



BUTLLETI DEL INSTITUT PROVINCIAL D'HIGIENE



Revista gratuïta de divulgació sanitària

Publicació mensual del servei sanitari provincial

SUMARI

| | <u>Pags.</u> | | <u>Pags.</u> |
|--|--------------|---|--------------|
| La recerca dels focus ignorats de febre de Malta | 1 | naria, Inspectores de districte en la policia sanitària e intervenció de la producció, transporte y venta de la leche (Continuación). | 12 |
| Estudio bromatológico de las setas. | 4 | Disposiciones oficiales | 16 |
| Papel de los Subdelegados de Veteri- | | | |

La recerca dels focus ignorats de febre de Malta.

Després de la tuberculosi, és la febre de Malta, la malaltia infecciosa que més gros percentatge de morbiditat alcança en nostra província. Al Baix Empordà d'un mode especialíssim, constitueix aquesta malura el neguit i angòixa dels metges que hi exerceixen tant per la freqüència dels casos, com per la forma sovint atípica de presentar-se. Pocs són els malalts que ofereixen ben acusats els símptomes que els tractats, assenyalen com clàssics de la febre de Malta. Tampoc els orígens de la infecció, responen als coneixements arreu divulgats, imputant-se gairebé sempre a la llet, el vehicle més important de difusió, siguen així que en gran nombre de malalts afectats de melitensis, es comprova no haver-hi hagut mai consum de dit aliment.

No és ocasió aquesta per a discórrer sobre la naturalesa vertadera de la febre de Malta en nostres comarques; de la ubiqüitat i gradacions de virulència de l'agent causal, ni tampoc del grau de vulnerabilitat dels éssers, a la malaltia. Són assumptes que es debaten encare en el sí de Congressos i Assemblees i les opinions d'una i altra banda no es troben encara plasmats en la unanimitat de parers. Es problema que avui dia no solsament afecta a les comarques o províncies que ocupen les franges litorals del Mediterrani. Preocupa a tots els pobles d'Europa i América perquè la *melitococia* i en termes més genèrics la *brucelosis* pren cada dia més increment i s'esten arreu del món amb categoria de *pandèmia* i de *malaltia del futur* com l'han anomenada alguns.

Ens interessa tan sols, fixar l'atenció de lo molt convenient que és en nostra província, la felicitat disposició d'uns quants entusiastes, que sentint el problema com una vertadera inquietut científica, col·laborin en comú en la recerca dels focus amagats de Febre de Malta. Es una tasca quelcom feixuga que solament amb desinterès i molta voluntat pot portar-se a terme, per lo que es requereix siguin alguns, metges i veterinaris, qui prestin la seva valuosa ajuda.

Les lleis d'Epidèmies i d'Epizoòties bé imposen l'obligació de la denúncia dels casos de Febre de Malta en les persones i al bestiar. Però no és l'assiduitat i promptitud d'omplir aquest requisit burocràtic lo que fa falta. No. Es el bon interès perquè davant la més petita sospita de melitensis es procedeixi a fer un acurat estudi de cada cas.

El metge té ample camp per a recórrer en les seves averiguacions i recerques, ja que l'home és igual i delicadament sensible a les escames del melitensis i el Barch i les reaccions del seu organisme vulnerat, poden anotar-se detalladament i constituir per si soles, la més valuosa prova de diagnòstic. No en tant bones circumstàncies es troba el Veterinari, ja que els seus malalts, les diferents espècies dels animals domèstics, gairebé mai ofereixen a l'exploració símptomes ben acusats. La cabra principalment, amb tot i constituir el factor epidemiològic més important de difusió de febre de Malta, aquesta malaltia rarament pot ésser en elles diagnosticada clínicament.

Aquesta diferent posició d'uns i altres professionals en el terreny de l'observació clínica, no existeix en canvi quan es tracta de diagnosticar la febre de Malta per els diversos procediments directes o indirectes d'isolament dels germens i en els humors (sang, llet, urina), en els sero-diagnòstic en la intradermo-reacció. Per ço tot lo que sigui remèter al Laboratori, materials d'estudi, siguin aquests procedents de persones o d'animals domèstics, serveixen per igual, per a fer una tasca profitosa i sinó per a foragitar del tot la febre de Malta de nostres comarques, al menys, per a reduir els estralls que ocasiona, un límit acomodat a les possibilitats de lluita. No havem de perdre mai de vista, qui si bé els casos diagnosticats de febre de Malta en les persones, serveixen per a indagar els focus de la de Brucelosis en les distintes espècies dels animals domèstics, no és menys cert també, que la troballa entre aquests, d'individus atacats, comportant-se com ignorats elements de difusió de la malaltia en les persones, constitueix la vertadera *pedra de toc* per a iniciar un lluita epidemiològica amb vertader profit.

Com elements etiològics de la febre de Malta s'han de tindre en compte: la contaminació de l'home per els animals, la contaminació interhumana, la contaminació interanimal i la contaminació dels ramats per l'home.

La melitococia tendeix a guanyar terreny d'any en any, gràcies d'una part a la gran resistència del virus en determinats llocs del medi exterior; a la seva perfecta adaptació en el organisme de diverses espècies animals; a l'abundància de materials infectius escampats per tot arreu per les múltiples excretes dels atacats, i per últim a les contaminacions recíproques de les diverses espècies d'animals domèstics graduant l'exaltació de virulència del microbi de la malaltia.

La profilaxis doncs, tinguent en compte les característiques etiològiques es mostra com una obra a fer, gegantina i escabrosa, que solsament pot ésser portada a terme en nostra província amb cooperació estreta entre els professionals sanitaris i l'Institut Provincial d'Higiene. Aquest Centre amb la pràctica gratuïta de totes les determinacions per mitjà de laboratori. Aquells fent les indagacions precises i assenyalant els casos sospitosos o comprovats de malaltia.

En tots els casos, que una sero-reacció per desviació de complement o aglutinació fos positiva, s'hauria de completar l'estudi fins donar amb l'issolament del germen per hemocultura, lactocultura i urocultura. Convé això, perquè a més de resultar a voltes, poc franc o poc significatiu el sero-diagnòstic, precisa que conèixer en tot moment, quin és el germen més abundant en nostres comarques, doncs sabem que existeix un *M. meli*, un *M. parameli*, un *B. Bang* i un *B. para Bang*, tots ells patògens per l'home amb gradacions de virulència.

Aquestes recerques a més d'utilitzar per conèixer la gravetat econòmica de la malaltia, que sempre depèn de la durada, permetria tenir en *stock*, cultius purs, procedents de cada comarca, el què representa sempre la possibilitat d'elaborar vacunes amb races aclimatades, de més singular poder antigènic, i per tant, de més bons resultats en el tractament curatiu o profilàctic. Tenir cultius propis i aclimatats representa ademés, poder-los emprar en els sero-diagnòstics que resulten sempre més nets, que no acudint a la compra d'emulsions preparades amb races a voltes ben diferents.

