

SOCIEDAD MALAGUEÑA

DE

Ciencias Físicas

Y

Naturales.

Conferencia

Carnes nocivas para la Salud

por

Doña Eda Dybsuska de Longue

15 Diciembre 1904.

1646

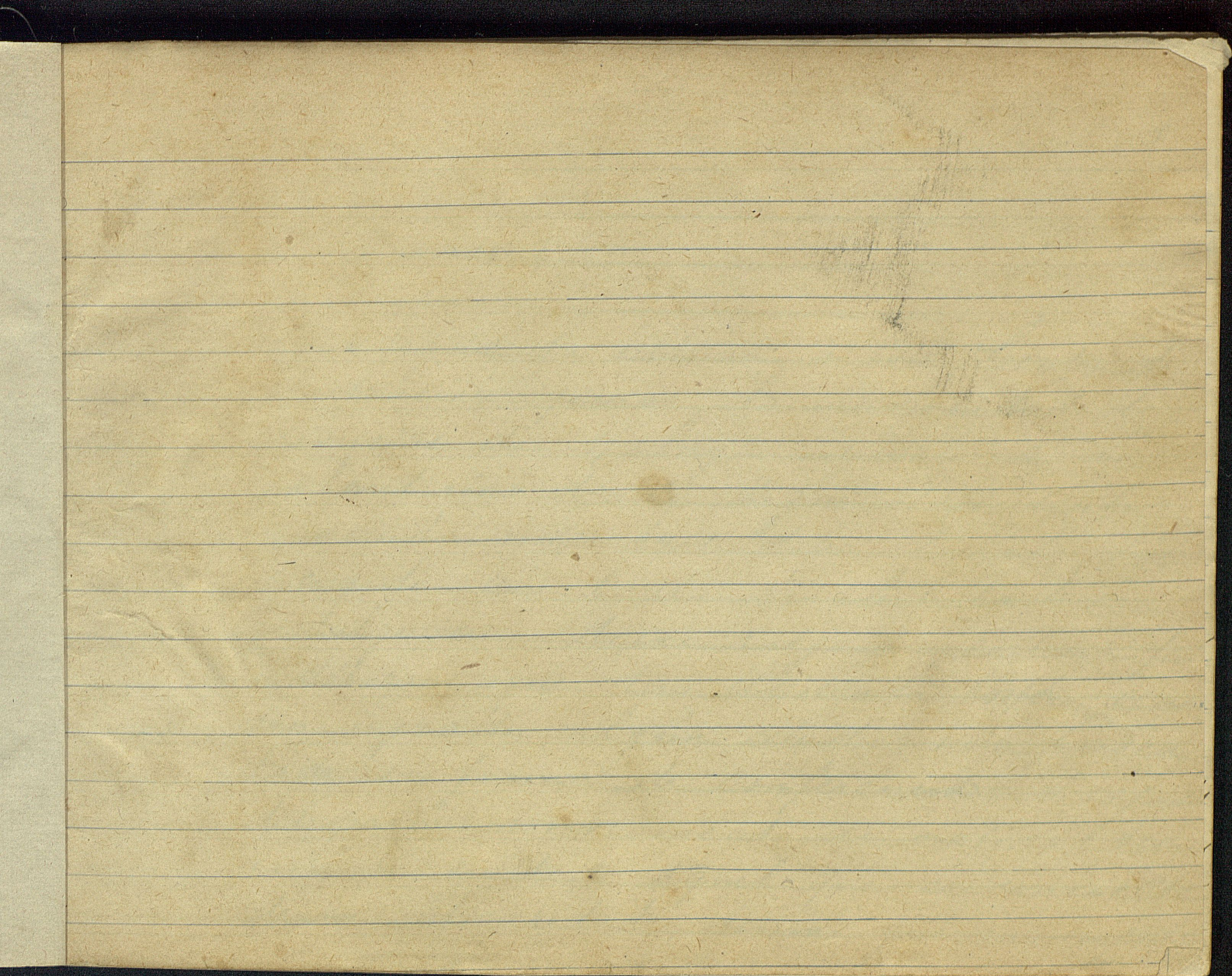
Conferencia

Carnes nocivas para la Salud

por

Doña Eda Dybowska de Longui.

15 Diciembre 1904.



Señores.

Llegué la última a este Centro de ilustración que se llama Sociedad de Ciencias de Málaga, y sólo a la galantería de su digno Presidente y demás miembros debo el haber sido acogida con tanta amabilidad e indulgencia. Nuevo rasgo de cortesía fue indicarme que tan ilustrada ^{corporación} vería con agrado algún estudio mio presentado en forma de conferencia. Después del primer movimiento de natural honor innato en todo aquel que es consciente de su inferioridad, señores que me impulsó

si negarme en absoluto a lucir mi (2)
ignorancia, pensé que el único medio
de probar mi agradecimiento era mostrarme
dócil y seguir humildemente las inspiraciones
de los que me superan en tal alto grado.
Calculé que el papel de realce que da-
do feo a lo bonito podía muy bien desem-
peñar este mal ordenado estudio, al lado
de las valiosas conferencias de mis doctos
consocios. He aquí los motivos de mi
aparente atrevimiento, que no es sino
sumisión y humildad. La hermana estran-
jera por nacimiento, pero española por
elección, a quien habeis honrado, muy apreciados
consocios míos, con tan grata acogida en
vuestro Cenáculo, Sancta Sanctorum de la
Instrucción Malagueña, espera que

cubrais con el manto de vuestro prestigio (3)
este humilde trabajo de su incapacidad,
afui de que tenga valor de presentarlo al
escogidísimo público que ha tenido la
bondad de venir a oírlo esta noche. Planta
silvestre en medio de otras esmeradamente
cultivadas, no aspiro más, repito, que á realzar
vuestros méritos con mi inferioridad

La falta total de pretensiones, como lo ~~dem~~
demuestra la elección de un tema sencillo,
sin otro objeto que el de vulgarizar unos
cuantos preceptos elementales de la higiene
corriente, contribuirá, o' al menos así
lo espero, á que me perdoneis las faltas
inherentes á mi escasez de inteligencia y
de cultura.

