

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO II.

15 de Julio de 1897.

Núm. 13.

INFLUENCIA DE LA EXANGUIFICACION (degüello)

sobre las carnes de los animales de carnicería

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

(Conclusión)

De practicar bien ó mal el degüello de los animales, por un matarife perito ó imperito, resultan las carnes con buenos ó malos caracteres como dejamos consignado: los primeros hacen que la exanguificación se efectúe en segundos y sale toda cuanta sangre es posible; los segundos, no consiguen sino despues de algunos minutos sacar una cantidad escasa de sangre y esto haciéndole sufrir al animal una agonía prolongada y penosa, quedando mucho de aquel líquido, parte, derramado en la trama de los tejidos ó estancado en las ramificaciones capilares, y parte en la cavidad torácica, ó bien detenida en los vasos venosos centrales. Esto prueba lo necesario que es que el obrero sea inteligente en la práctica de dicha operación, que sepa degollar bien.

Si los animales están enfermos y unido á esto el degüello ha sido mal hecho y la exanguificación incompleta, las carnes además de presentar los caracteres de las de los animales cansados y fatigados, se encuentran extensas equimosis, estravasaciones de sangre en diferentes puntos, depósitos gelatiniformes en los espacios inter-musculares, color rojo negruzco de

los músculos, reblandecimiento de los tejidos y olor infecto y como á descomposición. Todo esto suele presentar alguna variación segun la enfermedad que el animal padecía.

En los estados inflamatorios, si los animales son degollados en el principio de la enfermedad y la exanguificación ha sido bien hecha, el organismo no presenta cambios muy notables, y solo se observa una coloración roja más intensa de los músculos, que la que tienen en el estado normal, así como el estado hiperhemico del órgano asiento de la flogosis: en la enteritis los intestinos presentan un color rojo intenso y algunas veces de heces de vino; y si la inflamación es muy aguda y el degüello ha sido imperfecto, aunque la enfermedad date de algunos días, puede aparecer de negro carbón; lo mismo se nota en la neumonia, hepatitis, etc.

En las enfermedades carbuncosas, tifoideas, perineumonia contagiosa, etc., la sangre carbonizada y semi-fluida queda derramada en la trama de los tejidos aumentando su color rojo, que en los músculos, llega á ser de un rojo muy oscuro, ocasionando el reblandecimiento de las carnes; el pulmón con estravasaciones sanguíneas presenta un aspecto apizarrado de rojo, cardeno y negro; el hígado negro aterciopelado da mucha sangre negra al corte; los vasos venosos llenos de sangre carbonizada y congelada, y todas las vísceras internas hiperhemeadas: las carnes blandas y pegajosas se cortan mal dando mucha serosidad sanguinolenta al corte. En otras enfermedades como la anemia, hidrohemia, caquexia acuosa, etc., la sangre muy serosa queda estravasada en todo el organismo y su falta de hematoglobulina da á los músculos

un color rojo pálido sucio; las carnes son blandas, serosas, pegajosas, de escaso valor nutritivo, por la que se califican de inferior calidad, teniendo necesidad el veterinario sanitario de inutilizarlas, ó si las deja vender, es por *rafali* ó á bajo precio.

Pero cuando los animales han muerto de pronto á consecuencia de un accidente imprevisto y casual, no habiendo sido degollados ni aun inmediatamente despues de la muerte, la sangre queda en totalidad estancada en el sistema capilar, detenida y coagulada en los grandes vasos venosos centrales; existe muy manifiesta la hiperhemia cadavérica del lado que el animal ha quedado muerto, estando infiltrado de sangre el lóbulo pulmonar del mismo lado: las carnes son blandas, de color rojo oscuro, sanguíneas, se cortan mal y dan al corte gran cantidad de sangre serosa; las grasas están inyectadas, el tejido celular intermuscular contiene coágulos sanguíneos el sabor es desagradable, soso y el olor infecto. Por todo esto se califican estas carnes como de muy inferior calidad que generalmente tiene el veterinario sanitario que inutilizar y prohibir su venta al público.

Estos caracteres que presentan las carnes de los animales de carnicería muertos repentinamente y sin anteceder el degüello, deben ser bien conocidos por el veterinario sanitario; lo uno, para no ser engañado por un matarife astuto y de mala fe, que le pase una res muerta y sin degollar, haciéndole creer que ha sido degollada en vida, lo que es frecuente se intente en las carnes forasteras y por los vendedores ambulantes; y, lo otro, para poder decidir si esas carnes pueden venderse ó no, y de optar por lo primero, bajo que condiciones deben destinarse al consumo público. No es

fácil establecer reglas fijas y exactas sobre este punto por las diferencias de graduación que las lesiones anatomo-patológicas, cadavéricas y otras que pueden presentar las carnes, serán las que le servirán al veterinario sanitario para formar un juicio acertado de lo que debe hacer en tales casos.

No es posible que haya un veterinario sanitario, que al primer golpe de vista no conozca perfectamente y con entera seguridad el animal que ha sido degollado en vida y el que no lo ha sido; con solo ver una vez una canal del primero y compararla con otra de los segundos, es suficiente para que no cometa ningun error, y menos, que se le pueda engañar.

Pero si los animales han sucumbido á consecuencia de una enfermedad sin ser degollados, los caracteres anormales que dejo indicados son más manifiestos é intensos, estando en relación con la índole de la enfermedad, su duración, y tiempo que el animal ha permanecido muerto sin arreglarlo. La sangre queda en el sistema vascular una parte, otra, esparcida por la trama de los tejidos á los que da un tinte rojo variado según su vascularidad; que se exuda en abundancia cuando se cortan; las carnes están blandas, de color rojo vinoso, pegajosas y se cortan mal, presentan un aspecto repugnante y un olor cadavérico; no entran en el período de rigidez cadavérica y se descomponen en muy pocas horas: la hiperhemia consecutiva á la muerte es muy extensa, de color negrazco, en particular, del lado que el animal ha quedado muerto; los órganos internos como el pulmón, hígado é intestinos presentan, el primero y los últimos, un color rojo oscuro y cárdeno, el hígado de negro carbón queda mucha sangre al corte; las grasas tinturadas de rojo, el peri-

toneo inyectado, y las paredes abdominales reflejan un color verdoso, preludio de la descomposición. Existen equímosis, coágulos de sangre y gelatiniformes en los espacios intermusculares y depósitos serosos. Estas carnes son de muy inferior calidad por su aspecto, olor y sabor, por lo que en rigurosa higiene deben conceptuarse como insalubres y mal sanas, más, atendiendo á su escaso valor nutritivo. Por esto es conveniente que en el bando de buen gobierno que la autoridad fija en el matadero exista un artículo terminante que diga: *Se prohíbe introducir reses muertas en el matadero.* Así se prescribe en el Reglamento para la inspección de carnes en las provincias de 24 de Febrero de 1859, cuyo artículo 16 dice: *No se permitirá bajo ningun pretesto, la entrada en la casa-matadero de ninguna res muerta.* Con esto no solo se evita el que se vendan carnes de animales muertos de enfermedad, sino que es el medio de eludir compromisos y de sostener cuestiones enojosas con los dueños de los animales y con los matarifes.

