

REVISTA DE INSPECCIÓN DE CARNES MATADEROS Y MERCADOS

AÑO II.

31 de Julio de 1897.

Núm. 14.

SUMARIAS

**consideraciones sobre la importancia que tiene la
inspección de carnes y nociones
de construcción orgánica de interés para
el Veterinario municipal.**

por D. J. Gonzalez y García, Profesor en la Escuela Veterinaria de León

Cuantos asuntos pueden tener relación con los servicios que desempeña ó presta el Veterinario en el reconocimiento de los alimentos de procedencia animal que el ser humano utiliza en su diaria alimentación, deben llamar la atención de mis comprofesores y ocupar un sitio ó lugar, en las columnas de esta interesante **Revista**.

Y digo que todos debemos terciar en estos debates de transcendental importancia para la sociedad en general y para la clase Veterinaria particularmente, por cuanto solo así conseguiremos ensanchar ó dilatar la esfera de nuestros conocimientos de aplicación, ó especiales del Veterinario inspector, y lograremos por otra parte sentir el natural y conveniente cariño por estos estudios y nos colocaremos en las más propicias y ventajosas condiciones de demostrar al público y á las autoridades, que no por gracia especial y en virtud de caprichos de la suerte está encargado el Veterina-

rio de velar por la salud de sus semejantes. Así y solo así, evidenciaremos que este último, por las ventajas que sus servicios en el reconocimientos de víveres á la sociedad proporciona y brinda, y por la trascendencia y vastos conocimientos á él anexos, tiene indiscutible derecho y debe representar algo más que lo que en la actualidad nuestro atrasado país significa; ¿qué algo? lo que es y representa, sin ninguna clase de violencias, y es concedido de buen grado, pues es concesión de un derecho, en todos aquellos países en los que se rinde culto á la higiene pública, y esta hermosa ciencia es debidamente atendida, y los encargados de llevar y conducir á la practica sus sabias enseñanzas objeto de preferentes atenciones.

Así y solo así, llegaremos tambien á cargarnos de razón y encontraremos seguramente en los poderes públicos, apoyo á nuestras demandas y solicitudes; y Gobiernos, autoridades y público de consuno nos concederán las preeminencias y emolumentos que debe tener cargo como el de Veterinario sanitario que obliga á estar en posesión de vastos conocimientos biológicos; dedicarle no poco tiempo, y la casi totalidad de sus energías físicas.

La inspección de alimentos de origen animal, constituirá además entonces *una verdadera especialización profesional*, sin que otras actividades que no sean las inherentes al cargo á que se alude nos distraiga. De esta suerte, podremos dedicarle todo el tiempo que imperiosamente exige y reclama su buen desempeño y el penoso y complejo servicio que representa el reconocimiento en vida de los animales destinados á ser sacrificados; más tarde de los cadáveres y de sus regiones y órganos; inspección de los trozos de carnes en

los puestos públicos, los necesarios é imprescindibles análisis histológicos y microbiológicos de tejidos y humores, que tanta luz arrojan para llegar á distinguir la carne higiénica ó buena, de aquella otra nociva, cuyo consumo puede alterar la salud del hombre.

Más, para que esto lleguemos á conseguir, se requiere y precisa dejar paso franco á la mútua instrucción entre todos los Veterinarios, vulgarizando y haciendo del dominio de los demás, lo que cada cual sepa en orden á estos asuntos, que tanto representa y tanta relación tiene con el ejercicio civil de nuestra clase; hagamos más; presentemos nuestra ayudad desinteresada, ó mejor dicho, interesémonos en qué proyecto tan beneficioso para el porvenir de la Veterinaria en España como el presentado en el Consejo de Sanidad por los ilustrados profesores señores Guerra y Moraleda, merezca la aprobación del Gobierno; aparezca además el mútuo aprecio; depongamos odios y prevenciones que agostan iniciativas y trabajos que deben utilizarse en el bien comun; que solo así cumpliremos como buenos, y depositaremos en el terreno hasta el presente virgen de la Veterinaria española la simiente que nuestros cuidados hará germinar y, conduciéndonos así, los modernos Veterinarios podrán aun recoger ópimos frutos, ya materiales ya de orden moral, pues entonces el cargo de Veterinario municipal estará bien remunerado y éste representará principal figura social entre las clases científicas de nuestra nación.

Y como quiera que el trabajo más atrás preconizado no tan solo ennoblece á la racional criatura, sí que es factor poderosísimo de progreso, es la causa que nos impulsa á emborronar estas cuartillas, no ya con la preteusión del acierto y de tratar con la competen-

cia que cuestiones de esta índole su interés reclama, pero si, para que esta mi conducta, pueda servir de provechoso estímulo á otros comprofesores, que á vasta instrucción unan la ventaja de estar en posesión de especiales conocimientos adquiridos en la práctica de los Mataderos y mercados públicos.

Digamos ahora algo de construcción orgánica, y señalemos ciertos datos de organización que el Veterinario municipal necesita conocer para el mejor desempeño de su misión, y declaremos que nada pueden nuestros comprofesores aprender en este artículo que sobradamente no sepan, siendo más modestas nuestras aspiraciones, que se reducen, á recordar hechos por ellos completa y perfectamente estudiados.

El más importante de los reconocimientos que de los animales de matadero hace el Veterinario, es el que ejecuta en estos seres, una vez que han sido sacrificados. Estudia, examina, analiza entonces la materia orgánica, en la que no aprecia otro orden de caracteres que los meramente estéticos ó anatómicos; toda vez que los dinámicos ó fisiológicos se han extinguido, han cesado, al extinguirse y cesar la vida individual, y de ellos tomó por otra parte nota precisamente en el reconocimiento que hizo en los momentos que precedieron á la muerte del animal.

Y decimos que estudia, examina y analiza la materia orgánica, aunque no precisando su composición química cualitativa y cuantitativa, que esta clase de trabajos de laboratorio *son de la competencia de los Químicos*; mas si aquilata los *caracteres variadísimos de estructura y textura normal ó anormal* de las partes formes de la organización, como de la célula, tejido y órgano.

Más para lograr hacer estudio circunstanciado de cuantos caracteres estéticos ó anatómicos las partes orgánicas puedan presentar, vése obligado á realizar ó hacer un doble reconocimiento de dichas partes: *el llamado macroscópico y el microscópico.*

El primero se aplica al examen de los distintos órganos y solo se requiere el empleo de los sentidos.

Y si bien es verdad que puedan ser precisos todos, no es menos cierto que los que el Inspector utiliza y pone en juego preferentemente, son el de la vista, tacto y olfato, que basta para hacer de los distintos órganos y preferentemente de las regiones y masas musculares, atenta observación y prolijo examen, apreciando el color, consistencia, higrometricidad, cohesión, elasticidad, volumen, forma, situación, relaciones, número ó alguna otra propiedad de esas partes que han de figurar como datos ó elementos indispensables para el juicio, que el Veterinario se ve obligado á formar acerca de la bondad de esas carnes.

¿Este reconocimiento macroscópico, sencillo y breve, puede ser desempeñado con acierto por hombres pertenecientes á otras carreras? Desde luego negamos competencia, á cuantos no estén en posesión del gran capital científico que representa el título de Veterinario que á éste está reservado y que solo él logrará conocer y apreciar los numerosos caracteres físico-químicos que constituyen la característica normal de los numerosos órganos que asociados constituyen la organización de los seres superiores, que entre estos se encuentran aquellos que utiliza el hombre en su alimentación.