Indirectament, es pot fer recerca de focus inconeguts de febre de Malta, practicant la sero-aglutinació al meli en tot serum que ha estat enviat per indagar una tifoidea, car són moltes les vegades, que el quadro simptomatològic és semblant. Per ço les aglutinacions fetes al grup tifus, coli, paratifus i Malta s'imposen sempre, encara que no es demani expressament. I també convindria utilitzar totes les remeses de sang enviades als Laboratoris per a practicar la Wasserman, reservant una petita quantitat de suero per a fer almenys una reacció de Wright.

Aquestes elementals normes que el bon zel faran perfeccionar, representaria una avançada més, a l'impuls d'estudis ben remarcables fets per significats metges que exerceixen en el Baix Ampurdà, i contribuirien sens dubte a combatre una malaltia greu per la seva durada i terrible per la desilusió de les recaigudes i les tares que deixa.

JAUME PAGÉS BASACH

Estudio bromatológico de las setas

Constituye una necesidad, cada día más ostensible, la divulgación de conocimientos relacionados con las setas. La afición tan arraigada en recolectar de la Naturaleza estos seres, alcanza tanto a los habitantes de los medios rurales como a los de los grandes centros urbanos. Representa además, la cosecha de las setas en las épocas de abundancia, una de las ocupaciones más lucrativas a que pueden dedicarse las gentes de los pueblos radicantes en las comarcas cuyos montes y forestas se acreditan por abundante y selecta producción.

Para el distingo de las especies, impera la generalidad de las veces, la costumbre de no recolectar más que aquellas, que son peculiares de la zona y que la experiencia de los habitantes ha sancionado ya, como inofensivas al consumo. Clases de setas que en unas comarcas se aprovechan en otras se rechazan.

Otras veces, y cuando existe un desmesurado afán de lucro, o cuando se lanzan en busca de setas, gentes inexpertas, son cosechadas las más variadas especies sin el menor escrúpulo y, es entonces, cuando hay que deplorar serios disgustos entre las familias, que confiadamente consumen dichos vegetales.

Beneficiosa, no cabe duda, es la influencia de la selectiva distinción de setas por las personas que por larga experiencia, por tradición adquirida, difícilmente se equivocan en la precisión de los caracteres de las especies más comunes en la localidad. Ello contribuye al menos, a crear en cada pueblo el rudimentario estado de opinión que de lograr afianzarse, salvaguarda de no pocos casos de envenenamiento. Pero no es menos cierto también, que arraigadísimos, vemos como se conservan en estos medios rurales, ciertos convencionalismos y supersticiones que al transmitirse de una generación a otras mantienen en el ánimo y ambientes de los pueblos ciertas normas ingenuamente reputadas infalibles para conocer las especies venenosas de las comestibles.

Conocedores del daño inmenso que a diario acarrea las recomendaciones, preconizadas, por «conocedores de ocasión», nos aprestamos a declarar la falsedad de todas ellas dando ejemplos demostrativos de lo infundadas que son tan absurdas pruebas.

Recordaremos una de las más arraigadas que consiste en poner en contacto con las setas, una moneda de plata y observando si ésta se ennegrece, declarando peligrosas las setas que lo consigan y comestibles las que no. La razón que fundamenta la prueba, es la liberación de ácido sulfúrico sulfhídrico que las setas comestibles y venenosas, todas absolutamente por igual, cuando se hallan en un estado avanzado de alteración. Que no hay que confiar en la regla, basta con tomar la seta más venenosa *Am. phalloides* y si es joven y fresca no ennegrecerá la moneda de plata por no poder formarse el sulfuro de plata que da el ennegrecimiento de la moneda. Al revés haremos la prueba con una seta reconocida por muy sabrosa la *Lactarius deliciosus* y si se halla en franco estado de alteración el ennegrecimiento de la plata se producirá porque la seta libera en estas circunstancias el ácido.

Otra prueba igualmente engañosa es la de lavar las setas con agua avinagrada y luego de escurridas, echarlas en un recipiente que contenga leche fresca y si ésta se coagula se repudian las setas como malas, y como comestibles si resulta aquel líquido inalterado. Quien sepa que pequeños indicios de ácido acético bastan para precipitar la caseína de la leche, atribuirán el fenómeno a la cantidad de vinagre del lavado y no a ningún veneno producido por las setas.

Ninguna fuerza, tiene tampoco el que las setas venenosas sean las únicas atacadas y roídas por los gusanos y babosas y las setas comestibles sean siempre respetadas por aquellos animales.

El hecho que algunas clases de setas que se dan por peligrosas, sin que en realidad lo sean, cambien de color al ser cortadas, no puede esgrimirse tampoco como regla de valor para la selección de las buenas y peligrosas. Todas las setas del grupo de las «Amanitas» que son las únicas realmente mortales, permanecen conservando una vez cortadas su primitivo color, mientras setas tan apreciadas por lo deliciosas como el *pinatell* y *rovelló* adoptan los más variados y subidos enverdecimientos y azuleos tan pronto han sido arrancados.

Un consejo secular muy empírico y muy antiguo citado por Apicius en su obra «De arte coquinaria» y muy divulgado por un autor moderno, Girard, es el de recomendar hervir las setas en agua y luego antes de guisarlas tenerlas un rato en vinagre por considerar el ácido acético el mejor antídoto de los venenos de las setas. Las experiencias de Radais demuestran que siguiendo dicho procedimiento el tejido de las setas se modifica perdiendo todo el sabor y sin haber perdido ninguna de sus propiedades tóxicas.

Estas y otras muchas reglas, dadas para conocer las setas comestibles de las peligrosas, deben rechazarse por carentes de fundamento serio. Medida de gran prudencia será siempre consumir únicamente aquellas especies que son más conocidas y familiares en la localidad, y cuando exista la menor duda, conviene consultar a las personas reputadas competentes en el reconocimiento de las setas. Si esto último no es posible, mil veces más es preferible, abandonar la cosecha efectuada, partiendo del principio irrefutable de que es mejor tirar cien ejemplares sospechosos, que consumir uno solo peligroso. No se olvide nunca, tampoco, que las más ricas especies de setas, cuando son viejas o en vías de descomposición, pueden dar lugar después de ingeridas, a graves trastornos de la misma manera que pueden acarrearlos la carne echada a perder reservorio también, de alcaloides de descomposición. El organismo humano no es impune a las criptomainas. La presencia de gusanos en el tallo de las setas es suficiente ya para conceptuarlas en mal estado de conservación y se impone la abstención de consumirlas.