Y ahora, con vuestra venia, entro en materia.

(4)

Carnes Peligrosas,
en la Alimentación

Lema: Ningún camino lleva con más prontitud y seguridad a la salud que el de dar fuerza a la naturaleza, para que se defienda ella con esos procedimientos suyos mil veces más inteligentes que toda extraña intervención. Para esto hay que utilizar los recursos higiénicos naturales, como la alimentación, el calor, la electricidad, la luz, la mineralización de nuestro organismo. (Dr. Risquez.)

Si la alimentación es el primero de los recursos higiénicos para dar fuerza a la naturaleza, a fin de que se defienda ella con procedimientos suyos; si es más importante para la salud y sobre todo más eficaz. Cuidar de las causas y evitar las de enfermedades, que buscar remedios

5
Cuando el daño está ya hecho,
conviene procurar que esta alimentación
sea higiénica, sana, y por consiguiente
evitar que ella sea fuente de pertur-
baciones, entre las cuales la más frecuente
es la intoxicación.

Esta puede ser producida por motivos
varios; pero nos proponemos únicamente
esta vez examinar el peligro que ofrece
la ingestión de ciertas carnes insalubres,
limitándonos a los casos más comunes,
pues de profundizar el tema resultaría
el campo demasiado vasto.

Quizás, hasta cierto punto, se pueda
decir de la intoxicación por carnes dañinas
lo mismo casi que de las producidas por
todos los agentes de enfermedades infecciosas
"Mientras el organismo ofrece

resistencia, la salud permanece "buena" dijo el doctor Vallin (Cesne
d'hygiene, Le fés 1892 p. 99.) y Enrique
Boutley "Los robustos resisten a los mi-
crobios; el mejor antiséptico es una
buena salud." Prueba de que debemos
esmerarnos en adquirir esta fuerza de
resistencia, que da la buena salud y aquí
se plantea el círculo vicioso: Para llegar
a ser sano y robusto hay que comer bien,
y para comer bien es necesario estar
en buenas condiciones higiénicas. comer
carnes insalubres no sería obedecer a esta
ley. Además, bien difícil, si no imposible,
es determinar a punto fijo y con precisión
si el organismo presenta ó no, en un caso dado,
la resistencia necesaria a la influencia de las causas
de infección, para luchar eficazmente contra los gérmenes
morbosos, inutilizar su

acción nociva y producir una activa fagocitosis. 7

Si, según una ^{perfectamente} ~~racional~~ teoría, los microbios no son los que causan las enfermedades y que a lo más pueden ser unos de los vectores de ellas, no deja de ser preciso (ya que no se puede impedir la entrada en nuestro organismo a ^{que llamariamos} estos mozos de cordel de la enfermedad) que dicho organismo sea capaz de luchar eficazmente, ^{si no} ~~contra~~ ellos, ^{al menos contra} la carga de toxina que conducen. La célula viva que lucha contra los microbios en nuestro organismo es principalmente el leucocito, glóbulo blanco de la sangre, y la lucha misma es la llamada fagocitosis por el doctor Metschnikoff. La etimología de esta palabra ~~expresada~~ ~~por~~ ~~el~~ ~~griego~~ ~~φάγειν~~, ~~phagainein~~ (phago: como, kytis célula) expresa la destrucción, así como

una especie de Canibalismo ejercido ⁴ &
por una célula en presencia de otra;
pero se ha emitido luego la opinión
de que el papel del leucocito bien podría
ser únicamente el de barrendero de nuestro
organismo, contentándose con echar fuera
los restos muertos de las bacterias y
no emprender la lucha con ellas mientras
están vivas. Cualquiera que sea, de
estas dos papeles, el de los leucocitos, ~~ellos~~
proceden ^{ellos} de la manera siguiente: dotados
de movimientos amiboidos se extienden
se retraen, se acortan, se prolongan en
expansiones que recogen luego, se agitan,
se apoderan de ^{las} partículas celulares
o de ^{las} bacterias que encuentran
en su peregrinación

a' traves de la sangre, o de los tejidos,
~~ellos~~ abrazan por decirlo asi, a estas particularidades
 o ~~estas~~ ^{microbios,}
 y los aprisionan entre sus pseudopodos y los
 reducen a la impotencia en una especie de
Struggle for life, de los seres infinitamente
 pequeños. Las leucocitas pues, agentes activos
 del organismo y ~~suos~~ ^{suos} fieles servidores ^{necesitan},
 para ~~efectuar~~ ^{ejercer} su oficio, para ~~que~~ ^{alcanzar}
 el triunfo en el combate celular, que su
 vitalidad sea vigorosa. Este vigor lo constituye
 la salud del individuo y venimos a dar
 otra vez en la proposición inicial, o sea
 en el lema que encabeza estas notas, a saber
 "que es necesario fortalecer nuestro organismo
 con los medios naturales, higiénicos, y en
 primer lugar con una alimentación sana."

gglo

Rechuzamos pues de ella las carnes ^{so}
insalubres, — Pueden estas ser peligrosas
por motivos varios así es que las clasi-
ficaremos en Cuatro grupos.

- I Carnes podridas; o sea aquellas en las cuales
ha empezado la descomposición cadavérica.
- II Carnes con parásitos;
- III Carnes virulentas;
- IV Otras carnes improprias.