Empero con alguna frecuencia, el reconocimiento macroscópico no alcanza ni llega su acción á poner en

claro y á resolver de modo concluyente el pensamiento dominante en esos casos en los que el Veterinario higienista se ve asaltado y abrumado de dudas para formar juicio científico definitivo; y entonces, ante la ineficacia del reconocimiento de referencia, se ve precisado á apelar al *examen microscópico*. Basta para hacer esto poner en juego el sentido de la vista poderosamente auxiliado por magnífico aparato ampliador de la imagen del objeto que se pretende conocer, con él, al presente conocido y ya vulgarizado microscopio entre los Veterinarios.

El análisis microscópico, tiene como sujeto el estudio de partes formes é individualizadas de la organización; pero tan pequeñas, que escapan á la observación del ojo desnudo, y de ahí la razón y necesidad que tiene el veterinario, de aprovecharse de las positivas ventajas conque le brinda el microscopio. Y fuera de aquellos casos en que el Inspector de carnes practique análisis bacteriológicos que utilice como datos ciertos de diagnóstico; ó bien persiga descubrir la presencia de la triquina, entre los manojos musculares, de cuyo importantísimo y transcendental trabajo de laboratorio, tanto bien ha de redundar para el público consumidor, en los demás, el Microscopio nos dirá lo que la Histología nos enseña, esto es, que la organización, el cuerpo del buey, oveja y demás animales de carnicería, resulta constituido ó formado por la asociación de número que escapa y supera á todo cálculo humano, de partes pequeñísimas, individualizadas, estructuradas, formes y microscópicas; actores y al mismo tiempo teatro donde tienen lugar las aún incompletas y deficientemente estudiadas y conocidas escenas de la vida.

Nuestros lectores saben y de puro sabido alguno lo tendrá acaso olvidado, que la parte orgánica á que aludimos es la célula; parte dotada de forma y de vida autónoma, la más sencilla, elemento que como material primario la naturaleza utiliza en la construcción de los organismos complejos.

El caracter forme, es común ó general á todas las células según dejamos consignado; más conviene añadir, que cuando han completado su evolución, no corresponden todas ellas á un tipo morfológico, y que por el contrario, el polimorfismo está tan generalizado en las individualidades celulares que pueblan las distintas localidades orgánicas, como generalizado es sabido se presenta en la serie de seres vivos, creados en el globo que habitamos.

Llevado ahora el examen microscópico al conocimiento de las conexiones celulares ó forma que los elementos anatómicos tienen de asociarse ó unirse nos vemos gratamente impresionados al contemplar como solo se agrupan los correspondientes á un tipo morfológico predominante y que al propio tiempo entre si guardan analogías ó identidad estructural y dinámica para formar esas otras partes orgánicas designadas con el nombre de *tejidos*. Esta *selección celular* tiene lugar en esa *gran colonia celular* que constituye el cuerpo de los seres de organización compleja, de suerte que, por más que existan entre los grupos celulares relaciones de orden estático y dinámico no obstante esa solidaridaridad, concurre la necesaria independencia para manifestarse con especies celulares distintas, ó sea como *diversos tejidos*. En las conexiones celulares, vése unas veces entre los elementos anatómicos cierta materia amorfa, blanca, transparente y tenaz, encar-

gada del doble papel de unir y separar ó distanciar unos elementos de otros; materia que recibe el nombre de cemento; vése en otros tejidos desempeñando ese doble papel á una sustancia, fibrilar en unos casos, como la de los tejidos, pertenecientes á la familia de los conjuntivos y al muscular y nervioso, y en otros á sustancia amorfa, como en el tejido sanguíneo y linfático cuando estos se hallan dentro del organismo; en tanto que cuando se les aprecia fuera, dicha sustancia se torna fibrilar tambien, como se demuestra examinando la sangre y linfa coaguladas.

El examen microscópico, es el llamado á distinguir las agrupaciones celulares entre sí, unos tejidos de otros, y á él debemos que esté en posesión la moderna Histología entre gran número de conocimientos que no son del caso mencionar, de los referentes, propios ó particulares, al tejido epitelial y sus numerosas variedades; tejido del esmalte, del cristalino, córneo, sanguíneo, linfático, conjuntivo, adiposo, óseo, dentario, muscular y nervioso. El examen microscópico, pues, es el encargado de darnos á conocer la peculiar estructura y textura de cada clase de células, de cada tejido y de los distintos órganos.

Términos son estos, estructura y textura, que se hacen sinónimos en el lenguaje vulgar; como sinónimos los vemos emplear en el lenguaje científico, y al ser términos que tiene que emplear frecuentemente el Veterinario municipal, creemos de necesidad consignar la significación que acostumbramos á dar á la palabras estructura y textura. Debe aplicarse la palabra estructura á señalar la distinta *complejidad de un cuerpo*, como por ejemplo las células, el tejido y el órgano, haciéndose referencia á el *número de partes*

elementales que integran dichas partes orgánicas. La palabra *textura* sirve para expresar el *orden, colocación ó disposición* que dichas partes afectan en el objeto que se examine.

Luego el Microscopio es instrumento necesario, de toda necesidad, si hemos de llegar en el reconocimiento de las causas á dilucidar cuanto pueda existir de normal ó anormal en esas pequeñas porciones de materia organizada que llamamos células y en sus agrupaciones, ó sean los tejidos. Felizmente, hemos llegado al comun acuerdo y al convencimiento arraigadísimo, de que la verdadera inspección, la que nos puede apartar y alejar del error y llevarnos al conocimiento de la ansiada y siempre consoladora verdad, es la inspección microscópica; que en todos momentos gracias á esta, podremos apreciar entre otros datos, los referentes al cambio acaecido en tal ó cual tejido ó en las células que le integran; la presencia en las predichas partes ó en los líquidos orgánicos de seres de condiciones muy distintas, pero que en el mayor número de veces caracterizan tal ó cual enfermedad, con el natural peligro de que al consumir ó comer el hombre las carnes de esos seres, adquiera la misma dolencia. Y he aquí un asunto que debemos los Veterinarios utilizar para perfeccionar el servicio de inspección; y todos los días, y en todo momento, y aprovechando cuantas ocasiones nos sean favorables, debemos hacer comprender á los Alcaldes y á los Municipios, el peligro que amenaza la salud del hombre si á disposición del funcionario encargado del desempeño de esa importante parte de la higiene pública, no se pone un pequeño laboratorio de análisis microscópico, de inspección higiénica, al propio tiempo que de investigación científica.

León 6 de Julio de 1897.

EL MATADERO DE PALERMO

Estudio del DR. G. GRIGLIO

(Boletín de la Sociedad de Higiene de Palermo. Volumen III. Año 1896)

TRADUCCIÓN DE Z

(Continuación)

Cada negociante tenía sus carniceros que se obligaban á pedir las provisiones de carne en una lista que les pasaban y con esta base se regulaba la muerte de reses. Se mataba libremente desde que salía el sol hasta que se ponía y el impuesto se pagaba á razón de cinco *tari* el quintal. Se pesaba el animal después de estar reducido á cuartos. Me complace en sacar en la siguiente tabla el consumo de la carne bovina en Palermo, en los ocho primeros años del presente siglo, comparándolo con el de los últimos ocho años, en relación á la población de antes y de ahora. De aquí se deduce que el consumo de la carne bovina de entonces era 9'2 k. por habitante y el de ahora, 10'8 k.