Insistimos en estos especiales puntos de vista sin ánimo de descorazonar a los aficionados de buscar setas. Muy al contrario; señalamos hechos que si bien pueden ser desconcertadores para todos cuantos lo fian a la tradición o experiencias caseras y por tal motivo temerariamente aprovechan especies poco comestibles, tienen la saludable virtud, de llamar poderosamente la atención a los prudentes de no aceptar ciertos mitos y reglas infalibles y considerar la

audacia como la peor consejera. Y no nos cansaremos de repetir, porque esto es nuestro primordial propósito, que la *única y segura regla* que precisa adoptar para distinguir con toda certeza las especies comestibles de las que no lo son, descansa exclusivamente en el conocimiento botánico de las especies.

Conocidas algunas nociones generales sobre la organización de las setas ya que en su estudio se basa la fijación de los caracteres particulares de las familias, géneros y especies, lo único que ha de preocupar tanto al aficionado, como al Inspector de Plazas y mercados en sus reconocimientos periódicos, es el precisar por sí, lo más exactamente posibles, los atributos diferenciales de las especies, rechazando todas aquellas que ofrezcan la menor duda. Llevado a este extremo la apreciación de las setas comestibles y venenosas, ha de permitir sin duda a acabar con los frecuentes disgustos, que la imprudencia ocasiona y asimismo ha de contribuir a un mayor conocimiento racional de las setas que no ha de ser como hasta ahora se pretende, un capítulo de la Botánica en el que se estudian bajo el mismo epígrafe los hongos microscópicos como el mildew de los viñedos y el enmohocimiento del pan, hasta las setas majestuosas que cultivan en los bosques, sino que a constituir una Sección especial, la Setología, formando parte integrante de la Bromatología.

PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS SETAS

Todas las especies de setas descritas crecen y se reproducen sin intervención alguna del hombre. En otoño especialmente y después de copiosas lluvias seguidas de tiempo bonacible, salen estos vegetales dominando unas especies sobre otras según sea la flora, grado de humedad, topografía y naturaleza del terreno, etc., etc. La abundancia en determinadas comarcas, permiten el abastecimiento económico de setas en estado fresco en los grandes centros consumidores.

Durante el resto del año el consumo de setas queda asegurado, gracias a la artificial producción y conservación de estos vegetales siguiendo normas científicas que son garantía de la industria y del consumo.

Proponiéndonos en este trabajo reunir los conocimientos útiles relacionados con el estudio de estos vegetales, consideramos necesario dar algunas ideas sobre dichos extremos que constituyen la acertada nivelación del abastecimiento público, así como la orientación seguida en la circulación y distribución de todos los productos alimenticios, hoy día que son a toda perfección conocidas, las verdaderas causas de alteración de los productos orgánicos y que se puede recurrir con acierto notorio, al empleo científico del calor y del frío para la conservación más o menos larga de los productos para que puedan ser consumidos a distancia en condiciones de seguridad y baratura.

La especie cultivable, objeto de comercio, más extendido en toda Europa es la *seta del campo* (*Psaliota campestris*).

Disponible

Material completo para Laboratorios
Químicos, Clínicos e Industriales.

Maquinaria y aparatos para la
Industria Farmacéutica, Perfumería,
etc., etc.



Material científico para Universidades
Colegios, etc., etc.

Instrumental y Mobiliario Quirúrgico
para Clínicas, Hospitales, Sanatorios,
etc., etc.

Pérez, D. Silva e Impellitieri, Ltda.

Sucesores de CASA METZGER, S. A. en la Sección

Material completo para Laboratorios, Cirugía humana y Veterinaria

Paseo de Gracia, 76 — BARCELONA — Teléfono. 71774

MICROSCÓPIOS Y
APARATOS OPTICOS

APARATOS CIENTÍFICOS PARA OCULISTAS,
OTORRINO-LARINGÓLOGOS Y GEODESIA
HAAG-STREIT-BERNA

ESPIROMETRO SEGÚN KROGH
METABOLÍMETRO PERFECCIONADO Y APARATOS
PARA FISIOLÓGIA Y MEDICINA

L. CASTAGNA & SOHN - VIENA

EQUIPOS
GERBER
PARA ANALISIS DE
LECHE

Instrumental AHUPTNER para "Veterinaria" y para la cría y cuidado
de los animales

ANTIQUISIMA FARMACIA CARRERAS

BORDILS (*Provincia de Gerona*) Fundada por D. F. CARRERAS el año 1668

ESPECIFICOS PREMIADOS con medalla de oro (Nápoles 1895), y Gran Diploma de Honor (Tibidabo 1915)

Crosotánico Carreras.—Las bronquitis, aun las más crónicas, se curan radicalmente con este preparado; y con él y nuestro *Digestivo*, usados como indica el prospecto que acompaña a cada frasco, se han curado muchos físicos del pulmón y de la garganta, algunos ya viaticados, y muchos de ellos cavernosos, es decir en el tercer periodo de la enfermedad. **Precio, 6 ptas.**

Digestivo Carreras.—Su eficacia en las enfermedades del estómago, hígado e intestinos es tal, que le llaman *maravilloso* los enfermos que lo han usado. Cura el estreñimiento habitual sin purgantes, laxantes ni lavativas. Es preservativo seguro de las infecciones intestinales y un admirable depurativo para combatir las afecciones herpéticas. **Precio, 5 ptas.**

Regenerador Carreras.—Por su sabor agradable y efectos rápidos y seguros, es el mejor reconstituyente para los niños en su crecimiento. Es indispensable a las jóvenes en su desarrollo, regularizando y haciéndoles menos molestos los periodos; a las mujeres encintas y a las que crían, para el mejor desarrollo de los hijos y evitar a las madres los vómitos y demás molestias del embarazo. Y es sobre todo admirable el efecto que produce en los viejos y en los agotados por los vicios o por el exceso de trabajo mental o físico. **Precio, 5 ptas.**

Antirreumático Carreras.—Es el remedio más seguro del *reumatismo articular y muscular*, de la *gota* y de la *ciática*, y el verdadero preservativo de la *apoplejia*; y junto con nuestro *Regenerador*, mejora de tal modo a los que han sufrido ataques apopléticos, que muchos de ellos han recobrado la fuerza y agilidad perdidas, e incluso la facilidad de expresión, llegando a hablar con la misma facilidad que antes del ataque. **Precio, 3 ptas.**

Jarabe de a Dentición Carreras.—Con este *Jarabe* y nuestro *Digestivo*; se SALVAN TODOS LOS NINOS en el periodo de la dentición. Ha habido población de cerca de 1.500 almas, que con este tratamiento ha logrado una disminución tal en la mortalidad infantil, que hace dos años no ha muerto ninguna criatura el año último, el de 1925, sólo ha habido ocho defunciones, todas de adultos. **Precio, 2 pts.**

DEPOSITARIOS:—Madrid: Dr. Abras, Argensola, 10. ~ Barcelona: Doctor Segalá, Rambla San José, 14. ~ Zaragoza: Señores Rived y Chóliz, Jaime I, 19 y 21. Gerona: Doctor Pérez Xifra, Abeuradors, 2 y 4; y Doctor Roca, Plaza del Oli, Farmacia «La Cruz Roja».