Los cambios en los caracteres físicos que las carnes presentan cuando los animales no han sido degollados ó que la exanguificación ha sido incompleta, son muy diferentes y están en relación con la cantidad de sangre extraída, tiempo que se ha tardado en arreglarlos, de las condiciones en que se encuentran, de la edad, salud y gordura, así como en los enfermos de la clase de enfermedad que padecían y días que llevaban de padecimiento. Todo esto debe tenerlo en cuenta el veterinario sanitario, cuando se le presente un caso de los que dejamos enumerados, para resolver con acierto el destino que debe dar á las carnes.

Nunca se permitirá que las carnes de animales en-

fermos, y menos la de los que han muerto de una enfermedad sin ser previamente degollados ni aun cuando lo hayan sido, que se vendan como de primera calidad, ni en las mesas del bueno, por lo que no pueden dárseles más que dos destinos, ó bien que se vendan en mesas especiales y en punto determinado colocando en la expendeduría la siguiente inscripción con caracteres inteligibles: *Carne de inferior calidad y bajo precio.* De este modo el público sabe lo que compra y no es engañado; ya se inutilizan por completo, por el medio que el veterinario sanitario crea más conveniente y mande, cuando conceptúe, que las carnes pueden perjudicar á la salud pública.

Por todo esto vemos la gran importancia que el degüello y completa exanguificación de los animales de carnicería tiene, y las diferencias que presentan las carnes en sus caracteres físicos, haciendo más preferibles las de los animales que han sido degollados, que los que no han sufrido esta operación previa.

Los Israelitas tenían en parte razón en prohibir el uso de carnes con sangre, y si ellos lo adoptaron como un precepto religioso de su ritual, nosotros lo hemos aceptado como conveniente y saludable.

La sangre contiene materias albuminoides, hemoglobina y globulina; está reputada por todos los higienistas como de difícil digestión, y no podría abastecer por si sola á la alimentación.

Plinio dice que la sangre de toro es venenosa, y como tal la usaron viva Midas y Temístocles, y otros varios para anticiparse la muerte. Sin embargo, en ciertos pueblos del Norte, la sangre de vaca entra en la composición del pan. Nosotros vemos con frecuencia venir á este matadero jóvenes tuberculosos y con afec-

ciones del corazón, que la beben caliente y humeante como sale por la degolladura, sin que esos desgraciados enfermos hayan encontrado alivio alguno á sus graves dolencias.

Se ha dicho *que la sangre era la carne líquida*, pero este principio me parece algo exagerado y no debe tomarse en un sentido tan absoluto y terminante como algunos suponen y hemos visto defender con demasiado calor, si bien sin alegar razones poderosas para sostener tal aserto; atendiendo á esta opinión sería un inconveniente y hasta un absurdo degollar y extraer la sangre á los animales de carnicería, porque esto sería privarles de sus principales jugos, de sus más esenciales elementos y rebajar en gran manera su valor nutritivo. Pero podemos contestar, que la sangre son los huesos, los ligamentos, tendones, el pulmón, el hígado, etc. líquidos; que lleva en sí los elementos que van á constituir los tejidos luego que cada uno de estos elabore y se agregue de esos elementos los que les convenga y los aquilate por medio de su trabajo quí-mico-orgánico-vital á la naturaleza del tejido y función que desempeña; por lo que mejor podíamos decir: *que la sangre es el organismo al estado líquido*.

Hemos dicho, que en el acto del degüello se seccionan las carótidas y las yugulares, por lo que, por la abertura que se practica la sangre que sale es arterial y venosa, cuyas cualidades y composición son muy diferentes y bien conocidos de todos. Si bien la sangre arterial lleva los elementos de composición y reparación de los tejidos, la venosa contiene los residuos, el desmoronamiento de la descomposición orgánica; la primera tendrá más valor nutritivo que la segunda.

Por último, nosotros, haciendo caso omiso de la

prescripción impuesta á los israelitas, utilizamos la sangre de todos los animales de carnicería como alimento; ya empleándola líquida y desfibrinada en la confección de embutidos, bien coagulada y cocida, á la que se le dan diferentes condimentaciones para comérla, sin temor de que su uso pueda perjudicar á la salud pública, siempre que proceda de animales en buen estado de salud, de gordura y de mediana edad.

CARNES ALIMENTICIAS FRESCAS Y CONGELADAS

por el profesor Armand Gautier.

En dos ocasiones he sido encargado por la villa de París y por el Estado para hacer estudios relativos á la alimentación pública. En 1888 y 1890 á petición del Consejo de higiene y salubridad del Sena examiné con el Dr. Levraud del Consejo Municipal y M. Goubaut director de la Escuela veterinaria de Alfort, la naturaleza y calidad de las carnes destinadas á los mercados de París importadas del extranjero, particularmente de Alemania, en wagones transformados en cámaras frias En 1889 formé parte de la *Comisión superior de abastecimiento á los campos atrincherados* abscrita al Ministerio de la Guerra. De este modo es

como he sido conducido por mis funciones así como por mis estudios anteriores (1) al examen de las cuestiones relativas á la alimentación nacional, cuestiones de gran interés económico, patriótico y científico. La presente memoria, completando mis antiguos trabajos sobre las transformaciones que se operan en la carne muscular conservada al abrigo de los microbios (1) tiene por objeto dar á conocer los estudios que despues he hecho sobre las *carnes alimenticias*.

I. *La alimentación normal.*—Nada de lo que aclare nuestras ideas ó transforme nuestros usos relativamente á la alimentación pública, puede sernos indiferente. Los alimentos nos suministran calor y energía dinámica y si no forman las razas, las modifican lentamente y conservan, y aumentan ó disminuyen, su energía para el trabajo ó para la guerra. Véase lo que son los Chinos, Indios, Annamitas, Irlandeses alimentados por unas ú otras razones, de arroz ó de patatas! Véase, por el contrario, lo que en los Anglo-Sajones produce el régimen esencialmente animal, aun exagerado. Es que una abundante alimentación en carnes es indispensable á los pueblos que quieren prosperar y engrandecer.

Sin embargo, aunque la carne muscular sea el ré-

(1) V. mi *Traité de chimie appliquée à la phisiologie et à l'hygiène*, t. 1 p. 33 á 135 —Véase tambien mi conferencia sobre *Les aliments de premiere nécessité*, dada á las delegaciones obreras de París, en el Hotel de las Cámaras Sindicales, el 26 de Abril de 1892 y publicada en la *Revue générale des sciences*, 30 de Junio de 1892.