Año	Población	Número de animales sacrificados	Peso aproximado en kilogramos	Año	Población	Número de animales sacrificados	Peso en kilogramos	Consumo por año de carne bovina	
								Por habitante al principio del siglo	Por habitante en el último decenio
1.798	150.000	8.176	1.381.744	1.884	267.294	16.605	2.927.178	9'2	10'8
1.799		8.164	1.379.716	1.885		18.219	3.334.858		
1.800		7.978	1.349.282	1.886		19.156	3.327.841		
1.801		8.218	1.388.842	1.887		21.068	3.726.283		
1.802		8.002	1.352.338	1.888		21.130	3.511.304		
1.803		8.163	1.379.557	1.889		22.953	3.579.584		
1.804		7.200	1.216.800	1.890		23.270	3.455.300		
1.805		7.420	1.250.600	1.891		20.058	3.198.379		
1.806		8.156	1.378.354	1.892		20.177	3.373.204		
1.807		8.878	1.499.382	1.893		19.933	3.452.320		

El cociente del consumo de carne resulta 13'9 kilogramos, si se tiene en cuenta el consumo de la carne de cerdo, cerca de 45.000 kg., de la del ganado lanar (adultos) 50.000 kg., de la de cabritos y corderos, 400.000 kg. y de los interiores de los vacunos 36.000 kg., un total de 40'576 kg. por habitantes. Pero es de notar que el cociente para Palermo aumentaría si se tuviese en cuenta el gran consumo de peces, y el considerable de aves de corral.

Las condiciones de la ciudad, mejoradas por la construcción de la calle Macqueda y los inconvenientes que se derivan de la situación de los mataderos en el centro de lo habitado, aconsejaron la construcción de un gran matadero fuera de la ciudad, y el 12 de Junio de 1830 el Decurionato (Decurionato) decretaba su construcción, siendo poder el Duque de Cumia, cerca del Fuente del mar (*Ponte di mare.*) Se celebró el contrato en 24 Septiembre de 1835 y los trabajos se ultimaron en 1837. El sitio donde se elevó el nuevo matadero, si bien un poco lejano, era muy apropiado y los locales inmejorables y suficientes para las necesidades del tiempo: de modo que allí se ejecutaron durante muchos años las operaciones del sacrificio de las diferentes especies de reses. Los locales del matadero construido en 1837, eran sobre poco los mismos que existían en 1891, con la sola diferencia de que la fachada del matadero, actualmente cerrada con piedra y verjas, estaba abierta completamente con el piso ahora ocupado por las salas de descanso, almacenes de sebo y del llamado Pantano gran extensión entonces no cercada y que servía de herbario y de depósito provisional para los animales destinados al matadero.

En 1862 fué destinado á la Dirección del matadero Chicoli, el cual durante su dirección hizo algunas modificaciones y mejoras á pesar de las cuales el matadero de Palermo, aparecía de año en año menos adecuado y más insuficiente á las necesidades de la siempre creciente muerte de reses, y á las exigencias higiénico-sanitarias; así que repetidas veces, las Administraciones municipales que siguieron, tuvieron que ocuparse de este asunto. Dan fé de ello el encargado bajo la alcaldía (sindacatura) Peranni al ingeniero Torregrosa de hacer el proyecto de un nuevo matadero y carnicería, el encargado dado por el Alcalde Perez al ingeniero Aidoti, de un proyecto de ampliación; los muchos trabajos hechos en el tiempo de la alcaldía Turrisi; los numerosos datos de la Dirección, no menos que las publicaciones de los Drs Ortolani, Di Blasi y más.

En 1890 me ocupaba precisamente de esto en carta abierta dirigida á los Sres Consejeros de la cual tomo lo que puede bastar para dar una idea de las condiciones del matadero de entonces.

«En nuestro matadero-carnicería existen: una sala única para matar reses vacunas y ganado lanar en común, tres vertientes corrientes de agua para las salas, de las cuales dos corresponden á la sala de las reses vacunas y una á la del ganado de cerda, un patio, dos cercados contiguos al patio para los vacunos, otros dos para los de cerda, algún cuarto para los servicios sanitario-administrativo, algún local para desnudarse y almacenes, dos salas para la tripería, la portería, un cuarto llamado *mortuorio* para la permanencia de los animales llevados muertos, y un jardín antiguo donde se entierran los animales denunciados. Cerca de estos edificios había un vasto espacio llano;

el Pantano, cercado de paredes que sirve para recoger toda especie de animales llevados al matadero. Las cuadras de descanso pocas y no adecuadas, que se encuentran á lo largo del camino que conduce al matadero, son de propiedad y uso privados. Ocupémonos por ahora, solamente de la sala de matar reses vacunas que es, puede decirse, la parte más importante del establecimiento. Es un sala rectangular de 305'82 metros cuadrados, pavimentada de asfalto, con un ligero declive hacia una cuneta central para la vertiente de líquidos. En ella hay cinco aparatos de suspensión con manivela y dos pilas adosadas á la pared con capacidad para 3 metros. Esta sala en un tiempo fué más que suficiente para las necesidades: ahora, sin embargo, deja muchísimo que desear porque es excesivamente pequeña para un matadero que en ciertos días alcanza la cifra de más de 200 animales sacrificados. Se convierte entonces en un verdadero Pandemonio. Animales degollados tendidos unos sobre otros, animales vivos que son cazados por fuerza, pasando sobre los cadáveres de sus compañeros; otros que huyen para sustraerse al cuchillo del matarife; mugidos, aullidos, gritos ensordecedores de los carniceros... en suma, un verdadero infierno en el cual es imposible que penetre la obra severamente ordenadora del sanitario»; y decir que nos encontramos sobre poco en las mismas condiciones á pesar de los trabajos de ampliación de los cuales me ocuparé pronto. En dicha carta abierta además de otros muchos inconvenientes hacía notar: lo reducido y poco apropiado del matadero común al ganado lanar y los cerdos; la deficiencia y mal sistema de distribución del agua; la falta de un matadero para los ani-

males sospechosos ó llevados muertos; el no servir la actual sala anatómica; los inconvenientes consiguientes al mal sistema de distribución de los animales denunciados; la falta de salas de descanso y de observación; la falta de un reglamento; la insuficiencia de un servicio sanitario etc.

Fué precisamente en aquella época cuando los veterinarios del municipio se decidieron á publicar un memorial dirigido al Alcalde y á los Consejeros, (concejales) que no es inoportuno que aqui se transcriba «A los S. V. Ilustrísimos que conocen los grandes intereses unidos á la resolución de los varios problemas de higiene pública de nuestra ciudad, nos permitimos dirigir el siguiente breve Memorial, en el cual exponemos sucintamente nuestras ideas respecto á la necesidad de una buena organización del servicio veterinario, por si sirve para hacer nacer en V. S. Ilustrísimos la convicción de la necesidad de tal reorganización y contribuye tambien á mejorar nuestra condición de empleados municipales que no está á la altura de la importancia de nuestras funciones, y entramos sin más argumentos sentando las dos siguientes cuestiones: 1.º ¿Cuales son los servicios de higiene y de policía sanitaria para el desempeño de los cuales el municipio de Palermo debe ó puede servirse del trabajo del veterinario?