AL POR MAYOR Doctor Andreu, Rambla de Cataluña, 66 BARCELONA

Agente general para Cuba: D. Vicente Rosell, Prado, 77. ~ HABANA

Agente General para la República El Savador:
D. Jaime Font «Las Novedades», ~ SANTA ANA

Los lugares preferidos para dicho cultivo son las cavernas naturales, las canteras abandonadas y cuevas construídas expresamente o bajo cobertizo en los países muy húmedos. Para cultivar, además del local que escojamos como apropiado se necesita un suelo también idóneo para el objeto que puede prepararse adecuadamente. Para ello se escoge estiércol siendo el mejor el de caballo y otras reses pero de labor, o de hervibosos, el cual se recoge cuando ha comenzado a fermentar apilándolo en montones de un metro cúbico aproximadamente después de quitar los cuerpos extraños y apisonándolo hasta dejarlo formando cuadros de la extensión dicha, pero solo de unos 20 a 25 centímetros de altura. Al cabo de unos días y en plena fermentación, se extiende, se deja enfriar vuelve luego a amontonarse en igual forma pero cuidando de revolverlo bien a fin de que todo se airee. Esta operación conviene repetirla hasta que el estiércol pierda su olor característico y aparezca como lo que se llama «mantillo». Puede calcularse para recolectar 10 kilogramos diarios de setas diez metros cúbicos de estiércol que darán para cubrir 90 a 100 metros cuadrados y como el kilo de setas «champignons» vale unas cuantas pesetas, siendo de buena clase, un cultivo aún en la modesta escala dicha, que hemos tomado como ejemplo, puede dar un buen rendimiento.

Cuando se ha preparado el estiércol en la forma ya dicha, es decir convertido en mantillo, y tenemos local apropiado, nada soleado, bien sombrío, húmedo pero no encharcado o encenegado, suficientemente aireado, se distribuye en el suelo el mantillo, formado en bancales de medio metro de anchura, largos como permita el local y dejando entre ellos huecos para poder pasar el encargado de las recolecciones diarias.

Para preparar la semilla de la *Psaliota campestris* se recolectan un buen número de ejemplares de esta especie. Una vez obtenidos, se cortan los pies y sombrerillos a pedacitos y éstos se mezclan con estiércol de caballo enterrándolo todo en una fosa y cubriéndolo con paja corta y aún algo prodrida, regándolo todo. Al cabo de algunos días, a veces muy pronto, se ve la capa de estiércol cubrirse de blanco de hongo fácilmente reconocible por sus ramificaciones de color blanco que azulea. Esta capa de blanco se corta en trozos de a 7 a 10 centímetros y se entierran en el mantillo de los bancales. Los cuerpos fructíferos comienzan a aparecer de las cuatro a las seis semanas después de la siembra.

Además de la *Psaliota campestris* se cultivan otras setas del mismo género y aun de otros. En Italia se vende en los mercados de algunas poblaciones, unos trozos de mezcla o conglomerado de piedras, tierra, restos vegetales y micelio de *Polydorus tuberastes*, al cual dan el nombre de «piedra de hongo», que sin más que regarlos y tenerlos en sitio sombrío producen abundantemente esta especie comestible, durante unos meses.

El cultivo agrícola de setas comestibles ofrece, en un futuro no lejano, constituir una ocupación remuneradora. Representará, además un adelanto en el aspecto higiénico sanitario del consumo de dichos vegetales, ya que siendo las especies cultivadas, exclusivamente las que no ofrecen peligro alguno, su

uso ha de generalizarse en los mercados, reduciéndose la venta de setas recolectadas en pleno bosque.

La aplicación de los procedimientos científicos de conservación de setas, donde más papel desempeñan, es precisamente en la expendición de las especies cultivadas.

El primitivo procedimiento de Appert, con las reformas de técnica adecuadas, es el que más se adopta. Las setas, una vez recortadas de sus porciones no comestibles, se limpian al chorro de agua, y una vez escurridas, se llevan a una cacerola o caldero que contiene ya aceite o manteca y unas gotas de zumo de limón, y se cuecen a fuego lento. Se retiran de éste una vez en su punto y se las envase en botellas de cristal o botes de hojadelata, que al baño María a la temperatura de 100° hasta lograr una esterilización perfecta, cerrándose los envases una vez adquirida la certeza de que en su interior el vacío es perfecto. Las setas así preparadas pueden utilizarse a largo plazo y están en condiciones de ser consumidas directamente o preparando con ellas zumos especiales.

Las bajas temperaturas, las inferiores a 0° permiten prolongar la conservación de las setas en su primitivo estado de reciente recolección durante un mes, siempre que la cámara fría esté completamente oscura.

La salazón utiliza también en la conservación de setas, siendo procedimiento casero comunmente utilizado. Las setas se sumergen en agua recién hervida durante unos minutos y luego se les exprime en un paño absorbente, estando así en condiciones para disponerlas dentro la vasija que ha de contenerlas, en capas superpuestas alternando con las capas de sal. Para utilizarlas hay que tenerlas en maceración en agua templada para que eliminen el exceso de sal.

La desecación es igualmente practicada tanto por la idea de conservar las setas como por la creencia que éstas al perder el agua de constitución pierden juntamente los venenos que encierran. Semejante práctica con este fin encaminada, puede hacer todavía más perjudiciales dichos vegetales; pues a los venenos que éstos podían albergar en sus tejidos, pueden añadirse los agentes patológicos transportados por el polvo durante el tiempo que han estado expuestos a la intemperie para su desecación.

El arte culinario, que a veces no aprovecha de las setas más que su condición aromatizante, demanda la preparación por la industria conservera de polvos y esencias que se preparan partiendo de setas seleccionadas que han sido puestas a secar en horno adecuado después de ser rociadas con vinagre y jugo de limón, y luego molidas muy finamente.

Además de los procedimientos que acabamos de mencionar, las setas se conservan por otro sumamente fácil, aunque de no tan frecuente uso. Consiste en tratarlos por un lavado previo y a gran chorro y luego se les envasa en recipientes de vidrio que contienen agua acidulada con la sexta parte de su volumen de ácido sulfúrico puro. Se cierran los envases lo más herméticamente posible y en estas circunstancias las setas se conservan durante largos años. Cuando hay necesidad de servirse de ellas, se las lava de nuevo repetidas veces con agua pura para eliminar el ácido.

