

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO II.

15 de Junio de 1897.

Núm. 11.

HIGIENE DE LA LECHE

por D. ANTONIO IBÁÑEZ, Veterinario Inspector de carnes en Almansa

(Continuación)

De esta forma pueden describirse muchos microorganismos que viven en la leche modificándola más ó menos esencialmente. Sin embargo, no siempre la coloración de la leche es debida á la presencia de un microbio; ciertos vegetales, tienen la propiedad de teñir la leche cuando son ingeridos por la vaca.

Coloran la leche en azul: la *Achillea officinalis*, la *Mercurialis perennis*, la *Isatis tintoria*, el *Equisetum arvense*, etc.

La coloran en amarillo: el *Melampyrum arvense*, el *Daucus carota*, etc. La tiñen de rojo, el de *Cautis apuntia*, la *Galium rubioides*, etc.

La leche suele con alguna frecuencia poseer un sabor marcadamente amargo, debido á la presencia de alguna especie de *Bacterias*, y más especialmente á distintas variedades del *Bacillus mesentericus*; pero con frecuencia este sabor amargo puede adquirirlo por la ingestión de algunos vegetales, tales como la *Artemisia absinthium*, el *Sabucus nigra*, el *Solanum tuberosum* (hojas de patata) etc.

Con suma frecuencia presenta la leche propiedades tóxicas, que se manifiestan por los ordenes de diversa

naturaleza debidos á la presencia de numerosas bacterias que, sin ser patógenas, pueden ser causa de alteraciones de gravedad suma, por las *toxinas* que estas elaboran. Dan lugar en algunos casos á trastornos ó envenenamientos la presencia de la belladona, cicuta, eleboro, cólchico, etc.; en otros, sustancias medicamentosas como la morfina, mercuriales, arsenico, alcohol: y en otros, por fin, sustancias más ó menos perniciosas de los recipientes en que la leche está contenida: sales de cobre, zinc, plomo, etc.

Después de lo expuesto hay que fijar preferentemente la atención en que la leche es, con notable frecuencia, vehiculo de gérmenes patógenos y por tanto, causa de la propagación de epidemias. Estos gérmenes pueden ser de origen vacunógeno (bacilo de la tuberculosis, del carbunco; etc) pero su origen puede residir en los que los manipulan (bacilus del tífus, bacilus coma, etc): ó puede provenir, tambien, de no exigir á los convalecientes las reglas higiénicas necesarias, (gérmenes de fiebres exantemáticas, de la difteria, etcétera.)

Veamos ahora la técnica para el estudio de las bacterias patógenas de la leche.

Bacilo de la tuberculósis—Bacilo largo y sutil, ligeramente curvo, aislado ó reunido en grupos irregulares de 4-6 elementos; mostrando con frecuencia y á grandes aumentos, ciertos espacios incoloros que dan al bacilo aspecto granuloso. Su largo es de 2 á 5 m. m. su ancho 0.5 m. m. Puede decirse que no es esporigeno porque no pueden interpretarse como esporos, los espacios incoloros que hemos percibido en el interior del elemento; pero como explicarnos el resultado positivo de la leche, en que no pudimos descubrir el bacilo?

Es inmóvil: y para su preparación y coloración hemos seguido de preferencia el metodo de Koch. Es anerobio facultativo. No se desarrolla en la gelatina, y en el agar y solo después de 7 ú 8 días de inoculado, se inicia su desenvolvimiento, que se manifiesta por la producción de pequeñas colonias blanquecinas, de bordes y superficie irregular, y cuando el cultivo adquiere el máximun de desarrollo, aparece como constituido de una sustancia seca, de color blanco cremoso. La colonia joven, vista á pequeños aumentos, se muestra como formada de un elegante tejido ondulado, de filamentos constituidos de bacilos, puestos en orden regular.

En la patata forma una colonia granulosa y grisácea. En caldo glicerinado, produce en la superficie una membrana blanca, seca, rugosa y resistente: el caldo no se enturbia, aunque en vez del matraz de Koch, que hemos usado, se cultive en un estrecho tubo de ensayo.

La temperatura de su desenvolvimiento es de 37 ° C., bastando pequeñas variaciones de temperatura, para que no evolucione ó que lo verifique con lentitud.

Su residencia habitual es: todos los productos tuberculosos, pero especialmente, esputos y deyecciones de los tísicos; polvo del pavimento y paredes de las habitaciones ocupadas por dichos enfermos; polvo atmosférico; establos ocupados por reses tuberculosas y cuantas materias contumaces allí se contienen; y según Straus, en las fosas nasales de los animales y del hombre sanos, y en la leche, ya por procedencia vacunógena ó bien comunicada. (1)

(1) Si los hechos se analizaran, cual merecen estas cuestiones, se llegaría á la conclusión de que este es uno de los factores que poderosamente ha contribuido á que vuelvan tuberculosos de la gran Antilla, muchos millares de nuestros soldados.

Veamos ahora su *patogenesis*. Según Nosotti, la presencia del bacilo tuberculoso en la leche, aunque es un hecho posible y hasta frecuente, cuando el estado de las glandulas es tal que permite el paso del bacilo específico, la leche se presenta con tales caracteres físicos, que basta el más ligero reconocimiento para excluirla del comercio. Esta opinión tan poco reflexiva no necesita refutación, puesto que dicho señor toma por tipo la leche de una vaca en su mayor grado de infección, para que presente caracteres físicos tan anormales; y aun en este caso, al mezclarla con la de otra procedencia, esas anomalías físicas, pueden atenuarse hasta extinguirse y ser perceptibles por Nosotti. Por tanto seguiremos indicando los procedimientos que creemos de buena técnica para reconocer la virulencia tuberculoso de la leche.

Se deja sedimentar en una proveta ó copa en sitio fresco por algunos días, evitando ingertos del ambiente, para luego obtener el sedimento por decantación, é inocularlo á conejos ó cobayos; más muchas veces se forma coágulo y la sedimentación del bacilo no se efectúa.

Ilkewitsch propone este método: Se miden 20 c. c. de leche sospechosa y se coagula por la adición de un poco de ácido cítrico; se filtra, se recoge la caseína coagulada y se redisuelve en agua que contenga fosfato de sosa, se adicionan 6 c. c. de eter sulfúrico; se agita la mezcla perfectamente y se distribuye en los tubos de un aparato centrífugo. (1)

El sedimento obtenido por centrifugación, se ino-

(1) Con este aparato al que se imprime rápido movimiento de rotación, se obtiene por acción de la fuerza centrífuga, un pronto sedimento de los bacilos, como en los estudios de los globulos sanguíneos, de pus, etc. etc.

cula directamente en la cavidad peritoneal de varios conejos. Si urge conocer el éxito de la experiencia, despues de quince días se puede verificar la necroscopia de uno de los inoculados; y entonces en caso de que la leche tuviera bacilos tuberculosos vivos, podrán encontrarse nódulos tuberculosos en la superficie inoculada (tuberculosis miliar). El bazo es el órgano que más fácilmente se encuentra invadido de nódulos: viene enseguida el hígado; y por último el pulmón. Si no procedemos de prisa para saber si la leche contenía bacilos vivos, los animales objeto de la experiencia comenzarán á enflaquecer y morirán, presos de un marasmo más ó menos profundo, en un lapso de tiempo de tres á seis semanas.