I Descomposición pútrida, o putrefacción:
El doctor Selmi de Bolonia, después de
estudios e indagaciones motivadas por un
caso médico legal de aparente envenenamiento,
que presentaba los caracteres de una
intoxicación por la esticmna, demostró que en
la

des composicions cada una
se originan substancias que
llamo Pomains, analogas
a ciertos alcaloides vegetales como
la

11

estricnina, la morfina, la aconitina etc. En esta, (11 bis)
causa judicial célebre, que apasionó en 1843 a
Italia entera, el doctor Selmi arrancó del patíbulo al
inocente falsamente acusado y suministró a la ciencia
datos precisos y nuevos, propios.

para salvar a varios otros infelices igualmente
calumniados, y también para lamentar algunos
casos anteriores de injusta condenación, como
la de aquel desgraciado farmacéutico que en
Francia fué ejecutado por haber envenenado
a su mujer, la cual, según se descubrió
después, había ~~muerto~~ fallecido de su muerte
natural.

Las ptomainas originadas ^{por} de la descompo-
sición cadavérica son cuerpos análogos a los
que se hallan en los líquidos de cultivo de
bacterias, y en los productos morbosos de
las enfermedades infecciosas. La putrecina y
la Cadaverina ^{por ejemplo,} se extrajeron de la carne
putrefacta, lo mismo que del líquido del
cultivo del bacilo Caléxico.

(12)

Una ~~importante~~ fuerte proporción en las intoxicaciones por carnes insalubres ~~es~~ debida al botulismo (de botulus, salchicha) así llamado porque la mayoría de los casos se han producido por ingestión de chacinas.

El botulismo es una intoxicación producida por proteínas ^{análogas} análogas a las de las toxinas antedichas, o sea toxinas desarrolladas después de la muerte, en conservas de carne mal preparadas. La toxina del botulismo se localiza en los centros bulbares. Dice Roux - Tratado de bacteriología, Paris 1904

" Los síntomas observados: parálisis de los músculos del ojo, del velo del paladar
" sequedad de la garganta y de la piel, etc
" parecen implicar una modificación de los centros bulbares sin que se pueda
" descubrir su analogía con la parálisis

diféncia. Ya se conocia hace tiempo
 ciertas ptomainas parecidas a la atropina,
 Van Emengen ha comprobado en una
 epidemia de botulismo en Dierellen (Hainaut)
 un bacilo anaerobio especial: el ba cillus
~~botulinus~~ botulinus que es el que da origen a las
 ptomainas productoras del botulismo"

La toxina del botulismo es bastante
 activa para matar a un conejillo de las
 Indias, con solo 1 Centesimo de miligramo
 Se han observado en ciertos países, y en
 particular en Alemania, los casos de
 botulismo por Centenares. ^{Es que en} ~~En~~ Alemania
~~se~~ se consumen muchos embutidos.

En algunos países existe la costumbre
 de esperar varios dias antes de Comer ciertos
 carnes y en particular La Caza, no solo
 para que se pongan más tiernas, sino ^{sino}

(14)

tambien para que adquieran un sabor especial, muy apreciado de los "gourmets" o ~~de~~ los refinados ^{en materia} de preparaciones culinarias. Se llama este estado de la carne faisandé, de faisan, porque esta ave segun dicen los aficionados a esta clase de manjar, necesita para ser sabrosa, que colgandola por una pata se separe del cuerpo por su propia disgregacion organica. Entonces es cuando esta el ave en disposicion de ser entregada al cocinero. Se ha discutido muchas veces sobre si estas carnes faisandées eran o no nocivas. Claro esta que si se deja que empiece la descomposicion putrida, constituye un peligro real para la salud y no se puede dejar de convenir en que es verdadera depravacion del gusto

15

esta afición a las carnes faisandées. Es de observar que cada nación tiene así un gusto predilecto por algún producto alimenticio en primer grado de putrefacción. Si los Franceses se deleitan al comer la caza faisandée (y conozco quien no come un faisán hasta quince días después de matado) Los Japoneses tienen una preparación de pescados casi putrefactos que estremece, los Alemanes la chruccoute, que son coles altamente fermentadas, los Polacos, pepinos echados en agua sin sal que no se consumen más que cuando se cubren de mioko y; que decir de varios quesos casi internacionales que "pasean solos" según la pintoresca expresión francesa; Pasean solos, esta por cierto mal dicho, mejor sería decir "pasean ~~por~~ acompañados por centenares de garraños que ciertos aficionados no temen comer con el queso ~~que~~ donde se hallan).

~~Centenares de gusanillos que estos afectados~~
~~no tienen como con el queso que acompaña~~
 es con Parásitos. Aún fresca, la Carne de animales en-
 fermos puede dar origen a' afecciones para-
 sitarias tales como las producidas por
 gusones de ternas, Tricofina ^{verid}, Distoma
 hepaticum, Lida' lictor, ^{actinomorces} actinomorces etc. De
 estas enfermedades las más frecuentes son
 la ^{helminthiasis intestinal} ~~loma~~ y la Tricofinosis.

A pesar de que, en una obra de Oribase
 médico griego del Siglo IV, antes de la era
 Cristiana, se trata de la Ladreria, hasta
 el año 1850 se ignoraba el origen de la
 ternia, causa y consecuencia de la ladreria.
 Esta enfermedad consiste en la presencia
 de vesículas tan pequeñas, que su aspecto

17

solo es de manchitas blancas. Hallanse en la Carne de buey, (~~de vaca~~) y de cerdo, particularmente en el tejido adiposo de este y en los músculos plerigoides, de aquel. Por lo regular, el animal afectado de la drea, tiene tambien vesiculas debajo de la lengua. En cada vesicula o sea quiste pequeño. de estos, hallase un gusano llamado Cisticerco, cuya apariencia es la de una Cabecita de tenia. Este parecido hizo pensar a los observadores que probablemente era el Cisticerco el origen de la tenia. Se practicaron pues experiencias para ~~averiguar~~ ^{verificar} esta suposición.

