

de los que tienen salud se deslizan tranquilos y hasta donde es posible pacíficos, gozando en satisfacer las necesidades orgánicas y volando á las puras idealidades del espíritu.

La salud, es pues, importantísima para el individuo, y lo es por razon natural para la familia de que el individuo es un fragmento; es importante para la familia, y lo es por tanto para la sociedad de que la familia es una partícula. El que quiera encontrar la razon de las reyertas y disturbios conyugales, el por qué del naufragio de la paz doméstica, busque los factores en la salud de los esposos, interrogue si puede su organizacion; verá entónces viciosas aptitudes hijas de excitaciones morbíficas, que inclinan á malos héchos, verá pequeños disgustos que agriándose, que fermentándose producen mal genio, mala voluntad é impertinente interpretacion. Y entiéndase que hablo solo de los disgustos que origina la vida conyugal por sí misma, no de otros cuyas causas sólo pueden apreciar los interesados. Y ¿cómo ha de tener paz ni gusto el que sufre normalmente; y cómo dar gusto el que no-lo tiene? Y ¿cómo tener paz el que presencia las torturas de prójimo tan próximo; y cómo dar almibar cuando siempre se recibe hiel? Entónces, solo la religion, una creencia cualquiera, la abnegacion en fin, el sufrimiento, es el que puede conservar una sociedad indisoluble, y por tanto terrible.

El que intente saber por qué los pueblos son indomables ó feroces, pusilánimes ó criminales, busque el estado de salud de las masas; es allí donde reside el secreto del modo moral de sér de las naciones. Los hombres del Norte, sóbrios, vigorosos, llenos de salud, progresan, gozan de la vida, se multiplican y hasta marchan á la muerte con su frente erguida, impávidos y entusiastas; los de los trópicos, enfermizos, calenturientos, medrosos, ignoran hasta la manera de sufrir, y por tanto de gozar; es preciso que galvanicen su imaginacion para creer en lo que no sienten y para sentir lo que no ven.

Para decirlo de una vez: solo el que goza de salud pasa la vida normal: solo el que vive sano cumple con el último fin del hombre: vivir, ser feliz, y morir.

México, Mayo 18 de 1880.

FERNANDO MALANCO.

CRONICA MEDICA.

Se ha publicado lo siguiente:

«Secretaría de Estado y del Despacho de Gobernacion.—Seccion 1.^a—Consejo Superior de Salubridad.—México.

INSPECCION DE BEBIDAS Y COMESTIBLES.

Antes de dar cuenta del resultado de las visitas generales practicadas el mes actual á los establecimientos de comestibles, conforme á lo dispuesto en el ar-

tículo 6.º del Reglamento reformado y publicado el 23 de Abril, creo de mi deber manifestar á esa superioridad el número y clase de establecimientos de comestibles y bebidas en los que esta Inspeccion ha practicado visitas generales, desde el 13 de Enero del presente año que comenzó á hacerlas, hasta fines de Abril, mientras remite la noticia detallada de esas visitas la Comision del Consejo Superior de Salubridad encargada de hacerlo.

Los establecimientos de bebidas y comestibles visitados en el tiempo referido fueron ochenta y seis, clasificados así:

Carnicerías, 60.
Tocinerías, 11

Tiendas, 12.
Cantinas 3.

Llama desde luego la atencion el que el resultado de las visitas practicadas en sesenta carnicerías, situadas en rumbos diversos de la Capital, haya sido satisfactorio, pues en ninguno de ellos se encontró carne alterada ni enferma, y esto seguramente es debido á la vigilancia ejercida por los veterinarios del Rastro de Ciudad; esta idea se confirma atendiendo al resultado de las visitas de tocinerías, en las que se matan cerdos para entregar la carne al consumo público sin exámen pericial prévio, pues como tendré el honor de manifestarlo al detallar las visitas practicadas en esa clase de establecimientos el presente mes, es rara la tocinería en que no se ha encontrado cantidad más ó ménos grande de carne enferma é impropia para el consumo, que esta Inspeccion ha tenido el cuidado de mandar separar y destruir, cuando se ha tratado de cantidades pequeñas, ó ha mandado á disposicion del Juez en turno, por conducto del Inspector de policia correspondiente, conforme á Reglamento, cuando la cantidad de carne enferma ha sido de consideracion.

