

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Monsells y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 30.

Viernes 4 de Enero.

El Eco de Cartagena

LEPRA

O TRIQUINOSIS DEL CERDO.

De todas las enfermedades que aquejan á los animales cuyas carnes se destinan á la alimentacion de la especie humana, la que por más tiempo y con más razon ha llamado la atencion de los veterinarios observadores, es la que produce la presencia del parásito triquina en el tegido celular intermuscular del ganado moreno ó de cerda, y que se conoce con el nombre de triquinosis.

Las enfermedades tales como la viruela, el sanguinuelo ó esplenitis, el lóbado ó carbunco del pecho, la pústula maligna, y otras cuyas manifestaciones exteriores son claras é inequívocas puesto que á cada una acompaña un cuadro sintomatológico enteramente distinto, han sido estudiadas paso á paso, período por período hasta en sus más pequeños detalles, adoptando para cada una de ellas un tratamiento terapéutico en relacion con la gravedad y naturaleza del mal y cuyos resultados, serán más ó menos seguros segun el temperamento de cada animal, y las demás condiciones de su organizacion.

La enfermedad que nos ocupa, á diferencia de las anteriormente mencionadas, no presenta exteriormente sintoma alguno por el que se pueda juzgar el estado morbozo de los animales; antes por el contrario están alegres, apetentes, y en apariencia desempeñan las funciones orgánicas con la mayor regularidad, únicamente cuando los cisticercos se han multiplicado extraordinariamente, cuando llegan á formarse millones de insectos que viven, que crecen, que se agitan, que se alimentan dentro del organismo animal, es cuando se presentan los primeros prodromos de una enfermedad terrible en sus efectos, que se manifiesta por un cuadro de síntomas cuyas causas son desconocidas para mu-

chos facultativos, y que son como característicos las infiltraciones serosas, hidropesias del pecho y es remidades, reumatismos articulares, hinchazon de la cara, concluyendo con el empobrecimiento de la sangre, y finalmente la muerte es término fustoso de tanto padecimiento.

Con mucha frecuencia vemos que se presentan en la práctica de la medicina humana casos de enfermedades graves, en los que el médico observador, práctico y estudioso, dá tortura á su imaginacion tratando de inquirir las causas que pueden haber determinado la afeccion, y últimamente acaba por confesarse á sí mismo impotente para contrarrestar el mal, sin que para ello haya bastado, ni los remedios terapéuticos empleados, ni una larga práctica consagrada á aliviar los males de la humanidad doliente, y ¿No es fácil, preguntamos nosotros, que una buena parte de dichas enfermedades y muchos casos aislados menos graves, que se ven tambien con harta frecuencia, tengan su origen en el uso que se viene haciendo todavía en muchas partes, de carnes no sometidas á reconocimiento facultativo? Nosotros lo creemos indudable.

Las triquinas ó hedátides intermusculares, son propias y exclusivas del cerdo, entran en su economia en forma de pequeñísimas larvas, y ya en el intestino comienza su desarrollo; de las observaciones hechas hasta el día, resulta que la triquina es un animalillo microscópico, sensible al sentido de la vista por el aumento de volumen que le proporciona una envoltura ó bolsita de color blanco, puro en unas partes como en los músculos costales, y blanco agrisado en otras como en la base de la lengua; cuyas bolsitas tienen sus paredes interiores revestidas de una materia caliza que resiste la accion de la sal, preservando al insecto, pero no la de la coccion, pues á la temperatura de 100 grados, se convierte en una sustancia inofensiva si se quiere, puesto que destruido el parásito, se evita su propagacion que es lo verdaderamente

temible; no obstante no debe hacerse uso de estas carnes, pues si bien es verdad que el insecto no puede perjudicar, es tambien muy cierto que dichas carnes son muy pobres en principios nutritivos, tienen mal sabor, y son de una digestion muy laboriosa.

No atacando la sal como ya queda dicho el trichino, por la capa calcárea ó caliza que reviste interiormente su envoltura capsular, es indudable que las carnes que se emplean para la fabricacion de embutidos, llevan íntegro el germen ó embrion, que ingerido en el estómago se halla otra vez en condiciones apropiadas para su incubacion y desarrollo, y pueden producir los desórdenes consiguientes; así hay algunos que afirman, que en los jamones y especialmente en aquellos cuya preparacion es reciente, existen los gérmenes de la ténia ó solitaria, que tan terribles estragos causa en el hombre y hasta en los animales de la especie carnívoros.

Hemos oido el parecer de algunas personas ilustradas de la localidad respecto al aprovechamiento de los tejidos adíperos y celular subcutáneo de las reses afectas, y estamos conformes con ellos; ya que no para los usos de la vida, para las diferentes aplicaciones de la industria pudieran aprovecharse, inutilizándolos con sustancias amargas, ó alguna materia colorante; pero se nos ocurre, que esto pudiera dar lugar á abusos de cierta trascendencia que pueden y deben precaverse, haciendo desaparecer por completo todo cuanto pue la obrar en menoscabo de la pública salud.

Hasta ahora la visura de las carnes de cerdo en esta poblacion, ha sido un servicio, que si no descuidado del todo, no ha dado los resultados que de desear fueran y que la higiene reclama, por carecer en absoluto de un local determinado donde verificar la matanza: una vez conocida la necesidad de establecer una Casa Matadero, en la que las reses de cerda pudieran ser sometidas á un reconocimiento facultativo, evitando de este modo las

perniciosas consecuencias de hacer uso de carnes faltas de condiciones higiénicas; el Sr. D. Cirilo Molina que tan dignamente y con tanto celo preside el Excmo. Ayuntamiento, concibió el proyecto de habilitar para ello el local conocido por Carnicería vieja. Obra de poco tiempo, dada la actividad y buenos deseos de dicho señor, coadyuvado por el Inspector de carnes D. Manuel Díaz y D. José Soro, fué el dejar el citado local en disposicion de comenzar á funcionar: el 1.º de Enero abrió sus puertas á la matanza, y como si todavía faltara alguna cosa que viniera á justificar la necesidad del citado establecimiento, al abrir el primer cerdo que fué objeto del sacrificio, con sorpresa de todos, vieron que presentaba en sus carnes un número de pequeñas bolsitas blancas, que el señor Inspector del ramo calificó desde luego de triquinas.

Comunicado el parte á la comision del ramo á la cual pertenece el que suscribe, y al Sr. Alcalde presidente, este dispuso que se reuniera inmediatamente la junta local de Sanidad, la que juzgando el caso de la importancia que real y verdaderamente tiene, acordó que se quemaran á la mayor brevedad los restos orgánicos del citado animal, dando así una prueba de que sabe colocarse á la altura de su deber.

No concluiremos sin decir á fuer de imparciales, que el pueblo de Cartagena, debe á su primera Autoridad local, una mejora que tantos beneficios ha de reportarle; reciba por ello y en nombre de la salud pública, la más cumplida enhorabuena.

JOSÉ MERCADER.

Miscelánea.

INDUSTRIA VINICOLA.

(Conclusion.)

«Vinagres y aguardientes. Métodos de obtension.»—A pesar de comprender hoy con la palabra vinagre todos aquellos líquidos hidroalcohólicos que han sufrido un principio