¿Cómo se provee actualmente? A la primera cuestión responde el art. 56 del reglamento para atender á la higiene y Sanidad pública. Este dispone:

(a) La inspección higiénica de las condiciones sanitarias del ganado y la denuncia de cualquier caso de enfermedad, así como la ejecución de las providencias prescritas para detener su propagación.

(b) El certificado de las causas de la muerte por accidente ó por enfermedad de los animales, para determinar según los reglamentos el aprovechamiento ó la destrucción de la carne de los mismos.

(c) La inspección de la higiene de las cuadras y de las condiciones de salud de los animales destinados á la producción de leche.

(d) La inspección de los animales del matadero y de los locales en los cuales se matan, así como de la carne muerta y del despacho de la misma.

(e) La relación al fin de todos los años del estado sanitario de la circunscripción, redactada, haciendo propuestas útiles para el incremento y mejora de las razas.

A la segunda cuestión responden las siguientes consideraciones. El municipio de Palermo dispone de cuatro veterinarios, de los cuales dos hacen el servicio del matadero, uno en los mataderos de la Borgata y otro en la higiene para el desempeño de las obligaciones dispuestas en los párrafos *a, b c*. Ahora bien, si consideramos que los mismos servicios son desempeñados en Milán por 9, en Turin por 7, en Roma por 12, en Florencia por 10 y en Nápoles por 18 y que en alguna de estas ciudades el número indicado no se cree suficiente, podemos, sin temor de errar, establecer *apriori* que en Palermo, para el completo desempeño de los servicios sanitarios, falta personal. En nuestro matadero se sacrifican todos los años cerca de 30.000 cabezas de ganado; en el de la Borgata el número de animales muertos supera los 2.000 y durante más de seis meses entran en la ciudad más de cien mil cabritos y corderos. Un total de cerca de 140.000 animales. ¿Ahora bien, se someten todos ellos y con las debidas

reglas susodichas á la visita sanitaria? *La respuesta no puede ser afirmativa: los ciudadanos no tienen todas las garantías que la ley impone acerca de la sanidad del alimento animal que consumen.*

Esto sucede por el modo deficiente é inconveniente para las exigencias higiénicas con que procede el servicio de inspección sanitaria en el matadero público y por las malas condiciones que bajo todos aspectos se encuentra. Aquí no se practica con regularidad la visita *post mortem*, es decir, que no se hace un severo y continuo examen de las visceras de los animales muertos. La aserción es grave, pero no ignorada del público y de las autoridades, y el hecho depende de la insuficiencia é impropiedad de los locales y en parte de la ninguna organización del servicio sanitario y del número irrisorio de veterinarios que prestan servicio. Al matadero público están hace tiempo destinados dos veterinarios, de los cuales uno desempeña las funciones de Director. Hacen servicio alternativamente por días, de modo que en el establecimiento en cualquier circunstancia uno solo está presente.

No hay para que decir que en tales condiciones no solo no es posible la doble visita, sino que debiéndose emplear algún tiempo en ordenar el establecimiento en el servicio de la llamada cura de sangre; en la visita del ganado de cerda y lanar, en el exámen necroscópico de los animales llevados muertos ó moribundos; en el servicio de certificación de la propiedad de los animales, etc., frecuentes veces ni siquiera se hace la primera visita y parte del ganado vacuno entra vivo y sale muerto, sin haberlo visto siquiera el veterinario.

Esta es la pura verdad. La administración comunal, persuadida de esto, quedó convencida de que nada concreto se podía hacer si primero no se ampliaban los locales destinados á la muerte de reses. Sometió al estudio la cuestión de la ampliación del matadero aprobó las propuestas de la Comisión para esto nombrada; consignó una suma para los trabajos y puso manos á la obra; de estas materias me ocuparé bien pronto.

La memoria firmada por Chicoli, Ortolani, Griglio y Gargano, se ocupa de los otros servicios veterinarios trazando un cuadro indicador del número y los sueldos de los veterinarios municipales de algunas grandes ciudades de Italia, de los cuales se deduce que los veterinarios de Palermo ocupan el último lugar.

Además, de dicha memoria se derivan las siguientes condiciones:

1.º Que se modifiquen todos los servicios sanitarios ahora existentes, instituyendo una oficina técnica veterinaria con residencia en el matadero.

2.º Que á tal oficina vaya todo lo que se refiere directa ó indirectamente al servicio veterinario de la ciudad.

3.º Que sea dirigida por un inspector veterinario, el cual será también el Director del matadero.

4.º Que el inspector sea ayudado por un Vice-inspector y de cuatro veterinarios por lo menos.

5.º Que también para esta clase de empleados de los cuales debe pretenderse un eficaz trabajo, se consignen estipendios proporcionados á la importancia de sus funciones.

En vista de tal estado de cosas y teniendo en cuenta la proximidad de la Exposición nacional de 1891,

el municipio, siendo Alcalde el honorable Paternó, decidió mejorar los locales del matadero para lo cual se votó una cifra de cerca de 60.000 liras y se encargaba á un ingeniero de los necesarios trabajos de ampliación, previo estudio y motivada reseña de la correspondiente comisión, la cual se reunió diversas veces, estudió sobre el terreno la cuestión, y presentó al Alcalde una relación en el cual se consigna á grandes rasgos la necesidad de hacerlo (el matadero) sin ocuparse, y esto fué un error quizás, de los particulares y de las detalladas inovaciones que debían llevarse á cabo. Sirviendo de base esta relación y bajo la inmediata dirección del insigne ingeniero de esto encargado, se empezaron las obras sin esperar á más.

Desgraciadamente dichas obras de modificación y ampliación á pesa del indiscutible mérito de quien las dirigía, no correspondieron á la expectación, sea porque influido por urgentes razones de oportunidad, y por criterios un poco inciertos de *provisionalidad*, no podían llevarse á efecto como habrían podido y debido serlo en otras condiciones, sea porque se superó en breve el presupuesto de gastos: algunas obras, indicadas como necesarias por la comisión, no fueron ni siquiera comenzadas y todo se limitó: 1.º á la construcción de siete celdas para matar reses, construídas en parte sobre el antiguo matadero de cerdos, de aceptable construcción, consideradas aisladamente, por no responder del todo á las necesidades del servicio del matadero; y consideradas en conjunto porque el trazado de su línea arquitectónica se interrumpe malamente por el muro del primer cercado y por la obra de fábrica donde se apoyó la pila central que representa, donde está, un verdadero estorbo para todo

el matadero; 2.º á la construcción de un nuevo matadero para el ganado de cerda y lanar que se extiende en línea paralela detras de los pequeños mataderos sobre terreno de propiedad municipal, que no pudo llevarse á cabo, y que así como es resulta inadecuado para las exigencias del matadero y de los servicios sanitario y administrativo, suscitando continuas y no injustificadas quejas de parte de los tablajeros; 3.º á la construcción de un nuevo local destinado á la tripería.