(1) TRANSFORMATION DU MUSCLE SEPARÉ DE L' ETRE VIVANT. *Ann de chim. et de phys.* VI^a serié, t. XXVIII juavvier 1896.

gimen que mejor repara la usura de los órganos y suministra mayor resistencia á la fatiga, no es el campesino el que más se alimenta de ella. En Francia consumimos por año y por cabeza, próximamente 36'5 kilog. de carne por habitante; pero el lyonés consume 54, el bordelés 56 y el parisien 73. Es pues al obrero sometido á la penosa labor del campo á quien le es más necesaria la carne, y al que más le falta. La principal razón de esta anomalía es que la carne está cara y que el campesino, peor pagado que el obrero de las grandes poblaciones, se ve obligado á racionarse y á buscar en los alimentos vegetales, relativamente baratos, el suplemento de alimentación que le falta. Pero nadie duda que sería ventajoso á la población francesa entera, alimentarse tan bien como el término medio de los habitantes de las grandes capitales.

Para establecer el tipo de esta alimentación normal *deseable*, he tomado como tipo París con el gran número de sus habitantes, su miseria y su lujo que se contrabalancean, pero visto el desahogo relativo de sus diversas clases, me parece que representa un buen término medio. Para saber exactamente y en detalle lo que come París, he tomado, de los diez años 1880-1890, las entradas por los fielatos para cada categoría de alimentos y he podido trazar el cuadro siguiente del consumo medio por día y por cabeza.

I. Cuadro del consumo por día de un habitante de París
calculado según las entradas por los fielatos de 1880 á 1890

Naturaleza de los alimentos	Canti-dades.	CONTENIENDO		
		Albumi-noides.	grasas	Hidra-tos de carbono y conge-rees.
	gramos	gramos	gramos	gramos
Pan	410	36'9	4'8	184'5
Carne (comprendido pescado, caza, aves, embutidos, conservas, una cuarta parte próximamente) .	266	53'0	11'0	1'0
Legumbres (208 gs.) de las cuales son:				
Frutas	98			
Legumbres verdes. .	100	12'5	1'6	60'1
Patatas	100			
Huevos	26	3'6	3'5	nada
Leche.	150	7'1	6'0	6'0
Queso.	6	2'0	1'2	nada
Manteca	25	0'3	20'0	"
Azucar	40	"	"	40'0
Vino (1½ litro próximamente) ó cerveza ó sidra correspondiente.	400	nada	nada	40'0
Sal marina	15	nada	"	"

Estas comprobaciones relativas á la alimentación parisiense son tanto más preciosas desde el punto de vista de la composición racional de la alimentación, cuanto que coinciden con las observaciones hechas por diversos sabios en Francia ó en el extranjero relativamente á los principios nutritivos que se encuentran en los alimentos consumidos por la clase burguesa ó obrera

pudente. La dosis media en los alimentos consumidos por dia y por cabeza en Paris, contiene, en efecto, aproximadamente, la misma cantidad de albuminoïdes, de grasas, y de almidón ó congéneres que la que ha sido hallada en la ración diaria de gentes que se alimentan en diversos países bastante bien y hasta con lujo. Es lo que demuestra el cuadro siguiente.

II. Principios nutritivos que entran en la ración diaria del burgués y de los obreros que solo hacen un ejercicio moderado.

	Principios nutritivos			Autores
Burgués francés, hombre	120	60	330	A. Gautier
Mujer francesa	95	55	280	id.
Burgués inglés, término medio	111	81	352	Foster
Mujer inglesa	73	62	265	id.
Adultos, alimentándose bien y sometidos á un trabajo pequeño	120	90	330	Beaunis
Ejércitos europeos en tiempo de paz: trabajo moderado	120	40	430	Smith y Playfair
Términos medios	107	65	261	

Estas cifras medias, se aproximan muy sensiblemente, como se ve, á las que da la alimentación parisienne. (1) De donde se sigue que pueden ser tomadas has-

(1) Es verdad que el cálculo está hecho aquí para el adulto, mientras que para Paris comprende á mujeres, viejos y niños. Pero en Paris, parece que el lujo y el despilfarro compensan el menor consumo del niño y del anciano.

ta en sus detalles, y gracias á la enorme media de comprobaciones que representa, como un buen tipo para establecer la cantidad y, hasta cierto punto, la naturaleza de los alimentos necesarios al hombre medio que trabaja moderadamente.

Concluiremos, despues de estas consideraciones, que son necesarios de 250 á 260 gramos de carne fresca ó conservada, ó de materias análogas (tales como pescado, aves etc.) por dia y por cabeza, para asegurar á una población europea, en nuestros climas templados, una alimentación racional, sana y conveniente. Segun las cifras del cuadro arriba publicado la carne y sus congéneres suministran la mitad próximamente de los albuminoides que nos son diariamente necesarios, y la quinta de la energía total que los alimentos introducen en la economía.

II. *La alimentación en carne y otras materias animales.*—Si, segun las cifras del cuadro I admitimos que es deseable que cada uno de nosotros disponga por dia de 180 ó 200 gramos, por lo menos, de *carne fresca* (1) sería preciso, por año y por cabeza, á nuestras poblaciones francesas 73 kilogramos de carne de buey y carnero y 24 kilogramos de embutidos, aves etc.

En realidad no consumimos en Francia más que 47 kilogramos por cabeza y por año; los ingleses comen 43 kilogramos 5. (Estadística de 1896). No tenemos aquí en cuenta los sucedáneos de la carne que hemos apreciado que se elevan á un $\frac{1}{4}$, próximamente del peso de la carne fresca. En suma, comemos anualmente, por cabeza, en Francia, 43 kilogramos de car-

(1) Sin contar un tercio más en pescado, aves, embutidos, conservas, etc.

ne muscular y otras materias animales, en lugar de 51 kilogramos que se consume en Inglaterra y 95 kilogramos en Paris.

Si tenemos en cuenta que esta última cifra corresponde á una población sedentaria sometida á un trabajo moderado, en la que están comprendidos mujeres, niños y ancianos; que el trabajo más penoso de los campos aumenta en casi un tercio, y proporcionalmente el consumo, de todos los alimentos, se ve que la alimentación en carne para Francia y aun para Inglaterra, no es lo que debería ser mensualmente.

Las causas que hacen que el consumo de la carne sea notoriamente inferior en nosotros á lo que es en otros países y á lo que debería ser, son múltiples pero no puedo indicarlas más que á la ligera. La principal es, la muy débil producción de ganado por la ganadería nacional; su elevado precio ocasionado por los sufrimientos de la agricultura; el aumento continuo de derechos percibidos por el Estado ó por las capitales; en fin, hay que decirlo, la voluntaria disminución del consumo por razón de economía, disminución que se acentúa en Francia como lo veremos luego, desde hace algunos años. De tal modo que, mientras el crecimiento del consumo en Inglaterra se ha elevado para solo la carne de buey y carnero de 35 kilogramos por cabeza y por año que era en 1883 á 38 kilogramos en 1896 (1) en Francia el consumo de carne de matadero ha disminuido casi en todos los puntos; en Paris, en los nueve años de 1887-1896 ha descendido de 67

(1) La carne importada eleva la cifra de carne consumida en Inglaterra (carne fresca, en conserva ó frigorífica) á 47 kilogramos por cabeza y por año

kilogramos por cabeza á 61 kilogramos; en Lyón, de 58 á 50; en Burdeos de 88 á 82.

