

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO II.

30 de Abril de 1897.

Núm. 8.

La inspección de mataderos y carnes en relación con la filantropía y la caridad

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

Cuando los preceptos de Higiene pública se quieren llevar á un extremo riguroso, suelen pecar de ridículos y se hacen impracticables.

El veterinario sanitario no debe tener tolerancia alguna en cuanto se refiere á su sagrado cargo; una severidad excesiva es despótica; debemos obrar con conciencia y en un justo medio.

El veterinario sanitario al desempeñar su cargo de inspección en los mataderos y mercados públicos, debe atender principalmente á conservar la salud pública general, de la que está encargado, pero su extremada pulcritud, no debe llegar hasta el caso, de perjudicar los intereses, siempre sagrados, del expendedor y del ganadero.

Tampoco cuando tratemos de higiene pública: es conveniente que involucremos con ella la Policía sanitaria; cada una de estas ramas de la Veterinaria tiene sus límites, y no debe confundirse lo que pertenece á la una con la otra.

Hace falta un reglamento general que normalice y haga uniforme el servicio de inspección de mataderos, carnes y mercados públicos, y todos los veterinarios, y de todas las naciones, están conformes con esa

necesidad. Nosotros hace mucho tiempo que venimos luchando por ese deseado reglamento que tanta utilidad ha de reportar á la salud pública y al profesorado, pero no lo conseguiremos tan pronto como queremos: es preciso que la idea de su conveniencia la sepamos inculcar en el ánimo de la sociedad y de los hombres que dirigen los asuntos de la nación, para que todos, convencidos de su utilidad, la acepten como medio de garantizar la salud pública general. Hasta que esto no consigamos, no es posible que se nos atienda.

Hoy el reglamento que rige para el servicio de inspección de mataderos, carnes y mercados públicos no solo es deficiente, sino anárquico, y no está ajustado á lo que reclama el progreso científico actual; por esto vemos la diferencia de criterio que existe entre los veterinarios sanitarios al tener que decidir si un animal de carnicería enfermo debe permitirse su sacrificio ó no, si sus carnes se deben vender ó inutilizar, y de venderse bajo que condiciones debe hacerse. Este desbarajuste que existe, no nos favorece nada; para evitarlo, es de absoluta necesidad una reglamentación única, uniforme, que rija en todos los pueblos de la nación, decretada por el gobierno y observada con rigurosidad por las autoridades y los veterinarios sanitarios.

Este distinto modo de apreciar algunos puntos relacionados con el servicio de mataderos y mercados públicos, me obliga hoy á hacer algunas observaciones á un artículo publicado por un ilustrado veterinario, (1) por ser mi parecer distinto al suyo, y porque se me imputan conceptos que se han interpretado mal.

(1) De la *Inspección de Carnes en los Mataderos y Mercados*, por D. Francisco Etchegoyhen, Profesor Veterinario. Discurso pronunciado en la R. A. de Ciencias de la Habana. Noviembre 1896.

No es mi ánimo, ni analizar todo ese artículo, ni hacer una oposición sistemática á tan distinguido profesor que no tengo el honor de conocer; pero si quiero dejar las cosas en su lugar, por haberlas juzgado muy equivocadamente é imputarme, de un modo indirecto, calificaciones que no son justas.

Debo decir antes á mi comprofesor, que en los mataderos todo es relativo, y, en determinados casos, el veterinario sanitario tiene que valerse de su buen criterio para resolverlos, por lo que no se pueden establecer reglas fijas y absolutas á las que pueda ajustar su conducta dicho funcionario.

Yo no sé haber dicho que la carne procedente de un animal enfermo, si éste se sacrifica, es buena; pero si muere á consecuencia de la dolencia, en tal caso es mala y prohibimos absolutamente su venta. Y el señor Veterinario continúa: «No necesita grandes, ni sólidas refutaciones ese equivocado concepto, etc.» Este camino que toma tan docto Veterinario es indudablemente muy llano y expedito, que piensen los demás las razones que puedan existir para refutar un argumento inconveniente ó una opinión mal fundada y errónea; pero nosotros que no queremos dejar semejante trabajo á los lectores de esta REVISTA, al efecto, exponeremos lo que comprendemos de este punto, que el Sr. Académico toca en su discurso, y que atañe á mi persona.

Existe una gran diferencia en la calidad de la carne, aun en los animales de mejores condiciones para el matadero, si han sido ó no degollados oportunamente. Un animal de carnicería en buen estado de salud y engrasamiento, degollado y hecha la exanguificación completa, como se acostumbra hacer, el color de la carne es más agradable á la vista, es más grata

al gusto, más consistente, enjuta y se puede conservar por mucho tiempo; es una carne de primera calidad por su alto valor nutritivo: pero si ese mismo animal hubiera sido muerto y no se hubiera extraído la sangre, este líquido, quedando en la trama de los tejidos, hace irremediablemente que la carne presente un color rojo oscuro vinoso; que su olor sea más fuerte á la especie y un tanto ácido, que su gusto sea insípido, que tenga poca consistencia, (carnes blandas) que exsuden mucha serosidad sanguinolenta y no se puedan conservar por muchos días, constituyendo por tales caracteres, carnes de segunda calidad, que si no han perdido nada de su valor nutritivo, tienen mal aspecto. Esto es lo que con frecuencia se observa en el matadero, y mucho más, en las carnes forasteras que se venden en ambulancia y clandestinamente.

Pero si esto ocurre con los animales sanos, más marcados serán estos cambios en los enfermos. Si un animal de carnicería es atacado de una enfermedad esporádica y se sacrifica en el primero ó segundo día de la dolencia, indudablemente que su carne reunirá mejores condiciones para la alimentación y el veterinario sanitario podrá permitir su venta, si cree que debe venderse, á precio más bajo que la buena; pero si se ha dejado que la enfermedad siga su curso y después de cuatro ó más días sobreviene la muerte sin haberse hecho el degüello, y por lo tanto la exangüificación, la carne presenta condiciones malas, la infiltración de la sangre en los tejidos, los equimosis, las infiltraciones de serosidad y glerosas de varios puntos del tejido celular, el color rojo oscuro de los músculos, su blandura, su olor cadavérico y su mal gusto son condiciones suficientes para que inutilicemos esas car-

nes. En un estado inflamatorio franco, si sacrificamos el animal en el primero ó segundo día, la carne aparece en bastante buen estado y podrá comerse impunemente, pero si dejamos que la enfermedad ocasione la muerte y la terminación ha sido por la gangrena, no habrá ningun veterinario sanitario que permita la venta de la carne, porque ésta ya contiene elementos nocivos, que no tenía en el principio del mal.

De modo, que, ¿quién le ha dicho á ese Sr. veterinario, que yo, ni ningun otro inspector obramos del modo tan absurdo y ligero que él supone y censura? En estos casos resolvemos segun lo que la autopsia y demás circunstancias nos revelan, permitiendo ó no que se vendan las carnes, debiéndole decir, que en los mataderos no se permite sacrificar animales enfermos y menos que se introduzcan los muertos, condiciones que están de manifiesto en el bando de buen gobierno que rige con este matadero, formulado por mi y aprobado por el municipio.