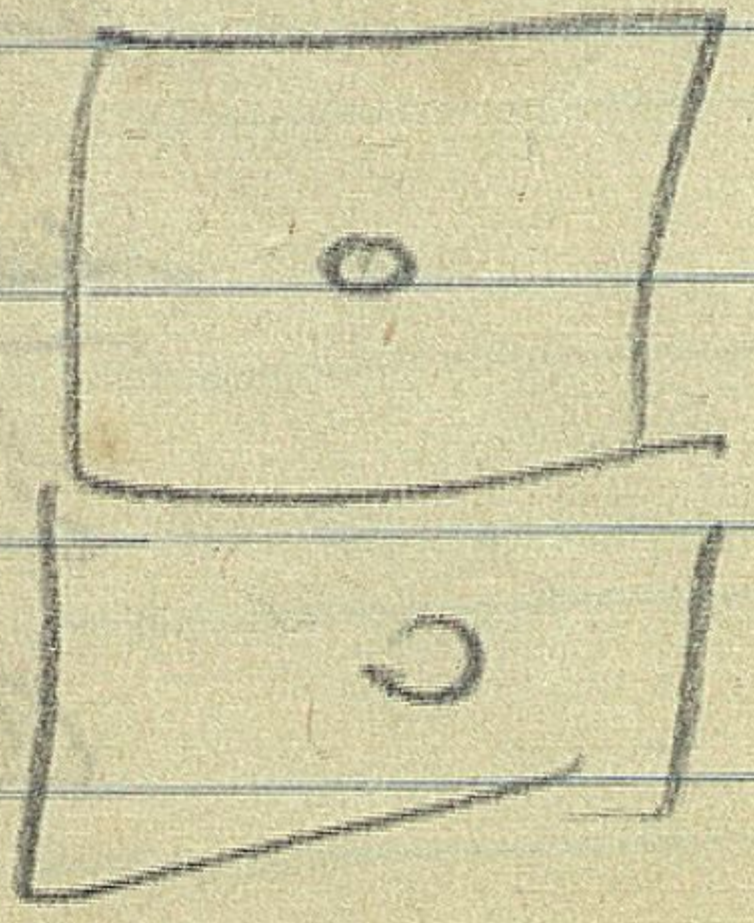
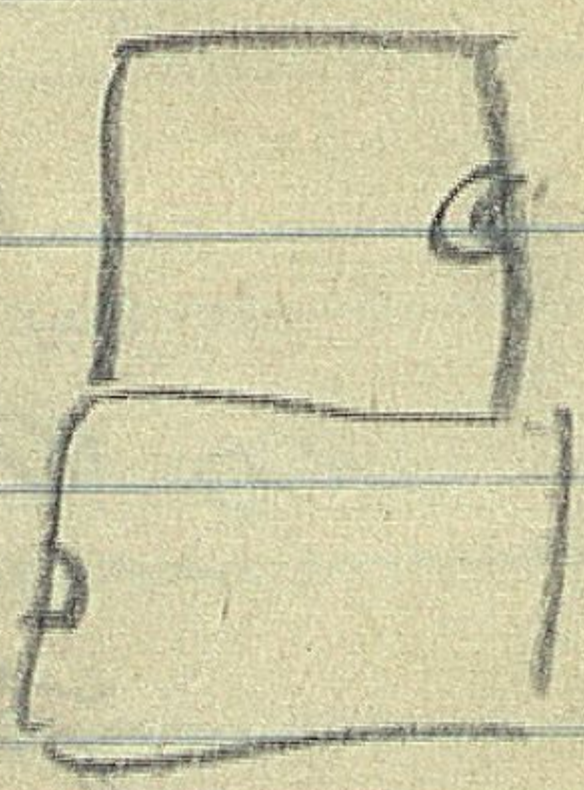
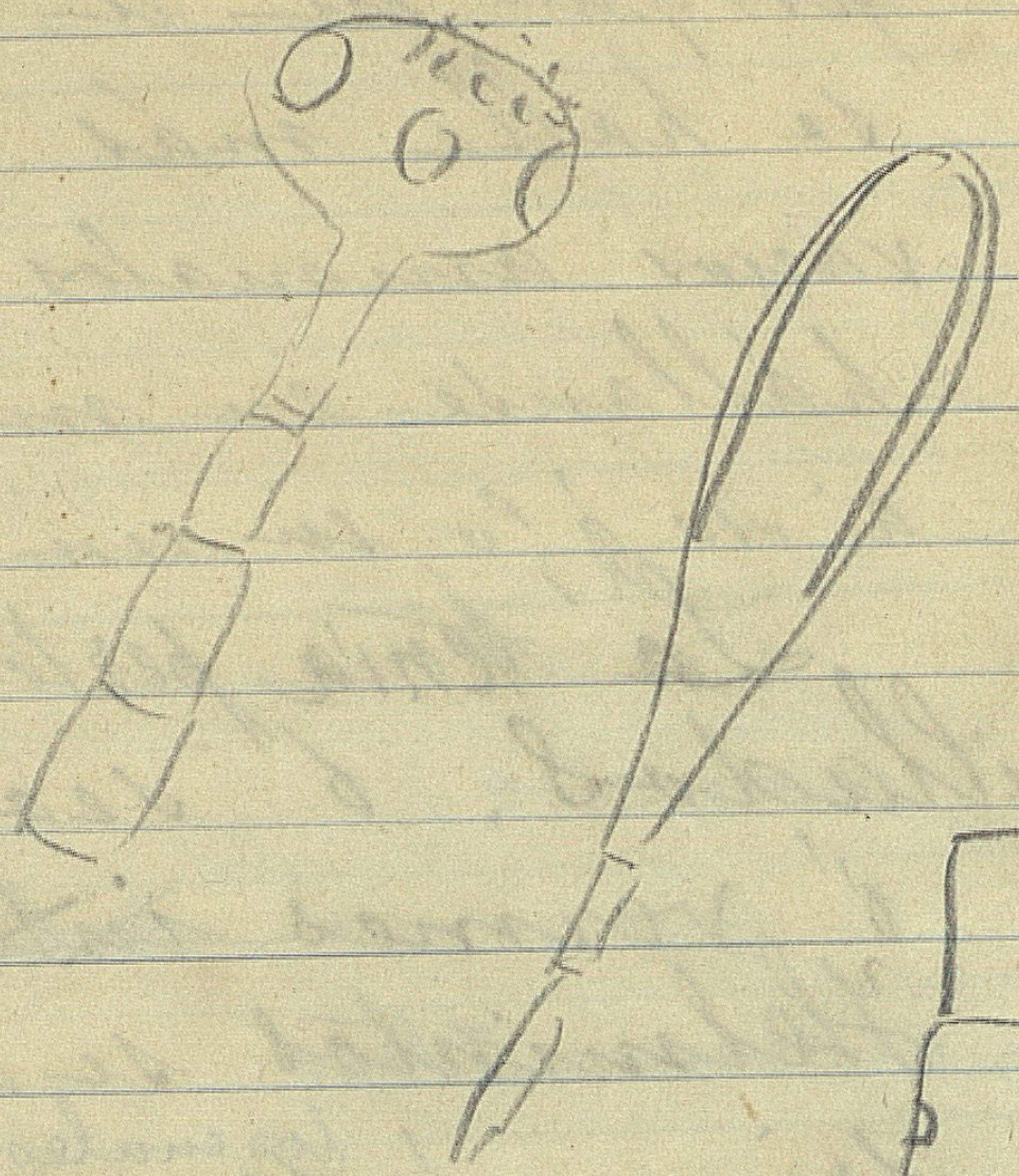
El primero que empeño a estudiar el caso fue Emilio Blanchard en 1848. Pero por circunstancias ajenas a su voluntad Auto que interrumpir sus trabajos y no fue pues

