

## A. DE LA INSPECCIÓN DE CARNES EN LOS MATADEROS Y MERCADOS

Aunque los partidarios de la *fitofagia* pregonen sus excelentes teorías, falazmente persuasivas; a pesar del creciente pauperismo, que inspira serios temores a la sesuda Europa, la *carne* seguirá siendo el alimento preferido del hombre, la base de su alimentación, pues la *hipofagia* ha zanjado el temor abrigado por la abrumadora idea, de que pudiese carecer el proletario de esa sustancia alible; y resulta meramente caprichoso el criterio sustentado por los modernos prosélitos de la alimentación vegetal absoluta.

La importancia, el consumo grande que de ese alimento diariamente hacemos, acarrear las ventajas y la necesidad de una inspección razonada, científica; reconocimientos que exigen grandes aptitudes, que reclaman el auxilio de los peritos en el arte de saber apreciar las enfermedades que, sufridas por los animales de carnicería, los hacen impropios para ese objeto.

Imperdonable culpa recaería sobre nosotros, si permitiésemos que fuesen regidos esos cargos por ignorantes, o por practicones, que menoscaban y desdoran el prestigio de nuestra profesión. Tampoco serán de la incumbencia de los doctos en aquellas ciencias que con la veterinaria tienen íntimas analogías, innegable hermandad; pero distintos modales. La incompetencia que delatamos, hállese determinada por los mismos motivos que concurrían a la formación de un diagnóstico erróneo, si hubiese profesor veterinario petulante y presuntuoso que alardease de sus conocimientos médicos sobre el ser humano.

Asentada la necesidad de la inspección de carnes desempeñada por individuos de indudable competencia, argüiremos, con el ilustrado profesor veterinario francés M. Charles Morot, muy versado en estos asuntos, que en este siglo de progreso se empieza a considerarla de una manera más lata, no tan estrecha, ni tan limitadamente como se venía haciendo.

Hoy se aprecia en casi todos los Estados, esa parte de policía sanitaria; y existen tendencias indagadoras, que escudriñan lo que cada país piensa, dice y hace con relación a ella; no puede, ni debe una nación quedar indiferente, al contemplar las costumbres, los dictámenes y las leyes que contribuyen a fomentar la riqueza de sus vecinos, o constituyen la prosperidad de ellos.

Con perentoriedad debe cada pueblo acatar, examinar y aprovecharse de todo lo bueno que existe sobre la perfecta vigilancia del comercio de las sustancias alibles.

Es más: sería sumamente beneficioso el comisionar, de cuando en cuando, un Veterinario Inspector para que observe y estudie los principales mataderos, las carnicerías y los mejores mercados exóticos; para que coteje con los de su país, el orden administrativo, los procedimientos de matanzas, el servicio de inspección de carnes en esos establecimientos; el personal obrero, los enseres, los refrigeradores, enfermerías, lazaretos, los aparatos destinados a inutilizar las carnes desestimadas, el laboratorio, etc. Estos viajes instructivos pondrían fin al pernicioso aislamiento, amigo de la rutina y de lo anticuado; serían los medios más propicios para vencer, definitivamente, las resistencias que oponen, contra excelente inspección, la inercia, la ignorancia; aniquilarían completamente aquellas originadas, con muy poco escrúpulo, por las complicidades punibles.

Si bien de una manera muy imperfecta, estos asuntos han ocupado, en todo tiempo, la atención de los filántropos; los higienistas de diferentes épocas han fijado sus miradas sobre la carne, porque ella era y ha sido siempre el más importante de los alimentos de origen animal. Algunos antiguos pueblos civilizados, colocaron la policía sanitaria de los alimentos bajo el rito de sus religiones, como se ve todavía en los judíos y musulmanes modernos.

Moisés, San Pablo, Mahoma, San Teodoro de Canterbury, se ocuparon, en sus preceptos religiosos, tanto de la higiene y de la salubridad pública, como de la moral.