En la necroscopia, se verá el epiplón engrosado por infiltración caseosa; el bazo tumefacto y con innumerables nódulos tuberculosos; el hígado tambien con numerosos nódulos; conteniéndolos en mayor ó menor número el pulmón: los ganglios linfáticos están tumefactos y con frecuencia caseosos.

Examinando y coloreando por el método de Koch el contenido de los nódulos, se verá puro el bacilo específico; y ciertos de aquellos órganos que notamos afectos de tubérculos, podremos conservarlos en alcohol ó en el líquido de Muller, para ulteriores preparaciones, mediante cortes finos y doble coloración.

El método de inyección intra-peritoneal tiene el inconveniente de que tal vez por existir otras bacterias, el animal inoculado muere por efecto de una infección aguda ó intoxicación, aconsejándose para evitar esto la inyección subcutánea.

Se elige para tal inoculación la superficie interna del muslo, inyectando el sedimento obtenido por su

centrifugación. Después de algunos días, en el caso de existir el bacilus tuberculoso en el sedimento, se forma en el lugar de la inoculación, un nódulo que pronto se ulcera, produciendo una erosidad purulenta, que contiene el bacilus típico: mientras tanto los ganglios inguinales del lado correspondiente á la inyección se tumefactan y pueden palparse bajo la piel: estos pueden seccionarse y colorearse para seguir el éxito definitivo de la experiencia.

El inoculado puede sobrevivir un mes ó mes y medio; luego adquiere profundo marasmo; y en el estudio necroscópico presenta análogas lesiones á las observadas en la inoculación intra peritoneal.

Aunque es casi inútil intentar la demostración del bacilo de Koch directamente en la leche, indicaremos el modo de hacer la preparación. Se extiende sobre un vidrio cubre-objeto una pequeña gota de leche y se deja evaporar; luego se sumerge el cristal en eter, ó mejor en cloroformo por diez minutos, y después se somete á la doble coloración de Koch.

Alesi propone saponificar primero la leche de este modo: se pone sobre un cubre una gota de leche y una ó dos de una solución de carbonato sódico; se mezcla y se deja evaporar lentamente: todas las demás manipulaciones han de ser análogas y rápidas, para evitar que se desprenda el sutil extracto de jabón formado.

(Continuará)

Ligeros apuntes sobre el Matadero de Zaragoza

por D. G. CAMPOS, Veterinario en Cariñena

Convencido el municipio de la ciudad siempre heroica, de que las reses que se destinaban al consumo público eran sacrificadas en un local inmundo cuya falta de condiciones higiénicas ejercía una influencia perniciosa sobre las carnes, siendo al mismo tiempo una amenaza constante para la salud del vecindario, resolvió en el año 1877, construir un matadero que guardase relación con las necesidades que estos servicios reclaman. Presentáronse al efecto diferentes proyectos, y se aprobó en definitiva el del arquitecto Sr. de Magdalena, bajo cuya dirección se llevaron á cabo las obras del magnífico edificio que hoy existe, emplazado en latitud N. E. de la población, á un kilómetro de distancia de la misma, en terreno sano y algo tanto elevado, y lindante por su cara anterior con la carretera del bajo Aragón. La construcción es sólida, esbelta y elegante, rigiendo en ella la mayor previsión sin descuidar para nada la más refinada estética; así es, que en conjunto resulta un soberbio edificio, que ocupa, con sus dependencias, una extensión superficial de cuatro hectáreas, que costó 1.600.000 pesetas próximamente, y que responde con creces á las necesidades de la población actual.

Una artística verja de hierro, hermosea el límite de su parte anterior, dejando ver á sus costados dos

magníficos jardines, y en su centro, espacioso patio con fuente de adorno, y agua potable, á cuyos lados y frente se destacan dos bonitas casas, y tres grandiosas naves, destinadas éstas al sacrificio de las reses que consume el vecindario. Las casas, situadas á derecha é izquierda del patio, á su entrada por la puerta principal, sirven de habitación al administrador, interventor y celadores; existiendo en la planta baja, la de la izquierda, las oficinas de administración con su correspondiente de inspección. Las naves, que por sus condiciones de situación, desahogo, ventilación y luz, nada dejan que desear, tienen el pavimento de asfalto, con los declives necesarios para facilitar la limpieza; las paredes están revestidas de mármol á dos metros de altura; en los pasos del centro, que son espaciosos, (2 1/2 metros de anchura) hay colocados rails para conducir las reses muertas, en carretones ó cangrejos, á las básculas que para comprobar el peso en los ángulos de entrada de estas naves existen; en las partes laterales de esos pasos, y en toda su longitud, se ven diferentes departamentos cerrados por verjas de hierro, donde los matarifes practican sus operaciones independientes unos de otros; encima de estos departamentos están las perchas para colgar las reses sacrificadas, cuyas perchas, que son de hierro, se hallan sostenidas por fuertes cadenas que parten de los ascensores; existen dentro de estos locales magníficos lavaderos para la limpieza de los despojos y utensilios que diariamente se ensucian, siendo el agua tan abundante en el establecimiento, que el aseo general se hace de un modo completo y acabado, arrastrando todos los días las suciedades é inmundicias á la alcantarilla central, á la cual afluyen todos los laterales, cuyo desagüe se

verifica en el río Huerva. Los ascensores, colocados en el segundo piso de las naves, á donde se sube por bonitas escaleras de madera de forma espiral, se ponen en juego por medio de manubrios, elevando con facilidad las reses muertas y preparadas, á una altura conveniente para que se verifique el oreo, pudiendo moderar la luz y ventilación á voluntad, por medio de cristales y persianas que en las ventanas existen. La nave de la izquierda entrando, está destinada al sacrificio de ovejas y corderos, habiendo perchas para colocar con holgura 400 cabezas. La de la derecha, que es donde se hace la matanza del ganado de cerda, tiene en su fondo dos departamentos laterales en los cuales se encuentra agua caliente y los utensilios necesarios para el degüello y limpieza, pudiendo colocarse para el oreo en sus perchas, las canales de 380 cerdos. Y la del centro, que es espaciosísima y está sostenida por esbeltas columnas de hierro, se halla dividida en dos secciones: en la anterior, pueden sacrificarse 1 000 carneros; y en la posterior, que tiene burladeros para el sacrificio de las reses bravas, y dos puertas laterales á los corrales, es factible para la matanza de 80 vacas y terneras. Tienen estas naves grandes corrales anexos, con pocilgas de diferentes dimensiones, capaces de contener 600 cerdos, y departamentos separados para albergar 1.200 reses lanares y vacunas. Hay cisternas y buenos peladeros; locales donde se visten los matarifes y conservan las ropas é instrumentos de la matancia; y no falta (aun cuando incompleto) un gabinetito de inspección sanitaria, donde se ve una mesa de mármol y un armario que contiene varios reactivos, un microscopio simple y algunos otros instrumentos.