Véase, como prueba de este hecho, los pesos por cabeza y por año de las diversas materias animales consumidas durante este periodo de 10 años en las principales poblaciones francesas. Estas cifras han sido calculadas para Paris por las *Memorias anuales sobre los servicios municipales del departamento del Sena*. Las otras me han sido directamente suministradas por las autoridades administrativas de Lyón, Burdeos, etc. (Véase el cuadro).

III. Número de kilogramos de materia animal alimenticia consumida
por año y por cabeza

Naturaleza de los alimentos	PARIS				
	1887 kilógs.	1890 kilógs.	1891 kilógs.	1892 kilógs.	1896 kilógs.
Carne fresca de matadero.	61'1	64'9	63'6	64'6	61'0
Carne conservada; embutidos.	10'3	10'7	10'2	10'5	9'8
Aves y caza.	11'2	11'5	10'6	10'2	11'5
Pescado.	13'7	13'0	11'2	10'2	11'1
Total de los alimentos de origen animal.	102'3	101'1	95'6	96'5	93'4

LYON

Naturaleza de los alimentos	1887 kilógs.	1890 kilógs.	1891 kilógs.	1892 kilógs.	1896 kilógs.
Carne fresca de matadero.	58'0	56'6	55'0	56'5	50'0
Carne conservada; embutidos.	1'0	1'0	0'6	0'8	0'5
Aves y caza.	5'5	5'0	4'9	5'1	5'4
Pescado.	2'4	2'5	2'5	2'3	2'0
Total de los alimentos de origen animal.	66'8	64'5	61'0	64'7	57'9

BURDEOS

Naturaleza de los alimentos	1886 klgs.	1887 klgs.	1889 klgs.	1891 klgs.	1894 klgs.	1896 klgs.
Carne fresca de matadero.	62'4	64'0	62'0	57'6	56'8	56'4
Carne conservada; embutidos,	2'8	2'5	2'8	3'4	4'2	4'8
Aves y caza.	12'0	13'0	11'8	10'2	9'8	12'0
Pescado.	7'9	8'3	8'9	8'3	9'0	9'0
Total de los alimentos de origen animal.	85'1	88'4	85'6	79'5	79'3	82'2

ROUEN Y EL HAVRE

Naturaleza de los alimentos	Rouen 1896	Havre 1895	Havre 1896
	kilógs.	kilógs.	kilógs.
Carne fresca de matadero.	47'3	36'1	35'2
Carne conservada; embutidos.	17'1	9'6	10'2
Aves y caza.	5'8	2'5	2'7
Pescado.	15'2	11'0	11'0
Total de los alimentos de origen animal.	85'4	59'2	59'5

Se vé por estos cuadros que no solamente el consumo de carne fresca tiende á restringirse muy sensiblemente en nuestras grandes poblaciones, sino tambien el complemento del alimento animal, aves, pescados, etc. Al mismo tiempo *aumenta proporcionalmente el consumo de licores alcohólicos*, cosa lamentable no solo por el presente sino por el porvenir tambien. Solo las materias albuminóides pueden suministrarnos *energía* en el sentido físico y hasta cierto punto moral, de esta palabra. Estas materias son únicamente las encargadas de renovar los protoplasmas de las células de nuestros tejidos á medida que funcionan y se gastan. De la carne, principalmente, es de donde retiramos en estado de nucleínas, nucleoalbuminas, vitelinas, lecitinas, hematógenos, la mayor parte del fósforo orgánico asimilable destinado á formar los núcleos de las células y las granulaciones cromáticas, es decir, las partes que presiden á la actividad y reproducción de los tejidos. La carne, en fin, nos suministra, sobre todo si es comida sangrando, cierto número de fermentos

muy activos (tripsina, fibrinógena, caseasa, oxidasa, etc.) El más precioso, el fermento de oxidación ú oxidasa, tiene la facultad ó aptitud de remediar las desventajas que la intervención de las materias extractivas imperfectamente oxidadas, procedentes de la carne, impone á la economía, pues que excita la oxidación de estas materias y las hace inertes. La carne ha sido reconocida en todo tiempo favorable y podríamos decir necesaria, á una buena alimentación, porque nos suministra estos diversos principios, los unos esencialmente plásticos y alimenticios, y los otros excitantes. Puede vivirse, indudablemente, de alimentos vegetales, pero el cálculo de la ración vejetariana, aun tratándose de la mejor, compuesta de pan, legumbres y leche ó queso, demuestra que no podría suministrarse con ella á la economía los 70 ú 80 gramos de albuminóides que son indispensables por día al adulto, sin que éste pueda dispensarse de absorber, al mismo tiempo, bajo forma de principios amiláceos, celulósicos ó grasos, una cantidad abundante de materias que quedan en estos inutilizables, fatigan el estómago y el intestino y son arrojadas como inservibles.

Si se parte, como de un régimen deseable, de la ración de carne de matadero consumida por año y por cabeza en Paris, es decir, 66 kilogramos, sabiendo que en Francia no se consume más que 36, resulta que son 30 próximamente los kilogramos que por cabeza faltan cada año en nuestra alimentación.

Admitiendo como necesidad urgente la mitad solamente de esta cifra, es decir, 15 kilogramos por cabeza y por año, se vé que convendría ó fuera de desear, desde el punto de vista de la higiene y de las fuerzas del país, que 600.000 toneladas *lo menos* de carne fres-

ca (ó el doble próximamente de ganado vivo) se produjese como suplemento por el ganadero francés ó se trajesen á nuestro mercado en concepto de carnes importadas (1).

(Continuará)

De la *Revue d' hygiene*.—Arid 1897.

PROYECTO DE REGLAMENTO
para la inspección de salubridad de géneros alimenticios
procedentes del reino animal

De la Inspección técnica en las casas particulares

(Continuación)

Art. 58. El reconocimiento de salubridad en las leches será hecho por los Inspectores de plazas y mercados, y tendrá efecto en cualquier punto donde se verifique la expedición de este artículo alimenticio (establecimientos, lecherías, plazas y mercados, puestos ambulantes ó fijos). Pero no será dicho reconocimiento obligatorio en los puntos de procedencia de las reses, á menos que la autoridad lo disponga, como medida adoptada en virtud de expediente sanitario que promueva el Inspector, cuando le conste ó sospeche la existencia de enfermedades contagiosas en las reses,

(1) La cifra media de 60 kilogramos por cabeza y por año^c que como consumo desearíamos para Francia, no tiene nada de exagerada. Se admite para la ración anual del soldado francés 109 kilogramos de carne en tiempo de paz, como máximum, y 150 en tiempo de guerra. Admitiendo que el menor consumo de mujeres y niños, eleve en la mitad en Francia la cifra media de 33 kilogramos 5 de carne que consumimos, el obrero adulto no dispondrá más que de 54 kilogramos por año, número muy inferior á lo exigido para el soldado en tiempo de paz.

de intolerables abusos en las condiciones higiénicas del local ó por otros motivos análogos.