Andando el tiempo, al lado de la higiene religiosa o sagrada de los alimentos, se creó otra higiene civil o laica; esta tomó un maravilloso vuelo en la Edad Media, implantándose en casi todos los países más adelantados de Europa, actuando con predilección en Francia, Bélgica, Italia y otras naciones. Muchas ciudades, varias localidades, numerosos pueblos, hicieron, por entonces, reglamentos severos sobre la policía sa-

nitaria de las sustancias alibles, reglamentos que fueron dictados por las autoridades y las corporaciones del servicio. Agustín Thierry dice que existía en Amiens un matadero en el siglo xiii, y que las precauciones tomadas, en esa época, para hacer mayor la salubridad pública, son ejemplo de un patriotismo acendrado, por demás, instructivo.

Dada la ignorancia que, en la Edad Media, se tenía de los conocimientos patogénicos, se comprende fácilmente que los empleados de mataderos o los agentes de policía, desempeñasen los cargos de Inspectores. Pero lo que no llegamos a dilucidar es la causa que tuvo tanto tiempo alejado de esos servicios al profesor veterinario: hace 30 años no prestaba servicio alguno en París, ni en Lyon, ni en todas las poblaciones importantes de la Metrópoli. Hace, pues, muy poco que las naciones europeas han comprendido lo necesario que era colocar la Inspección de carnes bajo la pericia y los conocimientos genuinos del Profesor Veterinario.

Poblaciones de Francia, Bélgica, del Luxemburgo, de Italia, Suiza, Austria, Alemania, muchas localidades de la Metrópoli, poseen actualmente veterinarios Inspectores.

Rumania, Holanda, Rusia, Bulgaria y Portugal tienen bastante de ellos.

Inglaterra cuenta con pocos, Grecia ha nombrado unos cuantos que funcionan en Atenas. Omitimos detalles referentes al estado en el cual se halla la inspección y los cargos de Veterinarios Inspectores en el Nuevo Continente. En algunas repúblicas sudamericanas y gran parte de la América del Norte, existen poblaciones que vigilan el comercio de las sustancias alimenticias, colocado bajo la custodia de los profesores veterinarios. Es lamentable la apatía que observamos cuando en los presentes momentos todas las naciones debieran estar poseídas de reglamentos severos que dirigiesen ese comercio y respondiesen del buen estado de las sustancias alibles; estatutos amoldados a los adelantos de las ciencias, a las costumbres y necesidades actuales, a la organización territorial y política de cada Estado. Es más: deberían erigirse en diplomacia estos asuntos; porque hacemos interesante, para la humanidad entera, las plagas que diezman el lugar donde azotan y el conocimiento de las medidas que refrenan esos males.

Los reglamentos que preconizamos pueden ser dictados por el Gobierno, por las autoridades competentes de una provincia, o por las de un pueblo. Es decir, según sea el que las ordena, así podrán aplicarse

a todas las localidades de un Estado; únicamente a las de una provincia; o serán peculiares a un pueblo.

Los reglamentos promulgados por un Gobierno pueden regir en absoluto, como sucede en Bulgaria; o coexistir con los reglamentos dictados por los pueblos, así acontece en Bélgica, Italia, Rumania, en el Luxemburgo, en varios cantones de Suiza, en varios Estados de Alemania y en la Metrópoli. Para regularizar ese servicio, Rusia, sino lo tiene ya, muy pronto dictará reglamentos de esta índole.

En otros países las ordenanzas municipales suelen coexistir con las medidas dictadas por el gobierno de una provincia; así sucede en varias regiones de Austria. También pueden existir, juntamente, con las ordenadas para la autoridad competente de una región; este modo es el establecido en los departamentos franceses de la Mame, de los Bajos Pirineos, en los departamentos de Alsacia y Lorena y en los ocho del reino de Baviera.