Francia, sino Alemania y Suiza quienes
 tuvieron el honor de hacer los primeros
 descubrimientos y adquirir datos ciertos
 acerca de este punto interesante. Desde el
 año 1852 numerosos experimentos afirmaron
 la certeza que buscaba la ciencia. Luchem-
 meister tuvo la idea de hacer ingerir a
 una mujer condenada a la pena capital
 cisticercos de cerdo, y en la autopsia hallá-
 ronse tenias en via de desarrollo en los
 intestinos. Leuckart renovó esta experiencia
 con un muchacho y le produjo dos tenias.
 Mas hizo Humbert de Ginebra, pues la
 experiencia la practico sobre si mismo y
 alcanzo igual resultado. Además, numerosas
 observaciones hicieron con animales y
 tuvieron el mismo éxito.

19

La ténia (asi llamada de una palabra griega que significa Cinta) habita el intestino. Se le dio el vulgar nombre de solitaria porque en el Hombre, por lo regular, no se halla más que una a la vez, pero en varios animales, y en particular en el perro, hallanse en numero vario que puede llegar a 40 y 50 en un solo individuo.

La ténia pertenece a la sexta clase de anillados, o sea la de los Helmintos o vermes intestinales. La clase de los Helmintos se divide en tres grupos, al primero de ^{los cuales} ~~la clase~~ de las Cestoides, pertenecen la ténia y el Botriocéfalo latius o ténia inermis ~~proveniente del Cisticercos de buey~~. El cuerpo de la ténia se parece a una cinta ^{blanca} plegada o mejor dicho articulada. Su cabeza globulosa presenta cuatro especies