Yo no permito que la carne de animales enfermos se expenda como buena, y aun resultando despues de la inspección cadavérica con condiciones que no pueda perjudicar á la salud pública, solo dejo venderla como *rafali* ó á *bajo precio*, con cuya resolución creo hacer un gran beneficio á las clases obreras; no permito que se vendan las malas ni menos quiero dar á los pobres lo malo: sin embargo, el Sr. Académico califica este mi modo de proceder de egoismo taimado, tirándola él de filantropo disfrazado y alardeando de una caridad engañosa; pero sepa dicho señor que nosotros ejercemos esas dos cualidades con hechos, prácticamente, dejando la vana paiaabrería para los filantropómanos.

Este tan absurdo modo de pensar, esa idea errónea

que setiene de la filantropía y la caridad, si que no necesita de razones para refutarlas; le ocurrirán aún al más romo.

Más de una vez hemos defendido á las clases obreras en todas las cuestiones que se relacionan con la higiene, ¿y cómo no los habíamos de hacer así profesando ideas algo más que democráticas? Siempre hemos buscado los medios de alimentar esas clases de las que emanan las fuerzas para el trabajo y la prosperidad para la nación, con alimentos nutritivos al mismo tiempo que económicos; pero ha estado siempre muy lejos de nuestra mente darle lo malo y lo ruin al pobre, y nos era imposible hacer un milagro. Hemos creído que la igualdad social como ese filántropo y caritativo académico la sueña, no solo es imposible, sino perjudicial, que antes, ahora y en lo venidero, tiene que seguir la división de clases sociales, viviendo cada una de ellas en el medio y condiciones que por fortuna ó desgracia la ha correspondido ocupar.

Nosotros no queremos dar á las clases obreras palacios opulentos, nos satisface con que tengan viviendas cómodas y con buenas condiciones higiénicas; que lleven vestidos modestos, y no lujosos; proporcionarles alimentos sanos y nutritivos que puedan reparar convenientemente las fuerzas que gastan en el rudo trabajo que diariamente se ven obligados á ejecutar y, que ese trabajo fuera regulado para no agotar prematuramente ese venero de riqueza. Esta es la línea de conducta que guía nuestra filantropía y nuestra caridad, de la que no pensamos separarnos por ahora, aun cuando los académicos la califiquen de egoista.

Qué es más filantrópico y caritativo, ¿proporcionar á las clases obreras carnes nutritivas, que no puedan

perjudicar su salud, ó condenarlas á que se alimenten de vegetales, bacalao, sardinas y otras sustancias que tienen escasos elementos reparadores é insuficientes para reponer las fuerzas consumidas por el trabajo?: que conteste el Sr. académico ¿Es preferible inutilizar las carnes comestibles de los animales enfermos, pero cuya enfermedad no deja en el organismo ningun elemento patógeno que pueda alterar la salud del consumidor, ó proporcionárselas á bajo precio á las clases menesterosas? Segun la filantropía y la caridad de mi colega, se deben tirar. Carnes de primera calidad es lo que debe dársele al pobre, sin duda para que la coman el *viernes santo*, porque en el resto del año, á no ser que mi compañero les dé recursos para comprarla, seguro que no la probarán, pues el escaso jornal que gozan no alcanza para comprar carnes caras.

Segun el pensar del ilustrado académico, que sin réplica es muy santo y muy bueno, si no fuera imposible el realizarlo, el pobre no debía comer el pan negro y malo de centeno, maiz, cebada, etc. que come, debía dársele el fabricado con harina de flor que come el aristócrata; no debía emplear en su alimentación vegetales, legumbres, frutas (no muy buenas), y si debía usar la carne nutritiva de buena vaca y ternera, el succulento pollo, pavo, perdiz, etc., como come el potentado; no debía vivir en pequeñas y malas habitaciones, y si ocupar magníficos palacios con departamentos espaciosos y frescos en verano y con buenos aparatos de calefacción en invierno; buscar los balnearios del norte durante los meses de calor, y vivir en los países meridionales en los de frío; trabajar si tenía ganas (que muy pocas veces tendría) ó estarse parado (que regularmente optaría por esto). El pensa-

miento de mi profesor no puede ser mejor (Jauja) y nosotros lo aceptaríamos sin titubear, porque hijos del trabajo y condenados á seguir trabajando hasta que podamos, seríamos prosélitos decididos de semejante ideal, por conveniencia y por utilidad propia: entonces si que me calificaría el Sr. académico de egoísta, y tendría razón.

Si esto sucediera así, como desea mi compañero, ¡desgraciada sociedad!; su disolución era inevitable, se extinguiría por hambre, porque ¡todos seríamos pobres!; ¿no lo comprende así el Sr. académico? Esto si que son lijerizas del pensamiento.

Si lo que es malo ó ruin, sin perjudicar, no se debe dar á las clases pobres y las acomodadas no lo comen, por necesidad tendremos que inutilizarlo, y, entonces, ¿con qué medios se cuenta para oponer una barrera infranqueable al pauperismo y la miseria que nos acosan por todas partes? Que indique el Sr. académico los medios con que cuenta para remediar ese mal abrumador que se nos viene encima, puesto que tanto alardea de filántropo y caritativo, ya que no quiere que á los pobres se les dé lo que es malo (sin serlo).

Cuando los mejores políticos y hombres de Estado tanto se ocupan del pavoroso problema social que hay que resolver; cuando tanto pensador busca con solícito afán los medios de alimentar las clases obreras y pobres, ¿habíamos de inutilizar las que comprendiendo que no pueden perjudicar la salud pública, no son carnes de primera calidad?; eso de ningun modo lo haremos.

Nosotros queremos proporcionar á las clases obreras alimentos nutritivos, abundantes y á precios económicos, por eso aprovechamos y dejamos vender las carnes de determinados animales enfermos, que no solo

compran las clases menesterosas, sino que vemos que las adquieren y comen las acomodadas.

«Nosotros queremos ver en los mataderos dominando absolutamente el proceso fisiológico; y rehusada la res que presente el menor síntoma que desvíe la marcha perfecta de ese proceso.» Eso lo exigimos todos los veterinarios sanitarios con los animales de carnicería, pero en algunos casos tenemos que admitir algunos con enfermedades leves, y á cuyas carnes damos después el destino que creemos conveniente. Sin embargo de tanta rigurosidad como pide mi profesor, dice que se puede permitir el sacrificio de reses con fracturas, lujaciones, etc., porque, en esas no se halla perturbado el ritmo fisiológico, es por lo que aconseja que debe permitirse el sacrificio de estos animales enfermos, aun cuando estén sufriendo una fiebre muy intensa de reacción? ó es porque mi profesor cree que esta fiebre es más benigna, menos peligrosa y no modifica el estado fisiológico, como lo hace la *fiebre de fatiga* y otras? ¿Se habrá visto una contradicción más palmaria que esta?: no hay necesidad de comentarla para calificarla de lijerezas del pensamiento. de quien olvida ahora lo que antes escribió.

Las fracturas, lujaciones, etc., dice ese señor que esas lesiones en nada alteran la salud de los animales de carnicería; esto será si se sacrifican en el acto mismo de ocurrir el accidente, que por lo general esto no se hace siempre, y suelen venir al matadero al día siguiente ó al otro, siendo seguro, que en estos animales ya no existe la condición indispensable! de hallarse en su ritmo fisiológico, que marca el estado completo de salud; por lo menos debe existir la fiebre de reacción ó alguna complicación más. Luego segun la opinión

de este ilustrado veterinario, tampoco se debe permitir el sacrificio de estos animales fracturados ó lujados, y de permitirlo dicho señor, se le puede decir que no es tan *inexorable* como nos dice que es, en asuntos de mataderos.