El ganado que se sacrifica en este matadero es casi exclusivamente español; pues excepción hecha de Portugal y de Francia, que respectivamente dan algun contingente de reses lanares y porcinas, Castilla la Vieja, Galicia, Estremadura, Soria, Guadalajara, Aragón, Navarra, Provincias Vascas, Andalucía y Rioja, surten el establecimiento. La matancia se hace durante el día; á los bóvidos para privarles de los movimientos se les hiere el bulbo con la puntilla, y á los óvidos con el cuchillo; inmediatamente se degüellan; se separa del tronco la cabeza y parte inferior de las extremidades, se cuelgan de las posteriores en las perchas, se arranca completamente la piel y se vacía el vientre. Una vez concluidas estas operaciones, quedan sujetas al oreo las reses sacrificadas, por espacio de seis á diez horas, segun las estaciones; pasado este tiempo, si se hallan en buenas condiciones de salubridad, son conducidas á las expendedorías, en carros cerrados.

Las reses sacrificadas en el último quinquenio son:

Años.	Carneros	Corderos	Ovejas	Vacas	Terneras	Cerdos
De 1891 á 1892 . .	122094	26908	4527	1518	826	8679
De 1892 á 1893 . .	122149	27924	4207	1523	842	8578
De 1893 á 1894 . .	124231	28844	3434	1583	906	8496
De 1894 á 1895 . .	125642	30982	2694	1592	948	8490
De 1895 á 1896 . .	126242	36242	2324	1639	1000	8564
En junto. . . .	620358	150900	17186	7855	4525	42807

Han sido retiradas de la venta pública

Sometidas á la salazón por enflaquecimiento y por lesiones no contagiosas							Arrojadas á las cisternas por enferme- dades contagiosas					
AÑOS	Carneros	Corderos	Ovejas	Vacas	Terneras	Cerdos	Carneros	Corderos	Ovejas	Vacas	Terneras	Cerdos
De 1891 á 1892	188	34	28	18	15	84	76	38	14	27	9	22
De 1892 á 1893	146	29	18	21	9	79	64	29	13	22	6	27
De 1893 á 1894	148	39	32	28	11	74	72	42	19	29	8	31
De 1894 á 1895	193	52	24	19	14	92	81	37	25	42	12	29
De 1895 á 1896	198	54	27	22	10	98	96	49	22	44	17	38
En junto.	873	208	129	108	59	427	389	195	93	164	49	147

La inspección sanitaria, que se encuentra á cargo de los ilustrados Veterinarios D. Miguel Casas y don Simón Mozota, es lo más correcta posible, dadas las condiciones de estos servicios en España; pues el reconocimiento en vivo y la inspección macroscópica que diariamente se hace, se lleva á cabo detenidamente, con el mayor interés y celo; haciendo preparaciones y verificando reconocimientos microscópicos en casos de duda, y recurriendo al Laboratorio municipal, como diferentes veces lo han hecho, cuando en el suyo los medios de comprobación les faltan. En las oficinas de administración, en su sección de inspección, llevan estos funcionarios municipales un registro, donde anotan diariamente el número de reses que se sacrifican en el establecimiento y las razas á que pertenecen; así como las que se retiran del consumo público, con las causas ó motivos que lo originan. De los datos que este registro proporciona, se deduce de un modo evi-

dente, que las enfermedades contagiosas predominantes, fuera de casos excepcionales, ó cuando menos no frecuentes, son, en el ganado vacuno, la tuberculosis, perineumonia exudativa, y glosopeda; en el lanar, la viruela, glosopeda y esplenitis carbuncosa, ó sea sangre de bazo; y en el de cerda, el mal rojo y la cisticercosis, más ó menos generalizada. Las carnes y despojos de los animales que padecen estos procesos patológicos ó cualquiera otro trasmisible á la especie humana, son completamente inutilizadas; teniendo solicitado en el día, en razonado informe, del Excelentísimo Ayuntamiento César-Augustano, los celosos inspectores arriba mencionados, que todas las reses que puedan ser causa de infección, sean sometidas á la cremación, en vez de ser arrojadas á las cisternas, como hasta hoy se viene haciendo.

De lo expuesto se desprende los grandes beneficios que reporta al vecindario de Zaragoza la inspección sanitaria de su matadero: beneficios que en más ó en menos, alcanzan á todo poblado á donde se practica la inspección de carnes, pues no hay un pueblo, por insignificante que sea, donde el Veterinario sanitario no deseche por insanas, del consumo público, todos los años, un número mayor ó menor de reses, é infinidad de kilogramos de despojos, cuyos alcances para la salud pública no es fácil calcular, pero que indudablemente evitan muchos desarreglos funcionales en el hombre, así como no pocas infecciones, las cuales, cuando adquieren un carácter de generalización algún tanto extensivo, llevan el luto y desconsuelo á familias y pueblos.

Y sin embargo, ¡cuánto necesita este servicio sanitario para llegar á un grado de perfección, en el que nada

deje que desear! La inspección de salubridad en los mataderos, debiera de ser un servicio constante de previsión, de observación, de comprobación y de estudios de aplicación con relación á la Patología, Terapéutica é Higiene. De esta manera una vigilancia continuada y esquisita sobre las carnes, sin contemplaciones de ningún género, y los adelantos, por otra parte, de la vía científica, llegarían á poner á salvo al hombre, casi en absoluto, de los trastornos orgánicos, más ó menos profundos que la virulencia de esas sustancias le ocasionan. Pero... ¿es posible esto en España, dada la organización del cargo de Inspector de carnes? Indudablemente que no: falta el apoyo, los medios, el estímulo y el tiempo material para hacerlo. No hay que hacerse ilusiones; mientras la cultura no aumente, y las autoridades y clases sensatas de la nación no se compenetren de la importancia del servicio de inspección de salubridad de las sustancias animales, podrá conseguirse alguna ligera reforma en la inspección de mataderos, pero nunca resultará un servicio completo y acabado, con un cuerpo especial de Veterinarios Sanitarios, á los que se les conceda la esfera de acción que les corresponde; se les facilite el material y medios científicos que les son indispensables, y se les asigne sueldos decorosos, en relación al alcance de sus servicios.

En el día, la retribución que disfruta el inspector de mataderos, es depresiva, por mezquina; y como que el que percibe un asignado insuficiente por un cargo dado, no tiene estímulo para el trabajo, ni se le puede exigir que dedique exclusivamente sus actividades á tal servicio, puesto que necesita el tiempo para dedicarse á otros que le ayudan á llenar las imperiosas ne-

cesidades de la vida, resulta entre nosotros deficiente, como no puede menos, la inspección sanitaria de sustancias animales; deficiencia que reconoce como principal causa, la falta de medios y la falta de tiempo material para entrar de lleno en esa vida de laboratorio á que la importancia del servicio obliga, siquiera sea en las poblaciones de alguna importancia.

La cuestión caballar en materia de carnicería

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

La carne de los équidos era, antiguamente, despreciada entre nosotros. No se empleaba más que en circunstancias excepcionales y á falta de otros víveres. Constituía un alimento puramente de necesidad en los años de escasez; un alimento de resistencia en las poblaciones sitiadas.

Si á imitación de Mecenas, el Cardenal Antonio Duprat, gustaba mucho de la carne de asno (1), y si la reina de Navarra, hermana de Francisco 1.^o la buscaba con avidez (2), se debe reconocer con Bruyérin Champier, que el gusto por este alimento desapareció al mismo tiempo que el rey rival de Carlos V.