Art. 59. El Inspector reconocerá las leches valiéndose de cuantos medios puede utilizar la ciencia (examen microscópico, examen polarimétrico, reactivos, etc.); y si las encontrase perniciosamente adulteradas, ó constituyendo un alimento insalubre, sea cual fuere la causa de esa insalubridad, dispondrá que toda la leche nociva á la salud quede inmediatamente inutilizada para su expedición al público.

Art. 60. Para que las órdenes del Inspector puedan tener carácter ejecutivo, este funcionario irá siempre en su visita acompañado de un representante de la autoridad, quien las hará cumplir. Y si el dueño del establecimiento ó del puesto de venta protestase formalmente contra la medida adoptada, el Inspector lo anotará así en su *cuaderno de vicisitudes*, de que se habla en el art. 33; recogerá en un frasco cierta cantidad de la leche denunciada, y la remitirá al Ayuntamiento con un oficio, después de haber cerrado, lacrado y sellado dicho frasco á presencia del vendedor; pero entendiéndose que desde aquel momento y bajo la responsabilidad del expendedor, quedará prohibida la venta de aquella leche que se denuncia. La autoridad, después, en vista del oficio del Inspector, ordenará que sin pérdida de tiempo se proceda á un nuevo, detenido y pericial reconocimiento; y si resultase bien motivada la disposición prohibitiva del Inspector, no solamente la confirmará, sino que impondrá, además, al dueño de la leche una multa proporcional á la gravedad del caso.

Art. 61. Cuando el Inspector sospechase que la insalubridad de la leche es imputable á enfermedades

de las reses que la suministran ó á desfavorables condiciones higiénicas del establecimiento, ó causas, en fin, no aparentes á la vista, manifestará de oficio sus sospechas ó creencias á la autoridad administrativa, y ésta, á su vez, la participará de oficio al Subdelegado de Veterinaria y al Presidente de la Junta de Sanidad municipal á fin de que una comisión de Profesores Veterinarios (de la que formará parte el Inspector) examine minuciosamente las condiciones del local, el estado de las reses, el régimen á que éstas viven sometidas, etc., y adopte la resolución oportuna.

*De la inspección técnica
en otros puntos distintos de los ya mencionados.*

Art. 62. Cuando, por causas muy atendibles, un Ayuntamiento se halle precisado á autorizar el establecimiento de Mataderos públicos con el carácter de accidentales, ó bien de crear nuevos puntos de importación ó venta de reses, carnes y demás substancias alimenticias procedentes del reino animal y destinadas al consumo público, la inspección científica de salubridad que los Profesores Veterinarios deben ejercer sobre dichas reses y demás artículos de consumo, revestirá el carácter (de provisional ó permanente) que tenga la disposición administrativa á que su creación obedece. Los reconocimientos de salubridad serán, en tales casos, efectuados con entera sujeción á las prescripciones más análogas contenida en este Reglamento, y se remuntrará á los Profesores con gratificaciones ó sueldos que se hallen en perfecta armonía con las remuneraciones asignadas por este mismo Reglamento á los demás Inspectores de que se hace mención expresa!

Art. 63. En todas las estaciones ferroviarias donde existan Médicos de Sección, se nombrará por el Estado, en analogía con dicho cargo, un Inspector sanitario de Veterinaria, para el reconocimiento previo de las reses transportadas á otros puntos, con el fin de evitar en lo posible la propagación de las enfermedades enzoóticas y epizoóticas. Estos funcionarios Veterinarios disfrutarán el sueldo que se consigne á los Veterinarios Inspectores de las Aduanas y fronteras.

TÍTULO SFGUNDO

Personal científico afecto al servicio de inspección.—De los inspectores de salubridad y sus derechos.—Modo de proveer las plazas de inspector.

Art. 64. Para el desempeño de la inspección técnica en los Mataderos, habrá en ellos el número de Profesores Veterinarios que corresponda, según la escala de proporción siguiente, y estos funcionarios tendrán la categoría administrativa y disfrutarán la asignación ó sueldo que en la misma escala se determina.

	Pesetas anuales.
Población de 200 á 300 vecinos	1 Inspector con 150
Idem de 300 á 600 id	1 id. con 300
Idem de 600 á 1.200 id	1 id. con 600
Idem de 1.200 á 2.400 id	1 id. con 1.200
Idem de 2.400 á 4.800 id	1 id. de 1. ^a con 1.500
	1 id. de 2. ^a con 1.100
	1 id. de 1. ^a con 2.000
Idem de 4.800 á 9.600 id	1 id. de 2. ^a con 1.500
	1 id. de 3. ^a con 1.300
Idem de 9.600 á 19.200 id	1 id. de 1. ^a con 2.600
	2 id. de 2. ^a cada uno con 2.000
	2 id. de 3. ^a , id. id. con 1.500

Idem de 19.200 á 38.400 id .	1 id. de 1. ^a con.	2.875
	3 id. de 2. ^a cada uno con.	2.600
	4 id. de 3. ^a , id. id. con. .	2.100
	1 Inspector Jefe con. . . .	4 000
Idem de 38.400 á 100.000 id .	1 Subinspector 2. ^a jefe con	3.750
	2 id. de 1. ^a cada uno con.	3 000
	4 id. de 2. ^a , id. id. con. .	2.700
	4 id. de 3. ^a , id. id. con. .	2.250

NOTA.—Si la anterior Tarifa de honorarios, por hallarse basada en el cómputo de vecinos de las localidades, no fuese aceptada por el Gobierno de S. M., éste podrá elegir la siguiente escala, basada en el número diario de reses sacrificadas:

Número de reses sacrificadas diariamente en la población.	Número de Inspectores de Matadero que corresponde á cada población.	Categoría administrativa á cada Inspector.	Asignación ó sueldo de cada Inspector
Hasta 6 inclusive..	1	Inspector	0'25 pesetas por cada res,
De 7 á 12	1	Idem.	2 id, diarias,
» 18 á 20	1	Idem.	2,50 id, id,
» 21 á 30	1	Idem.	3 id, id,
» 31 á 40	1	Idem.	3,50 id, id,
» 41 á 70	1	Idem.	4 id, id,
» 71 á 100	1	Idem.	4,50 id, id,
» 101 á 500	2	Un primero. . .	2.000 id. anuales
» 511 á 1,000	3	Un segundo. . .	1.750 id, id,
» 1.001 á 1.500	4	Un primero. . .	2.250 id, id,
» 1.501 á 2.000	5	Un segundo. . .	2.000 id, id,
» 2.001 á 2.500	6	Un tercero. . .	1.750 id, id,
		Un primero. . .	2.500 id, id,
		Un segundo. . .	2.250 id, id,
		Dos terceros. . .	2.000 id, id,
		Un primero. . .	2.750 id, id,
		Dos segundos. . .	2.500 id, id,
		Dos terceros. . .	2.000 id, id,
		Un primero. . .	4.000 id, id,
		Dos segundos. . .	3.000 id, id,
		Tres terceros. . .	2.250 id, id,

Y cuando el número de reses sacrificadas diariamente para el consumo público en Mataderos ó casas particulares de la población exceda de 2.500, por cada 500 más (ó fracción de este número) que se sacrifiquen, se aumentará un Inspector con la categoría administrativa de tercero y con el sueldo de 2.250 pesetas anuales.

