en cualquiera Exposición, por la hermosura de sus formas y por su

perfecto estado de gordura, y sin embargo, resultaron tuberculizadas del pulmón y del hígado. Como si aquéllos microbios hubiesen encontrado en aquéllos organismos privilegiados manjar más succulento y medios más propicios para su proliferación, con una rapidez mayor que en otros casos, conseguimos tuberculizar conejos y cobayos, infeccionados con productos de aquéllos animales, sacados de sitios que ninguna manifestación del mal presentaban.

Estas pruebas que las emprendimos con desconfianza porque dudábamos que ingeridas aquéllas carnes pudieran determinar un contagio, nos avisaron, no obstante, de lo precavidos que debemos andar, cuando se trata de aceptar á ciegas y porque sí, ciertas teorías. ¿Cuánta habría sido nuestra responsabilidad si, de la misma suerte que habíamos tuberculizado experimentalmente al conejo, hubiesen aquéllas carnes contagiado espontáneamente al hombre? Es verdad que podia no haber sucedido esto; pero cuando el Inspector de carnes tiene motivos para poder sospechar que un error ó una condescendencia suya puede ser causa de un contagio al hombre, nada basta á calmar la mortificación que siente ni nada puede borrar los efectos de las inquietudes que le asaltan.

Es cierto que ninguna enfermedad de las que sufren las reses destinadas á los Mataderos y que son siempre causas de sus desechos, colocan en situación más difícil y más comprometida al Inspector de carnes que la tuberculosis, sobre todo, cuando la dolencia se acusa por desórdenes únicamente apreciables por el hombre de ciencia. En estos casos, como la res en vida nada ofrece que pueda hacer sospechar la existencia de un mal y después de muerta en nada desme-

rece, por su aspecto general, de las que mejores condiciones de salubridad tienen, acosa, desde luego, al Inspector, la obligada oposición, más ó menos apasionada del propietario de la res, que se cree, sin motivo, perjudicado en sus intereses, cuando no acompaña á esta comprensible oposición, la insidiosa indicación del agente del cacique. No le bastan, al que se cree perjudicado, las razones de ciencia ni le convencer los problemáticos peligros que puedan acarrearle á la salud pública; tiene el concepto, casi siempre sincero, de la bondad de la mercancía, y sólo por la imposición de fuerza mayor acata, á regañadientes, el fallo de inutilización que pronuncia el Inspector.

Y aun cuando esto no suceda, aun cuando la docilidad del propietario de la res, objeto del litigio, ó la absoluta confianza que en el Inspector tenga, consigan que acepte la pérdida sin oposición visible, el que esta sentencia decreta, siente efectos en su conciencia y en su ánimo, que sin poderlas traducir como mortificantes remordimientos, son el indicio de una duda que muchas veces le deja atascado entre la indecisión y la incertidumbre.

¡Cuántas veces los sumisos acatamientos que debemos á los verdades demostradas de la ciencia, no los hemos observado por la superior sujeción que el temor de un perjuicio injusto ha ejercido en nuestro ánimo!

Nosotros mismos que hemos sostenido siempre con rigor excesivo, no consintiendo nunca el aprovechamiento de una res tuberculosa, tuvimos momentos de vacilación, seducidos por las ideas de M. Nocard, y casi nos inclinábamos á suavizar nuestra conducta obligados por el acuerdo tomado en el último Congreso in-

ternacional de veterinaria, reunido en Ginebra. En nosotros debían obrar con fuerza irresistible las teorías de aquella respetable autoridad veterinaria y los acuerdos de aquella Corporación, conjunto de las inteligencias de todo el mundo. Pero bien pronto, con el sereno juicio de nuestra propia conciencia, llegamos al convencimiento de que ante la suprema ley de la salud del pueblo deben rendirse todos los sentimientos de generosidad y deben perderse todas las esperanzas de encontrar el bien en las envolturas de una afirmación dudosa y discutible.

Y sin perjuicio de continuar tolerando el consumo de aquellas reses, que aunque en apariencia tuberculosas, no encierran sus neoformaciones el bacilo de Koch, nos afirmamos en nuestra radical conducta, sin otra pérdida que el pasajero remordimiento que sentimos de haber dudado un momento de su eficacia y de su necesidad.

Si los pueblos comprendieran todas las amarguras que se sienten en los Mataderos, otro sería el respeto y la consideración que guardarán al Inspector; si fueran capaces de apreciar toda la trascendencia y toda la utilidad de una honrada inspección de las sustancias alimenticias, no serían tantas las dificultades que rodean el ejercicio del cargo; y sobre todo, no se atreverían las autoridades, por no exponerse á una general protesta, á perjudicar al Inspector, para satisfacer miserables inquinas personales ó para dar gusto á mezquinas veleidades de la política de campanario.