Un poco antes del *Año Terrible*, antes de que París fuese aislado del resto del país por círculos de fusiles

(1) LE GRAND D'AUSSY. *Histoire de la vie privée des Français*. Paris 1815, tomo I, cap. II,

(2) Melanges tirés d'une grande bibliothèque. Aa 25 volum. *De la lecture des livres François. Livres de médecine chirurgie chimie et d'alchimie du seizieme siecle*, p. 134. Hygiene p. 177.

Maüser y cañones Krupp, la hipofagia tuvo en esta villa comienzos tan modestos como pacíficos. La primera carnicería caballar fué abierta el 1.º de Julio de 1866, algunos días antes precisamente de la batalla de Sadovva, precursora del desastre de Sedan, y del hambre sentida en la capital, obligada, para alimentar á sus habitantes, á matar casi toda su población de solípedos.

Algunas tablas semejantes se instalaron poco después, y más tarde otras. De 2405 en 1868, la cifra de los équidos librados al consumo, se elevò á 11319 en 1878, á 17545 en 1888 y á 23612 en 1894.

Lyón, Marsella, Burdeos, Tolosa, Nancy, Reims, Troyes, etc., siguieron el ejemplo de París: actualmente estas poblaciones consumen caballo en proporciones considerables. Sucede lo mismo en muchos de los países extranjeros, principalmente en Bélgica, en Amberes, Bruselas, Gante, Lieja, etc.; en Holanda, en Amsterdam y Roterdam; en Alemania en Berlin, Colonia, Dresde, Leipzig, Munich, etc.; en Austria en Viena, etc.; en Italia en Milán, Venecia, Bolonia, etcétera; en Rusia, en Suecia, en Noruega y en Suiza.

En el siglo octavo, los Papas Gregorio III y Zacarías I invitaron sucesivamente á San Bonifacio, el apóstol de Germania, á recomendar la abstención de la carne de caballo á los habitantes de ese país. Si volviese al mundo San Bonifacio, se admiraría al saber que en Prusia han sido sacrificados para el consumo del hombre, 52394 caballos en 1894 contra 58306 y 52543 en los dos años precedentes (1).

(1) *Uebersicht ueber die... in preussen im Jahre 1894 geschlachteten. Pferde* (Berliner thieraerztliche Wochenschrift. 22 August. 1895, n.º 34, p. 407).

Si Gregorio III y Zacarías I renaciesen, su sorpresa no sería menor cuando viesen que en Roma mismo, el número de solípedos sacrificados para el consumo se ha elevado de 16 á 18 por mes, durante el segundo semestre de 1892 y el primero de 1893 (comunicación de M. Raspali, alcalde de Roma) á 609 para el año de 1895 (comunicación de M. Trevisan, Veterinario de Venecia).

Prescripciones más ó menos análogas á las instrucciones papales precitadas, existían en los antiguos reglamentos de Mataderos de un gran número de poblaciones de Francia. Estaba prohibido á los tablajeros matar caballos en Reims (1380-1389); degollar perros, gatos y caballos en Amiens (1317) y en Troyes (1374-1604). Para poder ser matarife en Corbia (1481), era preciso no haber jamás degollado perros, gatos y caballos (1). El horror al caballo alimenticio se ha conservado por mucho tiempo entre los matarifes. Todavía, en nuestros días, en muchas poblaciones, los solípedos son sacrificados en una carnicería situada antes del Matadero público como en Lyon, ó relegada á un rincón aislado y separado de este establecimiento, como en Toulouse y en Lille. Los Ayuntamientos de estas capitales han impuesto ciertamente esta separación por miedo á las reclamaciones que los matarifes ordinarios hubieran podido formular si se les ponía en contacto con los matarifes de caballos. La instalación en una misma población de un matadero ordinario y de un matadero hipofágico, muy alejados el uno del

(1) CH. MOROT. *De quelques anciennes réglementations de boucherie relatives à l'espece, au sexe et aux fonctions genitales des animaux.* (Journal de Medecine et de Zootechnie 1893, p. 329 et suiv).

otro, no tiene razón de ser; abre mayor brecha en el presupuesto municipal y complica inútilmente el funcionamiento del servicio sanitario. Para dar satisfacción á los que se dedican á la matanza de bueyes, bastaría colcar el matadero hipofágico en un rincón del matadero municipal contra el muro que lo rodea, con una puerta exterior especial. Por espacio de mucho tiempo, en Saint-Etienne, los équidos fueron sacrificados en otro sitio que el que servía para el degüello de los bóvidos. El 7 de Septiembre de 1887 el Consejo de higiene del Loire emitía el voto de *que fuese reservado en el nuevo Matadero de Saint-Etienne un sitio destinado á la matanza de los caballos y á la explotación de la carnicería caballar* (1). Este voto no se cumplió hasta algunos años más tarde. Un acuerdo municipal de 7 de agosto de 1882 suprimió el matadero de caballos del Bernay y lo transfirió al Matadero municipal único, llamado de Mottetieres (2).

En Troyes, hay actualmente dos naves para la matanza de los solípedos. Forman una de las partes extremas de un pabellón que comprende cinco departamentos para los bovinos; están provistas de puertas que dan acceso á una calle y á una galería cubierta, donde se abren igualmente las otras cinco casillas. En este momento nadie piensa en protestar contra esta aproximación. Existen matarifes especiales para los équidos pero matan á veces bueyes, mientras que los

(1) LABULLY. *De l'abatage dans les abattoirs publics des animaux solipèdes destinés á l'alimentation*, (Echo des Sociétés et Associations vétérinaires de France. Lyon 1879, 1.^{re} 200 et s.)

(2) LABULLY. *Service de l'inspection des viandes de boucherie de Saint-Etienne*. (Statistique annuelle pour 1890: In-4.^o Saint-Etienne 1891, p. 2.)

verdaderos matarifes de ganado vacuno trabajan también en los caballos. Los matarifes ordinarios no admiten en su sindicato á los vendedores de carne de caballo, pero no se desdennan en vender á los compradores sus propios caballos cuando no están útiles para el servicio, ó los solípedos defectuosos que compran en sus viajes por el campo.

En varias regiones, la población caballar local no basta ahora para las necesidades de la hipofagia, por lo que tienen que recurrir á la importación. En estos últimos años ha venido de Inglaterra á Francia para la carnicería, una gran cantidad de caballos viejos que se vendían á vil precio al otro lado de la Mancha, los que, aun con la adición de los gastos de transporte y de aduana, salían á un precio menor que los entregados en Francia á la hipofagia (1). Bélgica y Holanda importan también muchos caballos de carnicería de la Gran Bretaña (2). El puerto de Amberes ha recibido 6348 caballos de esta categoría en 1895 y 3059 en el primer semestre de 1896. El puerto de Gante ha recibido 1044 en el primer semestre de 1896. En Septiembre de 1896 he visto desembarcar un barco completo en Amberes, donde han sufrido un reconocimiento minucioso de M. Dele, veterinario. inspector sanitario del puerto. En la misma época, he contado un número

(1) LAVALARD. *Importation en Europe de chevaux américains*. (Bulletin des seances de la Société nationale d'agriculture de France. Seance du 30 octobre 1895, p. 422 et suiv.