En Rusia y en Alsacia, países muy productores de setas, existen grandes industrias dedicadas a la explotación, preparación y venta a grandes partidas de estos vegetales. Utilizan para conservarlos la sal y el vinagre, sumergiendo las setas en esta mezcla en grandes cubas y toneles que se mantienen cerrados hasta llegado el momento de su uso. El reproche que se da a este procedimiento es una considerable pérdida de perfume y con el principal factor de su comercialización.

Valor alimenticio de tiempo inmemorial el hombre ha utilizado las setas para su alimentación; los Romanos hicieron de ellas un manjar exquisito pagándolas a peso de oro, según citan los antiguos escritores.

En cuanto al valor alimenticio de las setas hay opiniones muy opuestas. Algunos las consideran como conducentes por su propiedad aromatizante de los guisos. Otros en cambio las conceptúan como alimentos completos. Citan a este efecto el que en determinadas regiones de Rusia, Polonia y Alemania, las setas constituyen la base nutritiva de los obreros del campo durante largas temporadas se recuerda asimismo el caso de micólogos que durante sus exploraciones de estudio no han podido alimentarse de otra cosa más que con las setas halladas.

Según «Guéguen» las setas como alimentos vegetales son más nutritivas que la inmensa mayoría de las legumbres, e incomparablemente superior al de las verduras. El uso repetido no ofrece para el organismo el inconveniente de otros alimentos productores de toxinas como lo son de un modo particular las carnes conservadas.

El siguiente cuadro muestra la composición media de tres especies de setas muy conocidas en nuestras comarcas.

| | Agua | Proteína | Grasa | Glucosa | Mext: no nitrogenadas | Cenizas |
|-----------------------------------|------|----------|-------|---------|-----------------------|---------|
| Psaliota campestris (Cogonella) | 89'7 | 4'9 | 0'2 | 0'7 | 2'5 | 0'8 |
| Cantarellus cibarius (Rossinyol.) | 91'4 | 2'6 | 0'4 | 0'3 | 2'8 | 0'7 |
| Boletus edulis (Ciureny.) | 87'1 | 5'4 | 0'4 | 2'2 | 2'6 | 1 |

La composición química varía mucho según las especies a que pertenecen las setas y la edad que tienen al recolectarse. De la totalidad la materia nitrogenada que de las setas únicamente es digerible un 33 por $\%$. El nitrógeno total se halla en un 70 por ciento de sus componentes en forma de materias proteicas de 10 por ciento en la de amino ácidos; de 15 por ciento en la de amidas de ácido y 0'2 por ciento en la de amoníaco. Se encuentra lecilina y ácido fosfórico combinado.

La sustancia grasa está formada por fitosterina, y un aceite de un color pardo oscuro formado aproximadamente en su mitad por ácidos grasos libres siendo el resto grasa neutra.

La sustancia extractiva no azoada está principalmente formada por manita

trealosa y pentosana. Las pentosanas se hallan en pequeña cantidad (en un 1 a 1'9 por ciento del total de la substancia seca de las setas).

La preposición de cenizas es muy variable obteniéndose en cantidad de 5 a 9 por 100 de materia seca; suelen contener el 50 por ciento de potasa; 30 por ciento de ácido fosfórica y pequeñas cantidades de magnesia, sosa y sílice que llegan hasta un 6 por ciento.

Contienen además las setas alcaloides que se comportan como ptomainas debiendo citar entre ellos la *amanita toxina* la *amanita hemolinina* o *phalina* la *muscaridina* y la *muscarina*. Contienen las setas, además, substancias llamadas resinoideas, que se comportan como los compuestos emeto-catárticos caracterizados por síntomas violentas de indigestión.

INSPECCIÓN VETERINARIA DE LAS SETAS

Acostumbran ser abundantes las partidas de setas frescas en los mercados de abasto público. Generalmente es el hábito y la costumbre la que rige en la busca y cosecha de setas; no suelen aprovecharse comunmente más que un número limitado de especies. Ello no obstante, el control de las setas ha de ser meticoloso y concienzudo.

El veterinario, pues, sin desdeñar el estudio botánico de las especies vivientes (a veinte mil se calculan éstas) ha de cuidar principalísimamente de extremar su atención en lograr conocer con todo detalle los caracteres de las especies de *setas mortales* (*amanita phalloides*, *amanita citrina* y *amanita virosa*); los de las especies *muy venenosas* (*amanita muscaria*, *amanita pantheriana* y *lepiota helveola*). Todos cuantos caracteres conciernen a estas seis especies deben constituir el breviario del Inspector.

Luego, deberá conocer con toda exactitud las *especies peligrosas* por contener principios tóxicos y cuyo número asciende a veinticinco, todas muy comunes en nuestras zonas, que son los que engendran transtornos coleriformos. A este grupo, es prudente añadir también todas las especies sospechosas, que lo serán siempre todas aquellas poco frecuentes en la comarca.

Las setas reputadas como *francamente comestible*, consideradas en el solo aspecto gastronómico se dividen en dos clases:

1.^a Setas *exquisitas*, aquellas que son dignas de figurar en los buenos menús.

2.^a Setas *buenas*, aquellas que la condición de finura y mediocrecidad depende de la impresión de quien las deguste.

Bajo el punto de vista práctico y utilitario de la inspección de esta clase de vegetales, es suficiente el conocer bien un centenar de especies (con sus variedades) de las reseñadas en este opúsculo como más familiares, sin preocuparse de las demás, ya que no es prudente partir jamás del principio que toda seta que no es venenosa ha de considerarse como comestible y además porque como hemos dicho en otro lugar la condición de bondad de las setas, depende siempre de su juventud y estado de conservación.

INTERESA A TODOS LOS AYUN-
TAMIENTOS Y CLASES SANITA-
RIAS ESTAR SUSCRITO AL

BOLETIN TÉCNICO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD

que no sólo publica interesantes trabajos científicos y luminosas estadísticas, sino por venir incluida en cada número, toda la **LEGISLACIÓN SANITARIA** últimamente publicada, fácilmente encuadernable en tomos anuales, que no deben faltar en ninguna Oficina de Sanidad municipal. - - - - -

SUSCRIPCION ANUAL { Sanitarios y corporaciones. 15 pesetas
Particulares 20 »

Para suscribirse, dirigirse al Administrador

D. Pedro Banco Grande MINISTERIO DE LA GOBERNACION

El Derecho Sanitario Español

REVISTA MENSUAL

de Legislación, Administración y Organización Sanitaria

Dirigida por el Doctor Bécares,

Inspector Provincial de Sanidad

Avenida de Alfonso XIII, 8 pral.—VALLADOLID

Recopilación de toda la legislación sanitaria vigente, con acotaciones en el texto y notas para su aplicación práctica, en una palabra, toda la jurisprudencia que se ha sentado en materia sanitaria, expuesta con la maestría con que acostumbra a hacerlo el Dr. Bécares. De gran interés para los sanitarios todos y, principalmente, para los Sres. Inspectores municipales de Sanidad.