Portugal e Inglaterra poseen ordenanzas formadas por los municipios. >

Los reglamentos generales que proceden del gobierno de una región, o del gobierno de una provincia, tienen la ventaja de haber sido dictados por las autoridades principales, que son siempre las más celosas del bienestar de los pueblos, por cuyos intereses velan sin cesar y, por ende, hacen que el principio de autoridad sepa las condiciones, buenas o malas, de los productos que por esos territorios circulan y se consumen. Pero, en cambio, presentan el gravísimo inconveniente de las arbitrariedades causadas particularmente por las variantes climatológicas, metereológicas y de insalubridad en cada comarca.

Las medidas dictadas por las autoridades de los pueblos son las menos fecundas en buenos resultados: abundan los ayuntamientos que cumplen sus cometidos con muy poco amor, sobre todo a la Higiene.

Nosotros, que hacemos de la especialización armónica, conexcionada y de la división del trabajo las reguladoras de toda función perfecta, opinamos que se obtendrá una reglamentación sólida, extensa, cabal, cuando formulen los pueblos las necesidades sanitarias que requieren y envíen sus peticiones a la Junta de Higiene de su respectiva región. Esta asamblea cumplirá su misión aquilatando esas necesidades, estableciendo las medidas generales y especiales exigidas por todos los pueblos. Terminado este ordenado trabajo, por mediación del Gobierno General, pasará el informe a un Consejo Superior de Higiene; el cual atendiendo

las súplicas que le arriban de todas las regiones, fusionando y descartando, promulgará las leyes que, sancionadas por el Gobierno General, regirán absolutamente en todo el Estado. Siendo estas medidas profilácticas y de efecto, del dominio de la Policía Sanitaria, ellas se cumplirán bajo la vigilancia de los veterinarios Inspectores, los cuales serán investidos de amplia facultad.

He ahí la única manera de evitar las arbitrariedades que indicábamos y las ordenanzas dictadas por personalidades incompetentes; pues cada localidad se verá perfectamente atendida según sus justas peticiones. Pero no se limita a esto los alcances de nuestro humilde criterio, queremos mayor perfección; por lo tanto pensamos: que no deben restringirse esas ordenanzas, sancionadas por el Gobierno General, a instruir los súbditos de un Estado para que ayuden a exterminar o mitigar las enfermedades que diezman a los animales cuyas carnes les sirven de alimento. Su misión es más trascendental: deben poner a las demás naciones fuera de los alcances de esos males; señalando donde existen, como actúan y las medidas que los refrena; y, a su vez, prevenirse contra las enfermedades exóticas, exigiendo equitativa reciprocidad de las naciones, entre ellas y para con uno mismo.

Nada fácil de obtener es lo que proponemos; las mejores instituciones están sujetas a tardanzas y se, verifican paulatinamente; porque el bien que nos hace progresar se impone con dificultad, dadas las resistencias arraigadas que tiene siempre que vencer.

La constancia es una de las condiciones del progreso; trabajando con fe, y coadyuvándonos, llegaremos a exterminar las causas patógenas; que por desidia y por falta de confraternidad aún nos aniquilan. Los veterinarios de la Rumania, obtuvieron de los poderes públicos que los regían, una reglamentación general de la inspección de carnes; porque demostraron palpablemente que era el comercio libre de esas sustancias el origen de infinidad de dolencias, que desde entonces han desaparecido o se presentan con menos frecuencia.

El mismo ventajoso resultado lograron los Profesores Veterinarios belgas e italianos; los cuales expusieron iguales razones irrefutables en los congresos de Bolonia (1879), de Milano (1881) y de Bruselas (1886). >

Idéntico fin obtendrán los alemanes y los austríacos, como recompensa a la lucha que, con el mismo objeto, han sostenido en los Congresos Casel (1876); de Nuremberg (1891); de Viena (1892).

Dignos de admiración son también los esfuerzos realizados por los veterinarios franceses para poder disfrutar de esas ventajas, que aún no tienen; díganlo si no, los consabidos temas desarrollados con entusiasmo y veracidad, en los diferentes congresos verificados en París en 1878, 1880 y 1889; en varias sesiones del Gran Consejo de los Veterinarios de Francia; en la Sociedad francesa de Higiene; en la Sociedad de Medicina Veterinaria práctica de París, etc., etc., y en numerosas Sociedades de veterinaria de provincias.