(2) DELE. a. *Importation y exportacion des viandes par voie de mer*. Rapport extrait du Bulletin de la Société royale de médecine publique de Belgique. 1894.—b. *Morve et malleination. La morve dans la Grande-Bretagne et surtout á Londres*. in 8.º. Extrait du Mouvement hygienique. Bruxelles aout-septembre 1896 n.ºs 8 y 9, p. 319 et suiv.

importante en las cuadras del Matadero de Amsterdam. Desgraciadamente, Inglaterra envía á Bélgica y Holanda, no solamente solípedos sanos sino tambien caballos muermosos que son muy numerosos en este país, en Londres singularmente.

No faltan pequeñas poblaciones, aun en municipios rurales, donde la hipofagia es de un uso intermitente; durante el invierno es cuando los caballos viejos van al matadero, ó en toda estación cuando un accidente mortal, ó no económicamente curable, lo inutiliza para todo servicio.

Desgraciadamente la hipofagia da origen á frecuentes abusos en las aldeas, donde no goza más que excepcionalmente de la garantía de la inspección sanitaria. A menudo es explotada por algunas personas que venden los trozos menos defectuosos de sus colecciones anatomo-patológicas, indicando falsas procedencias, por ejemplo, anunciando casi todas las veces la venta de un magnífico caballo al cual se le había roto la pierna. En la mayor parte de los casos, una investigación bien hecha, descubriría que este solípedo tan ponderado, es un rocinante que, joven todavía..... tiene un cuarto de siglo, ha rodado su esqueleto por todas las cuadras de la comarca, cuando no es como en los dos casos siguientes, una miserable vaca sangrada *in extremis* ó muerta en el establo.

(Continuará)

EL MATADERO DE PALERMO

Estudio del DR. G. GRIGLIO

(Boletín de la Sociedad de Higiene de Palermo. Volumen III. Año 18 6)

TRADUCCIÓN DE Z.

Palermo fué quizá la primera de las ciudades de Italia que tuvo mataderos públicos bajo la inmediata dependencia é inspección de las autoridades. En 1354 existía ya en la Feria Vieja un matadero público sobre el cual tenía jurisdicción delegada del Senado, el abastecedor (*credenziere*) especie de sobreintendente, Andrés Vernagallo y en tiempo todavía más lejano en el barrio de (*Loggia*) Galería cerca de la actual Carnicería, plaza entonces de la (*bocceria della foglia*) carnicería de la hoja, un tiempo *Forum Saracenorum*, donde los árabes tenían su famoso mercado de víveres, había un matadero que dejó á aquel sitio el nombre de matadero antiguo, matadero *veteris*.

En 1451 el Senado se opuso á la abundancia de mataderos privados, que se establecían en muchos puntos de la ciudad con daño de la higiene, de la limpieza y de la seguridad de los ciudadanos y ordenó la construcción de un matadero público fuera de lo habitado, en el *Paripeto*, en el lugar que siempre lleva el nombre de matadero de la *Guilla*. Todavía el Senado no llegó á administrar dicho matadero por cuenta propia porque los interesados, es decir, los propietarios de los otros mataderos, que con la apertura del matadero público venían á perder las hasta entonces gozadas rentas, tantos y tales trabajos hicieron que entraron en propiedad de él mediante el pago de un canon del cual se redimían ó reembolsaban cobrando el derecho de matadero *ius scannaggi* ó *scanaturae* que cobraba el Se-

nado. En 1535 el matadero de la *Guilla* no era suficiente para las necesidades de la ciudad y aparecieron muchos mataderos privados en diversos sitios. Entonces el Senado pensó en construir uno más capáz y adecuado el año 1538, previo permiso del virey D. Fernando Gonzaga, y se emprendió la construcción en el lugar donde estaba la antigua carnicería, correspondiente á la moderna plazuela de los *caldumai*, lugar apropiado por la vecindad del torrente de la *Conceria*. *Para los gastos de la construcción se hizo un préstamo que había de pagarse con los ingresos del matadero.*

Tambien este Matadero pasó á los particulares aún antes de acabarse de construir mediante especial contrato y correspondiente canon. Por su proximidad á la Iglesia de San Cosme se le llamó tambien carnicería ó matadero de San Cosme. Funcionó hasta 1837 juntamente con otros dos, menor uno en San Giovanuzzo, y el otro en la bajada de los Provenchi y Plaza de S. Onofre. Conviene detenerse un momento para estudiar las condiciones en las cuales se encontraba la muerte de reses con relación á las necesidades de la ciudad, en los primeros años del siglo pasado, no habiendo desaparecido todavía por completo ciertas costumbres propias de aquellos tiempos.

Como era costumbre en otros intereses públicos, el Senado adjudicaba entonces á una sola persona el suministro de la carne vacuna para toda la ciudad. Estas adjudicaciones se hacían mediante un contrato en regla en el despacho del Notario Jefe del Senado mediante garantía, (*pleggeria*) de un fiador. El contratista ó arrendatario tenía la obligación de matar cada semana el número de novillos ó de otros animales que la práctica demostraba necesario y que era de unos

140, la mayor parte terneras y novillos de raza siciliana. Frecuentemente sucedía que el que tomaba el arrendamiento se encontraba en la imposibilidad de poseer por sí solo el deseado número de reses. Entonces podía obtener permiso de dividir el arriendo en porciones ó *caratari*.

De aquí el nombre de *caratari* dado á los que acaparaban ganado vacuno en los mercados ó ferias y en los campos de la isla, para llevarlos al matadero de Palermo, nombre que todavía se aplica á los que comercian y hacen matar reses vacunas.

La carne muerta la distribuía el susodicho contratista de los carniceros (*bucceri*), correspondientes á los actuales tablajeros (*carnizzieri*) ó revendedores de carne. Las operaciones del matadero las ejecutaban una especial categoría de matarifes por cuenta de los negociantes (*catarini*) que no tenían tienda para la venta de carne. Cotejaba las operaciones del contratista el *credenziere*, el cual inspeccionaba el peso de los cuartos y la correspondiente distribución á los carniceros, tomando nota de las distribuciones hechas. Los tablajeros que no probaban al fin de la semana con los recibos, que estaban al corriente con los arrendatarios, y con el cobrador de la ciudad respecto de los tributos, ya no podían retirar cuartos de carne del Matadero.

Los impuestos á principios del siglo pasado eran de dos especies: uno á beneficio del Senado y era por cabeza, y otro á beneficio de la Diputación de las nuevas gabelas (*Deputazione delle nuove Gabelle*). El novillo pagaba por cabeza 8 *tari* y 15 *grana*, cada buey 6 *tari* y 17 *grana*; cada cerdo 2 *tari* y 12 *grana* y 4 *piccoli* el ganado lanar 15 $\frac{1}{2}$ *grana* cada uno.

Este impuesto representaba la actual tasa de matadero. El otro, el verdadero impuesto, era de tres *grana* por res muerta, cualquiera que fuese su especie. Además de estos impuestos se pagaba un derecho por abrir ó tener tienda. Hacia el año 1796 se abolió el sistema de dar en arrendamiento el suministro de la carne.