Un animal de carnicería con una fractura ó una lujación si se sacrifica en el acto y se hace la exangüificación, indudablemente se podrá dejar vender sin riesgo alguno para la salud pública; pero si dejamos que el animal sucumba á consecuencia de aquella y sin extraer la sangre, la carne no es tan buena y el veterinario sanitario permite ó no que se venda, segun las condiciones en que se halle.

Ningun veterinario sanitario medianamente instruido permite que se sacrifiquen animales de carnicería padeciendo enfermedades contagiosas, infecciosas ni parasitarias, ni menos deja vender esas carnes, porque en la actualidad esa es la linea de conducta que debemos seguir: pero se presenta la siguiente cuestión: ¿estas carnes deben inutilizarse ó aprovecharse bajo ciertas prescripciones? La ciencia no ha resuelto esto de un modo absoluto y positivo: tomando por tipo la tuberculosis que tanto se ha estudiado y que á tantas discusiones se ha sometido, vemos, que mientras unos la creen indemne, higiénica y buena como alimento, otros la consideran como altamente perjudicial á la salud pública, y quién se mantiene neutral entre ambos bandos. El reglamento de inspección en Bélgica, conceptuaba como carnes insalubres y que no debían destinarse al consumo, las procedentes de animales tuberculosos, segun el Decreto Real de 28 de Abril de 1891: pero esta disposición fué modificada por una Circular de 20 de Julio de 1894, en la que se ordena, que en

los animales tuberculosos no se inutilice más, que los órganos invadidos de tubérculos: egoístas, sin conciencia, sin caridad cristiana son esos belgas, que dan á clases obreras esas carnes tuberculosas y reservan las buenas para los ricos.

Pero si nos ajustamos á los principios que la ciencia nos enseña y que tiene como exactos, las carnes procedentes de animales tuberculosos, con la pleuroneumonia contagiosa, peste bovina, el rouget del cerdo, triquinosis, septicemia, etc. existen medios para quitarles su virulencia y dejarlas inmunes, en condiciones de ser un buen alimento para el hombre, sin perjuicio de su salud: esa ciencia aconseja, que sometiendo esas carnes á altas temperaturas se destruyen y mueren desde el bacterioide más inofensivo hasta la temible triquina: Sr. Veterinario, esto que dejo consignado, ¿es cierto ó nó? Si lo es, no puede haber carne mala; si no lo es, la ciencia es falsa, ciencia de engaño, de nigromancia.

Parece que recordamos, que en Austria, Alemania y otros puntos, en los principales mataderos existen aparatos donde se cuecen esas carnes y así cocidas se expenden al público.

Por último; se aconseja en el artículo que ligeramente hemos analizado, que en los mataderos debe haber *enfermerías y lazaretos*, ¿y para qué? Yo soy de opinión, que tales departamentos, no solo son innecesarios, sino perjudiciales. Dejo esto á la consideración de los veterinarios sanitarios, que lo juzgarán con su buen criterio.

LA PRODUCCIÓN É INSPECCIÓN sanitaria de las sustancias alimenticias del hombre es de precisa necesidad social

por D. G. CAMPOS, Veterinario en Carifüena

Evidente es, de toda evidencia, que la producción en sus múltiples manifestaciones, es el problema que más directamente afecta á la vida de los pueblos. La falta de protección y estímulo por parte de los poderes públicos á todo lo que en forma de trabajo, significa desenvolvimiento de la actividad humana, da por resultado en las naciones, la decadencia y agotamiento de los principales veneros de riqueza, sumiendo á sus hijos en la escasez y miseria; y este estado de penuria desesperante, en el que informa el mal consejero hambre, además de la debilidad física y moral que llevan consigo las malas condiciones generales de medio, separa con odio al pueblo de las clases acomodadas, llevando en sí aparejados ecos tenebrosos y terribles proyectos de socialismo, que tanto preocupan con justicia, á los hombres pensadores.

El estudio de las ciencias de producción es sumamente extensivo y por demás complejo; en él se tratan cuestiones profundas y variadísimas, que ni son del caso, ni caben en los estrechos límites de una revista profesional, por cuya razón diremos únicamente pues así cumple á nuestros propósitos, que donde no se produce, ó se produce poco, el malestar es general; los capitales disminuyen por falta de compensación, y desaparecen de la circulación nacional; el comercio y las industrias se paralizan; el trabajo disminuye; los productos escasean, adquiriendo sobre todo los de primera necesidad, precios fabulosos; la alimentación en

las clases trabajadoras es deficientísima, y la vida escepción hecha de los privilegiados, es lánguida y trabajosa haciéndose casi imposible. Las naciones así constituidas no pueden aspirar á razas prepotentes; la alimentación insuficiente produce organismos raquítricos y endebles, faltos de energías é iniciativas y por lo tanto ineptos para desenvolver la vida con provecho, en sus distintas y variadísimas formas. Las sustancias animales, cuya base la constituye las carnes, es el alimento esencial y por lo tanto preciso de nuestra especie; y sin él, no es posible el evitar y combatir esa decadencia física y moral que enerva á ciertos pueblos. «Proporcionad carnes abundantes y de buena calidad á vuestros administrados, si quereis tener hombres sanos y robustos», dijo un sabio en los comienzos de este siglo; y esta verdad que constituye un axioma de higiene pública, ha sido comprobada de un modo concluyente, en ciertas naciones que por su refinado grado de cultura, prestan preferente atención á todo lo que consideran de conveniencia. Así es, que con apoyo decidido á esa ciencia productora, que se llama Zootecnia, han conseguido aumentar, perfeccionar y crear diferentes razas de animales domésticos, que proporcionan entre otros productos de reconocida utilidad, carne, grasas y leche que por su abundancia, buena calidad y precio, constituyen un magnífico é imprescindible alimento del hombre, colocado al alcance de todas las fortunas. Y esta alimentación rica y exuberante en principios azoados, es la que compensa y repara las pérdidas orgánicas sufridas, en la continua y vertiginosa actividad á que se ven compelidos los obreros del trabajo, en la inevitable lucha por la vida: siendo al mismo tiempo esa alimentación, uno de los principa-

les factores de la preponderancia adquirida por ciertos pueblos sobre otros que, indolentes y apáticos por falta de energías físicas é intelectuales, no han sabido ó no han querido dirigir y explotar de un modo técnico los elementos materiales en sus diversas producciones. Y como que una de las naciones más descuidada en este sentido, es por desgracia la nuestra, precisa que muy pronto nuestros gobiernos dirijan sus pasos por nuevos derroteros si no quieren conducirnos á una total ruina.