En las visitas generales hechas á las tiendas de abarrotes, vinaterías y cantinas, además de examinar cuidadosamente las sustancias alimenticias que en ellas se venden, esta Inspeccion, unida á una Comision del Consejo de Salubridad, ha fijado muy especialmente su atencion en el estudio microscópico de las carnes americanas, y en las visitas practicadas á los establecimientos de que actualmente me ocupo, se han hecho varias preparaciones microscópicas en cada uno, de ochenta y seis jamones examinados, siendo treinta y cuatro de procedencia de Chicago y cincuenta y dos de Nueva-York, llevando todos los requisitos que la ciencia ha aconsejado para hacer las preparaciones, de manera que puedan observarse claramente; y hasta ahora el resultado constante ha sido satisfactorio, pues no se ha hallado un solo jamon con triquina: se han sometido al mismo exámen las carnes americanas conservadas en latas, y conocidas con el nombre de jamon endiablado, y otras, y jamás se ha visto cosa alguna que pudiera hacer sospechar siquiera la presencia de ese helminto.

Las visitas generales practicadas durante el presente mes fueron veinticinco, distribuidas del modo siguiente:

Almacen de comestibles y bebidas, 1.
Tiendas de abarrotos y vinaterías, 4.
Tocinerías, 6.
Cantinas, 4.

Chocolaterías, 3.
Bizcocherías, 4.
Expendio de leche, 1.
Panaderías, 2.

El almacen de comestibles y bebidas situado en la calle de Don Juan Manuel núm. 18, propiedad del Sr. Leandro Payró, fué cuidadosamente visitado; allí se examinaron al microscopio cuatro jamones procedentes de Chicago, tomados indistintamente de la existencia que de ese artículo tenia la casa, haciendo de cada uno de ellos varias preparaciones, y resultando libres de triquina y en buen estado de conservacion; se estudiaron los vinos, encurtidos en vinagre, conservas alimenticias y demás comestibles, y todo fué hallado en estado satisfactorio.

Las cuatro tiendas de abarrotos visitadas fueron: la llamada «La Numancia,» situada en la calle de Don Toribio; «El Nivel,» en la esquina de las calles Seminario y Moneda; la conocida con el nombre de «Juan Chiquito,» situada en la esquina de las calles Puente de San Francisco y callejon de López, y la tienda de la esquina de las calles Tacuba y Manrique.

La visita á la tienda «La Numancia» fué practicada por orden del Gobernador del Distrito, motivada por la venta que el dueño de la casa hizo de una lata de sardinas en estado de descomposicion, y resultó de la visita haber hallado los efectos en buen estado, exceptuando ocho botes de ostiones que se encontraron en completa descomposicion, los que fueron separados y puestos á disposicion del Inspector de la 5.^a demarcacion de policia. En la visita de la vinateria «El Nivel» hubo ocasion de examinar al microscopio cinco jamones de Nueva-York, únicos que habia en la casa, de los que se hicieron varias preparaciones que demostraron que no contenian triquina; todos los efectos de esa casa que fueron examinados se encontraron en buen estado; finalmente, en las dos últimas tiendas mencionadas, el resultado fué satisfactorio.

Las seis tocinerías visitadas en este mes, fueron: la llamada «del Portillo,» situada en la esquina de las calles Soto y San Juan de Dios; «Tocinería del Puente de Jesus,» en la calle del mismo nombre; «Tocinería de la Pila Seca,» esquina de las calles 2.^a de San Lorenzo y Pila Seca; «Tocinería del Banco,» en la esquina de las calles 1.^a de Vanegas y Santísima; «Tocinería Moderna,» en la esquina de las calles 1.^a de las Damas y Cadena, y la llamada «La Reina de las Selvas,» situada en la esquina de las calles 1.^a del Factor y Estampa de San Andrés.