De aquí resulta en conclusión que nuestro matadero á pesar de las ejecutadas ampliaciones se encuentra sobre poco en las condiciones primitivas, si bien bajo ciertos aspectos, no en peores condiciones.

Tal es en sustancia el qué debía resultar absolutamente sin igual bajo todos puntos de vista para las necesidades higiénicas y sanitarias de semejantes establecimientos cada vez más universalmente reconocidos y por la misma ley impuestos, tanto como por el decoro de una gran ciudad como Palermo.

MEMORIA

SOBRE EL CONSUMO DE SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS
EXPENDIDAS EN LOS PUESTOS PÚBLICOS DE LA CIUDAD
DE PALMA DE MALLORCA EN EL AÑO 1896.

Excmo Sr.: El deber más grato para todo funcionario que desempeña misiones algo alejadas de las miras continuas de sus superiores es, sin duda alguna, la rendición de todas cuantas gestiones se han llevado á cabo dentro de un plazo prudencial, y siguiendo el hábito adoptado por todas las Sociedades y hasta por esta misma Excmo. Corporación en presentar el Balance general á fin de año, es por lo que me creo en el deber de presentar también este humilde trabajo, acogíendome á la benevolencia de V. E., para exponer á la acertada administración y elevado criterio de los dignos representantes del pueblo varias consideraciones higiénico legales y observaciones de actualidad con los detalles estadísticos de los principales artículos de consumo que para el abastecimiento del público se han expendido en la plaza de abastos de esta capital y demás puestos de venta durante el fenecido año de 1896.

Lo reducido de la industria pecuaria en sus múltiples ramos es la causa principal de la carestía porque pasamos para la adquisición de sustancias de alimento animal, pues no contamos en la isla con ganado bastante para poder atender al consumo cotidiano de carnes. Un negocio especial ha tenido que formarse yendo al continente y en apartadas regiones en busca de reses de aptitudes para destinarlas al abastecimiento que el consumo de la población requiere. Los gastos de viajes y de importaciones, unidos al razonable de

adquisición, forman en conjunto un total que resulta por precisión desmedido y caro para la clase trabajadora que quiere adquirir carne para su alimentación, y no guardando relación los precios de estas sustancias alimenticias con el haber de sus jornales, da por resultado la privación de este valiosísimo alimento y que tan necesario le es para conservar la energía y sorportar sin detrimento de salud la rudeza del trabajo á que diariamente se consagra. Por esto, para sustraerse á que la industria de carnes se convierta en monopolio exclusivo de unos cuantos, es laudable y merecerá siempre plácemes el que esta Excm. Corporación tenga señalados, como actualmente tiene, puntos de venta preferente para la expendición de carnes más baratas y que logren la justa regularidad en los precios que en las plazas de abastos deben regir encontrando á la vez los pequeños propietarios ganaderos centros de contratación para dar salida á sus productos.

Una de las enfermedades que al parecer se va extendiendo entre las especies domésticas destinadas al matadero y con preferencia al ganado vacuno y de cerda, es la terrible tuberculosis, enfermedad que se trasmite del hombre á los animales y de éstos al hombre; si el Veterinario Inspector de carnes ha de continuar como hasta hoy siendo el guardador fiel de la salubridad en todo lo que directa y profundamente pueda afectarle, es preciso, es indispensable que V. E., que tan celoso se ha mostrado siempre en todo lo que á la salud pública se refiere, procure facilitarle, para evitar cualquier contingencia, más moderno y abundante material, á fin de que resulten más severos los reconocimientos y más completa la técnica bacterioló-

gica. De inapreciable garantía higiénica para el matadero sería la sustitución del actual depósito ó sumidero en donde actualmente son arrojadas las carnes por insalubres, con un horno de cremación para destruir por el calórico todas las substancias orgánicas dictaminadas como nocivas, mejora que conseguiría la desaparición de un foco de infección peligroso para los habituales concurrentes, como también para el vecindario que tan hacinado vive en aquellas inmediaciones.

Hecha esta digresión con el deseo de llamar la atención de V. E. sobre la importancia absoluta que reviste la salud pública, voy á pasar á la demostración de los animales procedentes de los mataderos que han sido expendidos en las plazas, mercados y tab'ajerías con destino al abastecimiento público, principal objeto de esta Memoria.

*Reses sacrificadas en el matadero municipal de esta ciudad,
cuyas carnes han sido expendidas en los sitios públicos*

COMPARACIÓN POR RESES

RESES	Año 1895.	Año 1896.	DIFERENCIA	
			de más	de menos
Bueyes.	723	811	88	»
Vacas.	810	723	»	87
Toros.	104	778	674	»
Novillos.	92	183	91	»
Terneras.	791	108	»	683
Carneros.	5 002	499	»	4 503
Ovejas.	3 429	3 912	483	»
Borregos.	425	501	76	»
Corderos.	20 938	24 004	4 066	»
Cabras.	1 722	1 108	»	614
Cegajos.	329	442	113	»
Cabritos.	1 269	2 993	1 724	»
Cerdos.	2 005	1 428	»	577
Cerdas.	1 514	2 011	497	»
Lechonas.	1 321	1 036	»	285
TOTAL.	40 474	40 537	63	»

Resulta, por lo tanto, un beneficio de 63 reses á favor del año que nos ocupa.

Han sido desechadas durante este año dos vacas, tres ovejas y una lechona por demacración y 10 carneros enteros por haberlos presentado en los meses que lo prohíben las Ordenanzas municipales por que nos regimos. Además han sido inutilizados cinco cerdos por asfixia, cinco cerdos con cisticercosis y multitud de fetos de diversas especies.

COMPARACIÓN POR KILÓGRAMOS

Año	Venta total	Venta diaria	Consumo diario por habitante.	Consumo por habitante al año.
	Kilógramos.	Kilógramos.	Gramos.	Kilógramos.
1895. . . .	708.782	1.941.868	31.455	11.481
1896 . . .	823.901	2.257.264	87.147	14.559

Véase, pues, por estos datos que el consumo de carnes en 1896 ha aumentado en kilógramos 115.119.

Relación de las aves y conejos caseros sacrificados en el Mata-dero de volateria, cuyas carnes han sido expendidas en los sitios públicos.

COMPARACIÓN POR ANIMALES

AVES.	Año 1895.	Año 1896.	DIFERENCIA.	
			de más.	de menos.
Gallos y gallinas. . . .	72.697	67.104	5	5,593
Pavos y pavas.	2.933	3.558	625	"
Palomos.	1.740	1.961	221	"
Anades.	127	135	8	"
Conejos caseros.	298	429	131	"
TOTALES.	77.795	73.187	985	5.593

Acusa el libro registro, que diariamente se lleva en esta dependencia sanitaria, una disminución de 4.608 aves durante el año 1896, disminución motivada, á mi entender, por haber prolongado este año los veraneantes la acostumbrada temporada en los caseríos y fincas, por temor al contagio de la viruela; la diferencia notable, como se ve, ha sido en las gallináceas, que se han sacrificado 5.593 menos que el año 1895, y esto se explica perfectamente por el recurso que se ofrecía en poder comprar más barato que en la ciudad esta clase de aves. Se han desechado durante este año ocho pavos por tener tumores ulcerados en la cabeza y carúnculas, 15 gallinas por moquillo, 7 por piojuelo, 2 por gota, 29 pollos por la muda y 5 por oftalmía. Han sido inutilizadas una gallina por etiquez y dos por asfixia.

