

## OBSERVACIONES HIGIÉNICAS SOBRE LA

### ALIMENTACION DE LOS CUENCANOS.

(Continuación.)

Hasta la fecha, los inspectores del Matadero de nuestra ciudad, han sido siempre, sujetos activos y honrados á juicio del I. Municipio, mas, preciso es confesar, que nunca se ha buscado en ellos la competencia especial que se requiere para este empleo. ¿Cómo poder resolver los continuos y no fáciles problemas que diariamente se le presentan á dicho empleado, sin poseer conocimientos generales de Fisiología y especiales de Veterinaria?. Ni de qué manera, de la noche á la mañana, del 31 de Diciembre al 1º de Enero siguiente, se pueden improvisar estudios para diagnosticar las enfermedades de las reses vacunas y lanares, y distinguir los caracteres de la salud?- Por estas razones, en todos los pueblos cultos, y hasta en algunas provincias de nuestra República, se han instituido los *médicos de rastro*, y á estos se les confía el examen del ganado destinado al consumo, dándoseles la facultad de admitir ó rechazar las carnes, segun el juicio que hayan formado acerca de sus buenas ó malas cualidades. Y en la hono-norabilidad y competencia profesional de tales médicos, descansa la población entera; así como á ellos confía su salud v su vida. rechaznado siempre al ignorante empírico y charlatan.

Dótese, pues, á un médico idóneo, activo y honrado, con una renta proporcional á su trabajo y rango profesional; désele el cargo de Inspector y médico de rastro, y se quitará una de las causas de la mala calidad del alimento que estudiamos, evitando así el peligro que tenemos todos los días de comer carnes de animales enfermizos, con afecciones cutáneas y excesivamente flacos. A estos mismos médicos se les podría dar la comisión de recorrer nuestra plaza de mercado, é investigar, previo el examen de los apuntes hechos en el Matadero, el origen de la carne que se expende en la plaza de San Francisco, el tiempo que allí ha estado expuesta &ª. y si no está conforme con las reglas higiénicas mas elementales, ordenárseles que la rechacen é impidan su venta.

Otra costumbre arraigada y anti-higiénica se observa también en nuestro pueblo: es la de sacrificar para el consumo aquellas reses que, por extremadamente viejas, no sirven para labrar los terrenos. De aquí resulta, el que con tanta frecuencia se expenden carnes insípidas, secas, fibrosas y de cocción casi imposible. De tan pésima costumbre, depende también, que este alimento no goza de las buenas cualidades que tienen los tejidos musculares de los animales jóvenes; no nutre por consiguiente, y a más de ser de digestión difícil, engaña al consumidor.

Para corregir este hábito y cooperar á la matanza de las reses jóvenes, sería conveniente que se imponga algún gravamen, ó que por cada buey que pase de cierta avanzada edad, se pague alguna pensión proporcional á la vejez. Y esto no presentaría dificultades, desde que la Veterinaria y hasta la práctica vulgar, suministran datos para conocer aproximadamente la edad de las reses fundándose en el examen de los cuernos y de las muelas.- La demanda de reses jóvenes y gordas, que se hace en la Provincia de Azogues, por las fabricantes de jabon de los pueblos vecinos de aquella ciudad, constituye probablemente una de las causas de la buena calidad de las carnes que se venden en su mercado; siendo *el negocio*, el que indirectamente obliga á que allí se cumpla con uno de los requisitos higiénicos más comunes.

Otra de las causas de las pésimas condiciones de la carne que se compra en la plaza de S. Francisco, está en el modo y forma de la venta de este artículo alimenticio.- Como una treintena de placeras, (*mindalas*) muchas de ellas esposas de los carniceros del país, se están en aquella plaza, apenas cubiertas con su quitasol cuadrado, sostenido de un solo palo, á toda luz y á todo viento; y sin hacer caso del polvo que las cubre, ni de los canes que les rodean, ni de los niños que tienen en sus faldas. . . . . venden todo lo que muestran al público en sus mesitas bajas y asquerosas, esté ó no seco, descompuesto, pútrido y sucio.- El pobre, con tal que sea barato, todo lo compra, todo lo consume; y si el tutor, que lo es el I. Municipio, no le cuida, no le enseña, allá los indigentes en su hogar, sufren las consecuencias de tal descuido é indiferencia : disinterías, colerines, indigestiones y el sinúmero de enfermedades del tubo alimenticio que describen los médicos, inclusive la *ténia sólium*..

No hace mucho, el I. Consejo consideró estos particulares y dictó una Ordenanza, en la que se dispuso la venta de la carne en departamentos aseados [terceras] y libres del polvo y de las corrientes de aire; pero no sabemos por

cuáles razones higiénicas, retrocedimos, y en la actualidad el mercado de S. Francisco, es el de años atrás, sin persona ilustrada que en él vijile, ni prohibición alguna que limite los abusos á que pueden entregarse las especuladoras.

En nombre de la Higiene, deseamos, pues, que se restablezcan las *tercenas*, porque: 1º son aseadas, 2º se puede vijilarlas cómoda y seguramente, 3º su situación facilita el servicio de tanta persona que no dispone de criados que puedan ir al Matadero [el que higiénicamente está situado en los extramuros de la ciudad], 4º se despacha en ellas la carne á toda hora durante el día, y nó como en la actualidad que se expende solamente en las primeras horas de la mañana, y 5º sólo así hay seguridad de su buen origen y procedencia, con tal que las visite diariamente el Inspector y se evita el contrabando, que á más de ser perjudicial al tesoro municipal, puede ocasionar enfermedades peligrosas.

(continuará).

LUIS A. LOYOLA.

---