Comprendiendo esas justas razones, varios Consejos Generales como el de Ardenes en 1891; el de Aube en 1893 y después otros, han dado su voto favorable que permiten prejulgar, no ha de tardar mucho Francia en tener su reglamentación general acerca del comercio de las sustancias alibles.

El Nuevo Mundo no ha permanecido indiferente frente a esta actividad y decidido empeño; e imitando lo que se hacía en parte del Antiguo Continente, puso sobre el tapete esa cuestión que fue acogida con entusiasmo por los congregados en Chicago.

La Metrópoli está, también, muy lejos de tener generalizado el servicio de esa inspección. Que nosotros sepamos, sólo hemos recurrido a un Congreso Nacional, para atraer las miradas de nuestro Gobierno sobre este estado de abandono desolador. Ese congreso se llevó a efecto, hace bastante tiempo y, sin temor a suscitar controversias, puede decirse: que desde entonces acá, una organización cualquiera sigue haciendo falta en casi todas las localidades de la madre patria y en todas las de sus colonias.

Este es el particular que nos trae de nuevo a esta tribuna dignificante: estamos necesitados de una inspección de carnes generalizada y la preconizamos; pero como sabemos que los males que confirman o destruyen llegan a nuestros mataderos y mercados, porque encuentran la ruta libre, sin esa infranqueable barrera, vamos a señalarlos y establecer algunas medidas que los hagan inofensivos para la salubridad pública; las cuales podrán servir de norte a los señores Inspectores, hasta que otra voz más autorizada que la nuestra, logre implantar en nuestra patria esa sana reglamentación, cuya ausencia nos hace altamente egoístas, o indolentes en exceso.

*La res debe entrar en el matadero viva, por sus pies, en buen estado de salud, carnes y gordura.* Siempre que no reúna estas condiciones indispensables, terminantemente se prohibirá el que sea sacrificada. Sin

embargo, existen casos excepcionales que conviene indicar, porque son los únicos que fuera de esas condiciones permiten la entrada en el matadero de una res que no puede hacerlo por sus pies; la cual, a pesar de ello, puede presentar buen estado de carnes y gordura: esto acontece en los casos de fracturas y luxaciones recientes, en la caída de las pezuñas por accidente; en las despeaduras y otros casos análogos. Cuando sucedan casos parecidos a los que acabamos de señalar, debe permitirse el sacrificio de la res y el consumo de sus carnes, si otra cosa no determina el examen riguroso *postmortem*. Esas lesiones fortuitas en nada alteran la salud de los animales de carnicería.

Los casos que iremos refiriendo justifican de un modo absoluto que no sea admitida la res para el consumo; el animal *muy flaco o muy viejo* es impropio para la carnicería; porque son sus carnes duras, poco nutritivas y de difícil digestión.

Se prohibirá el sacrificio de los animales *machos que han sido destinados a cubrir las hembras*, pues exhalan sus carnes un olor es- permático fuerte, desagradable y tienen un sabor repugnante. Debe guardarse, también, regla fija en el sacrificio del ganado de leche. Actualmente, unos Inspectores quieren que sea dado como bueno para el consumo, desde que alcanza la temprana edad de quince días; otros, en cambio, opinan que esa edad mínima debe alcanzar dos y hasta tres meses. En muchas localidades el ternero es sacrificado *ad libitum* y en cualquier época del año; irrogando este desorden perjuicios al consumidor y daños de consideración a la ganadería.

Nosotros, teniendo en consideración que los animales pequeños y los de vida corta son más precoces que los que tienen vida larga, opinamos que debe existir una edad mínima de admisión para cada especie, y aconsejamos que nunca sea antes de un mes, edad en la cual es imposible conceder condiciones alimenticias a esas carnes, por muy anticipada que resulte la naturaleza de cualquier res.

Sucede a veces que introducen en el matadero una res viva, en buen estado de carne y gordura, *más su salud no es completamente buena*.

