

AÑO XXII.—NÚM. 6306

19 DE JUNIO DE 1882.

REDACCION, MAYOR 24.

## EL ECO DE CARTAGENA.

Lunes 19 de Junio de 1882.

## CONOCIMIENTOS UTILES.

## Las carnes saladas, la Academia de ciencias de París y el Gobierno Francés.

Una de las cuestiones que deben preocupar igualmente a los administradores de las ciudades y a los gobiernos, cuestión seguramente de las más graves, es la alimentación pública. Esta preocupación ha dado lugar hace poco á apasionados debates en la Cámara de los diputados de Francia, días antes en la Academia de medicina, y anteriormente en el Comité consultivo de higiene pública de París, sobre la prohibición de las carnes de puerco saladas, de procedencia extranjera. Tratábase de las salazones americanas, sospechosas de contener un gran número de trichinas, con motivo de la gran emoción causada hace poco más de un año por el descubrimiento de esos animales en cantidades considerables en los jamones que en tanta abundancia envían á Europa las inmensas fábricas especiales, instaladas en los Estados-Unidos.

Después de algunos casos debidamente comprobados de trichinosis; ciertos países, como Alemania, Italia y otros, no Inglaterra ni Bélgica, habían prohibido completamente la importación de las referidas salazones, ó las habían sometido en las fronteras de mar y de tierra á la rigurosa inspección microscópica. En Francia, el ministro de Agricultura y Comercio de entonces, espantado por la responsabilidad en que podía incurrir, y apesar de la opinión del Comité consultivo de higiene pública, prohibió la importación de las carnes de puerco hasta que se estableciera una inspección suficiente. Fué preciso entre tanto, instalar un servicio especial de micrografía en el Havre para examinar las carnes introducidas por las negociaciones en curso.

No se tardó en ver que apesar de estas dificultades, apesar de la prohibición, no disminuía en un kilogramo el consumo en Francia de la carne de puerco salada, y que las poblaciones continuaban alimentándose de ella, pero con otras mercaderías.

Los jamones americanos eran enviados primero á Inglaterra, á Bélgica á España, dedonde llegaban á Francia por las fronteras de tierra, y cortados en forma de jamones de York, Mayence, Bayona etc. Fué preciso pues tomar otras medidas. La Academia de medicina, consultada por una comisión parlamentaria y por el ministro, hizo notar después de

una viva discusión: Primero que desde hace muchos años, han entrado libremente en Francia las carnes de puerco de procedencia americana ó alemana, habiendo sido entregadas al consumo sin sufrir ninguna inspección especial respecto de la trichina; que, apesar del uso muy extendido que se hacen de estas carnes, principalmente en el ejército y en los grandes centros manufactureros é industriales, no se ha observado la trichinosis en ninguna región de Francia, bien que su frecuente existencia en Alemania haya llamado sobre ella la atención de los médicos de una manera particular; 3.º que esta inmunidad de que gozan las poblaciones francesas con respecto á la trichinosis, se debe, á no dudarlo, á sus costumbres culinarias, puesto que generalmente no se come la carne de puerco sino después de haber sufrido una fuerte cocción, que es incompatible con la conservación de la vida de las trichinas; 4.º en fin, que una inspección microscópica eficaz no puede ser sino muy difícilmente aplicable á la enorme masa de 40 millones de kilogramos de carne de puerco, presentada anualmente en los puntos de importación, y que en todos los casos, esta inspección no podría dar una garantía cierta de la inocuidad de estas carnes respecto de la trichinosis, puesto que la irregularidad de la diseminación de estos animalillos no permite asegurar su ausencia en un punto por que faltan en otro. Opina, también, la Academia que no es necesario someter á una inspección microscópica las carnes de puerco procedentes del extranjero para prevenir la infección trichinóica en las poblaciones que hacen uso de estas carnes, bastando para ponerlas en guardia contra los peligros posibles del uso de la carne de puerco consumida cruda ó incompletamente cocida, indicárselo en una instrucción especial, que debería distribuirse en todos los pueblos por cuenta de la administración. Esta es también la opinión repetidas veces emitida por el Comité consultivo.

Sin embargo, la Cámara de diputados, que se encontraba en presencia de varias proposiciones de ley, de las cuales estaban algunas manifestamente inspiradas por preocupaciones comerciales y locales, decidió desde luego por 229 votos contra 219, que las carnes de puerco saladas de procedencia extranjera respondiendo al tipo conocido en el comercio con el nombre de *Fully Cured* pudieran ser importadas en Francia en los puntos de la frontera de tierra ó de mar que se determinaría por un decreto, pero, además, según los términos del artículo segundo de

esta ley, los importadores debían hacer constar en el momento del desembarque que las carnes que proponían librar al consumo respondían al tipo referido, que estaban sanas en perfecto estado de conservación, siendo completa la salazón. Esta comprobación se haría por expertos especiales.