Art. 65. El número de reses de sacrificio diario en cada población se determinará calculando el promedio de las sacrificadas para el consumo público en su Matadero ó Mataderos y en las casas particulares, durante el quinquenio anterior; y si faltase este dato, se fijará dicho promedio tomando por base cuantos antecedentes sea posible reunir para llegar á una determinación justa y equitativa. Y con el fin de que ni los Municipios ni los Inspectores sufran menoscabo en sus intereses respectivos, cada cinco años volverá á calcularse el promedio del número de reses sacrificadas, para hacer las rectificaciones convenientes.

Art. 66. Para fijar el promedio de que se habla en el artículo anterior se entenderá:

1.^o Que debe calcularse en reses menores, comprendiendo por tales las lanares y cabrias.

2.^o Que cada vaca, buey ó toro, equivale á diez reses menores; cada ternera, á tres; cada res de cerda, á cinco, y por último, que cada res sacrificada en casas particulares para el consumo público equivale á dos reses de la clase de ganado á que pertenezca.

Art. 67. Cuando en una población haya dos ó más Mataderos públicos, el Ayuntamiento asignará á cada uno de estos establecimientos el número de Inspectores Veterinarios que la complicación del servicio exija. Pero si en la población no hubiese más de un Ma-

tadero y la inspección científica en el mismo estuviese á cargo de varios Profesores Veterinarios, en tal caso, el Ayuntamiento, informado siempre por los Inspectores y sin perder de vista la escrupulosa exactitud con que debe ser atendida la salud pública, señalará á estos funcionarios el turno ó alternativa que se considere más conveniente en la prestación y en la distribución de sus servicios.

Art. 68. Para el desempeño de la inspección científica en plazas y mercados, habrá en cada población el número de Profesores Veterinarios y con la categoría administrativa y la asignación ó sueldo que á continuación se expresan:

1.^º En las poblaciones que constituyan un solo distrito municipal y no contengan más de 1.000 vecinos, los Inspectores de Matadero ejercerán tambien la inspección de salubridad en plazas, mercados y demás puntos de venta, asignándose á estos funcionarios, además del sueldo ó remuneración que como Inspectores de Matadero perciban, una retribución de 0·50 pesetas diarias por cada 200 vecinos (ó fracción de este número) de que la población conste.

2.^º En las poblaciones que constituyan un solo distrito municipal y contengan más de 1.000 vecinos, además de los Inspectores de Matadero habrá un Inspector especial de *Plazas y Mercados*, que disfrutará el sueldo de 1.250 pesetas anuales.

3.^º En las poblaciones que constituyan dos ó más distritos municipales, además de los Inspectores de Matadero habrá un Inspector de *Plazas y Mercados* para cada uno de los distritos municipales en que la población se halle dividida, y cada uno de estos últi-

mos funcionarios disfrutará el sueldo que se le asigna en la escala de proporción siguiente:

Número de vecinos de la población	Sueldo que disfrutará el Inspector de cada distrito municipal		
De 1.001 á 4.000.....	1.250	pesetas anuales.	
» 4.001 á 8.000.....	1.500	id.	id.
» 8.001 á 12.000.....	1.500	id.	id.
» 12.001 á 16.000.....	1.750	id.	id.
» 16.001 en adelante.....	2.000	id.	id.

4.^o En las poblaciones en que se considere que un solo Inspector no es suficiente para atender al servicio de plazas y mercados que por este reglamento les corresponde, los Ayuntamientos respectivos nombrarán cuantos *Inspectores supernumerarios de Plazas y Mercados* se necesiten, cuyas plazas se proveerán por oposición con las formalidades que más adelante se establecen: darán derecho á plaza efectiva de Inspector en el mismo ramo y estarán dotadas con un sueldo anual que no baje de 500 pesetas menos que el señalado á los Inspectores de número. Pero si la vacante que segun este artículo debe ser ocupada por un Inspector supernumerario se concediese por traslación de destino á un Inspector de Matadero, entonces dicho Inspector supernumerario de Plazas y Mercados, si lo solicita, ingresará en el número de Inspectores de Matadero, ocupando el último lugar en el escalafón de los mismos.

Art. 69. Las plazas de Inspectores de Matadero se proveerán por concurso rigoroso de méritos, al que solamente podrán optar Veterinarios de la superior

categoría profesional; y una vez provistas, dan derecho á ocupar vacante de Inspección de Plazas y Mercados, sin necesidad de nuevo concurso. Pero este traslado, meramente voluntario y potestativo, se entenderá que ha de ser pasando el Inspector de Matadero á ocupar el último lugar en el escalafón de Inspectores de Plazas y Mercados dentro de la misma población en que haya ocurrido ó se haya declarado la vacante.

Art. 70. Cuando resulte vacante alguna plaza de Inspección de salubridad en poblaciones donde haya varias categorías administrativas de Inspectores de Matadero ó de Inspectores de Plazas y Mercados se correrán los ascensos de escalafón entre los Inspectores del ramo en que la vacante ocurra (y entre los Inspectores supernumerarios si los hubiese), á fin de que la plaza que haya de proveerse por concurso corresponda á la última categoría administrativa y al último lugar de los escalafones.

Art. 71. Los destinos de Inspectores de Plazas y mercados se proveerán también por concurso rigoroso de méritos entre Veterinarios de la superior categoría profesional, y una vez provistos, dan derecho á la obtención (por traslado) de plaza vacante de Inspector de Matadero, sin necesidad de nuevo concurso. Pero esta traslación de destino (que es voluntaria y potestativa), se entenderá, pasando el Inspector de Plazas y Mercados á ocupar en la Inspección de Mataderos el último lugar del escalafón, y, por consiguiente, ingresando en la última categoría administrativa si hubiese varias.

Art. 72. Los Inspectores de Matadero, los Inspectores de Plazas y Mercados y los Inspectores supernumerarios conservarán, en sus respectivas poblaciones,

el derecho á ocupar vacante que este reglamento les concede, aun cuando por innecesidad del servicio hubieran cesado de prestarle y las plazas que servían hubieran sido suprimidas.