Pero sea lo que quiera, ya se encuentre en el desempeño del cargo de Inspector la satisfacción del bien que se hace, ó se sienta el mal de las arbitrarias vejaciones que algunas veces sufre, nunca será motivo

plausible ni justificable para falsear el cumplimiento de un deber. Lo es nuestro, andar con escrupuloso cuidado, y sin temor de caer en el pecado de exajeración, obrar con energía, que en último término, para justificar el rigorismo de nuestra conducta, bastará que recordemos lo que M. Arloing nos dice:

«El indicio de una generalización de la tuberculosis, puede encontrarse en las lesiones ganglionares separadas del sistema linfático del órgano afectado: tanto es así, que M. Morot de Troyes, ha comprobado estas lesiones en una tuberculosis muy discreta de las vísceras. Dice haber encontrado tuberculizado el ganglio del primer espacio intercostal, mientras los tubérculos eran muy raros ó nulos en la pleura parietal y sólo en los pulmones se presentaban en más ó menos cantidad. De aquí que, recomiende á los Inspectores de los Mataderos que examinen minuciosamente los ganglios linfáticos pectorales y abdominales de todos los animales sacrificados, después de extraídas las vísceras y después de descuartizadas, aun cuando las paredes pectorales y ventrales, tapizadas integralmente de sus membranas serosas, aparezcan completamente libres de tubérculos.»

De este hecho resultan, de evidente manera, generalizaciones de la tuberculosis tan ocultas en la trama de los tejidos, que es muy fácil dejarlas pasar como tuberculizaciones locales, si esta división aceptáramos. Esta es, pues, otra prueba de lo peligrosa que es esta distinción.

Y si autoridades indiscutibles vamos buscando en apoyo de nuestro modo de ver en este asunto, nos encontramos con Van-Hertsen, Inspector del Matadero de Bruselas, que dice: «Del principio de la utilización

de las carnes de las reses gordas tuberculizadas, se desprenden consecuencias fatales, porque no es en los sujetos de hermosa apariencia en los que las lesiones tuberculosas son las más discretas, sino que, por el contrario, se vé existir en estos animales las tuberculosis pulmonar y mesentérica en grado muy avanzado».

M. M. Veyssiere y Humbert, después de varios experimentos, han comprobado «que los bacilos de los animales muy gordos, no son menos peligrosos que los que salen de animales excesivamente flacos.»

«La carne de todos los bóvidos tuberculosos flacos ó gordos, dice M. Arloig, puede contener el gérmen de la enfermedad, y, siendo así ¿conocemos nosotros las condiciones en que el microbio está entre las fibras ni cuando adquiere su poder infectivo? La prudencia científica exige, pues, que estimemos nociva, en todas épocas y en todas condiciones, la carne de las reses en que se encuentren lesiones tuberculosas.»

Otra observación preciosa hace M. Degive cuando dice: Desde el momento en que permitis el uso de la carne de un animal atacado de tuberculosis limitada á una sólo víscera, ¿quién os dirá que no exista en las partes libradas al consumo alguna porción de glanglio, de médula ó de tejido conjuntivo que contenga alguna de las lesiones tuberculosas, inapreciables á simple vista, en vías de evolución?

Y esta observación es tan justa, y sobre todo es tan práctica, que á nuestro modo ver, es la que con más evidencia señala el peligro que se corre cuando se dejan consumir carnes de reses atacadas de tuberculosis, por limitada que sea la extensión del mal y por oculta que en las fibras musculares esté la manifestación morbosa.

En el Congreso internacional de veterinaria, celebrado en París el año 1889 decía M. Perroncito, profesor de la Escuela veterinaria de Turin. «Desde el punto de vista de la policía sanitaria, la tuberculosis debe ser considerada, como lo propone el honorable ponente M. Arloing, como una enfermedad infecciosa y contagiosa. Después del clásico trabajo de M. Villemín en 1868, M. Rivolta y yo, hemos demostrado que la tuberculosis bovina es idéntica á la tuberculosis humana, y que es preciso eliminar del consumo, la carne de los animales tuberculosos. Las experiencias ulteriores de M. M. Chauveau, Koch, y otros, han dado pruebas experimentales nuevas y decisivas que alejan toda duda, respecto al carácter contagioso de la enfermedad. Yo creo que se realizará un gran progreso y una idea humanitaria, consiguiendo que todos los gobiernos consideren legalmente la tuberculosis, como una enfermedad infecciosa y contagiosa, y apoyo con todas mis fuerzas la proposición del ponente.»

