

# MANUAL POPULAR

SOBRE

# LA TRICHINA

ESCRITO

POR ENCARGO DE LA SOCIEDAD MALAGUEÑA

DE

CIENCIAS FÍSICAS Y NATURALES

---

1883

---

MÁLAGA

Imp. de EL PROGRESO INDUSTRIAL

BIBLIOTECA

*Sala* .....

*Estante* .....

*Tabla* .....

*Número* .....

*Nombrada por la Sociedad Malagueña de Ciencias Físicas y Naturales, en sesión del 18 de Febrero último, una Comisión para que redactase un «Manual Popular» con objeto de dar á las familias reglas claras y en lenguaje sencillo, para precaverse del peligro de la Trichinosis, la Comisión presentó el trabajo que sigue, que fué aprobado en sesión del 6 de Marzo de 1883, de lo cual certifico.*

El Secretario 2.º

EMILIO J. CHACÓN.

V.º B.º

El Presidente,

DOMINGO DE ORUETA.



# LA TRICHINA.

---

## MANUAL POPULAR

PRESENTADO POR LA COMISION DE LA SOCIEDAD

MALAGUENA DE CIENCIAS FISICAS Y NATURALES.

---

La Trichina es un pequeñísimo animal que puede observarse durante su vida en estados diferentes; pero el solo interesante bajo nuestro punto de vista es el que presenta cuando se encuentra dentro de la carne. Tiene entonces la forma de una diminuta lombriz más ó ménos enroscada sobre sí misma, como si fuera una culebra; otras veces se presenta enroscada con menos regularidad, tomando la apariencia de una ese, de una cé, ú otras formas más ó menos variadas.

De ordinario está encerrada en un quiste, ó sea una especie de capullo que la envuelve por todos lados, como ocurre al gusano de seda en cierto período de su vida. Cada quiste ó capullo encierra una trichina, rara vez dos ó más. Así es como

frecuentemente se observa, pero tambien puede verse en la carne sin la envoltura, bien sea porque lleve pocos dias de estar en aquella y no haya tenido tiempo para envolverse, ó bien porque la envoltura que es algo caliza se haya alterado ó disuelto en parte y sea más difícil verla.

De una y de otra manera, y con envoltura es la más frecuente, se acabará de formar idea de lo que es la *Trichina* por el dibujo adjunto. Está representada en ellos unas 60 veces (tamaño aparente) más grande de lo que ella es en realidad. En este estado no hay *Trichinas* machos ni *Trichinas* hembras; pero cuando un pedazo de carne trichinada es comido por el hombre ú otros animales, los ácidos del estómago deshacen las envolturas y, libres ya, las *Trichinas* continúan en los intestinos su desarrollo, que estaba en suspenso durante su vida enquistada, se forman los sexos, sobrevienen las nuevas crias en grandísimo número, y estas jóvenes *Trichinas* empiezan su vida recorriendo el cuerpo de la persona ó animal que comió la carne, en busca de sitios apropiados para envolverse como ántes lo hicieron las otras. Mientras recorren el cuerpo producen alteraciones en la salud originando la enfermedad llamada *Trichinosis* y que, si no es mortal de precision para el hombre, es de las más graves que puede padecer.

En evitacion de tan grave mal se han ido es-

tableciendo en los mataderos y aduanas los reconocimientos por medio del microscopio, pues, como se habrá comprendido por lo ya dicho sobre el grandor de las trichinas, éstas no son visibles á simple vista.

Entre los varios animales que suelen contener trichinas, el cerdo es el que puede trasmitirla al hombre, por ser el que éste consume para su alimento, y como la observacion con el microscopio no ofrece grandes dificultades, es recomendable para toda persona que tenga ocasion de hacerla y fácil su práctica.

Con una hoja cortante bien afilada se hacen varios cortes de la carne, jamon ó embutido que vá á examinarse, y si es un cerdo se elegirá el lomo; esos cortes deben hacerse en la misma direccion de las fibras de la carne y muy delgaditos y transparentes como una telita de cebolla. Se coloca el pedacito cortado sobre el centro de la lámina cuadrilonga de cristal que, con otra cuadrada, venden con el microscopio; se echa sobre el corte de carne una gota de agua, ó de legia clara como el agua; se cubre con el cristalito cuadrado, cuidando que no coja aire, y se examina por medio del microscopio.

Caso de contener trichinas, deberán verse en algunas de las formas que tiene el dibujo adjunto ú otras semejantes. Convendrá siempre no contentarse con un solo corte, sino examinar varios,

sacándolos en distintos puntos del trozo que se esté reconociendo. No es necesario que el microscopio aumente mucho; lo mejor es que aumente de 60 á 100 veces lo que se mira. En cuanto al manejo del microscopio es muy fácil, valiéndose de aparatos sencillos que es lo que se necesita para estos casos, y preferibles á todas las reglas que pueden darse por escrito, es hacer las primeras observaciones en compañía de otra persona que lo entienda y con la misma hacer la compra del aparato.