Art. 73. Los concursos para cubrir plaza de Inspector de Matadero, de Inspector de Plazas y Mercados y de Inspector supernumerario, se celebrarán en Madrid cuando la vacante exista en alguna capital de provincia; y en la respectiva capital de provincia, cuando dicha vacante corresponda á otra población cualquiera. El Tribunal calificador será nombrado por el Ministro de la Gobernación en el primer caso, y por el Gobernador respectivo en el segundo. Pero los jueces de que este Tribunal conste habrán de ser necesariamente Veterinarios de la superior categoría profesional, y la designación de los mismos para el desempeño de este cargo accidental y honorífico, se hará siempre á propuesta del Real Consejo de Sanidad en Madrid y de la respectiva Junta de Sanidad provincial en las demás capitales. La convocatoria se hará por medio de anuncios que se publicarán en el *Boletín Oficial* de la provincia donde radique la vacante y en la *Gaceta de Madrid*, con un mes de anticipación á la fecha en que hayan de empezar las calificaciones del Tribunal.

Art. 74. Del resultado de estos concursos no se hará propuesta en terna, sino *declaración* única de *aptitud* en favor del Profesor que el Tribunal conceptúe más idóneo y suficientemente instruido.

Art. 75. Si ocurriese tener que cubrir á un mismo tiempo dos ó más vacantes en una misma población, el Tribunal designará tantos candidatos idóneos cuantas fuesen las vacantes, y en este caso, cada candidato

será distinguido con un número que marque su respectivo grado de idoneidad suficiente á fin de que se le destine á ocupar la categoría administrativa correspondiente á la calificación que ha merecido.

Art. 76. La *declaración de aptitud* que el Tribunal haga, será remitida por su Presidente, al Real Consejo de Sanidad, ó á la Junta provincial de Sanidad, según los casos, y estas Corporaciones propondrán al Ministro de la Gobernación ó al Gobernador civil de la provincia, según corresponda, el nombramiento del Inspector designado.

Art. 77. Los nombramientos á que se refiere el artículo anterior serán expedidos por la Autoridad que nombró el tribunal de concursos, y la misma Autoridad dará las órdenes oportunas para que el Inspector entre en el desempeño de su cargo.

Art. 78. La categoría de los Inspectores de carnes en sus diversas acepciones, se dividirá en tres clases: de *entrada*, de *ascenso* y de *término*. Correspondrán á la primera categoría los que ingresen en el escalafón del Cuerpo con el sueldo inferior; á la segunda todos aquellos que disfruten sueldos desde su primer ascenso hasta la suma de 3.000 pesetas, y por último, serán de *término* los Inspectores que disfruten 3 ó 4.000 pesetas anuales.

Art. 79. Si el *Inspector de Plazas y Mercados* no quisiera pasar al Cuerpo de *Inspectores de Matadero*, se entenderá entonces que serán de *entrada* los Inspectores de Plazas y Mercados que disfruten 1.250 pesetas anuales; de *ascenso* los que perciban de 1.500 á 2.000 pesetas, y de *término* los que gocen el sueldo de 3.000 pesetas al año.

TÍTULO TERCERO

Disposiciones generales.

Art. 80. El destino de Inspector de carnes y demás substancias alimenticias procedentes del reino animal, tendrá el carácter de inamovible, siempre que esté desempeñado por Veterinario de la superior categoría profesional y haya sido obtenido con las formalidades y requisitos que se previenen en este Reglamento. En consecuencia, los Inspectores de que aquí se trata, no podrán ser separados de su empleo sino por faltas graves en el desempeño del mismo, cometidas con reincidencia y justificadas en expediente gubernativo, que instruirá el Alcalde de la población y resolverá la autoridad que expidió el nombramiento, previo informe del Subdelegado de Veterinaria del partido y de la respectiva Junta de Sanidad provincial pero debiendo siempre ser tomadas en consideración las explicaciones que el Inspector dé en su abono. Y si la resolución fuese privativa del empleo, el Inspector podrá recurrir en alzada al Ministro de la Gobernación. Las faltas cometidas por primera vez serán castigadas con reprensión oficial; las por segunda con reprensión oficial y nota de apercibimiento, y las por tercera con la privación del empleo.

Art. 81. Las asignaciones y sueldos de los Inspectores de carnes y demás substancias alimenticias procedentes del reino animal, estarán á cargo de los respectivos presupuestos municipales, en los que deberán figurar anualmente, y con la oportunidad necesaria, á fin de que los Inspectores mencionados perciban sus haberes con regularidad y sin retraso alguno. De la falta de puntualidad en el percibo de sus dotaciones

podrán apelar los Inspectores á la Autoridad que expidió su nombramiento, tramitando el expediente por conducto del Subdelegado de Veterinaria de su partido y de la Junta provincial de Sanidad.

Art. 82. Cuando por innecesidad del servicio, plenamente demostrada, un Ayuntamiento juzgue indispensable suprimir alguna plaza de Inspector supernumerario, el Alcalde de la población instruirá el oportuno expediente exponiendo las razones en que su pretensión se funda. Este expediente será informado por la Junta de Sanidad municipal, por la Subdelegación de Veterinaria del partido y por la Junta de Sanidad provincial; y despues de haberse oido al Inspector cuya plaza se trata de suprimir, la Autoridad que expidió el nombramiento resolverá en definitiva lo que juzgue ser más conveniente.

Art. 83. En todas las poblaciones de España, desde las de 200 habitantes en adelante, habrá un Veterinario municipal, ó más si fuesen necesarios, según prescribe el presente Reglamento, cuyos funcionarios deberán poseer el título de Profesor Veterinario de la mayor categoría.

Art. 84. Será obligación de los Inspectores de carnes:

1.^a Reconocer en vivo y en muerto y hacer los reconocimientos micrográficos necesarios, según ordena este Reglamento, de las reses destinadas al inmediato y diario consumo público.

2.^a Auxiliar con sus conocimientos científicos, dentro de su demarcación local, á las Corporaciones municipales respectivas.

Y 3.^a Prestar en caso de urgencia, y con la debida retribución los servicios que el Gobernador de la

provincia ó el Juez de instrucción les encarguen dentro de su término municipal.

Art. 84. Todo servicio extraordinario que presten los Veterinarios titulares les será satisfecho por los Ayuntamientos con cargo al capítulos de gastos extraordinarios de Policía sanitaria ó, en su defecto, de imprevistos, que deberán figurar en los presupuestos municipales respectivos.

Art. 85. Los pueblos que por su escaso vecindario no puedan sostener por sí solos un Veterinario titular, se agruparán á este efecto con otros cercanos, en la forma que previene el art. 80 de la vigente ley Municipal. Las dificultades que ocurran para la formación de estas agrupaciones populares, determinar las cantidades con que haya de contribuir cada localidad para el sueldo de Inspector de carnes y señalar el punto de residencia del Facultativo, se resolverán por el Gobierno, oyendo á los Ayuntamientos interesados y á la Comisión provincial.

Art. 86. Las funciones facultativas de los Veterinarios municipales son independientes de la asistencia á los vecinos de la localidad, y los Ayuntamientos no podrán exigir de los expresados funcionarios otros servicios que los propios de su profesión, señalados en el presente Reglamento.