El escocés M. Robinson, decía: «Desde el año 1874 he hecho adoptar en Gresnock, el principio de la inutilización total: al principio inutilizaba de 5 á 10 tuberculosos por semana; hoy apenas si veo uno cada quince días».

Aun los partidarios de la más amplia tolerancia en las medidas sanitarias á que deben sujetarse las carnes destinadas al consumo, convienen en el hecho de que sólo deben consumirse aquéllas que absolutamente estén libres de toda traza de producto tuberculoso. Y siendo así, ¿quién es capaz de practicar el espolvoreo que esto significa con la escrupulosidad y precisión que asegura la absoluta limpieza é inmunidad de la carne? En teoría, es fácil aconsejar aquel trabajo y

aun se puede creer en su posible ejecución; pero llevémosle á la práctica, y aquí encontraremos las insuperables dificultades que envuelve.

En los Mataderos donde se sacrificuen un número regular de reses vacunas, y aun en aquéllos en que la matanza queda limitada á dos ó tres cabezas diarias, es imposible que el Inspector pueda entretenerse en la limpieza de las reses tuberculosas, sin que deje poco menos que abandonada la vigilancia de otros servicios anejos á su cargo. Mientras se ocupára en conferir á las carnes una inmunidad sanitaria que no podía darlas, quedaria siempre expuesto á ser castigado por una falta imposible de evitar. ¡Acaso son pocas las dificultades y los peligros que de continuo cercan al Inspector, para que nos complazcamos en hacer más comprometida su situación, por el sólo gusto de salvar, en parte, un pequeño interés comprometido!

No, no es esto con lo que debemos encontrarnos en los Mataderos, porque no pueden ser nunca estos lugares repulsivos antecámaras de la cárcel ó del presidio.

La leche es, de los productos animales, el que más cuidados exige por parte del higienista, porque no sólo este líquido es de consumo casi general para la especie humana, sino que constituye hoy el único alimento de la mayor parte de los niños, en su primera edad, y por ser la principal base de la alimentación de muchos enfermos. Todo lo que se refiera á las causas de infección que puedan modificar las condiciones salúíferas de aquél líquido, deben ser, pues, materia de estudio preferente para el Inspector de carnes, ya que es el único que ha de responder de las buenas ó malas cualidades de la que se expende en las lecherías ó en los mercados públicos.

Al ocuparnos del estudio de la leche de las hembras domésticas, y cuando queremos averiguar la posibilidad de su infección por el bacilo de Koch, nos encontramos, lo mismo que en las demás particularidades propias de la materia que tratamos, criterios diferentes que conducen á conclusiones contradictorias; criterios que, por lo común, están ligados á la manera especial como cada autor juzga el proceso de la utilización de los productos de las reses tuberculosas. M. Nocard, por ejemplo, partidario del posible aprovechamiento de aquéllos productos, sostiene que la tuberculosis mamaria es relativamente rara, y por consecuencia, la leche es pocas veces infecciosa: en cambio, M. M. Degive y Van-Hertsen, que como ya hemos visto condenan á irremisible destrucción todo lo que de las reses enfermas proceda, señalan la tuberculosis de las mamas como una complicación posible de la tuberculización de otros órganos; y Van-Hertsen, particularmente, insiste en la frecuencia considerable de lesiones tuberculosas de las mamas, en las vacas lecheras atacadas de esta enfermedad.

A pesar de esto, lo que nos conviene averiguar en este momento, no es la frecuencia ó la rareza con que las glándulas mamarias se tuberculizan, sino saber si es ó no precisa esta tuberculización, para que la leche sea virulenta, porque las condiciones de contagio de este líquido, no solo modifican los peligros de su uso como alimento, sino que aumentan ó disminuyen los cuidados de que ha de ser objeto por parte del Inspector, y este es un punto esencial de la mayor importancia en la cuestión que nos ocupa.

M. Bouley opinaba: «que los peligros de infección por el uso de la leche son mayores en cuanto este li-

quido puede ser infectado más directamente por la pululación del elemento de la virulencia tuberculosa en las mamas mismas.»

M. Chauveau cree: «que la leche no es virulenta si no existen lesiones locales en las glándulas mamarias.»

El profesor ruso Koubassoff, en una serie de experimentos ha probado que, inyectando unas gotas de pus tuberculoso á un cobayo, la leche de este animal presenta las particularidades siguientes:

«En la primera semana, despues del parto, no se encuentran bacilos en la leche.»

«En la segunda semana encontró los bacilos, diseminados al principio, y más tarde agrupados en parejas de á dos ó de á cuatro, acusándose su presencia hasta la muerte del animal objeto de la experimentación.»