No van incluidas en este registro las aves vivas que se venden en los puestos de costumbre y que, según cálculo aproximado, se han vendido durante el año unas 10.000. La circunstancia de tener nuestra ciudad su puerto de mar, es condición abonada para que sea piscívora la mayor parte de la alimentación que consumen sus habitantes; el siguiente estado demostrativo da elocuente prueba de ello:

PESCADO VENDIDO EN LAS PLAZAS Y PUESTOS PÚBLICOS

Año	Venta total	Venta diaria	Consumo diario por habitante.	Consumo por habitante al año.
	Kilógramos.	Kilógramos.	Gramos.	Kilógramos.
1896. . . .	438.376	1.201,30	19.505	7.119

TUBÉRCULOS, HORTALIZAS Y FRUTAS VENDIDAS EN LA PLAZA DE ABASTOS

AÑO 1895		AÑO 1896		DIFERENCIA	
Carretadas.	Kilógramos.	Carretadas.	Kilógramos.	Carretadas	
				De más	De menos.
20.341	1.423.870	21.170	1.525.700	829	"

Este cálculo está basado en el supuesto de que cada carretada de verduras y frutas tiene el peso de 700 kilógramos y se hace ascender á 19.710 carretadas, y la de los tubérculos á 1.000 kilógramos contando 1.460 carretadas.

Demostración de los artículos de consumo que se han inutilizado por encontrarse en malas condiciones de salubridad durante el año 1896, en las plazas, mercados y puestos públicos de esta ciudad.

CLASES DE SUSTANCIAS INUTILIZADAS Y CANTIDADES DECOMISADAS

Alimentos animales.—Carnes frescas, alteradas, 187,65 kilógramos; pulmones con sus hígades, por estar hinchados, 43,81 kilógramos; intestinos, alterados, 94,125 kilógramos; caza, alteradas, 126 piezas; pescados frescos, alterados, 1.872 kilógramos; pescados en conserva, alterados, 67 kilógramos; leches, adulteradas con agua, 79 litros.—*Alimentos animales fabricados.*—Embutidos, alterados, 3 kilógramos; quesos, en fermentación, 125 kilógramos; requesones, alterados, 8 kilógramos.—*Alimentos vegetales, frutas.*—Nisperos, 9 kilógramos; cerezas, por crudas, 4 espuertas; ciruelas, 15 kilógramos; peras, por fermentación, 3 cuevanos;

albaricoques, 15 kilogramos; melocotones, por helados, 8 cuévanos grandes; manzanas, un cuévano; naranjas, por gusaneras, 3 cuévanos; uva, 5 espuestras.—*Alimentos vegetales, hortalizas.*—Berengenas, 2 docenas; patatas, por fermentadas, 8 kilogramos; boniatos, 4 sacos; tomates, 15 cestos; melones, 22 cestos; pimientos, por enfermos, un cuévano; alcachofas, un saco; hongos, setas, con gusaneras, 826 kilogramos.

Observaciones.—Además, durante el año, se han retirado de la venta, por no llevar el correspondiente sello de la Inspección, 11 aves y 2 reses lanares con 22 kilogramos de peso; y por no resultar del examen ninguna nocividad y previo acuerdo del Sr. Alcalde, se han entregado para su consumo al Asilo de Arrepentidas, como tambien la leche aguada se ha repartido entre este benéfico establecimiento y el de niñas huérfanas. Resulta, por la simple inspección de los datos fijados en los anteriores cuadros demostrativos, que con respecto al consumo de reses ha sufrido en el fenecido año un aumento de 63 reses sobre el resultado de las sacrificadas en el año anterior, aumento que lo proporciona el ganado vacuno, dando un resultado de 115.119 kilogramos de carne. Con respecto al consumo de aves y demás animales sacrificados en el Matadero de volatería, ha habido una disminución de 4.608 aves en este año, comparado con el anterior; disminución que, como llevo dicho, puede atribuirse á la presencia de la epidemia variolosa, que todavía tiene invadida esta población, en cuyo número, por no estar registrados en los libros de dichas dependencias, no van comprendidas las aves que se expenden vivas en los puestos de costumbre y que aproximadamente pueden calcularse en 10.000.

Con respecto al pescado consumido en 1896, que asciende á 438.376 kilogramos, no puede establecerse comparación con el que se consumió el año anterior por no llevarse registros especiales, si bien no es aventurado el calcular que ha sufrido aumento. Y, finalmente, con respecto á los tubérculos, hortalizas y frutas vendidas en la plaza de abastos, tambien resulta un aumento de 829 carretadas más que en el año anterior. Por la relación del último cuadro demostrativo puede V. E. venir en conocimiento de las infracciones, sofisticaciones y adulteraciones de las substancias alimenticias de que hubiera sido víctima el público todo en general y la manera de proceder de esta dependencia al cumplir su encargo, al propio tiempo que puede servir de pauta para la imposición de multas y correcciones impuestas á los expendedores de mala fe.

Lo que tengo el honor de comunicar á los dignísimos señores que forman esta excelentísima Corporación municipal.—Palma 30 de Enero de 1897.

ANTONIO BOSCH.

CARNES ALIMENTICIAS FRESCAS Y CONGELADAS

por el profesor Armand Gautier
(Continuación)

III. *Carnes alimenticias de diversos orígenes.* No pudiendo nuestra agricultura suministrar por el momento, las 6.000 á 12.000 toneladas de carne, ó las 12 á 24.000 de ganado en vivo que le faltan, hay necesidad de pedir las al extranjero. De aquí que las importaciones de carne en vivo y de carnes en conserva de todas clases, que entran cada año en Francia.

Es un mal sin duda, desde el punto de vista económico, pero es un mal necesario para prevenir males mayores. Conviene disminuir estas desventajas buscando los medios mejores de proveer nuestros mercados de carnes sanas, aún de origen extranjero. Estas importaciones, en efecto, no disminuyen solamente el daño que observa el higienista, sino que atemperan también la elevación de los precios que sin ellas llegarían á ser excesivos, y que impedirían al pueblo alimentarse suficiente y convenientemente.

No hablaré aquí de las carnes en vivo que entran por nuestras fronteras. Este procedimiento tiene graves inconvenientes. Las epizootias de carbunco sintomático, y, sobre todo, de fiebre aftosa, son generalmente introducidas en Francia por estos puntos, habiendo tenido que renunciar, en parte, á estas importaciones. El ganado no puede hacer marchas ó sufrir largos trasportes sin perder bastante: es difícil y costoso alimentarlos en el trayecto y llega siempre fatigado, disminuído de peso y de calidad, si no enfermo.

Quedan las carnes muertas y conservadas, sea por los procedimientos de Appert, sea por salazón ó ahumadas ó por refrigeración.