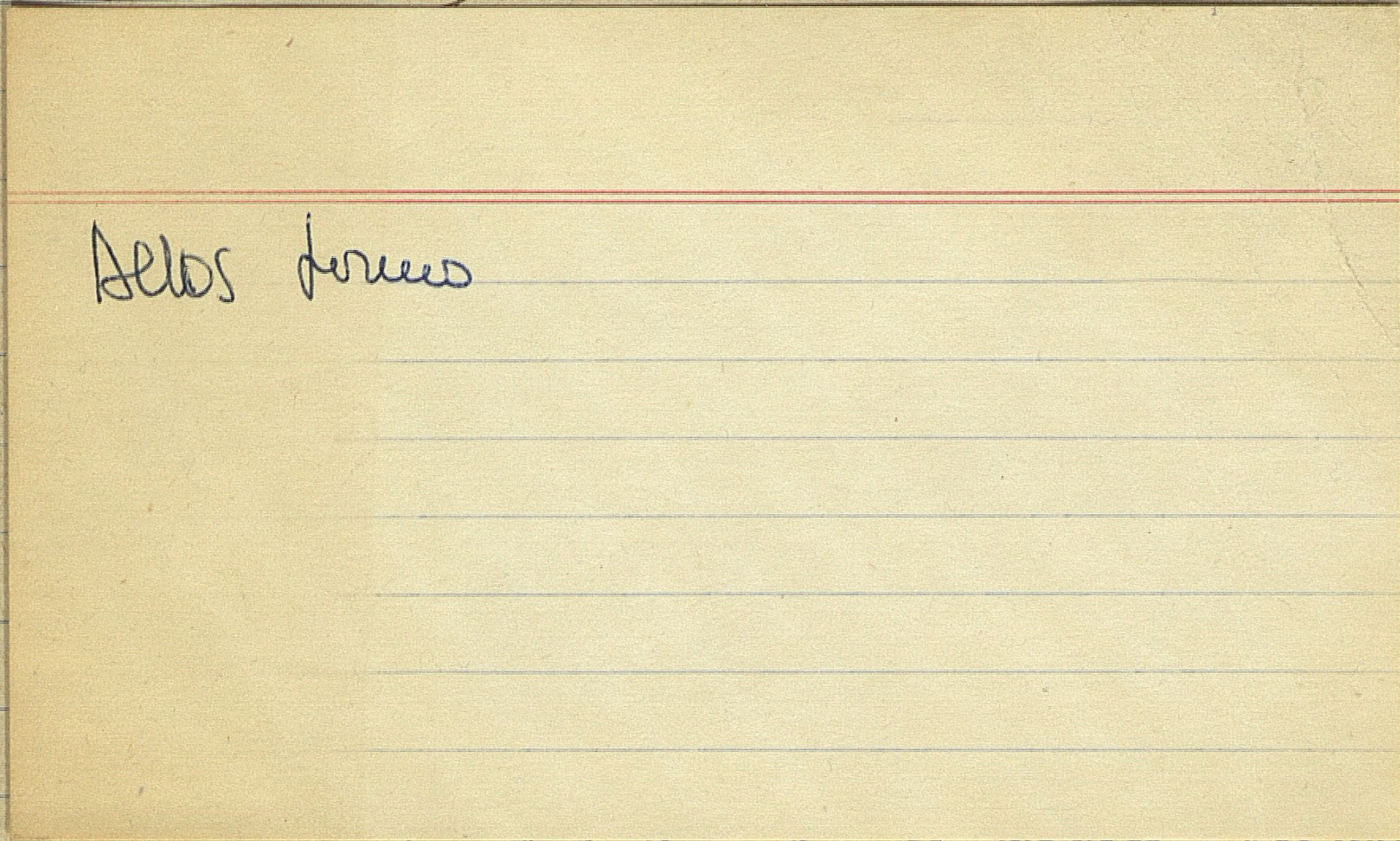
de ventosas rodeando un aparato de succión, no perforada circundado de doble collar de ganchitos en la tenia armada y sin los ganchos en la tenia inermis. El botriocéfalo difiere de las tenias por su color pardo, sus anillos más anchos, su cabeza de forma olivar con hendidura longitudinal, sin corona de ganchos y por tener las fosetas genitales en la cara plana y no en los bordes como aquellas. La tenia armada proviene del cisticerco del cerdo.

La tenia inermis de la carne de buey. El botriocéfalo, de ciertos peces (trucha y salmón).

La carne cruda de los animales nombrados puede contener cisticercos, la cocción los mata haciendo de 50 grados de calor mueren estos parásitos y el peligro desaparece. Es de notar que la cocción sal como se practica para los

asados no siempre eleva la temperatura del
 centro de un trozo grande de carne, al referido
 grado preciso para la destrucción de los cisticercos,
 así pues la costumbre de comer la carne
 roja no deja de exponer a la ingestión de
 cisticercos, ~~así como~~ Las tenias son cada día más
 frecuentes. El uso de la carne cruda que se hace
 consumir en forma de tratamiento médico a los enfer-
 mos o convalescientes, multiplica estos accidentes; pero
 hay casos en que la curación del enfermo hace des-
 preciar ^{como se guardan} el temer de la tenia porque la presencia de
 este insecto desagradable en el organismo, si bien es
~~desagradable~~ molesto, no expone la vida y se consigue
 librarse de él con relativa facilidad. Para evitar
 estos peligros, los médicos que necesitan ordenar
 preparaciones de carne cruda, prefieren la de cabra
 o Cordero, o Caballo.

La triquina es mucho mas febrrosa que las tenias.
La triquina (del griego thrix, cabello) pertenece al 3^{er}
grupo de los Helminthos, o sea a los Nematoides.
Es un gusano de 1 milimetro de largo, enrollado



Delos porcos

quistes casi microscopicos.
de ciertos animales
carne triquinada
~~esta~~ fuera de los
ccion digestiva que
uelven. Las triquinas
paredes del intestino,
o dejandose arrastrar
el espesor de los

misculos donde se fijan multiplicandose. Con un
aumento de 50 a 80 diámetros, se distinguen perfecta-
mente los quistes que a simple vista tienen la apariencia
de puntitos blancos hallandose principalmente en los

La triquina es mucho mas febrrosa que las tenias.

La triquina (del griego *thrixy*, esbello) pertenece al 3^{er} grupo de los Helminthos, o sea a los Nematoides.

Es un gusanillo de 1 milimetro de largo, enrollado en forma de espiral, en pequeños quistes casi microscopicos, situados en los musculos de ciertos animales en particular del cerdo. Al comer carne triquinada los gusanillos quedan en libertad, ~~o sea~~ fuera de los quistecitos en los intestinos, por la accion digestiva que destruye las membranas ~~del quiste~~ que los envuelven. Las triquinas infinitamente delgadas, perforan las paredes del intestino, viajan por el cuerpo atravesando tejidos o dejandose arrastrar por la corriente de la sangre, hasta el espesor de los musculos donde se fijan enquistandose. Con un aumento de 50 a 80 diametros, se distinguen perfectamente los quistes que a simple vista tienen la apariencia de puntitos blancos hallandose principalmente en los

musculos del diafragma, del masetero, los intercostales
 los de la laringe. En cada quiste habita una sola
 triquina ó varios fijas.