SE ESTA PUBLICANDO EL TOMO VII

PRECIO DE SUSCRIPCIÓN: AÑO, 24 PESETAS

También pueden adquirirse los tomos I, II, III, IV, V y VI de dicha Revista, encuadernados en media pasta a precio de 28'50 pesetas cada uno, o contra reembolso por 29 pesetas.

Los pedidos a Dr. Bécares Dirección indicada

ESTABLECIMIENTOS JODRA

Laboratorios Químicos
Instalación completa
Mobiliario
Productos químicos puros



Análisis especial
Equipos completos
para alimentos
Catálogos y Presupuestos

CASA CENTRAL: PRÍNCIPE, 7-MADRID

Ronda S. Pablo, 27-1.º

BARCELONA

ORTOPEDIA **ANTIGUA CASA GABRE**

Peri y Juan
S. en C.

Fundada en 1897 - Proveedores de los Hospitales
Sta. Cruz, Clínico y Sagrado Corazón

Taller y Gabinete para la construcción y aplicación de braqueros : Fajas Ventrales y aparatos para corregir las desviaciones del cuerpo humano : Venta de artículos para Medicina, Cirugía y Laboratorio.

)—(

PUERTAFERRISA, 6

Teléfono, -15733

BARCELONA

Tapón Corona Rapid
Tapón Higiénico
Tapas automáticas
para botellas, jarras y vasos
Pinzas automáticas Rápido

Tapón Corona
Rapid y Variedades
S. A.

GERONA

Plaza Carril, 4

BARCELONA
Calle Cortes, 580

La misión del Inspector es en extremo delicada y en su prudencia y sólidos conocimientos botánicos, descansa la garantía del público que acude a los mercados para efectuar comprar de setas en estado fresco. Ha de ser severo en el decomiso aunque sólo se trate de especies dudosamente comestibles. Procurará examinar con los mayores detalles los ejemplares presentados a la venta máximum si en una misma partida hay multiplicidad de especies. Será inexorable eliminando de la venta aquellos ejemplares que sean incompletos, ya que faltando, por ejemplo, la parte inferior del pie, no se puede comprobar el estuche o la volva que caracteriza las *Amanitas*.

El más insignificante error en la apreciación diferencial de las especies de este grupo es de extrema gravedad. Hay que tener muy presente siempre, que *todas las setas que matan llevan volva en la base del pie.*

Es preciso pues, que al inspeccionar en el mercado las setas puestas a la venta, fijarse en este detalle, que aunque a primera vista parezca insignificante es de gran importancia. Hay que examinar la base del pie de la seta o sea su parte enterrada y al menor indicio de volva estudiar detenidamente las características de la especie dentro del grupo. A esto hay que hacer una aclaración. La volva, envoltura membranosa blanca de la seta que está por salir de tierra se halla casi entera en la base del pie en las que matan, y fraccionada en diminutas porciones que quedan adheridas en la película del sombrero en forma de plaquitas o verrugas, en las setas que causan accidentes graves y en algunos casos, mortales.

A esta conclusión bien categórica de que las setas que intoxican gravemente y matan llevan volva o estuche en la base del pie, es preciso también sentar otra conclusión igualmente precisa que alcance únicamente a aquellas especies, comestibles por excelencia. Pueden comprenderse por su bondad dentro este grupo, todas aquellas especies que *no tienen forma de seta* o sea que carecen de sombrero y láminas o tubos y agujas, tales como los Clavariáceos, Lijeoperdineos, Morcheláceos, Helveláceos, Pizizáceos y Tuberáceos. Pueden añadirse a estos el *Craterallus cormicopioides* y *Chantarelus cibarius* y especialmente el *Rovelló* (*Lactarius deliciosus* et *sanguifluus*) por haber alcanzado hoy día el honroso título de *Seta popular*.

En relación al estado de conservación de las setas el examen organoléptico es suficiente para dictaminar con acierto, acerca la comestibilidad o inutilización de dichos vegetales.

Antes de adquirir material para laboratorio, interesa a usted pedir presupuesto y catálogo a **H. MERGARD**

Enrique Granados, 41

BARCELONA

Imposible competir en precio y calidad

Papel de los Subdelegados de Veterinaria, Inspectores de distrito en la policía sanitaria e intervención de la producción, transporte y venta de la leche

Ponencia presentada a la VIII Asamblea de Subdelegados de Sanidad de España celebrada en Zaragoza del 12 al 17 de octubre último por Jaime Pagés Basach

(Continuación)

(Véase el número 18)

En general, para poder garantizar la ausencia de todas las demás bacterias que contaminan la leche, ni que decir tiene la conveniencia de practicar exámenes bacteriológicos periódicamente, y ningún centro oficial mejor orientado para hacerlo, que los Institutos provinciales de Higiene. Las determinaciones deberían ser efectuadas sobre muestras de leche, sacadas de los diferentes momentos de la larga carrera comercial; así, por ejemplo, unas muestras serían sacadas de los cubos de ordeño, otras de los depósitos de acumulo de leche de la vaquería, otras del refrigerador y otras, por último, de las botellas preparadas para la distribución al público.

Muy buenos servicios prestan las determinaciones del catalasímetro, así como la reacción de las peroxidasas.

La vigilancia de la leche, en todas sus manipulaciones, hay que mantenerla para que sea lo más asépticamente posible, aún en los momentos que va a ser consumida; en este sentido, es necesario organizar un servicio médico que atienda estas cuestiones de individuos y en las colectividades la acción bienhechora de preconizar las medidas de previsión de enfermedades, propias a los hombres, que serán la continuación de las aplicadas en los sitios de producción. Ello, nos lleva de la mano a considerar la importancia que puede desplegar en este aspecto las denominadas «gotas de leche». La organización de lecherías cooperativas de producción y de venta, en íntima relación con las cooperativas de consumo, ayudan también, en gran manera, a la finalidad perseguida de que llegue la leche con el máximo número de garantías. Modelo acabado de estas organizaciones es la lechería cooperativa de Strasbourg, que ha conseguido, casi de una manera absoluta, la anulación de las enfermedades de la infancia por leches en malas condiciones. M. Stau ha podido escribir a propósito de ello: «si en 1905 la mortalidad infantil, durante los meses de verano, ha podido ser función de la temperatura, ha bastado el transcurso de quince años de una acción profiláctica constante, para que aquella «función» haya podido desaparecer completamente en el año 1922, en que los fallecimientos de criaturas han sido lo mismo en verano que en invierno».