Cuando este caso se presente, inmediatamente, sin titubear, debe el Inspector prohibir el sacrificio del animal enfermo.

Muchos doctos en la ciencia veterinaria, entre los cuales figura con justicia el Sr. Morcillo (de Játiva), quieren que un gran número de enfermedades padecidas por los animales de carnicería no perjudiquen a las carnes, que dan como buenas y exigen sean vendidas a *bajo precio*.

Admiten esos señores Inspectores que debe entenderse por *carnes buenas*, todas aquellas que no cierran un principio morbosos, patológico, capaz de infeccionar el organismo que las ingiere. Para ellos la generalidad de las enfermedades locales y todas las afecciones idiopáticas no influyen en la salubridad de las carnes de los animales que las padecían al ser sacrificados. Pero si esos animales mueren, por fatal desenlace de alguna de esas mismas afecciones, entonces prohíben absolutamente la venta de las carnes «porque ellas presentan casi siempre un color negruzco, son blandas y pegajosas, dan mucha serosidad sanguinolenta, entran con facilidad en descomposición, tienen un olor cadavérico y un sabor desagradable».

No necesita grandes, ni sólidas refutaciones ese equivocado concepto: ¿es suficiente la oportunidad del sacrificio para dar como excelente, lo que hubiese hecho pernicioso la muerte momentos después si aquel no se hubiese realizado? Indudablemente no: ligerezas son estas del pensamiento, efectos de extremada benevolencia para con los ganaderos.

No paran en esto los resultados de la ofuscación que sufren los partidarios de ese desajustado criterio, pues llegan hasta establecer diferencia en la bucólica humana y reservan para el rico, para el pudiente la sustancia sana, dejando la *menos sana*, la carne que se vende a bajo precio, para el proletario, para el menesteroso.

Es, afortunadamente, tan palpable esa injusta prerrogativa, por ellos preconizada, que no necesita comentarios: lo pequeño y lo ruin para siempre huyen despavoridos a medida que el corazón humano, dilatándose, dicta sanos principios repletos de santa caridad, antorcha del progreso. En lo esencial, en lo necesario para la vida, todos debemos colocarnos al mismo nivel; o mejor dicho, todos debemos coadyuvar para que nuestros hermanos menesterosos no blasfemen de la generosidad que le concede el favor de nutrirse de alimentos *menos sanos*; engañosas palabras que encubren taimado egoísmo.

Nosotros queremos ver en los mataderos dominando absolutamente el proceso fisiológico; y rehusada la res que presente el menor síntoma que desvíe la marcha perfecta de ese proceso. Hacemos de los mataderos el lugar donde concurrirán las reses para obtener un *premio*, el *sacrificio* concedido por las exquisitas cualidades que reúnen para la carnicería.

Somos inexorables, hasta el punto de desestimar la res que presente no ya *fiebre de fatiga*; sino agitación producida por el cansancio obser-

vado en el acto del reconocimiento el cual antecede con este intervalo al sacrificio. Aún más; exigiríamos fuese castigada con una multa, la picardía del ganadero que intentase beneficiar un animal enfermo de una de esas dolencias que diagnostica el ser más lego en estos asuntos.

Esta rigurosa manera de ser concluiría con el incomprensible abuso que hace de los mataderos el *refugio*, el *terminus* de los bovídeos cansados de trabajar; *última etapa* de otras especies de animales raquíticos o de respetable senectud.

Tenga en cuenta el Inspector lo trascendental de su misión y cumplirá concienzudamente con su deber: no es sencillamente el profesor, el individuo hábil y diestro en el arte de reconocer la dolencia que pueda sufrir un animal destinado a ser sacrificado; ocupa un puesto mucho más elevado, es el vigía de la salubridad; por lo tanto debe imponerse y luchar con denuedo contra ese codicioso e insaciable espíritu de especulación que actualmente reina en los mataderos y sobreponerse al tradicional abandono de las autoridades municipales. En ellos, esperamos que reúnan las más exquisitas e inmejorables condiciones de salubridad, las carnes que han de dar fuerzas a nuestras flaquezas; energías a nuestro ánimo; grasa fosforada a nuestro encéfalo.