Pocos instantes después agravaba la Cámara esta disposición, adoptando por 236 votos contra 214 una enmienda según la cual los expertos debían ser nombrados por el ministro de Comercio, quien tendría el derecho de prescribir el procedimiento que mejor le pareciera.

Nos ha parecido útil referir la historia actual de esta cuestión, porque se puede ver en ella el interés que saben tomar los higienistas, mejor que los miseros administradores, por las verdaderas existencias de la salud pública, y con que cuidado se esfuerzan en limitar el terreno para que pueda ejercerse la profilaxia sin perjudicar la libertad del comercio.

No creemos que estas noticias denjen de tener interés en nuestro país.

## El Fhénix-Park de Dublin.

El Fhénix-Park, en donde han sido asesinados lord Federico Cavendish y M. Tomás Burke, ministro y Subsecretario de Irlanda, es uno de los más hermosos paseos públicos que existen en Europa. Está situado al Oeste de Dublin, y tiene una superficie de 1,750 acres y una circunferencia de siete millas.

Los ciervos y los corzos que le pueblan son muy numerosos y mansos.

Contiene también el Jardín Zoológico, que ocupa un terreno espacioso y agradablemente accidentado, el hospital militar y los cuarteles de los condestables.

A la derecha de la Alameda principal del parque se halla el pabellón del virrey, edificio de hermosa apariencia; mandado construir por lord Seirim, y comprado por el gobierno en 1784.

Otros dos monumentos notables existen en Fhénix-Park; el primero es una columna corintia, erigida en 1745 por lord Chesterfield, y que tiene en su cúspide un Fhénix que estiendo sus alas encima de una pira, y el segundo es un inmenso obelisco de granito, edificado en 1817 en memoria del duque de Wellington y llamado *Wellington-Testimonial*.

El nombre de Fhénix-Park no procede de la columna corintia de lord Chesterfield, sino de una fuente ferruginosa que brota á poca distancia del jardín Zoológico, y que se llama en dialecto irlandés *fion-niske* ó *Finnish* (agua cristalina), de cuya palabra han derivado los ingleses la de Fhénix.

DANIEL GARCIA.

## PROGRESOS DEL TELÉFONO.

Alemania desde fines de 1877 en que se inventó este nuevo procedimiento de comunicación, ha establecido 1.280 estaciones hasta la fecha con 3.147 kilómetros de línea reparada casi en totalidad entre Berlin, Hamburgo, Breslau, Francfort Mannheim y Mulhasese.

Los cuartos para la emisión de los despachos tienen dobles paredes, entre las que se pone ceniza, arcilla ó serrín y en el interior se forran de fieltro ó pasta de papel y con esta disposición se consigue que la voz no se comunique al exterior. La estancia en estos cuartos se cobra según tarifa á 50 céntimos por cada cinco minutos en que un individuo se comunique con un punto cualquiera de la red telegráfica.

En Francia, á pesar de marchar con más lentitud en este nuevo adelanto hasta la fecha tiene establecidas 1.411 líneas telefónicas, y el número de comunicaciones transmitidas en la última semana de Enero próximo pasado se elevó en París solamente á 80,534, sin contar el servicio de las redes de Lión, Marsella, Nantes, Burdeos y otras ciudades importantes de la vecina república.

De esperar es que en España empiece pronto este servicio, una vez que en el Parlamento se ha de discutir y aprobar muy pronto la ley presentada al efecto por nuestro gobierno. Además nos consta que está ya formada entre nosotros una sociedad para explotar el negocio tan pronto como se promulgue dicha ley.

## NUEVA SUSTANCIA EXPLOSIVA.

El Sr. Auders de Rilsu (Bohemia) ha descubierto un nuevo producto explosivo, al cual llama *dissou*, del cual ha obtenido patente en Italia.

Consta de celulosa, nitroglicerina, nitrato de sosa y azufre, en proporciones diversas, según se quiera aumentar la fuerza explosiva de la materia que se ha ensayado para diversas aplicaciones en reemplazo de la dinamita.

## VELOCIDAD DEL VIENTO

EN EL OCÉANO.

Uno de los problemas más difíciles, y sin embargo más necesarios para la meteorología moderna, es la medida de la velocidad del viento en el Océano.

A medida que ha venido estudiándose este problema, se han ido en contrando nuevas dificultades para resolverlo.

En efecto, entran en él como elementos la dirección del camino del buque, respecto de la dirección del viento, la velocidad del buque, varia