La observacion microscópica bien hecha ofrece una buena garantia; pero conviene para mayor seguridad tomar algunas otras precauciones cuando se vá á comer algo de cerdo.

Hasta ahora no se ha encontrado ninguna trichina en el corazon, higado, riñones y sesos, por lo cual estos despojos pueden comerse sin recelo alguno. De la manteca no hay nada que temer, pues aunque en las pellas fuesen algunas trichinas estas moriran al derretir la grasa. El tocino la contiene muy rara vez. Todas las otras partes magras del cerdo son más propensas á contener trichinas. El mayor peligro está en las longanizas, chorizos, salchichones y toda clase de embutidos, porque en éstos es frecuente el haber sido hechos con magros de varios cerdos, uno de los que pudiera estar trichinado y resultar por ello unos pedazos del embutido con trichinas y



otros sin ella; por consiguiente en este caso el ensayo con el microscopio puede ser insuficiente, aunque sea hecho con escrupulosidad sobre varios pedacitos de un embutido, pues en el resto pudiera haber algun fragmento del cerdo trichinado.

Por fortuna tenemos un medio para precaver-nos de la Trichinosis. La Trichina, cuya resistencia á la muerte es grande, tiene no obstante, un enemigo poderoso, que nosotros podemos manejar con facilidad: el calor. Está probado que una temperatura de 70 grados mata á la Trichina. Nada más fácil que dar este calor á un pedazo cualquiera de carne; pero es menester comunicárselo á toda su masa, hasta el centro.

Por ejemplo: el aceite hirviendo tiene una temperatura más del doble de la que mata á la Trichina; si se pone á freir un chorizoú otro embutido, y se tiene al fuego únicamente el tiempo preciso para que al empezar á calentarse se rompa la tripa, entonces el centro no estará frito, y si el chorizo tenia Trichina, habrá la seguridad de trichinarse; por el contrario, si se deja freir bien, no habrá temor alguno. Cuanto más lento y continuado sea el fuego, más penetrará el calor en lo que se esté cocinando.

En una palabra, es menester que todo lo que se coma de cerdo sea en pedazos pequeños bien cocidos ó bien fritos. La comida habitual en este

país, llamada vulgarmente la olla ó el puchero, ofrece una garantía completa. Hierve á más de 100 grados y está hirviendo tres ó cuatro horas; por consiguiente un chorizo, un pedazo de jamon, todo cuanto en él se ponga, aunque sea del peso de un kilogramo, resulta al cabo de este tiempo comestible con seguridad de no ser trichinados.

Finalmente, aunque no sea de cerdo la carne que se coma, es muy recomendable, por otra porcion de circunstancias, que siempre estén bien fritas, bien cocidas ó bien asadas.

*Málaga 6 de Marzo de 1883.*

*Luis Parody.*

*Enrique O'Kelly.*

*A. Prolongo.*

*Eduardo J. Navarro.*

ESPLICACION DE LAS LÁMINAS.

I.

*Figura 1.*— Q.— Quiste aislado en que se envuelve la Trichina.

T.—Trichina enrollada sobre sí misma dentro del quiste.

*Figura 2.*— Aspecto de la carne con trichinas enquistadas vista por el microscopio.

Q.—Quistes conteniendo trichinas más ó ménos cubiertos por las fibras de la carne.

F.—Fibras carnosas separadas de las otras y que importa no confundir con las trichinas.

G.—Grasa interpuesta entre las fibras de la carne.

B.—Burbujas de aire que suelen formarse al preparar la carne en el microscopio.

II.

*Figura 3.*— Trichinas libres ó fuera del quiste.

*Figura 4.*— Aspecto de la carne con trichinas libres, vista por el microscopio.

T.—Trichinas libres más ó ménos cubiertas por las fibras carnosas.

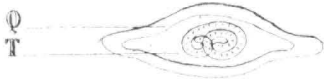
F.—Fibras carnosas desviadas de las otras.

G.—Grasa interpuesta entre las fibras de la carne.

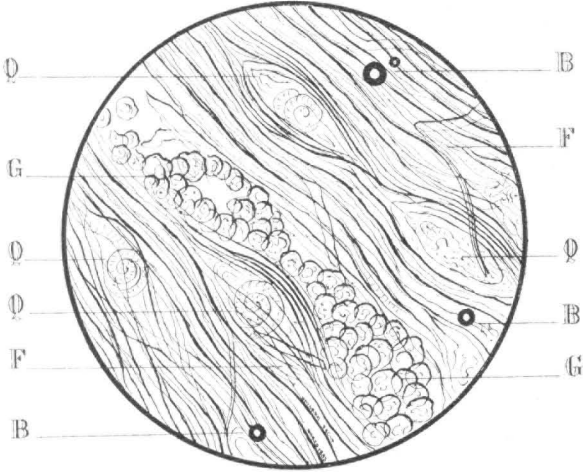
B.—Burbujas de aire.



1



2







5



4