Con respecto al transporte y venta de leche, debemos consignar únicamente, que para los centros alejados, como sucede, por ejemplo, en capitales de gran consumo, Madrid y Barcelona, que se surten de leche producida a varios centenares de kilómetros, debe efectuarse en vagones frigoríficos o simplemente isotérmicos, para los pequeños transportes y recogida por camiones automóviles, es suficiente con que sean mantenidos en estado excelente de limpieza.

Garantizada la producción de leche con una severa y justa intervención sanitaria es conveniente para el productor y el consumidor establecer una verdadera categorización de dicho producto alimenticio de la misma manera que se practica con otros, carne, harinas, etc. Ya dijo el profesor Duclaux, «no hay leche, hay leches».

¿Pero qué criterio seguir para establecer una lógica categorización?

Si para clasificar las leches hay que atender a la cuantía microbiana, como hacen los norteamericanos y tiene adoptado el Ayuntamiento de Barcelona en un moderno Reglamento de Policía de leches, vigente ya, se incurre en el mismo error que los que pretenden basar aquella clasificación en el dosaje en materias grasas. Y si conveniente es desechar este sistema, por razones que en un principio hemos indicado, no convence tampoco acreditar el sistema de los dosajes bacterianos.

La clasificación aceptable y de un alto valor profiláctico, es la que consiste en reunir las leches según la calidad de la intervención sanitaria a que han sido sometidas en el sitio de producción: la vaquería.

La inspección bacteriológica, es una parte del control de las leches; muy importante, si se quiere, pero parte al fin y al cabo. Tampoco se le puede conceder, como se pretende atribuirle, la condición de ser la base fundamental de la vigilancia sanitaria de tan importante alimento; es, sí, el medio más adecuado para descubrir si en el lapso de tiempo que media desde el ordeño hasta el consumo, ha habido alteración por pululación microbiana; es una forma de intervención de la leche, en la que el bacteriólogo puede descubrir a tiempo la contaminación de la leche. No es, insistimos, una prueba infalible que permita en todo momento establecer la cualidad de una leche. Cuantos pretenden llevar la categorización de éstas por la numeración microbiana al rango de un criterio definido, se ilusionan ellos mismos o tratan de ilusionar a los demás; dadas las múltiples dificultades que encierran las técnicas bacteriológicas adecuadas. Una distinción fundamental se impone entre las leches del general consumo, leches anónimas y las leches intervenidas. Estas nos son perfectamente conocidas, porque han sufrido un trato en la producción y distribución. La leche anónima es la de producción clandestina, la leche peligrosa, la que desconoce el trato de la higiene de una bien organizada inspección de vaquerías. Llevada hasta aquí la cuestión de numeración y reseñado de acciones preventivas, seámos permitido soslayar la parte comercial que encierra la producción y consumo de la leche; asunto del que es imposible desentenderse, y que nos sirve siempre para jalonar un camino sin obstáculos, múltiples y poderosos cuando son tratados criterio simplista. Es necesario variar la táctica seguida cuando se tratan las cuestiones de política y policía de abasto de leches. Cuando surge alguna dificultad en el normal aprovisionamiento de una población, por faltas o reducciones en ciertas épocas del año de la leche necesaria, todas las resoluciones giran alrededor del factor precio.

Si en todo momento constituye un disparate tomar medidas contrarias al buen sentido, tomarlas con lo que a abastos de leches se relacionan, el dispa-

te es mayor. Rehuir el planteamiento de estos problemas, es destruir todo el interés que puede poner el ganadero en producir leche buena, leche pura, leche no adulterada. Es un hecho indudable, que observamos cada día en mayor escala, que van desapareciendo las grandes vaquerías industriales y relativamente higienizadas para ser sustituidas por las de pequeños ganaderos rurales, para los que la leche es el subproducto de la explotación de la finca y el negocio, que, sin haber costado jamás, les proporcionan las vacas que siguen utilizando para las faenas agrícolas y consumo de los forrajes de la explotación. Los lecheros industriales que tienen sus establos modernamente instalados, que han de soportar las gabelas del Estado y Municipio, que han de comprar los piensos, no pueden en modo alguno competir con el pequeño productor de la campaña rural. Los productores que tienen expuestos sus capitales en el negocio de producción de leche, ante la imposibilidad de ser ésta remunerativa, tienen que cerrar su industria, o, de lo contrario, tienen que lanzarse al comercio poco escrupuloso y honrado de producir leches de baja calidad a precios de competencia.

Los higienistas proclaman con la mayor vehemencia que la buena calidad de la leche está reñida con la baratura. El valor nutritivo de dicho alimento es considerable; su significado social es altísimo, porqué, sin ella, no puede haber criaturas sanas y robustas. En cambio su valor comercial, es, en la actualidad, bajísimo, en relación con otros productos alimenticios del mercado. Es, por ejemplo, tres veces más barata que la carne, en relación al valor nutritivo y peso de los componentes que integran su extracto seco.

Disciplinar la producción lechera es un problema social que afecta grandemente a nuestra nación: no sólo como medio eficaz de oponer un dique de contención a la enorme mortalidad infantil, sí que también para quitar el pesado estigma en que se nos tiene a los españoles de ser poco cuidadosos de los factores que intervienen en la higienización pública. En un aspecto meramente económico, interesa a la nación vigilar sanitariamente la producción lechera, porqué pueden acabar muy pronto con la vergonzosa importación de tales productos; de la buena vigilancia de higiénic-sanitaria necesitan, ya que nadie puede ignorar que los buenos quesos, las mantecas, las leches condensadas, son función de la escrupulosidad y limpieza con que se efectúan todas las operaciones encaminadas a la elaboración de tales productos.

Dos caminos a seguir pueden conducirnos a la realización práctica de la intervención sanitaria de los centros de producción lechera. Uno, el más suave, consiste en la iniciación de una campaña educadora del productor, para llevar a su ánimo la feliz disposición de actuar por sí, sin imposición de nadie, en sus explotaciones, la intervención oficial del Inspector Veterinario. El otro camino el más rápido, de más positivos efectos y hasta de algún modo acomodado al temperamento de nuestro pueblo, es el que consiste en imponer el control; ni más ni menos: igual que la obligatoriedad de la inspección de carnes, generalizada a todo el territorio nacional. De la misma manera que ésta se impuso, porqué existieron necesidades apremiantes; ni más ni menos: igual trato, y, si ca-

be,, más justificado lo merece la inspección general y obligada de la leche en su sitio de producción, la vaquería, como la tiene la carne en el matadero.