M. Gerlach ha hecho un buen número de observaciones, alimentando con leche de una vaca tuberculosa, por espacio de 21 á 50 días, 2 becerros, 2 cerdos, 1 carnero y 2 conejos. En la vaca, despues de muerta, se encontraron granulaciones tuberculosas en las pléuras, y una tuberculización avanzada en el pulmón. Todos los animales sujetos al experimento, excepto un becerro que murió accidentalmente, revelaron una tuberculosis generalizada, caracterizada por granulaciones tuberculosas miliary en las pléuras, en los pulmones, en el tubo digestivo y en las glándulas mesentéricas.» Atribuye M. Gerlach á la leche «una acción perentoria, porque aseguída de la ingestión de esta leche, las glándulas mesentéricas se alteran constantemente las primeras.»

De los experimentos de M. Gerlach, M. Butel, veterinario francés, autor de un notable folleto titulado: *La Tuberculose des animaux et la Phtisie humaine*,

deduce: «que la leche posee una acción específica infectante, y que la sustancia nosógena llega al interior del organismo por el tubo digestivo y por la vía de absorción fisiológica.»

El Ministro de Agricultura de Alemania encargó á Virchow que comprobara los experimentos hechos por Bollinger; y el sabio micrólogo alemán dá cuenta de sus trabajos, diciendo: «Se puede desde luego registrar el hecho de que un gran número de animales alimentados con leche procedente de vacas tísicas, han sido atacados de la misma enfermedad.»

M. Peuch, por su parte, ha demostrado «que la lesión tuberculosa crece, por el tiempo que dura el consumo de leche y por la cantidad de líquido infeccioso ingerido.»

M. Hippolyte Martin, de Paris, ha inyectado en el peritoneo del cobayo, leche de calidad inferior vendida en las calles de aquella capital, y con ella «ha determinado muchas veces, una especie de tuberculización generalizada en aquellos animales.»

Bang, afirma: «que la leche contiene el virus aun cuando las mamas no ofrezcan el menor signo de tuberculosis.»

(Continuará)

LA LEY LECONTE EN FRANCIA

La ley Leconte de que tanto se preocupan nuestros compañeros de la vecina República, es constantemente objeto de estudios y discusiones. Si el Senado no hubiera impreso las modificaciones de que hablábamos en uno de nuestros primeros números, esa ley, aprobada hace tiempo por la Cámara baja, estaría en vigor y regiría, desde hace dos años por lo menos. Aquellas modificaciones lo trastornaron todo.

La importancia que encierra dicho proyecto de ley, hace que todas las Sociedades veterinarias francesas le dediquen atención preferente, y que trabajen sin descanso para conseguir que los Cuerpos legisladores lleguen á un acuerdo, y le den pronto la sanción legal.

La Sociedad de Medicina Veterinaria práctica nombró una Comisión para el estudio de esa proposición de ley, y en la sesión celebrada el 10 de Febrero de 1897, nuestro buen amigo M. Teyssandier, ponente de la Comisión, leyó un razonadísimo informe que mereció los aplausos de todos. Damos á continuación algunos párrafos de ese informe en la seguridad de que nos han de agradecer nuestros compañeros.

Examina M. Teyssandier el texto antiguo del proyecto y la modificación del Senado, y opina que debe restablecerse en toda su integridad, el texto primitivo.

«La Comisión—dice—propone á la Cámara el restablecimiento del texto primero votado por ella, adoptando una tasa ó impuesto, *igual* para las carnes de fuera, que para las preparadas en la localidad.

«El ponente del Senado, el venerable M. Brunet, apoyaba

su argumentación en razones de equidad y de libertad comercial, seguramente muy respetables, si no diesen por resultado el ser contrarias al interés superior de la higiene general y de la salud de los consumidores. Por este superior interés es por lo que la ley es necesaria é indispensable; y si es necesario detenerse ante consideraciones de libertad comercial cuando se trata de establecimientos sospechosos como los mataderos particulares, en este caso, el interés queda desatendido y la ley ineficaz.

»Nadie trata de ocultar el objeto que se persigue: favorecer los mataderos públicos en los que se trabaja á la vista y bajo la vigilancia de la autoridad sanitaria, y donde por consiguiente están aseguradas todas las garantías de higiene: impedir el comercio sospechoso que se hace libremente en los mataderos particulares y que se perpetuaría si la ley no les pusiese término, con impuestos y obligaciones sanitarias, indispensables para dar al público toda la seguridad deseable.

»En estas condiciones ¿no parece que es lo prudente y acertado sujetar la carne sospecta que sale de estos establecimientos, á un impuesto igual y aun mayor si es necesario, al que se aplica á las carnes sanas preparadas en los mataderos públicos, á fin de que el producto de estos impuestos pueda permitir una inspección sanitaria seria?