La muerte de reses fué libre y se crearon más de 24 mataderos, de los cuales algunos en la *Bagheria* y uno en *Boccadifalco*, célebre porque durante las huelgas que posteriormente hubo, abasteció casi solo á toda la ciudad.

Pero tales mataderos no tardaban en abolirse y en los primeros años del siglo corriente nos encontramos en plenas funciones los mataderos de San Cosme y los dos menores de San Onofre y de San *Giavanuzzo* confiando éste con el primero. Estos mataderos, segun todo lo que he podido recoger de la tradición verbal, eran especies de grutas con cobertizo, con cerradura y cercados de pared para el ganado. En aquellos tiempos si bien el arrendamiento oficial para el abastecimiento de la carne no existía ya, continuaba el sistema de los grandes acaparamientos por parte de los que frecuentaban los mercados de la Sicilia, de donde sacaban todas las reses necesarias para el consumo de la ciudad. El término medio del consumo de entonces, como veremos en la tabla que sigue, era de cerca de 160 cabezas vacunas, de las cuales la quinta parte eran terneras, y el resto vacas y bueyes.

El número de cerdos muertos se aproximaba á 400, estando entonces en auge en Palermo la industria de salazones con notable comercio de exportación. Los cerdos se mataban solo en el matadero de San Cosme y en otros situados en el *Spasimo*. Ambos llamados

mataderos, no se componían más que de un gran local con troncos y calderas independientes con sus correspondientes cercados. Ninguna visita sanitaria para los cerdos; una fórmula de inspección sanitaria para los vacunos confiada á un médico y alguna vez á uno de los más antiguos matarifes. Los negociantes en aquel tiempo eran 4 ó 5, á lo más, de bueyes, y otros tantos de cerdos. Los carniceros eran cerca de 90.

(Continuará)

PROYECTO DE REGLAMENTO

para la inspección de salubridad de géneros alimenticios
procedentes del reino animal

TÍTULO PRIMERO

Servicio de inspección técnica

Artículo 1.º Las carnes y, en general, todas las substancias alimenticias procedentes del reino animal y destinadas al consumo público, estarán necesariamente sujetas á un reconocimiento científico que garantice la salubridad de las mismas.

Art. 2.º Dicho reconocimiento se hará exclusivamente por Profesores de la ciencia veterinaria, y se llevará á efecto:

1.º, en los mataderos públicos; 2.º, en las plazas y mercados; 3.º, en las casas particulares; 4.º, en los puertos y fronteras; 5.º, en los establecimientos de lecherías, y 6.º, en cualquier otro punto de importación ó de venta que se establezca.

De la inspección técnica en los mataderos

Art. 3.º En todas las poblaciones habrá un local destinado á servir de matadero público, ó más de uno si fuese necesario.

Art. 4.º Todas las reses destinadas al consumo público deben ser sacrificadas en el matadero y únicamente en circunstancias muy especiales se tolerará la matanza de las mismas fuera de dicho establecimiento.

Art. 5.º Todas las reses á que se refiere el artículo anterior deberán entrar por su pie en el matadero, y presentar signos evidentes de un estado de salud satisfactorio, á juicio del Profesor. Serán, no obstante, admisibles en el matadero las reses cuya imposibilidad de andar consista en el acaecimiento fortuito de alguna fractura, luxación ó causa análoga, siempre que, á juicio del Inspector, ese padecimiento no influya visiblemente sobre la salud general de la res, ni induzca á sospechar una ocultación maliciosa de alguna enfermedad; pero estas reses serán en el acto marcadas con un hierro candente, á fin de que, despues de muertas, el Inspector recuerde la necesidad en que se halla de concentrar toda su atención en el examen de las vísceras, de los líquidos y de los sistemas generales orgánicos.

Art. 6.ª Las reses declaradas admisibles por el Veterinario inspector ingresarán desde luego en el local del matadero para los fines ulteriores á que están destinadas, y de las que se desechen se harán inmediatamente cargo sus dueños ó conductores. Pero de estas últimas tomará nota individual el Inspector en un libro que llevará al efecto, y en el cual consignará la media reseña de la res y la causa por que se la desecha.

Art. 7.º Toda res que se presente con heridas más ó menos recientes, que puedan sospecharse producidas por perros, lobos ú otros animales carnívoros, será en el acto declarada inadmisibile para el consumo público.

Art. 9.º Ninguna res previamente muerta será admisible en el matadero, sea cual fuere la causa que se alegue pretendiendo demostrar la salubridad de sus carnes.

Art. 9.º El encierro ó tría de las reses, principalmente de las mayores, se hará sin molestarlas innecesariamente, con sosiego, á fin de prevenir el acúmulo de sangre en las redes capilares.

Art. 10. Queda prohibida la entrada de perros, con bozal ó sin él, en la casa-matadero.

Art. 11. No se permitirá que se toreen ó capoteen las reses destinadas á la matanza, ni tampoco se consentirá que se las martirice antes de la muerte, procurando, al contrario, que sean muertas en completo reposo y con los instrumentos destinados al efecto. Toda persona á quien se encuentre faltando á las prescripciones de este artículo, será inmediatamente despedido del establecimiento.

Art. 12. Con el fin de evitar perjuicios á la salud pública, no se permitirá introducir en las degolladuras, ni en las cavidades abiertas de las reses, brazos, manos, piernas, etc., de personas enfermas. Las que hallándose en este caso lo soliciten, podrán servirse de la sangre en vasijas preparadas al efecto, pero sin que despues pueda ser destinada esta sangre para ningun uso alimenticio.

Art. 13. Ningun abastecedor ni tratante en menudos podrá sacar fuera del establecimiento hígado, pulmón, corazón, redaño ni parte alguna de la res

hasta despues de haber sido examinadas por el Inspector todas las vísceras y declararlas en estado de salubridad.

Art. 14. Muertas las reses, cuando estén puestas al oreo, el Inspector hará un segundo reconocimiento examinando con detención el estado de las vísceras y de los síntomas generales orgánicos, si hay filtraciones sanguíneas y de qué carácter son, si existen tumores alojados en el interior del cuerpo y cuál sea la naturaleza de los mismos, si hay derrames ó colecciones purulentas, etc.

Art. 15. Si del reconocimiento á que se contrae el artículo anterior resultasen indicaciones precisas de la insalubridad de aquellas carnes en su totalidad, el Inspector lo pondrá inmediatamente en noticia de la autoridad administrativa del matadero, á fin de que la res así denunciada sea separada de las sanas y se la inutilice en sus aplicaciones á la alimentación del hombre. Si, por el contrario, las lesiones ó desórdenes que en la res se observen estuviesen localizados y carecieran de influencia perniciosa sobre la salubridad del resto del organismo, en tal caso el Inspector, sin necesidad de dar parte á la autoridad, ordenará que á su vista y en el acto sean separadas de las sanas y se inutilicen por completo las partes enfermas ó que constituyen la lesión ó desorden.