Con excepcion de la tocinería del Banco, en la que se encontró la carne perfectamente sana, en las demás se encontraron vesículas del cysticercos de la ténia (solitaria) en número más ó ménos considerable, desde una sola, como en las carnes puestas á la venta en las tocinerías del Puente de Jesus y Reina de las Selvas, hasta un número considerable como en las carnes de la tocinería de la

Pila Seca y la llamada tocinería Moderna, cuyas carnes verdaderamente leprosas, fueron separadas del consumo y puestas á disposición del juez por conducto de los inspectores de policía correspondientes. Este resultado manifiesta claramente la necesidad imperiosa de vigilar las carnes de cerdo con suma escrupulosidad, y este exámen sólo podrá hacerse, para que garantice del modo más seguro posible, estableciendo un rastro especial para la matanza de esos animales, y nombrando peritos en número suficiente para que practiquen el exámen de las carnes de cerdo con el cuidado que demandan, diariamente, y en todas las que deban consumirse en la ciudad.

En las visitas de tocinerías, esta inspeccion ha sido ayudada muy eficazmente por el Sr. José L. Gómez, veterinario y miembro del Consejo de Salubridad: en cada una de estas visitas se han estudiado las carnes de cerdo, haciendo varias preparaciones, eligiendo siempre los músculos en que de preferencia y en mayor abundancia se han encontrado en otros países las triquinas, con el fin de buscarlas; pero hasta ahora ha sido negativo el resultado de esas investigaciones en las carnes del cerdo del país recientemente sacrificado, como lo ha sido también hasta ahora, en las carnes saladas de origen americano.

Las cuatro cantinas visitadas, fueron: la llamada «El Tonel de Heidelberg,» situada en la calle de Meleros; «La Union,» en la esquina de las calles Gante y 1.ª de San Francisco; «El Mississipi,» en la esquina de las calles 1.ª de Plateos y Alcaicería, y la «Estrella Polar,» situada en la calle del Coliseo.

En la cantina «Tonel de Heidelberg,» se hicieron varias preparaciones microscópicas de las carnes que estaban á la venta y se encontraron en buen estado y libres de triquina; se destilaron diferentes clases de vinos, se estudiaron los aceites, vinagres y conservas alimenticias, y todo fué hallado en buen estado.

En la cantina «La Union,» si se exceptúan seis latas de Anguilas en aceite en estado de descomposicion, ofreciendo ya su carne el reblandecimiento inicial de la putrefaccion, que se separaron y pusieron á disposición del Inspector de la 1.ª demarcacion, los demás efectos examinados allí, se encontraron en estado satisfactorio.

En la cantina «El Mississipi,» se hicieron preparaciones microscópicas de cinco jamones de Nueva-York, existencia única de esa casa, que se encontraron en buen estado y libres de triquina, y como en los otros establecimientos de ese género, se destilaron diferentes clases de vinos, y se examinaron los demás comestibles que forman su surtido, y todo fué hallado en buen estado.

Por último, la cantina «La Estrella Polar,» tenia á la venta un solo jamon americano, que también fué examinado como los otros, y se encontró en buen estado sin presentar la triquina; igualmente inspeccionados sus vinos, aceites, vinagres, galletas y pescados en lata, todo se encontró bien.

Las tres chocolaterías que fueron objeto de la visita general de esta Inspeccion, son: «La Malinche,» situada en la calle de Tacuba núm. 2; la «Antigua

Chocolatería,» en la calle de Zaragoza, y la conocida con el nombre «La Flor de Tabasco,» situada en la calle de Tacuba, bajos del núm. 3.

En la chocolatería «La Malinche,» se analizaron siete clases diferentes de chocolates, presentando desde luego reacciones claras que aseguraban su pureza, tres de estas clases; y habiendo sido sospechosas las otras cuatro clases ensayadas, pues las reacciones parecían indicar la presencia de alguna materia colorante extraña al cacao, se depositaron los chocolates de esas clases en la 1.^a Inspección de policía, mientras se aclaraba bien esta duda; practicado en el laboratorio el análisis, se encontró el chocolate sin materia colorante extraña, por lo que fué devuelto á su dueño para que pudiera entregarlo al consumo público.

En la «Antigua Chocolatería,» de la calle de Zaragoza, se analizaron las tres únicas clases de chocolate que allí se fabrican, y se examinó también el café que expenden en la misma casa; los chocolates son de buena calidad y el café es de clase superior.

En la chocolatería conocida con el nombre «La Flor de Tabasco,» se analizaron doce clases de chocolates de su fabricación, y todas ellas fueron halladas en estado satisfactorio de pureza y de perfecta elaboración.