»¿No es así como proceden los gobiernos en lo que afecta á sustancias que no ofrecen todas las garantías deseables? ¿No es la conciencia de los mismos daños la que ha impulsado á los poderes públicos á organizar en la frontera una protección sanitaria contra las carnes importadas?»

Analiza el párrafo 2 del artículo 1.º que trata del impuesto de visita á percibir por los Ayuntamientos provistos de matadero, sobre las carnes preparadas en el Matadero municipal, y es de opinión que este impuesto debe ser calculado y establecido de manera que sea lo suficiente para asegurar la organización de un servicio serio de inspección sanitaria, al mismo tiempo que la prosperidad de los mataderos públicos. Entiende que las carnes procedentes de ma-

mataderos públicos é importadas en otras localidades, deben someterse, en el momento de su introducción, á una segunda visita, y por consiguiente debe establecerse, *en principio*, un impuesto para el caso en que los municipios lo juzguen necesario.

«Vuestra Comisión, al apreciarlo así, se ha basado en la naturaleza esencialmente *perecedera*, es decir, alterable, de la carne, en la necesidad de dar al consumidor las garantías más completas, y también, en la obligación que se impone á todo Municipio celoso de sus deberes de vigilar por sí mismo la salubridad de las materias comestibles consumidas en los puntos de su jurisdicción, sin que descuiden lo que en otros municipios, vecinos é independientes de él, pueda suceder »

Del artículo 4.º que trata del emplazamiento de los mataderos, dice M. Teyssandier:

Este párrafo nos ha parecido que está en oposición con el artículo 2 que encarece la formación de sindicatos de municipios segun las disposiciones de la ley de 25 de Marzo de 1890 referente á la construcción de mataderos inter-municipales.

Es evidente, en efecto, que los municipios no comprenderán la utilidad de adherirse á estos sindicatos, si en las localidades algo lejanas de su territorio, subsiste la posibilidad de crear ó trasportar á ellas mataderos particulares.

Según esta disposición, podría suceder que un Ayuntamiento no estuviese comprendido enteramente en el perímetro de su matadero, construyéndose como se construyen habitualmente estos edificios en el límite de los Ayuntamientos y en puntos lejanos á sitios habitados.

La parte del Ayuntamiento no comprendida en el perímetro, podría convertirse en un centro de mataderos particulares, de modo que el daño, en vez de desaparecer ó aminorarse, no habría hecho más que cambiar de lugar.

«Este inconveniente impediría la prosperidad de los mataderos públicos que se verían desiertos.

«A nuestro juicio, es preciso tender, con sabias disposiciones, á aumentar en lo posible la zona de acción y de influencia de los mataderos públicos y reservar las disposiciones restrictivas

para los mataderos particulares. Es preciso favorecer en las aldeas, los mataderos intercomunales y cantonales cuyo perímetro deberá abrazar todos los Ayuntamientos del cantón, ó el mayor número por lo menos. Hacia la realización de este objeto es preciso encaminar las administraciones municipales, presentándoles los mataderos particulares como un daño permanente contra la salud pública.

«Y termina su notable informe con los párrafos siguientes:

«En resumen, vuestra Comisión no ha encontrado en el texto de esta proposición de ley, la expresión claramente formulada, de las garantías de orden sanitario que son indispensables á la higiene pública y á la salud de los consumidores. Si es verdad y no puede dudarse, «que esta ley está, sobre todo, destinada á proteger la salud pública, haciendo menos posible cada vez el comercio de carnes averiadas», cabe admirarse de que no haya en su texto ninguna disposición expresa que determine de una manera clara y precisa, el objeto que se persigue.

«El interés público reclama la vigilancia permanente de los mataderos públicos y particulares en donde son sacrificados los animales destinados á la alimentación, y una rigurosa inspección de las carnes que salen de estos establecimientos. La ley de 21 de Julio de 1881 sobre la policía sanitaria, ha inscrito estas disposiciones reproducidas por el decreto de 22 de Julio de 1882.

«Artículo 90. *Los mataderos públicos y particulares están colocados de una manera permanente bajo la vigilancia de un veterinario delegado á este efecto.*»

«¿Por qué los autores de la proposición de ley, no han introducido en el texto estas sabias disposiciones, dándoles una amplitud mayor, provechosa á la vez á la higiene del hombre y á la policía sanitaria de los animales? Puede suponerse que basta para conseguir el objeto propuesto, crear (con algunos miramientos) un régimen de favor para los mataderos públicos, imponiéndoles tasas ó derechos cuyo destino no está hoy más que vagamente indicado? A nuestro juicio, estos medios serían bien débiles y quedarían impotentes, si la ley no impone al mismo tiempo obligaciones sanitarias que son, por encima de todo, esenciales é indispensables.