Ahora bien: de la necesidad de conservar la pureza y salubridad de los alimentos del hombre, surgió la idea de la inspección de mataderos, plazas y mercados; servicio de incalculables beneficios si se llevase á cabo con la pericia, apoyo y medios, que su importancia reclama: pero lo incompleto de lo legislado acerca de este asunto; el abandono de la mayor parte de las autoridades gubernativo-administrativas, para cumplir y hacer cumplir las disposiciones promulgadas al mejor servicio de la inspección que nos entretiene; la indiferencia de casi todas las clases sociales acerca de estos asuntos de tan vital interés, y la falta de medios de comprobación, unido á otros mil inconvenientes con que, salvo algunas escepciones, tropieza constantemente el Veterinario inspector, son causa de que apesar del celo de estos funcionarios públicos municipales, y de los buenos servicios que indudablemente á diario se vienen prestando, la inspección resulta sin embargo en conjunto deficiente, no respondiendo como con otra organización respondería, á los fines precisos para que fué creada. Y que esta inspección es importantísima se desprende del hecho de que las sustancias alimenticias adulteradas y las averiadas, así como las

que proceden de animales enfermos, cuyos factores etiológicos animados son causa suficiente y única de contagio transmisible al hombre por ingestión ó contacto de esas mismas sustancias, y que resultan por lo tanto una constante amenaza á la salud, pugnan los especuladores, en su mayoría ávidos de lucro, por presentarlas como buenas á la venta pública, sin reparar en los males que ocasiona, inadvertidos casi siempre para el vulgo, á no ser cuando producen infecciones marcadísimas, cuyas causas son tan claras y terminantes que nadie las desconoce.

Para obviar estos inconvenientes, se necesitaba cuando menos, un reglamento de inspección de salubridad de las sustancias alimenticias del hombre, en donde se le diese al inspector atribuciones amplias y se le prestase por las autoridades el apoyo debido para el libre ejercicio de su cometido, retribuyéndole al mismo tiempo de un modo decoroso sus importantes servicios; las mejores condiciones higiénicas posibles de los mataderos y puntos de venta de sustancias animales, con la debida limpieza, aseo y desinfección constante de los mismos; la instalación obligatoria á los municipios de las grandes poblaciones de gabinetes de inspección sanitaria, con todos los medios que aconsejan los adelantos modernos; la adquisición llevada á cabo sin excusa alguna por las autoridades administrativas locales, en todos los pueblos, cuando menos de cuatrocientos vecinos en adelante, del instrumental y reactivos más indispensables al objeto, cuyo gasto se reduciría casi exclusivamente al importe de un microscopio simple y otro compuesto, instrumento preciso en la inspección de las sustancias alimenticias, y que cada día lo hacen más indispensable los progresivos

adelantos de la microbiología, en cuyos laboratorios se comprobaría microscópicamente las dudas que pudieran quedar en los reconocimientos macrotécnicos, y á cuyos centros, por decirlo así, acudiesen para las comprobaciones, los pueblos inmediatos que por su escaso vecindario no pudiesen tener ese simil de laboratorio; la prohibición absoluta de la venta ambulante de carnes frescas, así como de embutidos y conservas, sin previo reconocimiento sanitario y presentación de certificación de origen; la inspección técnica y rigurosa de puestos y mercados, y la inutilización completa de las carnes y despojos de animales que padezcan enfermedades capaces de comunicarse al hombre, ó que ofrezcan duda de ello, darían una garantía segura á la salud pública, reduciendo los procesos infectivos á su más mínima expresión. Mas se alegrará indudablemente, como siempre que se plantean estas cuestiones, sucede, el estado precario del país; se dirá que el tesoro público está empobrecido y que la nación no está para gastos: no desconocemos la situación actual de España, pero cuando tanto se ha gastado y se gasta en empresas y servicios que no tienen nada de productivos, sin contar el derroche de millones que lleva consigo el sostenimiento en tiempo de paz, de ese lujo de ejércitos permanentes, que son los que principalmente consumen y aniquilan á los pueblos, sin más justificación que el hácer alardes de fuerza, satisfaciendo así el orgullo nacional, bien merece la pena que tratándose de cuestiones tan trascendentales, como las que someramente hemos indicado, que afectan tan íntimamente á la vida de la patria, puesto que sostienen sus fuerzas vivas, y que por esta razón son al mismo tiempo tan reproductivas, se fijase la atención

en ellas, con la seguridad de que habrían de pagar con creces los pequeños sacrificios que su implantación exigiera.

Urgè, pues, que abandonando todas las clases sociales esa indolencia que nos consume, se interese cada cual, en la medida de sus fuerzas, por salir cuanto antes de este estado de quietismo y atraso en que nos vemos sumidos con relación á los adelantos de la civilización moderna; excitando al mismo tiempo, y hasta exigiendo á los hombres públicos que rigen los destinos de nuestro país, que pensando más en los males de la patria que en las pequeñeces de la política interior, fijen su atención en las vitales cuestiones de producción, fomentando por todos los medios posibles la Agricultura y Ganadería, sin descuidar la Zootecnia, la cual proporcionaría abundantemente materias alimenticias primas para las necesidades de la vida actual, las que, por medio de una inspección técnica y rigurosa, conservarían su pureza é integridad, y con ellas la buena y robusta salud de los pueblos, fuente inagotable de prosperidad nacional.

Cariñena y Abril 1897.

LA HIGIENE y el sacrificio de cerdos en Santiago

por D. T. ALARCON Director de la Escuela Veterinaria de Santiago

Hace tiempo que, apasionados como somos, por todo lo que redundar pueda en beneficio de la Higiene pública sin que resulte gravoso para el *Erario Municipal*, concebimos la idea de someter al esclarecido criterio del Ayuntamiento santiagués, una cuestión de más trascendencia de la que á primera vista parece. Me refiero á la gran necesidad sentida por todos los habitantes de Compostela, y que tenemos, siquiera sean ligeras, nociones de lo que significa la Higiene pública en la salubridad de una comarca, de establecer un formal *matadero* dedicado exclusivamente al sacrificio del ganado de cerda, y cuyo *matadero*, reunirá las buenas condiciones que exigen los adelantos modernos y, muy especialmente, que tuviese la garantía que supone la instalación en él de un servicio esmerado y completo de *Inspección Veterinaria*.

Cuando hemos visto el defectuoso sistema que hay en Santiago de sacrificar los cerdos, cuyos productos nos sirven de alimentación, no nos explicábamos que habiendo un *macelo* para el ganado vacuno y lanar con un Veterinario Inspector al frente, se careciese en absoluto de otro *matadero* dedicado exclusivamente para el sacrificio del ganado de cerda.

En vista de esta diversidad de criterio, nos hemos dirigido las siguientes preguntas:

¿Se habrá llegado á creer que el ganado de cerda gallego no padece enfermedades que puedan transmitirse á la especie humana, y muy especialmente á todo el que maneja y consume sus carnes? Todos los cerdos

que se sacrifican para los particulares ó con el fin de dedicarlos al abasto público ¿son objeto de un particular reconocimiento? Y con respecto á los *embutidos* que se confeccionan ¿reconócense de antemano las carnes que entran en su composición? Los muchos cientos de jamones importados á Santiago de Lugo, de los pueblos y ferias inmediatas ¿son objeto de un detenido é histológico reconocimiento?

Es necesario que sufran los embutidos el exámen microscópico, y aun hecho ¿podrá resolver por sí solo los múltiples y complicados problemas de la Higiene pública moderna?

Problemas son éstos, cuya resolución vamos á intentar inspirados—como siempre—en nuestra sinceridad y buen deseo, sin que nuestro propósito se base en el de molestar á nadie; hablamos en nombre de la salubridad y de la Higiene pública, á las que como es bien sabido, todo buen ciudadano se debe, por lo mismo que cualquier descuido ó negligencia en la observancia de las reglas higiénicas referentes al hombre y á los animales domésticos, puede ser la causa engendradora de enfermedades gravísimas, y lo que es peor desarrolladas con el carácter *epizoótico y epidémico*.