Sabe todo el mundo que las conservas de carnes fabricadas sea en Francia, sea en el extranjero, sobre todo aquellas que vienen de América del Norte, de Australia, del Canadá, aunque sean excelentes, (y lo son á menudo) no pueden ser consumidas durante mucho tiempo, sin dar lugar á insuperable saciedad. Las conservas por el método de Appert ensayadas en el ejército, no han sido nunca voluntariamente aceptadas por nuestros soldados. Estas carnes gelatinosas, coci-

das en su jugo, no podrían reemplazar ni á la carne fresca cocida, ni menos, á la carne asada. Además, la mano de obra necesaria para preparar y conservar estas carnes, tiene el inconveniente de elevar demasiado su precio.

Las carnes saladas ó ahumadas tienen, quizás, menos desventajas: son mejor aceptadas. Pero al mismo tiempo que por el hecho de la salazón han perdido una parte de su jugo, han sufrido también, gracias á la sal ó al humo cambios bastante profundos que modifican y disminuyen mucho sus propiedades alibiles. Estas carnes son consumidas como adyuvantes de la alimentación, más que como sucedáneos de carnes frescas. A excepción de la carne de cerdo salada ó ahumada, será difícil hacer entrar estas clases de carnes en la alimentación pública por una parte mayor de la que tiene hoy día.

Quedan las carnes conservadas por el frío. Estas son las que más se aproximan á las carnes naturales ordinarias, las que, como estas, se pueden consumir indefinidamente, y someter á las mismas preparaciones culinarias. Por esta razón las hemos estudiado con más cuidado y á ellas consagraremos el resto de esta Memoria

La conservación de las carnes por el frío es un hecho, desde hace tiempo, reconocido y utilizado. Todo el mundo conoce la historia del antiguo mamut hallado casi intacto en los hielos de Siberia y del que todavía se pudo comer la carne. Se sabe que aun en nuestros países templados las carnes se conservan mucho tiempo por las heladas de invierno. En Rusia se recibe continuamente del Norte de Asia, carne y caza que son colocados en neveras y consumidas meses

después. Pero hasta 1870 no fueron aplicadas industrialmente estas observaciones tan antiguas á la conservación y transporte de las carnes de los animales de carnicería. Las primeras exportaciones fueron hechas en América del Norte, con destino á Inglaterra en 1871.

En Francia, Tellier hizo, por su parte, en 1872, ensayos de conservación por el frío. de carnes y otras materias alimenticias muy alterables. Después de haber sido enfriadas á bajo cero, se tenían semanas á 2 ó 3 grados sobre cero sin que perdiesen ninguna de sus cualidades. En una relación interesante sobre los procedimientos de Tellier que M. Bouley presentó á la Academia de ciencias en 1874, este sabio decía textualmente. (1)

No es necesario que la temperatura de la cámara frigorífica donde se conserva la carne esté mantenida rigurosamente á 0 grados. La experiencia ha demostrado que puede oscilar sin inconveniente, en los límites de 5 grados próximamente, de + 3 á — 2 grados (p. 745)..... Las piezas ó trozos gruesos pueden resistir ó quedar libres de la putrefacción, tanto como los de medianas ó pequeñas dimensiones. La pureza del aire de la cámara, su estado relativamente seco y lo bajo de la temperatura, son condiciones que las preservan de la putrefacción. Estas condiciones son tales que las aves y la caza quedan imputrescibles, aun cuando se les conserve enteras, es decir, sin quitarles los intestinos (p. 744). La duración de la conservación de las materias orgánicas en la cámara fría, puede ser considerada como indefinida *desde el punto de vista de la putrefacción*; pero no en lo que respecta á su con-

(1) Comptes rendus. Acad. des sciences. t. LXXIX p. 739

sumo. A medida que el tiempo de conservación se prolonga, lo tierno de las carnes se exajera gradualmente y hacia el fin del segundo mes, su sabor produce una sensación que recuerda la de una materia grasa (p. 743).»

Esta última observación hecha por el sabio ponente de la Academia de ciencias, ha sido reconocida exacta, y comprobada por todos los que se han ocupado de la conservación de carnes por simple refrigeración, á 0° ó á algunos grados sobre 0. Al cabo de cuarenta y cinco á sesenta días. las carnes conservadas en estos límites de temperatura, como lo hacía Tellier, sufre lentamente una fermentación interna que yo he estudiado después con alguna detención. (1) Esta fermentación modifica el gusto de las carnes y las hace impropias para el consumo, pero pueden ser comidas sin inconveniente alguno.

Las observaciones de Bouley y los datos conformes que Poggiale presentaba en la misma época al consejo de higiene del Sena, han sido confirmadas en 1889 y 1890 por la *Comisión técnica*, encargada por el Ministro de la Guerra de estudiar las mejores condiciones para crear para el abastecimiento de las tropas en los campos atrincherados, depósitos frigoríficos destinados á conservar las carnes, en particular en tiempo de guerra. Esta comisión que presidía el general Delambre, y de la que formaba parte M. M. Berthelot, Schlasing etc. reconoció que la temperatura de 0 grados suficiente para conservar estos alimentos, es incapaz de

(1) Sur les produits de fonctionnement du muscle séparé de l'être vivant, et sur la vie anaerobie des tissus par A. GAUTIER, et. L. LANDI in *Annales de chimie et de physique*, VI, serie t. XXVIII: janvier 1893.

asegurar su conservación con todas sus cualidades durante un tiempo indefinido.

Después de cinco ó seis semanas, la carne conservada á dos ó tres grados sobre 0 si no está mantenida en aire bien seco, se encanece, y si está en aire seco se acecina, se seca y se ennegrece. Pierde después de seis semanas, más del 12 por 100 de su peso aun cuando se la mantenga á 0 grados ó poco más.

Sin embargo, cuando se trata de conservar las carnes ocho ó quince días, sea para trasportarlas á otro punto, sea para reservarlas en los almacenes y mercados de las grandes poblaciones, á medida que llega el ganado que sacrifica, y á *fortiori* de un mercado á otro, las cámaras de refrigeración moderada rinden mayores servicios, como se ha reconocido en Billancourt, en las dependencias del Ministerio de la Guerra en los mercados de París y Londres, en los depósitos frigoríficos de los mataderos de Ginebra, y en fin en los trasportes de carnes por tierra ó por mar cuando los viajes no exceden de ocho á diez días.

Pero cuando se trata de largos trayectos marítimos, cuando las carnes deben ser almacenadas durante meses, ó reservadas en tiempo de guerra ó de escasez, si se quiere que conserve todas sus cualidades alibiles, su buen aspecto, y su peso, es preciso enfriarlas á 10 ó doce grados bajo 0 y conservarlas ó mantenerlas á una temperatura que no debe pasar de—5.º Prácticamente se puede decir que en estas condiciones, estas carnes llamadas *frigoríficas* conservan todas sus cualidades y que después de seis meses y aún mas, vuelven á tomar el aspecto rojo vivo, la elasticidad, y casi el gusto que tenían en el momento en que fueron introducidas en las cámaras de refrigeración.