La Inspección veterinaria sanitaria debe ser obligatoria en los mataderos públicos y particulares, y debe ser ejercida, si se quiere que sea eficaz, por veterinarios, allá donde sea posible, y por agentes colocados bajo su intervención, en las localidades que no tienen veterinario. Lo repetimos, estas obligaciones son muy esenciales para que dejen de estar incritas expresamente en la ley.

«Se ha hablado continuamente de las dificultades materiales de organización que no son irremontables (1) y que desaparecerán en breve. Los países vecinos Bélgica y Suiza, nos dan el ejemplo de la organización realizada y de las dificultades vencidas. ¿Por qué no seguimos este ejemplo cuando la higiene y la salud públicas lo reclaman imperiosamente?»

«Pertenece á la Cámara adoptar y mantener estas sabias disposiciones que se imponen, porque constituyen garantías esenciales que la presente ley debe procurar á los ciudadanos en compensación de los impuestos nuevos á que los sujeta.

«Vuestra Comisión os propone la aprobación de los puntos siguientes:

«Que los impuestos á percibir en la proposición de ley, sean calculados y establecidos según una tasa estrictamente necesaria, pero suficiente para asegurar en toda la nación la organización de un servicio sanitario de inspección de carnes.

«Que la proposición de ley, sea completada por disposiciones expresas que den las garantías más completas respecto á la higiene general y á la salud de los consumidores.

«Que la inspección veterinaria de los mataderos públicos y particulares, figure expresamente en la ley como una obligación sanitaria, esencial é indispensable.

«Que la extensión del perímetro de los mataderos no sea impedida por ninguna disposición restrictiva sino al contrario favorecida en cuanto sea posible.»

(1) Los trabajos de la Comisión departamental del Loiret han demostrado que es posible asegurar en todas las aldeas la organización de un servicio sanitario con ayuda de empleados municipales colocados bajo la vigilancia é intervención permanentes de los veterinarios.

LAS SEPTICEMIAS Y SU IMPORTANCIA en la inspección de carnes (1).

Traducción de X.

Mr. Borgeaud llama la atención de su colegas sobre las septicemias de los animales aun hoy día no del todo conocidas: hasta la mejor estudiada de entre ellas, la septicemia de Pasteur, ha levantado divergentes opiniones.

Vista la importancia de estas afecciones, especialmente bajo el punto de vista de la inspección de carnes, sería conveniente que todos nuestros colegas observasen de cerca los enfermos que tienen á su cuidado y anotasen escrupulosamente los casos en que han autorizado el consumo de la carne, y aquéllos en que han rehusado una declaración de venta.

Mr. Borgeaud estimaría que le mandaran, en tubos esterilizados que envía á cuantos se los piden, parte de los órganos y líquidos orgánicos, con la mayor pureza posible. Importa sobre todo conocer la septicemia que se desarrolla á consecuencia del parto, rogando se le remita el líquido encerrado en el interior de la matriz. Mr. Borgeaud ha hecho el estudio bacteriológico de un caso interesante en una vaca, propiedad de un jardinero vecino de los alrededores de Lausanne. Fué consultado, sacrificada ya la vaca, para examinar la carne y juzgar si era buena para el consumo, toda vez que presentaba buen aspecto.

Interrogado el propietario, supo Mr. Borgeaud que la vaca parió con facilidad días antes, pero con retención de la placenta, que al efecto de favorecer la salida de las membranas fetales, introdujo la mano (probablemente sucia de la tierra del jardín) en el claustro materno, y que dos días después decrecía la secreción láctea, se encendió la fiebre, y no pudiendo ya tenerse en pié, fué sacrificada por consejo de un intruso. Los órganos todos parecían normales, excepto la matriz que se presentó congestionada y encerrando 7 ú 8 litros de un líquido rojizo é inodoro. El tejido conjuntivo de la cavidad pelviana apareció edematoso. Se recogió en pipetas esterilizadas, serosidad del edema, líquido de la matriz, sangre y pulpa del hígado. Mr. Borgeaud reservó su dictámen para después del examen microscópico.

Exámen microscópico.—Ausencia de organismos en la sangre y en la pulpa del hígado. En la serosidad del edema, notáronse largos filamentos, semejantes á los vibriones sépticos de Pasteur.

En el líquido de la matriz, encuéntrase, sobre todo, un bacilo ancho como el precedente, cuyos segmentos son bastante

(1) Bulletin de la Société des Vétérinaires Vaudois. Núm. 3 juin 1894 p. 38 etc. Communication faite par M. Borgeaud vétérinaire à Lausanne (Suisse), á la séance du 9 septembre 1893 de la société des Vétérinaires Vaudois et envoyée au « Répertoire du police sanitaire » par Mr. Morot de Troyes.

más cortos. Cultivándose estos dos organismos, los cultivos demuestran que son sólo el mismo organismo reproducido en los animales inoculados.