Pero como la instalación del nuevo servicio y de la mejora que vamos á discutir, sincera y lealmente, sin apasionamiento (enemigo de la sinceridad) ni censura para nadie, al Excmo. Ayuntamiento le corresponde tomarla en cuenta si la considera aceptable, bueno es indicar como cuestión previa, los medios de que puede servirse para que no resulte gravosa, sino por el contrario, lucrativa, la creación de un *macelo* ó *matadero* que se dedique al sacrificio del ganado de cerda.

A nadie que razone un poco, se le oculta que la

matanza de cerdos en Santiago, se hace de una manera tan defectuosa, que no puede cubrir, ni con mucho, las necesidades de la Higiene, ni tan poco las que exige la más pequeña noción de limpieza que demandan las carnes. En este concepto, yo entiendo que todo buen vecino de Santiago sabedor de lo que es aquella verdadera madre de la Medicina y lo necesario de la otra condición—base de la salud—aceptará gustoso un pequeño impuesto por razón de sacrificio del cerdo con tal que se le prive de las molestias consiguientes á la matanza, y sobre todo, dará gustosísimo una pequeña cantidad, si le garantizan previo reconocimiento facultativo, que la «canal» dedicada á su consumo se halla completamente exenta de enfermedades transmisibles no solo á los animales domésticos, sino al hombre mismo.

En efecto; la *triquina*, el *cisticerco* y lo que es peor el «mal rojo» que con harta frecuencia padece el ganado de cerda, y que son enfermedades transmisibles al hombre cuando éste consume ó maneja sus carnes, no ocasionarían las víctimas que producen si se reconociesen de antemano en el «Matadero Municipal» primero en vivo, y despues de muertas, todas las reses dedicadas al consumo.

Y si esto es una gran verdad; y si todos los días vemos expuestos en algunos escaparates los jamones llenos de «cisticercos»; y si en Santiago es tan frecuente este parásito cuyos anillos de tenia ingiere el cerdo con el excremento humano en esas excursiones que hace por calles y sitios donde el hombre los deposita, se nos ocurre preguntar; ¿no se impone la creación de un matadero y de un buen servicio veterinario para que termine éste peligro constante que amenaza á todo vecino de Santiago? Entendemos que sí.

Ahora bien; en todos los actos de la vida suele surgir al momento que se concibe un problema, la cuestión económica; y aquí, es natural que se presente: pero éste se halla resuelto, con solo exigir á todo el que sacrifique cerdos, que lo haga en el matadero público y abone los derechos de sacrificio y reconocimiento; con estos, que pueden ser «dos pesetas ó tres», el Ayuntamiento podría satisfacer el sueldo del Inspector Veterinario que deberá ingresar por oposición, y el de los matarifes, y llevar á sus arcas municipales productos cuantiosos que poder dedicar á otros importantes servicios, incluso al sostenimiento del local destinado á esta clase de atenciones.

Ya sé que se me dirá; todo ciudadano tiene derecho á ejecutar dentro de su casa cuanto mejor le plazca y ese derecho autoriza para sacrificar sus cerdos sin necesidad de llevarlos al *matadero*; pero entiendase que los asuntos de Higiene pública son de índole tan especial, que exigen tambien á ese dicho ciudadano el deber de no perjudicar con sus actos al vecino; y como podría darse el caso que el cerdo sacrificado por un particular padeciese el *mal rojo*, enfermedad contagiosa y que se transmite á los demás animales y al mismo hombre, ya la Ley y las mismas ordenanzas municipales, con muy buen acierto, obligan á ese vecino á sujetarse á lo legislado en materia del sacrificio y consumo de los animales. Por algo tambien se denuncian los focos de infección, sean de la índole que quieran y se imponen multas á los que teniendo el deber de extinguirlos, demuestran interés ó indiferencia en sostenerlos...

Resulta por consiguiente, que debe acordarse la prohibición absoluta de que se sacrifiquen los cerdos

fuera del *matadero* y debieran imponerse fuertes multas al que no manda reconocer en vivo y despues de muerto exigiendo certificado de sanidad, los cerdos que se dedican al abasto público ó á su consumo particular. Además deberíanse considerar como *mataderos clandestinos*, y por consecuencia como inminentes peligros para la salud pública, todo sitio en el que se sacrificase un cerdo sin que se hiciera bajo las condiciones y reglamento que se impusieran y acordasen por el Municipio, oyendo el parecer de la Junta de Sanidad.

Ya sé que las carnes de cerdo que se expenden en la plaza de abastos se reconocen; pero ese reconocimiento hecho despues de sacrificados los animales, de saladas sus carnes y hechas pedazos, no puede satisfacer porque ciertos estados de enfermedad se ocultan ó disfrazan merced á la salazon, y la salazon, y las observaciones microscópicas, llenan mejor su cometido, examinando la *res* ó la *canal* sin haberla dividido, ni dedicarla á la confección de embutidos.

Este es, muy en concreto, el importantísimo problema que con la mejor buena fé y deseoso siempre del buen nombre y de lo que resulta beneficioso para Santiago, me permito anotar; para que si dentro de más ó menos tiempo se desarrolla una *epizootia* de *carbunco* ó *mal rojo* en el ganado de cerda, cuyos efectos repercutan sobre el hombre, sobre el ganado vacuno, incluso sobre la exportación de este, no se diga que no dió con tiempo la voz de *alerta* en previsión de grandes males.

No está muy lejana la fecha en la que el Gobierno británico prohibió la importación de nuestro excelente ceboncillo gallego, porque segun sus noticias ó sospe-

chas, habíase desarrollado la enfermedad que aquí se dió en llamar—con bastante impropiedad—de la *epizootia*.

Con fundamento ó sin el, nuestra ganadería sufrió rudo golpe en los mercados extranjeros, porque hasta España tiene la desgracia de que no puede ofrecer como garantía—según lo hizo Francia con Inglaterra—una formal y bien meditada Ley de Policía Sanitaria Veterinaria.

Santiago y Abril 1897.

TRICHINA SPIRALIS

por D. Joaquín Castellanos García, Veterinario Inspector

de El Bonillo (Albacete)

No son, ciertamente, los lectores de este ilustrado periódico, los que necesitan que el último de los veterinarios españoles les hable de un asunto que todos saben á conciencia y del que todos podrían ocuparse con más competencia y galanura que yo he de hacerlo en estas desaliñadas cuartillas, pero como quiera que yo persigo un objeto distinto del que pudiera suponerse al leer el epígrafe, prosigo mi tarea, que no tiene otro mérito, que el buen deseo siempre me anima hacia mi amantísima clase.

Siempre y en todas ocasiones, fué objeto de preferente estudio aquella rama de la ciencia que tiene por principal misión alejar, si es posible, un día, una

hora, un segundo, el término fatal de la humana criatura.

A eso tiende, en parte, ese humilde obrero de la ciencia que se llama Inspector de carnes y que tan poco considerado y retribuido se halla á la presente en nuestra desventurada nación.

Había empezado el año 1885 y la alarma que comenzó por un pueblecito de la provincia de Granada, cundió bien pronto por España entera, gracias á las falsas noticias propaladas por «El Liberal» de Madrid, y «El Defensor de Granada.»

En la Mamola, según el último de los citados periódicos, morían de veinte á veintitantas personas de triquinosis, habiéndose dado el caso de no encontrarse en las carnes de que habían hecho uso los enfermos, el helminto que produce tal dolencia, por los veterinarios municipales de Granada, y sí por el gabinete histológico de la facultad de Medicina de aquella capital. Se destituyó por ello á los Veterinarios Inspectores y se nombró para sustituirlos á un médico titular.