En la implantación del servicio de inspección de carnes en los mataderos, hubo al principio sus inconvenientes, mas la Ley y los códigos se emplean y el interés general se da por muy satisfecho.

Las circunstancias son hoy día en España favorables para que los problemas sanitarios, de la índole que fueren, sean mirados con interés y cariño por todos los ciudadanos, y son muy hondamente sentidos por toda persona culta prescindiendo de matices políticos o sociales.

La razón que asiste al Estado para el establecimiento de la inspección generalizada de los establos, es impedir que la leche insalubre salga de ellos; ya que una vez puesta a la venta pública la insalubridad es demostrable muy tardíamente y la mayor parte de las veces, cuando ha producido sus desastrosos efectos en la salud de los consumidores, puesto que en el momento en que se habría adquirido legalmente el derecho de retirarla, ésta será ya consumida.

El control de la producción, la inspección generalizada y periódica de los establos, que girarán los Subdelegados de Veterinaria en todo el partido sanitario de su jurisdicción, se regirá por reglamentos apropiados, en los que habrá de regularse todo cuanto se relacione con su cometido técnico-sanitario, incluso lo referente a dependencias jurisdiccionales, existentes entre éstos y los Inspectores municipales de Sanidad Veterinaria, que estarán a las órdenes de los Subdelegados en lo referente a encadenamientos y buena organización de los servicios.

Para la atención debida de la organización que se dé en todos los aspectos a la reglamentación de la producción lechera, es necesario crear un impuesto especial, tal como viene practicándose en la organización de otras instituciones sanitarias de carácter profiláctico: lucha antivenérea, antituberculosa, anticancerosa, etc. La tarifa a crear por litro de leche podría oscilar de 5 a 10 céntimos, atendiendo, claro está, a las múltiples circunstancias del sitio y cuantía de la producción en las vaquerías. La recaudación del impuesto, correspondería al Estado y la inversión, aparte del coste de las servicios del personal inspector, tendría una señalada aplicación con el establecimiento de premios a los productores esmerados, así como para organizar un plan de lucha contra la tuberculosis bovina y demás enfermedades del ganado, que, como hemos dicho, son ruina de la producción lechera y un grave peligro para la salud pública. Para ello, se establecerían *Cajas de Indemnización* que funcionarían en cada partido sanitario, sujetas a reglamentación adecuada en las que, a más del Estado, serían elementos interesados: la provincia, el municipio y los productores de leche, que, en partes proporcionales, por ejemplo, de un diez por ciento, quince por ciento y veinticinco por ciento, respectivamente, contribuirían al pago de las indemnizaciones establecidas en los casos de obligada separación de la producción lechera de una res; indemnización, claro está, que no alcanzaría más que la diferencia al valor carne de la misma, que podría ser casi siempre el destino de las reses en cuestión. Comprobada la existencia de una res enferma, se iniciaría el oportuno expediente de indemnización. El importe de ésta la anticiparía el Municipio, resarciéndose inmediatamente de las cajas y de los demás elementos interesados. Así, la tramitación sería rápida y la intervención en ello la tendrían comisiones especiales nombradas, con representación del Estado, Provincia, Municipio y Ganaderos.

(Continuará)

Disposiciones oficiales

RESUMEN

Gaceta día 1.º de Septiembre— Orden disponiendo que en viaje de estudio se traslade a los Estados Unidos de América del Norte, Don Gustavo Pittaluga Fatorini, Consejero de Sanidad y Director de la Escuela Nacional de Sanidad.

Gaceta día 3.—Orden del 31 de Agosto disponiendo que por la Dirección General de Sanidad se convoque concurso-oposición libre para proveer la plaza de Director de la Escuela Nacional de Puericultura.

Otra del 2 de Septiembre. —Aclarando en el sentido que se menciona, el contenido de la que en 1908 prohibió la celebración de capeas.

Gaceta día 5.—Decreto del Ministerio de Fomento dictando reglas relativas al uso y venta de productos, con el nombre de manteca y mantequilla que no sean los extraídos de la leche de vacas o su nata.

Gaceta día 6.—Orden del 4. Nombrando un Consejo Técnico Nacional, integrado en la forma que se expresa, para la restricción de estupefacientes.

Gaceta día 9.—Orden del 5. Disponiendo que por la Dirección General de Sanidad se convoque concurso-oposición libre para proveer las plazas de Directores del Sanatorio de Húmera y Preventorio de S. Rafael (Segovia) y de los Dispensarios Antituberculosos de los distritos del Hospital y Buenavista de Madrid.

Gaceta día 15.—Orden del 12. Disponiendo que D. Priscilo Luis Martín Pérez, Inspector provincial de Sanidad de Las Palmas se traslade a París a fin de estudiar en el Instituto Pasteur la preparación de la vacuna antituberculosa B. C. G.

Gaceta día 25.—Orden del 23. Disponiendo que por la Dirección General de Sanidad se convoque concurso especial de méritos para la provisión de la plaza de Inspector provincial de Sanidad de Barcelona.

Otra del 22. Declarando que los Sres. Eleuterio Piñero, de Villafranca de los Barros (Badajoz) y D. Mario Viale de Barcelona, están autorizados para traficar con estupefacientes.

Gaceta día 29.—Dirección General de Sanidad.— Rectificación a la relación de almacenistas autorizados para traficar con estupefacientes, publicada en la Gaceta de 25 de Agosto próximo pasado.

Gaceta día 30.—Orden del 29. Disponiendo que el Colegio del Principe de Asturias para Huérfanos de Médicos, se denomine en lo sucesivo «Colegio para Huérfanos de Médicos».

JUSTIFICACIÓN

La escasa consignación que en el presupuesto del Instituto Provincial de Higiene, tiene este Boletín; y, la necesidad de publicar la MEMORIA correspondiente al bienio 1929-1930 que reflejara la actuación de este Centro Sanitario de la Provincia, nos ha obligado a truncar la periodicidad con que venía saliendo. La gratuidad y profusa distribución que se ha hecho, con el rigorismo propio de la inversión de las partidas presupuestadas, han podido más que nuestra buena intención de que el Boletín saliese tal como últimamente se venía haciendo.

Salvado este escollo económico, podemos anticipar a nuestros lectores que el BOLETIN DEL INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE, aparecerá todos los meses con la debida regularidad.

MINISTERIO DE CULTURA

La Secretaría de Cultura
Federal de México, a través de
la Dirección General de
Patrimonio Cultural, ha
dado a conocer el resultado
de la evaluación de los
proyectos de conservación
del patrimonio cultural
material de México.



El presente informe
se encuentra disponible en
la página web del
Ministerio de Cultura
de México.