Resultado de las inoculaciones.—Un cochinillo murió inoculado con la serosidad del edema de la cavidad pelviana, murió con los síntomas clásicos de la septicemia experimental; murieron igualmente dos cobayos inoculados con el líquido de la matriz. En los cultivos hechos con la serosidad peritoneal encontrada en estos cobayos, se obtuvo un bacilo aerobio, el cual á la 2.^a y 3.^a generacion mata á los cochinillos, pero su virulencia se pierde rápidamente.

Aunque morfológicamente este bacilo tenga mucha analogía con el vibrio séptico de Pasteur, principalmente en las preparaciones hechas con la serosidad peritoneal recogida en la superficie del hígado de los cobayos, excepto en los cultivos, este bacilo debe ser diferente del vibrio séptico, ya que se le obtiene en cultivos aerobios.

La carne de esta vaca fué enterrada.

El deseo de estudiar un gran número de estos casos, bajo el punto de vista bacteriológico, motiva las precedentes líneas, por lo que Borgeaud agradecería á sus colegas se sirvieran remitirle todos los elementos posibles.

BIBLIOGRAFÍA

G. Kjerrulf.—Manual de Inspección de Carnes.—Handbok i Köttbesigning. Stockolmo 1896. Tomo 8.^o, 48 fig. en el texto y 4 planchas.

El autor, veterinario inspector jefe del Matadero de Stocolmo y profesor auxiliar en la Escuela Veterinaria de esa capital, ha conseguido hacer una obra excelente y muy útil para sus compañeros suecos. Para esta tarea, estaba perfectamente preparado por sus doce años de ejercicio sanitario en Stocolmo, por los cursos explicados á los alumnos de veterinaria de aquella escuela y por sus viajes á Alemania, Suiza, Bélgica, Francia y Holanda.

Hé aquí la indicación sucinta de las principales materias tratadas en el libro de nuestro sabio compañero y amigo de Stocolmo. Cap. 1.^o.—Ojeada sobre la Inspección de Carnes en Suecia y en el extranjero.—Cap. II. Legislación actual sueca.—Cap. III. Exámen sobre el terreno: sacrificio ó degüello: corte razonado de las carnes.—Cap. IV. Exámen de la carne, despojos etc.—Cap. V. Caracteres diferenciales de las carnes de matadero.—Cap. VI. Carnes gelatinosas; carnes flacas.—Capítulo VIII. Principales lesiones de la carne y de las vísceras.—Cap. IX. Anemia, hidroemia, uremia, ictericia et.—Capítulo X. Carnes envenenadas y medicamentosas: olores de las carnes.

—Capítulos XI y XII. Enfermedades parasitarias microbianas y no microbianas.—Cap; XIII. Carnes febriles.—Cap. XIV Alteración de las carnes por las influencias atmosféricas.—Capítulo XV. Insuflación de las carnes.—Cap. XVI. Conservación de las carnes. Salchichería.

Espero que en la segunda edición, próxima seguramente, M. Kjerrulf se extenderá sobre ciertas particularidades relativas á los usos y al comercio de la carnicería, así como á la alimentación de carne en su país, particularidades que querríamos y deseáramos conocer.

M. Kjerrulf cree que la cisticercosis bovina no ha sido notada en Francia más que una vez hasta la fecha. En estos últimos años he señalado yo, tanto á la Sociedad de biología, como á la Sociedad central de Medicina Veterinaria, seis casos de cisticercosis observados en el Matadero de Troyes en bóvidos franceses, procedentes en su mayoría del departamento de Aube, sin contar una docena de casos notados en bueyes de Africa sacrificados en Troyes en 1893.

CH. MOROT.

A. Boccalari.---Construcción de un matadero.---Per costruire ed organizzare un grande ammazzatoio pubblico. In 8.^o Genova 1894.

En este interesante opúsculo (comprende ocho capítulos) el autor, Veterinario Inspector de carnes en Génova, ha indicado con gran competencia todo lo que se relaciona con la construcción y organización de un gran matadero. Habla sucesivamente del mercado de ganados, del instituto vacinógeno, del matadero, de las condiciones higiénicas de estos establecimientos, de la hipofagia, de las tablas de *baja carnicería*, de los diversos métodos de degüello, y de la organización técnica y administrativa del matadero.

Este libro que no tiene análogo en Francia y cuyo equivalente más amplio solo se encuentra en el Tratado de Mataderos del Dr. Schwarz, veterinario inspector de carnes en Stolp (Prusia) debería estar en las manos de todos los veterinarios inspectores sanitarios. Tiene tambien su lugar señalado en las bibliotecas de los Ayuntamientos, de las prefecturas y de los consejos de higiene. Espero que mi sabio colega italiano no tardará en darnos una segunda edición de su excelente obra.