Habíase sacrificado un cerdo en la Mamola y Cortijo Ibañez, confeccionándose embutidos con sus carnes, que comieron los dueños y algunos convidados, é inmediatamente,—decían—se sintieron (29 personas en el primero y 17 en el segundo) atacadas de fuertes dolores, vómitos copiosos y diarrea, presentando más intensidad estos síntomas en aquellos que se excedieron en la bebida y se quedaron durmiendo, algunos de los cuales murieron bien pronto.

Cumple á nuestro propósito en primer término, señalar el ciclo evolutivo de la *trichina spiralis*, para sacar las debidas consecuencias.

El género *trichina* Ovven, de la familia de los tricotraquélicos, fué, en absoluto, desconocido de los antiguos.

Por más que el descubrimiento del microscopio data del año 1590, preciso es confesar que hasta mediados del siglo XVII no intervino este instrumento en la investigación anatómica; pero aun en este tiempo con poco fruto, pues era naturalmente muy imperfecto y los observadores estaban faltos de la practica necesaria en su manejo, así es que hasta primeros del siglo actual, puede decirse que no dió resultado su empleo, y esto en lo que se refiere á la organización de los animales y plantas, no al descubrimiento de la *trichina*, pues en el año 1833, Hilton creyó que en los músculos de un viejo muerto en el hospital de Guy, existía una variedad del *cirticercus*, pues así lo hizo constar en una Memoria que presentó á la Academia Médico-quirúrgica de Londres, ocurriendole igual duda, en otro caso análogo, á Paget.

Se hace preciso llegar al año 1835 para que el célebre naturalista Ricardo Ovven clasifique el nematode de que nos ocupamos, y lo dé á conocer como tal.

Desde entonces se han hecho infinidad de estudios, mereciendo de nuestra parte especial mención, una notable Memoria, que nuestro ilustrado compañero Sr. Arderius presentó á «La Unión Veterinaria» el año 1879.

Hoy, está fuera de duda, que el helminto en cuestión, necesita de organismos distintos para recorrer todas sus fases.

Aparece primero, según se cree, en la rata, ratón y topo, teniendo que desechar la idea de que el triquino de la remolacha sea el origen del verme que tan fatales consecuencias produce.

El cerdo, que devora toda clase de restos orgánicos, se apodera de los roedores citados y estos le transmiten la larva de la triquina, pasando del paquidermo al hombre.

Y aquí viene lo esencial y más importante de lo que nos proponemos demostrar.

Ingerimos un trozo de carne triquinada y trascurrido el tiempo necesario, el jugo gástrico disuelve las cápsulas que envuelven el parásito, el cual, en ese acto carece de sexo, pero á los tres ó cuatro días lo adquiere, entregándose por tanto á la reproducción, y del quinto al octavo día se verifica el parto por generación ovovivípara, generalmente.

Los machos primero y las hembras despues, que se hallan en los intestinos por ruptura de los quistes que los contenían, son expulsados con los escrementos, y allí quedan los hijos que perforan las membranas intestinales para buscarse albergue definitivo en los músculos de fibras estriadas.

De aquí que haya dos formas de triquinosis: una intestinal y otra muscular. Pero para padecer una ú otra han de haber trascurrido cuando menos cinco días desde que se comió la carne triquinada.

En vista, pues, de esto que es exactísimo ¿cabe la menor duda, de que aquellos célebres casos de la Mamola, como algunos otros que podríamos citar, fueron una patraña, que vinieron solo á desprestigiar á dignísimos veterinarios, sobre los que arrojó el dictado de ignorantes «El Defensor de Granada»?

La tendencia contra nosotros siempre ha sido la misma. Arrójarnos de la inspección de carnes, para dar entrada á una clase, que si bien es dignísima, es incompetente. Yo lo he dicho en ocasiones varias, ya

en «El País» de Madrid, ya en «El Diario de Albacete», y en cuantos periódicos políticos he colaborado.

A nosotros toca defendernos de esa guerra, que por ser tan sorda y solapada, es feroz é inicua.

Dénse al veterinario higienista cuantos medios ha menester para desempeñar su misión, y la salud pública estará asegurada, siempre que el caciquismo imperante no oponga obstáculos para ello.

Ahora en pocos pueblos hay inspección de carnes, pero en aquellos que existe, faltan medios de investigación, haciendo por tanto infructuosos nuestros trabajos.

Que digan los inspectores de los pueblos si cuentan con microscopio. En casi todos falta, y falta por tanto un verdadero reconocimiento en muchísimos casos. Se contentan con la inspección macroscópica, y así no es de extrañar, que un día un cerdo *verdaderamente* triquinado, ocasione infinidad de desgracias, de las que luego quieren hacer responsable al veterinario, sin fijarse que no se le dieron medios para evitarlas.

Porque es lo cierto, (á pesar de las injustificadas alarmas de los casos que hemos citado) que la trichina existe, haciendo insalubres las carnes que la contienen, por lo cual hay que proceder á su inutilización, debiendo para ello las autoridades proveer á sus respectivos mataderos del correspondiente microscopio, con todos sus obligados accesorios.

De esta suerte, si algun día se escapa á nuestra investigación un cerdo triquinado, podrá exigírsenos la debida responsabilidad.

Hace, pues, falta, que se monte la inspección cual aconseja la ciencia, y que se reglamente segun reclaman las necesidades presentes.

Nos habíamos regocijado por creer un hecho la aprobación del reglamento presentado al Ministro del ramo, por dos dignísimos compañeros y amigos, y aquellas halagüeñas esperanzas que el Doctor Corral y Mairá nos hizo concebir con sus bien escritos artículos, insertos en «La Correspondencia de España» y en «El Diario de Albacete», van disipándose á medida que el tiempo pasa, porque al fin, este meritorio trabajo correrá la suerte que aquel otro de que ya me ocupé no há mucho, fruto de meditadas discusiones en «La Unión Veterinaria».

Conviene insistir, é insistir con decisión y firmeza, hasta ver coronada la obra de la redención del inspector de carnes.

No olvidemos que se nos mina el terreno; que todavía resuena en nuestros oídos aquel célebre Informe (de 26 de Septiembre de 1884) del claustro de la Facultad de Medicina de Cádiz, en que se nos dice que los veterinarios somos unos ignorantes para efectuar reconocimientos en sustancias alimenticias, y «que solo los médicos tienen aptitud científica bastante para desempeñar el cargo de Inspectores y reconocedores de las sustancias alimenticias en las plazas de abastos.»

Ahora, que ni por asomo, que yo sepa al menos, sale á la superficie ese enconado odio hacia nuestra clase, bueno sería que no nos diéramos punto de reposo, aprovechando el paréntesis para asegurar nuestro incuestionable derecho, pero asegurarlo de tal suerte, que no valga medio alguno de nuestros enemigos para mermar todas nuestras atribuciones.

Llevo escritas unas cuantas cuartillas, y ya sea por falta de tiempo, ya por mi notoria incompetencia, y esto será lo más cierto, no he podido coordinar debi-

damente mi pensamiento, pero como quiera que no puedo volver á rehacer mi trabajo por impedírmelo perentorias obligaciones, allá vá, cual ha salido, y dispénsenme mis estimados compañeros, que saben de más que lo que me falta de ilustración me sobra de buen deseo hacia la Veterinaria, por la cual vivo y para la que aliento.