De las cuatro bizcocherías visitadas en el mes, tres son expendios de bizcochos fabricados en otras partes, y una vende productos de su fabricación particular: situadas las cuatro en la calle de Tacuba, son conocidos los expendios con los nombres «La Simpatía,» «La Tapatía,» y «Bizcochería Uranga,» y la fábrica con el nombre de «Bizcochería de Ambriz:» en los tres expendios indicados se hallaron los bizcochos y dulces en buen estado, y en la fábrica se examinaron los depósitos de harina, manteca, huevos y azúcar, los que fueron encontrados bien, y los bizcochos mismos en estado satisfactorio.

Fué objeto de la visita de esta Inspección, el expendio de leche situado en la calle de Tacuba, y la leche que se encontró allí el día de la visita era fresca y pura.

Las dos panaderías visitadas son la conocida con el nombre de «Panadería Hispano-Mexicana» y «Panadería de Tacuba» ambas situadas en la calle del mismo nombre; en las dos se examinaron los depósitos de harinas y manteca, hallando las primeras puras, sin mezcla alguna, y la segunda en buen estado de conservación: el pan en ambas fábricas era de preparación reciente, y presentaba caracteres que garantizaban su buena calidad.

Además de estas visitas practicadas por la Inspección en este mes, ha tenido que resolver varias consultas de las Inspecciones de policía de las demarcaciones 1.^a, 5.^a y 7.^a Dos de estas consultas fueron relativas al estado que guardaban las muestras de leche que enviaban para su análisis; el que practicado dió por resultado el que ambas leches sospechosas estaban en buen estado de pureza, determinado éste por el estudio microscópico y analítico del líquido mencionado; las otras consultas fueron sobre carnes de cerdo; una, evidentemente lepro-

sa (que mandó para su reconocimiento la 5.^a Inspeccion) llena de cysticerco de ténia, por lo que se determinó que fuera separada del consumo y puesta à disposicion del juez en turno, y otra que envió tambien para su reconocimiento la 7.^a Inspeccion de policia: esta carne estaba en completa putrefaccion; es inútil agregar que fué prohibida su venta.

Protesto à vd. mi consideracion y respeto.

Libertad y Constitucion. México, Mayo 31 de 1881.—*Francisco de P. Larrea.*—Al Ministro de Gobernacion.—Presente.»

PREMIOS DE QUINIENTOS PESOS.—En 27 de Setiembre del año próximo pasado se publicó una Convocatoria de la Academia de Medicina de México, en la que invitaba à todos los médicos de la República para que le remitieran una nota de todos los casos de tifo que observasen en el año, ofreciendo un premio de 500 pesos al que remitiese el mayor número de datos y observaciones de los que se dedujera alguna conclusion que haga adelantar el conocimiento de esta enfermedad en cuanto à su naturaleza, su etiología, su profilaxia ó su tratamiento. El plazo concluyó el 1.^o de Junio del presente año. Dos escritos han sido los únicos remitidos, y sus autores los Dres. Ignacio Montañó y Austasio Martinez: la Comision permanente del estudio del tifo los tiene ya en su poder, y en Setiembre próximo deberá presentar su dictámen.

Es de sentirse que solo dos médicos hayan correspondido al llamamiento de la Academia, cuando la República cuenta con un buen número de ellos, y la enfermedad por desgracia es frecuente, ministrando un vasto campo para observaciones.

En 14 de Abril de 1880, la propia Academia expidió una Convocatoria ofreciendo otro premio de 500 pesos al autor de la Memoria que à juicio de la misma Corporacion resuelva el siguiente problema: «¿Por qué han aumentado en número é intensidad las afecciones paludeanas en México, y cómo se podrian impedir los progresos del impaludismo en la misma ciudad?» El plazo espiró el 1.^o de Julio del presente año, habiéndose recibido dos escritos que están tambien en poder del Jurado respectivo, y el que deberá presentar su dictámen à principios del próximo Setiembre.

El Jurado que nombró la Academia lo forman las personas siguientes:

Propietarios.—Primero.....	Dr. José María Reyes, Presidente.
„ Segundo.....	„ José Barragan.
„ Tercero.....	„ Francisco Montes de Oca.
„ Cuarto.....	„ Nicolás San Juan.
„ Quinto.....	„ Ricardo Vértiz.
Suplentes.—Primero.....	„ Manuel S. Soriano.
„ Segundo.....	„ Rafael Lavista.