Art. 87. El último día de Junio y de Diciembre, los Alcaldes darán cuenta al Gobernador de los nombres de Veterinarios municipales y fechas de sus nombramientos para los efectos de la ley de Sanidad. Otra relación igual se remitirá por las Alcaldías respectivas á las Juntas provinciales de Sanidad para los propios fines.

Art. 88. Mientras se proveen las plazas vacantes,

nombrarán los Ayuntamientos, con el carácter de interinos, los Veterinarios municipales necesarios al perfecto desempeño de las Inspecciones de Mataderos y de Plazas y Mercados. Si los Ayuntamientos no cumpliesen lo dispuesto en el párrafo anterior, lo pondrá el Gobernador civil en conocimiento de la Comisión provincial, para que en el término más breve posible, ésta remedie dicha necesidad, nombrando el Veterinario municipal interino con el haber diario correspondiente, el que le será abonado con cargo á los fondos municipales; y si la Comisión provincial omitiera el cumplimiento de este servicio, el Gobernador de la provincia hará por sí dicho nombramiento interino, con el sueldo que estime proporcionado.

Art. 89. Los Veterinarios municipales deberán poseer los instrumentos, aparatos quirúrgicos y los medios más necesarios para el ejercicio de su profesión particular, para lo cual se dictará, previa consulta del Real Consejo de Sanidad, una disposición en la cual se detallen aquéllos nominalmente.

Art. 90. Los Veterinarios municipales, como encargados inmediatos de proponer lo necesario para reconocer las causas de insalubridad de toda especie y de aminorar los estragos de cualquier enfermedad que pueda reinar en la localidad, serán Vocales natos de las Juntas de Sanidad municipales respectivas.

Art. 91. Los Veterinarios municipales *interinos* podrán ser nombrados y separados libremente por los Ayuntamientos, conforme al artículo 78 de la ley Municipal, sin adquirir otro derecho que el sueldo correspondiente al tiempo que hubiesen desempeñado su cargo, desde la fecha de su nombramiento á la del cese ó separación.

Art. 92. Cuando por motivos de salud no puedan los Veterinarios municipales desempeñar los servicios que le están encomendados, deberá sustituirles otro Profesor legalmente autorizado.

Art. 93. Los Veterinarios municipales están obligados á no separarse del pueblo de su residencia en tiempo de epidemia ó contagio; y en épocas normales deberán siempre, durante su ausencia, dejar otro Facultativo que cumpla sus obligaciones municipales, dando cuenta siempre al Alcalde respectivo.

Art. 94. Los Veterinarios municipales que en época de epidemia ó contagio abandonasen el pueblo de su residencia, serán conminados con las penas establecidas en el art. 73 de la ley de Sanidad. Los que á consecuencia de aquéllas se inutilizasen, su viuda y huérfanos, si fallecieren, tendrán derecho á las pensiones que la misma ley otorga á los demás facultativos titulares, conforme al Reglamento de 22 de Enero de 1862.

Art. 95. Los Veterinarios municipales podrán adquirir derechos de jubilación y de pensiones de supervivencia en favor de sus viudas é hijos, cuando por sus servicios se hayan hecho acreedores á esta recompensa, á juicio de los respectivos Ayuntamientos.

Estas Corporaciones se sujetarán, sin embargo, para el otorgamiento de estas pensiones y jubilaciones municipales á las reglas establecidas por el Real decreto de 2 de Mayo de 1858. (*Gaceta* del 9)

Art. 96. Se declaran desde luego vacantes todas las plazas de Inspector de Mataderos, de Inspector de Plazas y Mercados y de Inspectores supernumerarios que á la publicación de este Reglamento no se hallen provistas con entera sujeción á lo dispuesto en la legislación hasta hoy vigente sobre inspección de car-

nes, y cuantas en la actualidad no estén desempeñadas por Veterinarios de la superior categoría profesional. Los Profesores (Veterinarios ó Albéitares) que ahora las desempeñan podrán, no obstante, continuar al servicio de las mismas, pero con carácter de interinidad, hasta que las soliciten y sean nombrados para ocuparlas Veterinarios de la categoría superior.

Art. 97. Los Gobernadores de las respectivas provincias, las Subdelegaciones de Veterinaria y las Juntas de Sanidad provinciales y municipales incoarán, sin pérdida de tiempo el necesario expediente para llegar en breve al humanitario resultado de que en todas las poblaciones se lleve á efecto lo prevenido en este Reglamento, exigiendo á los Ayuntamientos toda la responsabilidad que las leyes determinan.

Art. 98. Quedan derogadas cuantas disposiciones legisladas anteriormente se opongan á la práctica del presente Reglamento.

Madrid, etc.

¡COMPAÑEROS.... Á LUCHAR!

Rara invitación la que os hago, y sin embargo con cuanta satisfacción la formulo. Y es que la lucha á que os invito no es la lucha que degrada, esa lucha detestable, odiosa á que estais acostumbrados, no; la lucha que yo deseo emprendais, es la lucha que enaltece á toda conciencia honrada, es la lucha que precisa para sacar á nuestra infeliz clase de su miséríssimo estado.

Ya lo sabrais; se pretende una Ley de Policía Sanitaria, y si la unión constituye la fuerza y ésta todo lo rinde, máxime si de la razón se acompaña, nada más justo y lógico que unidos todos, luchemos por el logro de aquella. Además, parece que la hora

de nuestra reivindicación ha llegado, y debemos, por tal idea alentados, desterrar de nuestro ánimo esa in-calificable apatía, sacudir el ominoso yugo de la inercia en pue por tanto tiempo yace vencida la paciente clase veterinaria.

La condición precisa para el mejor y más pronto conseguimiento de una cosa cuando de una colectividad se trata, es la unidad de pensamiento en esta; por tanto nuestra tendencia debe ser unificar las miras profesionales, para que marchando todos por igual sendero podamos llegar antes al fin de nuestras justas y legítimas aspiraciones. Esta uniformidad puede alcanzarse por el previo conocimiento de los distintos pareceres, y así es claro que, para el caso que nos ocupa, debemos cada cual manifestar el nuestro, pues de este modo podremos llegar á un acuerdo después de examinados y discutidos todos.

En esta creencia, transcribo el mio á continuación. Creo que por personas de reconocida autoridad y competencia, (los Sres. Elola, Molina, Diaz Villar, Tomás y Gomez, Arciniega, Pison y Morcillo, por ejemplo) debe redactarse una especie de cuestionario que abarque los distintos puntos que la Ley de Policía Sanitaria comprende; que dicho cuestionario, ó proyecto de reforma, se discuta convenientemente por medio de la prensa profesional ó en asambleas regionales que al efecto se convoquen; que una vez discutido y hechas las adiciones, supresiones ó enmiendas que se crean oportunas, este proyecto puede elevarse en la forma debida á la autoridad correspondiente para su examen y aprobación y por último que todo ello debe hacerse con la mayor actividad posible y sin grandes disquisiciones, pues no hay que olvidar lo que estas influyen en los resultados de un asunto cualquiera.

JULIAN DOÑORO.