El Bonillo 13 de Abril de 1897.

Sobre el Proyecto de Ley de Policía Sanitaria

Para D. Juan de D. Gonzalez Pizarro,
Profesor en la Escuela Veterinaria de León.

Plantea V., mi buen amigo, en la «Carta abierta» que la **Revista** publicó en su último número, una importantísima y trascendental cuestión que importa resolver cuanto antes, si la salud pública y la riqueza pecuaria, han de tener las necesarias y debidas garantías.

Una ley de Policía Sanitaria Veterinaria por la cual se combatan y eviten las enfermedades contagiosas que, á veces, se transmiten al hombre y siempre á los animales, causando esta transmisión pérdidas grandísimas, es de necesidad imperiosa. En España algo se ha hecho, indudablemente, y ahí están para probarlo, la R. O. de 21 de febrero de 1845, las de 2 de Agosto y 12 de septiembre de 1848, 22 de febrero, 14 de julio y 31 de diciembre de 1875, Reglamento de 3 de marzo de 1877 y R. O. 13 de octubre de 1882 sobre vacunación contra el carbunco; pero ese algo es tan poco, que apenas si produce los resultados prácticos y beneficio-

sos que leyes de esta naturaleza debieran producir. Además; nuestra legislación actual sobre esta materia, carece, como dice V. muy bien, de la *unidad* indispensable para que su ejecución no ofrezca dudas ni encuentre dificultades, y de esa falta de unidad proviene su ineficacia.

Todas las naciones, ó las más, tienen ya su ley de Policía Sanitaria. Alemania tiene su ley de 23 de Junio de 1889; Austria-Hungría la de 29 de Febrero de 1880 completada por el Decreto de 10 de Abril de 1885, 11 de Abril de 1891 y 17 de Agosto de 1892; Hungría la de 24 de Marzo de 1888; Bélgica la de 30 de Diciembre de 1882 y 15 de Septiembre de 1883; Dinamarca la de 14 de Abril de 1893; Inglaterra la de 16 de Agosto de 1878 y 16 de Septiembre de 1886; Holanda la de 20 de Julio de 1870 completada por las de 26 de Agosto de 1872, 5 de Junio de 1885, 27 de Marzo de 1888, 9 de Octubre de 1889 y 20 de Mayo de 1890; Italia la de 23 de Diciembre de 1888 y Reglamento de 9 de Octubre de 1889; Rumanía la de 27 de Marzo de 1882; Suecia las de 12 de Enero y 12 de Marzo de 1884, 1.º de Mayo y 25 de Septiembre de 1885 y 23 de Septiembre de 1887; Suiza las leyes federales de 8 de Febrero de 1872, 19 de Julio de 1873 y 1.º de Julio de 1886, completadas por el Reglamento de 14 de Octubre de 1887; y Francia, por último, la de 21 de Julio de 1881, Reglamento de 22 de Junio de 1882, 28 de Julio de 1888, etc. etc.

Claro es que en algunas de estas naciones se advierte en su legislación la misma falta de unidad que en la nuestra, pero se ve, sin embargo, en ellas, que sus gobiernos se preocupan más que los nuestros, de lo que afecta á la higiene pública.

¿Cabe que estas desdichas nuestras tengan término? Puede esperarse de nuestros gobiernos, atentos solo á la política, atenciones para cosa tan importante y trascendental como la salud pública? Cree V. que si los veterinarios, médicos, farmacéuticos, ganaderos, etcétera, persuadidos como deben estar de la necesidad de una ley de Policía Sanitaria, acordes todos, piden á los poderes públicos esa ley, han de lograrla?

Yo creo, amigo mío, que si todos formamos un cuerpo, si todos empleamos nuestras fuerzas, pocas ó muchas, en asunto tan vitalísimo, si sumamos todas las energías y trabajamos con verdadero fervor, la cosa nada tiene de difícil. Lo malo es que ese apoyo colectivo, esa suma de los esfuerzos de todos, no se da porque de sobra sabe V. que no es la actividad la cualidad dominante en nosotros.

Me invita V. á que en la **Revista** abra una sección especial en la que redactores, colaboradores y suscriptores, vayan exponiendo, en forma concisa y clara, su pensamiento respecto á ese punto, y á eso no me niego. Fundé la **Revista** no para mi, sino para la clase entera, y aquí está, hoy como el primer día, á disposición de nuestros compañeros. Aquí tienen cabida todas las opiniones científicas y aquí pueden venir á exponer su pensamiento todos nuestros compañeros sin más limitaciones que las que imponga el decoro profesional. Cuantas más sean estas; cuantas más sean las cuartillas que vengan á esta *Redacción*, en demanda de las columnas de la **Revista**, tanto mejor. Precisamente lo que busco y he buscado siempre, es el medio de sacudir esta pereza nuestra, y créame V. que no habría nada que no intentase y que llegaría hasta el aumento de páginas de texto si supiera que con ello entra-

ban en actividad las dormidas energías de nuestra clase.

Queda pues abierta esa Sección especial.

Nuestros compañeros pueden, desde luego, enviarnos sus opiniones, en la forma concisa y clara que pide el Sr. Gonzalez Pizarro, para que el trabajo de resumir y condensar las opiniones de todos en una opinión común, sea todo lo menos dificultoso posible.

Téngase en cuenta que del mayor ó menor interés que nos tomemos; de la mayor ó menor actividad que en esta tarea despleguemos, depende la viabilidad del Proyecto y su sanción legal.

MATEO ARCINIEGA.

REVISTA DE REVISTAS

Mataderos y carnicerías de algunas ciudades Italianas

por MR. J. LIGNIERES, auxiliar en la Escuela Veterinaria de Alfort

TRADUCCIÓN DE X.

Milán 261. 06 habitantes

El matadero de Milán es vasto muy bien construido y mejor distribuido. Tiene cinco pabellones, uno para los bueyes, uno para los toros y las vacas (en estos dos departamentos matan tambien los terneros) uno para los carneros, uno para los cerdos y uno para los solípedos. Cada pabellón está dividido en cierto número de peladeros convenientemente numerados. Cada matarife tiene el suyo. Algunos hay que no despachan sino carne de primera calidad estándoles prohibido preparar la de segunda, los demás quedan libres. Los primeros están autorizados á poner como letrado en su carnicería: carne de primera calidad y los segundos deben poner: carne de segunda calidad.

Se mata todos los días hasta las 2 de la tarde especialmente los lunes y martes para los bueyes y el viernes para los cerdos, porque son días de mercado; este queda muy cerca del matadero.

Los bóvidos y los équidos son sacrificados por un golpe de maza de hierro, después se sangran y se les quita la cabeza y los pies. Cosa curiosa; las manos quedan intactas.

Después de colgados los animales se vacían y el inspector examina carne y despojos: si todo se reconoce como sano, se marca y si no, los pedazos decomisados se llevan á una sala especial

La piel queda sobre el animal por lo menos 24 horas.

Los terneros se cuelgan de un miembro posterior y se sangran: son yugulados. La piel solamente se les quita cuando llegan á la carnicería al detall.

Sacrifican los carneros de la manera siguiente: previamente echados los animales sobre una mesa se degüellan, se les quita la cabeza y los cuatro pies, después se vacían y se despojan inmediatamente.

Solamente se matan cerdos en invierno; no he visto más que su peladero que es vasto, muy oreado, tiene agua en abundancia y está muy bien cuidado.