Se exceptúan de esta última disposición las carnes tuberculosas, carbuncosas y tifoideas, las cuales, aunque las lesiones en ellas observadas se hallaren localizadas, se las proscibirá del consumo público, inutilizándolas inmediata y completamente en la forma expuesta en la primera parte del presente artículo.

Art. 16. Terminado el segundo reconocimiento

sobre que versan los dos artículos anteriores, y ejecutadas que hayan sido cuantas operaciones de precaución sanitaria entrañen, todas las reses declaradas sanas para el consumo serán marcadas á fuego en sus cuatro extremidades. Y para evitar fraudes respecto á la procedencia de las carnes, se marcarán de diferente modo ó con diferente marca las reses, segun la edad, sexo y clase de ganado á que pertenezcan, de manera que quede hecha la distinción de dichas reses en:

- 1.º Lanares, cabrias y vacunas.
- 2.º Las primeras en *lechales*, *borregos*, *carneros* y *ovejas*.
- 3.º Las segundas en *lechales*, *cabras* y *machos cabrios*.
- 4.º Y las vacunas en *terneras*, *toros*, *bueyes* y *vacas*.

Art. 17. Las reses cuyas carnes, á juicio del Inspector, sin ser absolutamente inadmisibles para el consumo público, constituyan un alimento de calidad inferior ó ínfima, quedarán señaladas con una marca especial, y la autoridad hará que los expendedores vendan dichas carnes, con separación de las que son completamente buenas, á bajo precio, y teniendo á la vista del público una tablilla en que así se anuncie.

Art. 18. Concluidas todas las operaciones de la matanza, así como de reconocimiento y marca de las carnes, y adoptadas ó efectuadas cuantas disposiciones de ejecución inmediatas hayan sido conducentes al mejor servicio sanitario, el Inspector ordenara que se limpien el local y los enseres, y el establecimiento quedará cerrado hasta el siguiente dia, con prohibición de abrirle, como no sea para transportar la carne á la hora que se tenga señalada.

Art. 19. Las reses de cerda serán sacrificadas en

un local aparte, siempre que sea posible, y en los reconocimientos y matanzas de las mismas se observarán cuantas prácticas y reglas quedan establecidas en los precedentes artículos y sean aplicables. Pero atendida la especial indole de varias enfermedades á que los cerdos se hallan expuestos, el Veterinario Inspector no declarará admisible para el consumo público ninguna de dichas reses sin haberlas antes sometido á un riguroso exámen microscópico, del cual resulte hallarse el cerdo completamente exento de la *triquina espiral* y del *cisticerco celuloso* que constituye la lepra.

Art. 20. Si del exámen microscópico resultase averiguada la existencia de la *triquina espiral*, la res que la contenga será inmediatamente inutilizada de manera que se haga absolutamente imposible su aprovechamiento (ni en totalidad ni en parte) para la alimentación del hombre.

Art. 21. Si del precitado examen microscópico resultase comprobada la existencia del *cisticerco celuloso* (pero no de *triquina espiral*), en tal caso, para la declaración de ser la res *admisible* ó *no admisible*, se atenderá el Inspector á la mayor ó menor abundancia del número de *cisticercos* alojados en el organismo del cerdo. Si la invasión parasitaria fuese muy considerable, se decretará desde luego la inutilización de la res, de manera que sus carnes no puedan ser aprovechadas como alimento. Si los *cisticercos* no fuesen numerosos, podrá tolerarse la venta de aquellas carnes procedentes de la res invadida; pero esto se hará imponiendo á los expendedores la obligación de anunciar clara y distintamente al público en una tablilla:

- 1.º El defecto de la salubridad de tales carnes.
- 2.º El riesgo de la enfermedad á que exponen.

3.º La necesidad de no comerlas sin haberlas sometido antes á una temperatura muy elevada y sostenida.

En vista de la gravedad que implica el consumo de esta última clase de carnes, á pesar de poderse utilizar con las precauciones señaladas, queda, sin embargo, facultada la autoridad municipal para proscribir el consumo público y para inutilizar en absoluto dichas carnes, despues de oir el informe del Inspector Veterinario.

Art. 22. Sea cual fuese de dichos parásitos (*triquina* ó *cisticerco*) el que el Profesor encuentre en una res de cerda, pondrá inmediatamente el hecho en noticia de la autoridad administrativa y reclamará de la misma las órdenes que él juzgue convenientes.

Art. 23. Los Veterinarios inspectores de matadero, además del libro especial de que se habla en el artículo 6.º (para la calificación y reseña de las reses inadmisibles), llevarán otro libro de asientos generales, en donde anotarán diariamente y clasificadas por su edad, sexo y procedencia (segun queda indicado en el artículo 16), cuantas reses hayan sido sacrificadas en el establecimiento, con expresión detallada de todos los resultados que ofrezca su servicio de inspección científica.

Art. 24. De las anotaciones á que se refiere el artículo anterior y de las prevenidas en el art. 15 formará mensualmente un resumen circunstanciado, de cuyo resumen sacará dos copias: una de ellas con destino á la autoridad administrativa, y la otra para remitirla al Sublegado de Veterinaria de su correspondiente partido ó distrito, á fin de que este último funcionario vaya así formando la estadística nosográfica pecuaria de su comarca.

Art. 25. Si en el desempeño de su cargo notase el inspector (ó sospechase) la existencia de una epizootía ó de cualquiera enfermedad contagiosa, aunque no epizootica, lo participará inmediatamente á la autoridad administrativa y al Subdelegado de su distrito, y éste, á su vez, lo comunicará al Presidente de la Junta de Sanidad municipal.

Art. 26. Así mismo, y con la premura que los respectivos casos exijan, el Inspector de matadero dará parte á la autoridad administrativa de cualquier foco de infección que existiese en el establecimiento, y de cuantos abusos, faltas ó necesidades juzgue que reclaman la adopción de alguna medida extraordinaria.

Art. 27. Para que sea esmerado y completo el desempeño de la Inspección científica, habrá en todos los mataderos, y con cargo al presupuesto municipal, el número de empleados y dependientes que el servicio exija, y cuantos instrumentos, utensilios y enseres haga indispensable la necesidad de una acción expedita y pronta por parte del Profesor Veterinario.

Art. 28. Los empleados y dependientes del matadero estarán subordinados al Inspector de carnes en cuanto se relacione con la importante misión técnica de este funcionario dentro del establecimiento.

De la inspección técnica en plazas y mercados

Art. 29. Todas las substancias alimenticias procedentes del reino animal y expuestas para su venta al público en plazas, mercados ó en otros puestos cualesquiera, ambulantes ó fijos, quedan sujetas al reconocimiento técnico de salubridad que por este reglamento se concede á los Profesores Veterinarios.

Art. 30. El Inspector Veterinario nombrado al efecto hará dicho reconocimiento en todos los puntos de venta una vez al día, como precepto reglamentario, y, además, cuantas lo juzgue conveniente al mejor desempeño de la importante misión que le está confiada.

Art. 31. A los reconocimientos indicados en el artículo anterior no podrán oponerse nunca los expendedores, aun cuando aleguen, y sea cierto, que la substancia alimenticia de que se trata haya sido ya reconocida por el mismo Profesor ó por otro; y si tal oposición se suscitase, el Inspector impetrará el auxilio de la autoridad para que ésta haga cumplir las disposiciones sanitarias.