Se conoce la triquina desde el año 1832. An medicos
 Hillon la encontró entonces por vez primera en los
 musculos de un hombre muerto de una enfermedad mal
 determinada. Luego en 1834 Wormald y James Paget la
^{la hallaron al hacer} hallaron haciendo la autopsia de un Italiano fenecido
 despues de larga enfermedad que quedó tambien ~~sin~~ ^{sin} diagnos-
 ticar. Ricardo Owen notó el primero la presencia de los quistes
 donde se halla la triquina á la que dió su nombre. ~~que~~
 Los quistes, de medio milimetro de largo, tienen la forma ovoidea
 al descubrimiento de Owen no se dió primero ni gran importancia
 ni aplicación práctica á pesar de haberse hallado triquina en
 varios otros cadáveres. Pero en 1860 una muerte ocurrida en el
 hospital de Dresde llamó la atención general. Una muchacha de
 campo, falleció despues de una enfermedad cuyos sintomas ~~eran~~

parecieron ser las de la fiebre (28
tifoides. Al hacer la autopsia el doctor
Zenker halló en los músculos un sin número
de triquinias, entonces buscó la causa de la
enfermedad y sus indagaciones ^{se} la hicieron
encontrar. La enfermedad había sido producida
por la ~~ingestión~~ ^{ingestión} de la carne de un cerdo,
matado en un cortijo cerca de Dresde, ^{donde} el
cortijero, su mujer, y todas cuantas personas
comieron de esta carne ^{se} ^{habían puesto} ~~pusieron~~ malos. Se
examinó lo que ^{en forma de chacinis} quedaba de la carne ^{y se encontró} ~~en forma~~
de chacinis, ~~y estaba~~ llena de triquinias.

Numerosas fueron las epidemias de triquinosis,
Desde 1860 hasta 1882 hubo en diversos puntos
del globo más de 90 de ellas, Alemania
es el país donde abunda más la triquinosis
por que se consume en este país mucha carne
cruda de cerdo. Entre las principales epidemias
citaremos la de Hedersleben en 1865 en la cual

Hubo 350 enfermos y cien casos de muerte, y la
renovada de Emsleben en 1883 que afectó a
250 personas de las cuales 45 fallecieron.

En Francia y España, si bien hubo y hay
casos aislados de triquinosis, no se presentan
epidemias como en Alemania, y a esto no
obedece a ~~ningún~~ otro motivo ~~que al de que~~ solo excepcional-
mente se consume carne de cerdo cruda. Se
puede decir que la cocción completa es la
única garantía segura contra la triquinosis
pero lo es de ^{una} manera absoluta. Supera en
eficacia a la que puede ofrecer el servicio de
inspección mejor organizado, como prueba de
esta aserción citaremos lo siguiente: En Prusia
hay cerca de 19.000 inspectores encargados del
examen de la carne ~~en~~ ^{desde el} punto de vista de la
triquina, sin embargo los casos de triquinosis
siguen ^{siendo} numerosos, En la epidemia de Emsleben

antes citada una de las prisioneras
 victimas fue precisamente el inspector local,
 el cual habia examinado al microscopio
 carne que declaro sana y que lo llevo
 al otro mundo. No consumamos pues,
 miraj carne de cerdo ^{en ninguna} ~~de~~ forma
 de jamones, salchichas y chacinias y
 nos preservaremos de la triquinosis.

Actinomicosis. Siendo esta enfermedad producida por
 el desarrollo de un hongo, el Actinomicetes
 o Nocardia bovis procedente por lo regular
 del buey, pero que tambien se encuentra en el
 cerdo, y capaz de engendrar inflamaciones y tumores
 de suma gravedad, cuanto queda dicho de los
 vermes intestinales y triquinas se puede enteramente
 aplicar a este otro enemigo de la Salud humana.

III Carnes virulentas.

Carbunco o Carbon. A pesar de que Decroix cree que se puede comer impunemente la carne proveniente de animales atacados del Carbunco la mayor parte de los Veterinarios la rechazan y algunos observadores opinan que el carbunco es transmisible al hombre por la ingestión de la carne atacada; parece lógica esta opinión puesto que experimentos hechos sobre la sangre carbuncosa han probado ~~que~~ ~~los~~ ~~esporos~~ ~~procedentes~~ ~~de~~ ~~esta~~ ~~especie~~ conserva su virulencia aún sumida a un calor de 110° grados, y que los esporos no se destruyen más que ~~si~~ elevando la temperatura a 120° o 130°. ~~por lo tanto~~ luego ~~que~~ el calor al que llega un trozo de carne asada no sería un preservativo en caso de que el carbunco fuese transmisible por ingestión de bacilos vivos de esta enfermedad ~~debido a~~ ~~que~~ ~~se~~ ~~abstiene~~ ~~de~~ ~~comer~~ ~~estas~~ ~~carnes~~

Tuberculosis ^{de animales atacados.} El problema de la transmisión de ⁽¹⁸⁾
la tuberculosis por ingestión de carnes
de animales atacados de esta afeción
no está resuelto aún, ^{porque} las numerosas
experiencias que se han practicado no
son concluyentes. ~~Mo~~ ^{Ro}card cree que solo
cuando la tuberculosis es generalizada
puede contagiarse de este manera.