Una sala de micrografía está á disposición de los inspectores sin que hagan uso de ella pues todos los casos dudosos se mandan á la Escuela Veterinaria.

La carne se trasporta en coches cubiertos, movidos á mano la mayoría; se abren por detrás y por los lados y están provistos de persianas que facilitan la circulación del aire. Aquí tampoco usan los paños blancos. Hay alguna carnicería cuyo interior está todo cubierto de mármol que queda muy limpia y está cerrada por una reja; pero muchas de ellas están muy mal oreadas y herméticamente cerradas por medio de puertas.

**Precio medio del Kilo de carne
primera calidad**

Buey	1 fr. 60
Ternero	2 fr.
Carnero	1 fr. 40
Cerdo	1 fr. 80

Los pedazos varían de precio según de qué parte del animal proceden, clasificándolos de 1.^a de 2.^a y de 3.^a categoría

Cuando un animal se confirma afectado de tuberculosis sea cual fuere la extensión de sus lesiones; solamente la piel se entrega al comercio previa desinfección. Esta medida tan rigurosa no motiva muchas reclamaciones á causa del escaso número registrados anualmente. Escasamente llegan á una veintena.

La Inspección de Carnes de Matadero en Grecia

por M. Ch. Morot, Veterinario Inspector de carnes
en el Matadero de Troyes.

La Inspección de Carnes en Grecia, de la que hemos dado un ligero sumario en el *Journal d'hygiene* (número 14 de septiembre de 1893 p. 442, vol. XVII) ha sufrido desde esa época importantes modificaciones que creemos conveniente mencionar. Hay ahora en lo que á este asunto se refiere, nuevas prescripciones, intituladas: *Reglamento de febrero de 1896 para el servicio de matadero é inspección de carnes en Grecia*.

Redactado por M. el Dr. Pilavios, veterinario principal del ejército, este Reglamento ha sido adoptado por el Ministro del Interior, después de haber sido sometido al *Consejo superior de Sanidad*. Comprende veinticuatro artículos, resumidos en esta forma:

Artículo 1.º La inspección de carnes (*creoscopia*) tiene por objeto el examen sanitario de los diversos animales sacrificados en los mataderos del Estado para el consumo público, y de todas las carnes expuestas á la venta en los mercados: esta inspección es practicada por veterinarios militares agregados al servicio de policía.

Artículos 2 á 6. Los animales destinados á la alimentación pública, no pueden ser sacrificados é inspeccionados más que en los mataderos del Estado, salvo en los casos excepcionales siguientes: Cuando estos animales, son repentinamente atacados de enfermedades ó de accidentes incurables, la declaración debe hacerse lo más pronto posible por los propietarios al prefecto de Policía. Este funcionario envía entonces, inmediatamente, un veterinario del Estado para reconocer los animales mencionados y tomar una resolución respecto al sacrificio de dichos animales, por lo que á la salubridad de las carnes concierne.

Los artículos 7, 8 y 9 se ocupan de las condiciones y conservación de los mataderos.

Artículo 10. El veterinario inspector debe estar presente en los mataderos dos horas antes, por lo menos, del comienzo de la matanza ó degüello. Reconoce, primero, en vivo, los animales que hayan sido conducidos al Matadero, expulsando á todos aquellos que presenten señales de enfermedad.

Los animales atacados de una afección contagiosa son secuestrados, sacrificados y enterrados conforme á lo dispuesto en los reglamentos de policía sanitaria sobre las enfermedades contagiosas de los animales. En cuanto á los animales sacrificados en condiciones normales, son reconocidos, minuciosamente, en muerto por el veterinario, quien despues de declararlos sanos, hará señalar los cuatro cuartos con una estampilla que lleva la palabra «sano». A cada tablaiero se entregará enseguida, una papeleta de salubridad, en la que se mencionará su nombre, apellidos y domicilio, así como el número y especie de los animales sacrificados. El veterinario inscribe cada día el movimiento de los mataderos, en su registro general; despues, al terminar el servicio diario, envia al prefecto de Policía una Relación oficial que contiene, con aquellas observaciones que haya creído necesario formular, el movimiento diario de los mataderos. Redacta, mensualmente, una memoria general indicando el número y especie de los animales sacrificados durante el mes, mencionando el movimiento de los mataderos y especificando todas las inutilizaciones totales ó parciales que haya hecho. Esta relación es sometida por el prefecto de Policía al Ministro del Interior (Sección del Consejo Sanitario). Está terminantemente prohibido á los veterinarios inspectores tener clientela entre los tablaieros, visitar fuera de los mataderos animales destinados á la carnicería, y recibir de los comerciantes mencionados una indemnización cualquiera.

Art. 11. Enfermedades generales y enfermedades contagiosas que dan lugar á la inutilización total de los animales: 1.º carbunco sintomático y fiebre carbuncosa; 2.º peste bovina; 3.º fiebre aftosa en caso de enflaquecimiento; 4.º rabia; 5.º tuberculosis generalizada (caracterizada por la infección de varios órganos y ganglios); 6.º pneumo-enteritis infecciosa y mal rojo del cerdo; 7.º triquinosis y cirtecircosis.

Artículos 12 y 13. Afecciones locales que motivan la inutilización parcial de los animales, es decir, la destrucción de todos los órganos que presenten las lesiones siguientes: 1.º diversas enfermedades inflamatorias, agudas ó crónicas; 2.º supuración (absesos, cavernas etc.) 3.º Tumores diversos (neoplasias, tubérculos, quistes, cálculos, etc.); 4.º parásitos (trematodos, nemátodos, hidátidas, etc.) Estos animales no son excluidos en totalidad del consumo, más que cuando las afecciones precitadas han alterado la carne y provocado una caquexia avanzada.

Art. 14. Si el propietario de un animal, rechazado en vivo del matadero, ó despues de sacrificado, protesta contra la decisión del veterinario inspector, tiene derecho á pedir el nombramiento de una Comisión de Veterinarios que serán designados por el prefecto de Policía, á condición de que ha de pedirse dentro de las seis horas siguientes al fallo del veterinario-inspector y en escrito dirigido á dicho prefecto. La decisión de esta Comisión es sin apelación y no puede ser objeto de litigio alguno ante los tribunales

Los artículos 15 al 21, tratan de la venta de la carne en las tablas de las capitales; condiciones que han tener; de la circulación de las carnes forasteras etc

Art. 22. Desde 1.º de Abril á 30 de Septiembre queda prohibida la matanza de cerdos cuyas carnes quieran destinarse al consumo.

Art. 23. Está prohibido matar animales muy jóvenes, especialmente los de menos de cuarenta dias, y aquellos, cuyo peso no llegue á 5 kilos.—(DR. PILAVIOS de Atenas).

(De *Le Journal d'hygiene*).

LIBROS RECIBIDOS

Autor; A. Boccalari.—Génova.

—Le carni da Macello 1893

—Mercati ed Ammazatoi tedeschi, por O. Hansburg y F. O. Kuhn. Versión italiana de A. B. 1888.

—Il Commercio e la produzione del Bestiame nella provincia de Génova. Relacione al Minis di Agricoltura 1893.

—Per costrurre ed organizzzare un grande ammazatoio público 1894.

—L'ispezione delle carne e l'alimentazione equina 1893.

—Contributo alla patogenesi della peritonite dei vitelli da latte.—Nota del Dott. A. B.