Lo que nadie niega es la prohibición absoluta de sacrificar las reses, cuando padecen enfermedades enzoóticas; epizoóticas, contagiosas infecciosas y muchas parasitarias que llevan un principio virulento. La bacera, la tuberculosis, sarna, rabia, viruela, la perineumonía grangrenosa, la peste bovina, la septipohemia, la manulis epizártica, el mal rojo del cerdo, el usticerzo celular, la triquinosis, el cólera, son enfermedades que hacen dañinas las carnes, impropias para el consumo.

Toda res rechazada en el reconocimiento, si padece enfermedad de índole infecciosa será sacrificada en el acto e inutilizadas sus carnes. Al mostrárenos nada más que sospechosa, será secuestrada y sometida a la acción de las sustancias reveladoras y a una rigurosa observación. Cuando estos métodos delaten la enfermedad, según ella sea, o se ordena el sacrificio o puede permitirse que retire el ganadero la res, no sin ponerle ante señal indeleble que indique a otros Inspectores la condición del animal.

Los animales desestimados por padecer enfermedades idiopáticas, recibirán una señal temporaria; pues sus carnes servirán para el consumo tan pronto desaparezcan los últimos vestigios de la dolencia. Como se observa para poder rechazar con acierto estas medidas, habrá en los

mataderos varios lazaretos y enfermerías para cada especie de animales; los cuales deberán reunir inmejorables condiciones higiénicas. En esas enfermerías, mediante el pago de una dieta, podrán ser atendidos los animales enfermos si los propietarios ganaderos desean evitar gastos que les ha de proporcionar el tener que retirar la res y volverla a presentar cuando recupere la salud perdida.

La inspección de carnes en el matadero no se limita al reconocimiento de la res viva; este examen es meramente auxiliar de la verdadera inspección, de la que se practicara *postmortem*, de manera circunspecta e infalible.

Efectivamente sucede con mucha frecuencia que animales dados como buenos en la inspección anterior, no reúnen las condiciones de salubridad que le habíamos asegurado; esto acontece cuando la res presenta el estroñgilo pulmonar, la tuberculosis incipiente; las distomatosis hepática; el cisticercos celular; la triquina del cerdo; equinococos e infinidad de lesiones orgánicas que sólo se nos hacen aparentes al practicar la autopsia. Por consiguiente, consideramos un absurdo el que se haga la inspección de la res en vida y el reconocimiento de las carnes muertas separadamente; que se realicen por individuos que intervengan en atribuciones aisladas; todos los Inspectores de un matadero obrarán de común acuerdo y harán cada uno ambas inspecciones.

La res que el primer examen convierte en sospechosa, sobre la cual existan dudas que ha de dilucidar el trabajo mecrosópico, será sacrificada en lugar reservado, que para estos casos existirá en las naves donde se verifica la matanza y ocupará con preferencia toda la detenida atención de los Inspectores.

La carne desestimada bajo ningún concepto podrá salir del matadero, y será inutilizada allí mismo; esta inutilización se hará extensiva a los huesos, y a todas las partes del animal desechado por padecer enfermedad de índole infecciosa. La carne sana, saldrá del matadero llevando el pase de sanidad en forma de sello condicional.

lic-k

Parcos hemos de ser al apuntar algunas consideraciones acerca de la inspección de carnes en los mercados.

Entendemos por *mercado* todas las casillas, puestos, carnicerías donde se expenden los animales vivos y carnes muertas. Los animales que se

venden en ellas para el consumo, sufren enfermedades comunes que desvirtúan el buen estado de sus carnes y también dolencias de índole virulenta que atentan y perjudican la salubridad pública: las *gallináceas* sufren la tuberculosis, el cólera, la rabia, la difteria; el *pato* puede padecer también el cólera; el *faisán* y la *paloma* presentan la tuberculosis, etc., etc.

Es proverbial lo excesivamente nocivo que resulta el pescado que no está fresco; así como el que está aciguatado.