Fundada sobre numerosas autopsias
en el hospital de Zurich
una modernísima estadística hecha por
el doctor Nageli, establece que en la raza
humana un 90 o 95 % de los individuos
que han pasado de la edad de 30 años, tienen
tubérculos en los pulmones y viven con
ellos sin sospecharlos siquiera. Completose
esta estadística con otros datos sacados
de observaciones hechas en un gran
numero de ^{quinta} ^{por la prueba de la tuberculina,} ^{los} ^{cuales} ^{se} ^{hicieron} ^{como}
resultado un tanto por ciento ^{imponente} ^{de} ^{ellos}

de tuberculosis en el hombre 29
aparentemente sano. Sabido es que la raza
bovina es mucho más propensa a la
tuberculosis que la humana, parece pues
lógica consecuencia que dicha raza bovina
presente una proporción más crecida aún
de casos de tuberculosis, y por tanto es
lo más probable que la mayoría de las reses
llegadas a cierta edad sean afectadas
de esta enfermedad. Quizás la frecuencia
de la tuberculosis en España sea debida en
parte a la inyección de carnes provenientes
de reses viejas, que por desgracia se entregan
diariamente al consumo público. En tal caso
¿resistirían al calor los gérmenes morbosos? o bien
es admisible la hipótesis de la comisión
inglesa? ~~?~~

de Tuberculosis

Esta especie ~~de~~ "La carne en determinadas
condiciones, puede ser vehículo de contagio
pues en el caso de que se encuentre en
un trozo de carne un ganglio tuberculoso
el cuchillo que la corta puede resultar
impregnado de materias tuberculosas." ⁹ ~~25~~

admitible

En Nueva York, ~~por~~ en la duda
del ~~modo~~ del contagio ~~se~~ adoptan medidas ~~profi~~
~~ta~~ (prophylactiques) profilácticas ~~en~~ racionales
Una ley manda matar y destruir toda res
sospechada de Tuberculosis, pero abonan al
propietario de la res el valor de ella, ^{esta} medida
~~que~~ presenta la ventaja de que el amo de
un animal afectado no tiene ningun interes
en ocultar la enfermedad, puesto que recibe
integralmente el precio que hubiera sacado
en el matadero. Se de desear que en España
se siga el ejemplo de tan higiénica medida

Como consejo de higiene ~~vulgar~~ ³¹
doméstica, se puede dar el de excluir en
absoluto de la alimentación el tejido
pulmonar de las reses, lo que vulgarmente
en Málaga se llama ajadura blanca
pues es muy probable que en la mayoría
de los casos tiene tubérculos.

Guernmo

39

Esta enfermedad ~~algo~~ frecuente en el género caballas, es transmisible al hombre ^{y a los quinnies} por la saliva ^{cuya carne consumen} del animal enfermo inoculada por mordedura y hasta por el contacto, particularmente si la piel está escoriada. La carne de los animales muerinosos debe ser excluida de la alimentación y debería exigirse la destrucción de los que están atacados de esta afección, pues no se conoce todavía tratamiento de completa curación para ella y el contagio es evidente.

Rabia A pesar de que Decroix afirma que se puede consumir la carne de los animales rabiosos, y que para probar esta aseveración haya el caso el ejemplo de comenla, se debe excluir de la alimentación, pues es mucho exponerse, porque si despues de todo, Decroix puede haber adquirido la inmunidad por inyección graduada.

IV

Otras carnes improprias. Las carnes (34
de animales flacos, o demasiado jóvenes
o cansados, así como las de animales
enfermos de afeciones, ^o contagiosas
deben ser excluidas de la alimentación.
La carne flaca no tiene casi cualidades
nutritivas y es engañarse a sí mismo
el llenar el estómago con un alimento
desprovisto de sustancias ~~apropiadas~~
apropiadas para la reparación de los
tejidos

La carne ^{de animales} demasiado jóvenes que se
conoce por su blandura y palidez además
de nutrir poco, produce con frecuencia
desarreglos intestinales

La de animales swimeris como (35)
dicen los Franceses, en estado de gran
Cansancio, o agotamiento de fuerzas, por
exceso de trabajo o excitación, como la
de los toros despues de una corrida, o
sacrificados inmediatamente despues de
un largo viaje, puede causar verdaderas
intoxicaciones, pues el ejercicio ~~causa~~
produce ácido láctico el cual coagula
la mioglobina y acrece la actividad
natural de las células en su formación
de leucocinas, o alcaloides venenosos

La carne de animales atacados de enferme-
dades aún no contagiosas son malas porque imprimen
al tejido muscular una modificación de sal naturaliza
que le hace perder la mayor parte de sus propiedades alimenticias (Proust)

Los veterinarios, entre ellos Henri Bauley y Arcard creen que la ingestión de esas carnes no hace daño; pero no piensan así muchos otros entre estos el doctor Vallin el cual ha llamado la atención de la Academia de medicina sobre intoxicaciones causadas por carnes de ternera atacadas de septicemia purpural.

Las indagaciones de Gaffky, Gaertner, y Van Ermengen han determinado que la ingestión de carnes provenientes de vacas afectadas de dicha septicemia purpural o de terneras atacadas de disenteria o de cruceja etc. podria producir envenenamientos por toxinas resistentes al calor. La sintomatologia de estas enfermedades presenta tres tipos prin-

Ciriales gastro enteritis, fiebre (34)
tifóidea y cólera. En los individuos
enfermos se encuentran nuevos agentes
patógenos tal como un bacilo análogo
al Flag-Cholera, bacilo enteritis, bacilo
de primum-enteritis, Este último lo
encontró Van Ermengen en una epidemia
producida en Bélgica por inyección de
carne de terneras muertas y vendidas
clandestinamente. Proust ha mencionado
~~también~~ verdaderas epidemias de fiebre
tifóidea por el consumo de carnes de terneras
muy jóvenes. A un buen servicio de inspección
pertenece librarnos de estas enfermedades.

Y concluyo. Mucho habria que decir aun sobre
las carnes peligrosas, mas no quiero abusar
de vuestra atencion y dando os las gracias
por la que me habeis otorgado, os suplico
disimuleis las muchas faltas de este
superficial estudio

Se dicho