CH. MOROT.

Discours prononcés en seance privée de l' Académie le 19 mars de 1895 et en seance publique le 17 Decembre de 1896 par M. Baillet, Veterinaire de la ville de Bordeaux, Inspecteur general de la boucherie etc.

Elegido nuestro querido amigo, el ilustradísimo veterinario de Burdeos, por la Academia Nacional de Ciencias, Artes y Letras de aquella villa, los discursos por él pronunciados en las dos sesiones, privada y pública, celebradas por esa Academia, son dignos de la fama que goza de sabio instruídísimo M. Baillet.

En el primero, despues de recordar en párrafos elocuentes, los nombres de los veterinarios que han formado parte de aquella Academia y de tributar justo y cariñoso homenaje á los Renault, Bouley, Chauveau, Arloing y Nocard, hace la historia de los trabajos de Bouley, á quien llama el maestro de todos los veterinarios franceses. Habla despues de la Inspección de Carnes, haciendo resaltar su utilidad é importancia y termina poniendo de relieve los grandes servicios que el veterinario higienista presta á la sociedad.

En el segundo discurso, más notable si cabe y más elocuente, hace gala de una profunda erudición literaria y despues de hacer el panegirico de Pasteur, del gran Pasteur y de resumir los trabajos maravillosos de este sabio insigne; de explicarnos el método de la *antisepsia*, debido al médico inglés, Lister; de recordar que la medicina veterinaria es la que más ha aprovechado los descubrimientos de Pasteur; de historiar los descubrimientos de Rayer, Davaine, Delafond, que fueron los primeros en señalar la presencia y el papel del microbio del carbunco; de Toussaint que demostró la posibilidad de transformar el virus carbuncoso en vacuna; del Dr. Villemin y de los profesores Chauveau y Saint-Cyr, llamando la atención del cuerpo médico sobre el contagio de la tuberculosis de los animales al hombre; de Bouley, del Dr. Roux, de Nocard y Arloing, termina encareciendo la necesidad de una inspección de carnes rigurosa y sabia, para que la salud del pueblo, supremo interés y obligación principalísima de todos los gobiernos, no se resienta ni se altere.

Damos á M. Baillet nuestra enhorabuena por la merecida distinción que le ha otorgado la Academia, y le agradecemos el envío de los discursos.

M. A.

LIBROS RECIBIDOS

Generalidades de Anatomía descriptiva veterinaria, por D. Joaquín Gonzalez y García, profesor de Anatomía de la Escuela veterinaria de León.---León 1891

Del Prof. E. Perroncito

---**Caso di tenia medio canellata é di molte tenie mane in un bambino di 6 Anni**: Comunicación á la Real Academia de Medicina de Turin, sesión del 6 de Julio de 1888.

---**Ancora Sulla prioritá dell' osservazione dell' Actinom ices bovis**, Per il Prof. S. Rivolta ---Nota Comunicada á la R.A. de Meidina de Turin: sesión del 8 de julio de 1887.

L' immunita conseguita colia vaccinazioni carbonchiosa preserva dalla tubercolosi? Comunicación á la Real Academia de Medicina de Turin, 15 de enero de 1892

Discorso pronunciato alla Societa ed Accademia reale é Nazionale de Medicina Veterinaria de Torino; sesión general del 4 de Marzo de 1894.

Sulla utilizzazione delle carni degli animali da macello affecti da tubercolosi. Publicado en Giornale della R. A. di Medicina. Año 1892, núm. 2.

Sur les insecticides ---Etudes et experiences Turin 1895.

Sur la maniere de se presenter du virus dans les tubercules et les nodules tuberculeaires, Turin 1888.

Della grandine ó panicultura nell' uomo e negli animali Turin 1877.

Sul metodo di distruzioni delle larve d'estero (Gastrophilus equi) nel ventricolo del cavallo, con la colaboración del Dott. G. Bosso, Turin 1897.

Academia de Dijon. En la sesión de 27 de Febrero de 1897 la Academia de Ciencias, Artes y Letras. ha concedido una medalla de *vermeil* á nuestro querido amigo y colaborador M. Charles Morot, Veterinario municipal en Troyes, por todos los trabajos científicos que lleva publicados.

M. Morot, que lleva dados á la estampa más de 300 trabajos, y que ha obtenido dos medallas de oro, una de vermeil, otra de bronce y premios en metálico, es bien merecedor de la recompensa que le ha otorgado la Academia de Dijon.

Reciba por ello nuestra más completa y cordial enhorabuena.