Los moluscos y los crustáceos en sus alteraciones textiles son dañinos, los primeros han sido los causantes de varios casos de infección tífica.

El examen detenido del color, de la consistencia, del olor, del aspecto general del animal nos dirá con certeza; a el estado bueno o malo de sus carnes.

Debemos mostrarnos aún más rigurosos en esta inspección; porque no son pocas conocidas las dolencias de las aves, de los roedores domésticos (liebre, conejo, lepóridos); de los animales que viven en libertad (jabalí, venado, etc.) cuyas carnes arriban muertas a los mercados. Al menor signo anormal, debemos rechazar y eliminar del consumo las carnes de los animales que presenten fenómenos nada fisiológico, o fenómenos histológicos nada normales. Como los animales que en los mercados se expenden en vida, son sacrificados en lugares particulares donde no podrá hacer el Inspector el examen *postmortem*, tendrá muy a bien ese funcionario público el permitir sólo la venta de aquellos animales completamente sanos.

Son aún mayores los beneficios que puede prestar esa vigilancia científica: vela además por el aspecto de limpieza de los puestos de venta e impide la venta de las carnes de animales sacrificados en los mataderos clandestinos. Si el animal sacrificado en esos lugares es de especie no destinada para la carnicería, los detalles macroscópicos de anatomía comparada delatan a qué animal pertenecieron los despojos y los cuartos. El examen histológico e histoquímico denuncian también la superchería.

\* \* \*

Réstanos decir algunas palabras sobre la conducta que debe observar el Inspector, no nos referimos a su moralidad, pues su mismo cargo le obliga a ser sana; tratándose de asuntos de sanidad; sino de lo que debe

hacer desde el punto de vista científico. Cuando *de visu*, de primera impresión, elimine un animal de la venta no se restringirá a esto su cometido: examinará con detenimiento, verificará, si fuese necesario, indagaciones microscópicas (histológicas o bacteriológicas), análisis, manipulará con los reactivos físicos, químicos y biológicos, hasta dar con la clase de dolencia que motivó su eliminación. Entonces en un registro inscribirá esa causa, la procedencia, edad sexo y naturaleza, variedad o especie y raza del animal rechazado. Todos los trimestres presentará un cuadro sinóptico de lo acontecido en su servicio; éstos se agregarán a los del trimestre siguiente para formar el cuadro semestral; del mismo modo se logrará el cuadro anual y por último el quinquenal. Esos cuadros serán remitidos al Consejo Superior de Higiene, para que recurra a sanear aquellas comarcas donde más agotada se halla la riqueza pecuaria. Las preparaciones de anatomía patológica, las bacteriológicas, así como los cuerpos extraños y las lesiones raras halladas en el cuerpo de los animales de carnicería, se pondrán a la disposición de los señores Catedráticos de la Escuela de Medicina.

Por último, aconsejamos a los señores Inspectores que no vivan alejados de estos centros científicos; aquí serán acogidas con fruición sus comunicaciones, que serán divulgadas con acierto para que resulten lo beneficiosas que deben ser.

Tiempo es de terminar estas mal pergeñadas y superficiales reflexiones. Fatigados habréis quedado, por lo cual os pedimos excusas que nos otorgaréis gustosos, con suma benevolencia, si tenéis en consideración la buena voluntad que nos ha movido, abrigadora del vehemente deseo que tenemos por ver implantado y regulado el servicio de Inspección de carnes, si no en toda la Isla, cuando menos en sus principales poblaciones.

Señores: muy sabido tenemos que esto no se logrará promovido por nuestra débil iniciativa; únicamente vuestra ilustrada protección, eficaz concurso, para proclamar esas atenciones higiénicas y esas medidas de policía sanitaria que son, con el ordenado aspecto arquitectónico de una ciudad, baluartes de la salubridad pública.

Anales de la R. -al Academia de Ciencias

Médicas, Físicas y Naturales de La Habana Entrega

385

Tomo XXXIII, p. 171-191

Octubre 15 de 1896.