Art. 32. Si en el ejercicio de su cargo el Inspector de plazas y mercados sospechase la existencia ó la posibilidad de suplantaciones de un género por otro ó de cualesquiera abusos ú ocultaciones que hagan necesaria una indagación de hechos presuntos y no aparentes, pondrá en noticia de la autoridad sus sospechas, indicando al mismo tiempo lo que á su juicio procede hacer, y la autoridad dispondrá entonces lo que crea más acertado.

Art. 33. Si en los reconocimientos que practique encontrase dicho Inspector substancias alimenticias cuya venta al público deba prohibirse, caso de no ir acompañado de algun representante de la autoridad, ordenará en el acto al vendedor la inutilización inmediata de la substancia alimenticia objeto de la prohibición, y si el vendedor se negase á ejecutar las órdenes del Inspector, éste anotará el suceso en un *cuaderno de vicisitudes* (que debe llevar preventivamente), exigirá que la mercancía designada se retire de la venta

y quede retenida hasta nueva orden, y denunciará en seguida el hecho á la autoridad, á fin de obtener de ella el suficiente auxilio ejecutivo.

Art. 34. Dada la imposibilidad de que en las plazas y mercados sean muy frecuentes los abusos cometidos en la expendición de géneros alimenticios, el Ayuntamiento de la población, siempre que sea posible, dispondrá que acompañe al Inspector un representante de la autoridad, encargado de hacer cumplir las disposiciones sanitarias emanadas del mismo Inspector.

Art. 35. El Inspector de plazas y mercados llevará un *libro registro de vicisitudes* en el cual anotará diariamente todas las denuncias, prohibiciones, etc., hechas por él en su revista de inspección, trasladando estos datos del *cuaderno* mencionado en el art. 33.

Art. 36. De los resultados que haya ofrecido su visita de inspección sacará mensualmente dos copias resúmenes el Profesor encargado de este servicio; una de estas copias la elevará á la autoridad administrativa y remitirá la otra al Subdelegado de Veterinaria de su partido ó distrito, á los efectos prevenidos en el art. 24.

Art. 37. Mas si en el ejercicio de su cargo el Inspector de plazas y mercados recogiese algún dato que implique trascendencia morbosa (como, por ejemplo, el hallazgo de triquinas ó de cisticercos, la existencia de carnes procedente de reses afectadas de carbunco, pleuropneumonia exudativa, tifus, etc.), en tal caso dará inmediatamente parte á la autoridad de lo que ocurra y lo comunicará también sin demora al Subdelegado, y éste al Presidente de la Junta de Sanidad municipal.

Art. 38. Cuando el Inspector de plazas y mercados haya de hacer reconocimientos microscópicos, los prac-

ticará en el local del Matadero, y en todo caso, el Ayuntamiento proveerá del material é instrumentos, reactivos, etc., que el Inspector necesite para el desempeño de su delicada misión.

De la Inspección técnica de las casas particulares.

Art. 39. Cuando se quiera que las reses destinadas al consumo público sean sacrificadas en casos particulares, ya por exigirlo así imperiosamente las costumbres de la población, ya por carencia ó insuficiencia del Matadero municipal, dichas reses habrán de ser sometidas en vida y después de muertas á un severísimo reconocimiento científico, que garantice la salubridad de sus carnes. Este reconocimiento será hecho por el Inspector del Matadero, siempre que sea posible.

(Continuará)

El anterior proyecto, cuya publicación comenzamos hoy, es el que los Sres. Remartinez y Moraleda, presentaron en el Ministerio de la Gobernación en noviembre último.

Como verán nuestros lectores en otro lugar de este número, el Proyecto está ya á punto de que el Consejo de Sanidad entienda en él. Lo que todos los veterinarios debemos desear, es que el ponente Sr. La Villa, ilustradísimo profesor de la Escuela Veterinaria de Madrid, no demore su informe, á fin de que tan útilísimo y beneficioso Proyecto sea pronto ley. Debemos, además, trabajar en la medida de nuestras fuerzas poniendo en juego las influencias de que podamos disponer, para que los Consejeros de Sanidad no miren el proyecto con desdén, sino que se tomen interés por su pronta aprobación.

BUENA NOTICIA

El proyecto de los Sres Remartinez y Moraleda, de que ya hemos hablado á nuestros lectores, proyecto que ha de servir, si llega á merecer la aprobación del Ministro, para que el servicio de Inspección de substancias alimenticias salga de ese estado indeterminado y vago en que se encuentra, ha pasado ya á informe del Consejero de Sanidad, nuestro querido maestro D. Santiago de la Villa.

La Veterinaria Española, que es la que nos dá tan halagadora noticia, supone que para fines de otoño ó de invierno próximos, estará ya aprobado el mencionado proyecto. Creemos que no se debe demorar tanto, ni encontramos razón suficiente para que se emplee tanto tiempo en su informe y aprobación.

No es el Sr. de la Villa, profesor ilustre y competente en ese asunto, hombre que necesite de tantos días para un informe luminoso. Nosotros creemos que si D. Santiago quiere, y estamos convencidísimos de que querrá, puede, en todo este mes, presentar su informe al Consejo de Sanidad, á fin de que tan utilísimo Proyecto pueda pronto ser ley.

Al Sr. la Villa no puede costarle otro trabajo ese informe que el que emplee en escribirlo, y fuera una lástima que por tomarse un tiempo que no estimamos de necesidad, se demorase la aprobación de una obra que tantos beneficios ha de reportar á los Veterinarios higienistas.

Si el Sr. la Villa quisiera oírnos, nosotros le rogaríamos que pusiera manos en el asunto enseguida, que no estamos tan ahitos de buenas y regeneradoras leyes, para que aplacemos la aprobación de una tan útil y provechosa. La clase entera se lo agradecería y tendría un motivo más para apreciar y querer á tan meritísimo profesor.

Venga, pues, ese informe y con él la aprobación para que estas desgracias nuestras tengan fin y empiecen á lucir para la Veterinaria titular, esos días brillantes y bonancibles de que habla nuestro estimado colega *La Veterinaria Española*.

ADVERTENCIA IMPORTANTÍSIMA

Nuestras continuas excitaciones y ruegos para que los abonados que se hallan en descubierto, salden sus cuentas en nuestra administración, no producen resultado alguno. No hay posibilidad de sostener una publicación, por muy modesta que sea, cuando los suscriptores descuidan los pagos. LA REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES que con la suscripción con que cuenta podría vivir vida desahogada, si los abonados pagasen puntualmente, tendrá que dejarse de publicar, si aquellos que no han liquidado sus cuentas no nos envían pronto lo que nos adeudan. Creemos que no tendremos necesidad de hacer nuevas reclamaciones en esta forma porque los abonados á quienes nos dirigimos se apresurarán á liquidar con nuestra administración; pero si nos equivocáramos, si tampoco ahora se nos atendiese, entonces, desistiríamos en absoluto de toda reclamación, pues preferimos perderlo todo á tener que hacerla en esta forma. Sigan, ahora, nuestros deudores la línea de conducta que estimen conveniente y procedan como juzguen oportuno: nuestra determinación está tomada.