Fernandez y con tantos otros publicistas, médicos, abogados y literatos de gran renombre, que son verdaderas glorias de esa tierra tan pródiga en hombres de talento. Vosotros habeis sabido haceros oír con gusto y respeto por un público selecto, ante el cual, llevabais la representación de la Escuela compostelana y de nuestra olvidada y postergada clase; y vosotros, por último, conseguisteis llevar el convencimiento al ánimo de todos, de que el veterinario no es el *mananheiro*, sino uno de los elementos más necesarios y precisos para el progreso de Galicia, uno de los más importantes factores para la regeneración de la agricultura y de la ganaderia, y uno de los centinelas más avanzados y vigilantes de la salubridad de los pueblos. Y la prueba de que habeis logrado todo lo dicho la teneis, en los aplausos con que fueron acogidos vuestros discursos, en que por unanimidad, el Congreso acordó la mayor parte de vuestras conclusiones y, sobre todo, en que hombres de la valia de Rueda, Parga, Brañas, Rodriguez Seoane, y otros, convinieron con vosotros en la necesidad de crear en las Escuelas de veterinaria *centros de experimentación zootécnica* y de que se promulgue una *Ley de Policía sanitaria de los animales domésticos*.

Estos dos hechos á mi entender, son de la mayor transcendencia para nuestra clase, porque de ellos, y solo de ellos, pende su regeneración. Vosotros, en las deliberaciones de la asamblea que nos ocupa, os habeis lamentado amargamente de que las Escuelas de Veterinaria carezcan de los referidos centros de experimentación zootécnica, porque en ellos se realizarían muchos estudios de suma importancia práctica, de los que los ganaderos podrían hacer aplicaciones prove-

chosas, y á la par servirían tambien para demostrar que nadie tiene más competencia científica que el veterinario para solucionar los múltiples y difíciles problemas que comprende la producción animal. Con vuestra conducta habeis dado asimismo un solemne mentís, á los que nos acusan á los catedráticos de holgazanes y poco amantes de nuestra clase, pues habeis ido á pedir ante hombres de gran representación é influencia política, lo que ya hace algunos años solici-
tábamos del Excmo Sr. Ministro de Fomento, cuando compartía con vosotros las tareas docentes en esa Escuela y lo que bien recientemente ha solibitado tambien esta Escuela leonesa, en que hoy presto mis servicios. Si las Escuelas de veterinaria no cuentan en la actualidad con *Estaciones pecuarias*, en donde con hechos, tangibles y apreciables por todo el mundo, se demuestre la competencia del veterinario en los estudios zootécnicos, como es necesario hacerlo en estos tiempos de desconfianza y de excesivo positivismo, no es porque los catedráticos no las soliciten; no es porque rehuyan el trabajar; es porque no obstante nuestras repetidas peticiones, no se nos conceden, por quien puede hacer la concesión.

Pero tan importante como esto. y más aún si se quiere, ha sido vuestra propaganda en favor de la tan pedida como necesitada ley de policía sanitaria; pues supisteis hacer que defendieran su urgente promulgación, congresistas de tanta autoridad como el catedrático de medicina y ex-senador del Reino, Sr. Rodríguez Seoane. Si, queridos compañeros, vuestra propaganda fuera de la clase—pues en la clase ya es innecesaria—dejará sentir sus resultados, porque la idea es justa, generosa, útil y hasta humanitaria, y

cuando las ideas reúnen estos requisitos, tarde ó temprano se abren paso á pesar de todos los pesares, pues como dijo Brañas en una de las sesiones de ese Congreso, no se ha inventado todavía el Mauser para matar el pensamiento.

Es preciso que los buenos veterinarios, los que no buscan el aplauso de la clase, los que trabajan sin la menor mira egoísta, los que no pretenden sacar partido ni provecho de sus predicaciones, se sumen con vosotros y todos de consuno pidamos uno y otro día una *ley de Policía sanitaria de los animales domésticos*, no por los beneficios que puedan reportarnos á los veterinarios, pues ese jamás sería un argumento serio, sino como importante elemento para sostener la salubridad del hombre y de los ganados, para acrecentar nuestro decaído comercio con los países extranjeros, para fomentar nuestra riqueza pecuaria, para, en una palabra, contribuir de un modo disectísimo á mejorar la actual situación de todos los españoles.

Yo no opino, no puedo en modo alguno creer, que la concesión de la mencionada ley haya que buscarla por medio de trabajos de zapa en las tinieblas de un negociado; yo siempre entendí y así sigo entendiendo, que cuando las ideas son buenas y desinteresadas, no necesitan otra cosa que su predicación con fé y entusiasmo; por esto, creo que habeis hecho una buena obra en el *Congreso Económico* de Santiago, como ya tambien la veniais haciendo—algunas veces con modestos seudónimos—en las columnas del «Progreso Agrícola y Pecuario.»

¿Quiere decir esto, acaso, que los veterinarios no tienen ya otra misión que la de propagar por todas partes la urgente necesidad de la ley sanitaria de que

tratamos? En mi humilde opinión no; pues sigo creyendo, que á la vez deben ir preparando los materiales para el día que sean precisos, es decir, que deben estudiar y ampliamente discutir las bases para el proyecto en cuestión.

No importa que otros se ocupen de estos trabajos para que nosotros los abandonemos, pues, como dice el refrán, nunca por mucho pan fué mal año.

Y puesto que de este asunto me ocupo, perdonadme amigos míos, como tambien me perdonarán los lectores de la **Revista de Inspección de Carnes**, que diga, que la prensa profesional debiera ya haber comenzado ese trabajo á que me vengo refiriendo, acordando en primer término, cuales son las enfermedades que debieran ser objeto de las medidas que se ordenen en la futura ley, pues no he de ser yo quien os ofenda diciendo, que no pueden ser todas las *contagiosas*, ni aún siquiera las que se aceptan en otros países, porque, como vosotros mejor que yo sabeis, en esto juega un importantísimo papel las condiciones étnicas de los animales y las circunstancias mesológicas de las comarcas en que habiten. No á otra causa es debido que en las disposiciones sanitarias de Francia no figuren las mismas enfermedades que en las de Rusia; en las de Rusia que en las de Inglaterra; en las de Inglaterra que en las de Italia; y en las de todos estos países, que en las de Bélgica, Holanda, Suecia, Austria-Hungría, etc. etc.

Pero termino, porque me he apercibido que, sin quererlo ni pensarlo, me he separado del propósito principal de esta carta; por consiguiente, recibid la expresión más sincera de mi agradecimiento, y seguramente del de toda la clase, por vuestra labor en el

Congreso Económico de Santiago, y á la vez sumad un aplauso más á los muchos que habeis escuchado, de vuestro amigo y compañero.

Juan de Dios Gonzalez Pizarro.

León 27 de Julio de 1897.

ADVERTENCIA

Por causas, ya conocidas de nuestros lectores, no nos ha sido posible adelantar la salida de este número.

El número próximo no podremos repartirlo hasta el día 2 ó 3 de Septiembre; pero confiamos en que podremos pronto subsanar estas faltas y dar el número el día señalado.

Dispénsennos nuestros lectores y cuenten con que la regularidad en la salida del número quedará establecida en el mes próximo.

En el artículo «Influencia de la exanguificación etc.», de D. J. Morcillo, que publicamos en el número 12, se deslizaron las siguientes

ERRATAS

Página	Línea	Dice	Léase
402	8	dirección	disección
Id.	27	cocerla	coserla
405	29	cerebro	centro
407	7	distintas	distintos
Id.	21	frecuente	infrecuente
Id.	31	no puede	no se puede