

LA CORRESPONDENCIA DE ESPAÑA

DIARIO UNIVERSAL DE NOTICIAS
BO IMPARCIAL DE LA OPINION Y DE LA PRENSA.
 (EDICION ESPECIAL PARA LOS SUSCRITORES)
 MADRID MARTES 1.º DE MARZO DE 1881.

PRECIO DE ESTA EDICION POR SUSCRIPCION: Madrid, con el «Diario» 6 rs. al mes. EN SUVERO, España, 10 cent. Extrañ. 15.
 AÑO XXXII NÚM. 8379. OFICINAS, MAYOR, 120.

LOS BAILES DE NIÑOS.

La costumbre de disfrazar a los niños en Carnaval en vez de disfrazarse los mayores, debia producir los bailes de niños, en diferentes salones particulares, en las casas de los señores, en las de los señores de la nobleza, en las de los señores de la burguesía, en las de los señores de la plebe, en las de los señores de la nobleza, en las de los señores de la burguesía, en las de los señores de la plebe, en las de los señores de la nobleza, en las de los señores de la burguesía, en las de los señores de la plebe...

La señora Adam, mujer notable que reuse en su salon de París a lo más escogido en ciencias, artes y letras, y cuya admision en él es ya un título honorífico, ha tenido para este carnaval un capricho muy celebrado en la sociedad parisien y que por lo original merece ser conocido: ha dado una fiesta campestre en su propio salon, y al efecto ha convertido los salones en verdaderos bosques de árboles y flores, ha repartido invitaciones en papel grueso con una viñeta chocarrera y en cuya redacción, letra y ortografía, se imitaba la ignorancia de los labriegos; los concurrentes debían asistir en trajes campesinos y no sabemos si a la orquesta habrá reemplazado el tamboril y al arístorico vals el corro aldeano: de todos modos el capricho es nuevo y digno de mencionarse.

de Crepy-en-Valois haya infestado de la trichina a las 17 personas que habian comido su carne poco cocida, y que el mismo cerdo a su vez debió ser infestado por una rata atacada por estos parásitos. El Sr. Laboulbène insiste sobre la necesidad de recomendar mas y mas que el medio de hacer inofensiva la carne atacada por la trichina es la de una coccion suficiente para que la temperatura en la parte central de los pedazos gruesos sea de 75 grados centígrados, recomendando al mismo tiempo la organizacion de medidas de higiene pública y sobre todo la inspeccion por medio del microscopio de todas aquellas carnes que sean sospechosas.

Todo el mundo está de acuerdo sobre el caso epidémico de Crepy-en-Valois, pero el Sr. Bouilland llega a admitir que el único caso cuyo resultado ha sido la muerte, pudiera muy bien ser un caso de fiebre tifoidea. Como ya hemos dicho aqui mismo ultimamente, es muy facil confundir el tífus con la trichina cuando no se hace la autopsia como he tenido ocasion de convenirme en un solo caso de una persona atacada por esta enfermedad en Alemania.

El Sr. Jules Guérin se pregunta cual puede ser el origen de la trichina entre los animales. Si admitimos que las ratas son las que transmiten, ¿dónde van a buscarla? A lo cual contesta el señor Colin (d'Alfort) que es una enfermedad de cambio: la rata la da al cerdo; por qué no la cogerá ella del cerdo? Porque la rata, que se alimenta con los desperdicios y excrementos del hombre y de los animales atacados por la trichina, no prepararía de este modo la enfermedad.

El Sr. Leroy de Mericourt rechaza esta hipótesis, y cree que las ratas encuentran la trichina entre todos los insectos que devoran. Nuestro sabio compañero piensa, por lo demás, que la trichina no es tan rara en Francia como se supone.

El sabio académico ha hecho la historia de la pequeña epidemia la trichina, observada desde 1878 en Crepy-en-Valois. Diez y siete personas de veinte que habian comido la carne de cerdo infestada de trichina, habian sido atacadas de casos de un tífus particular; una de estas personas, una muchacha, habia muerto. Todo el mundo se preguntaba de qué manera el cerdo puesto a la venta habia contraído esta enfermedad. El animal en cuestion, habia sido comprado en un país en que los animales de su especie no han sido nunca atacados por la trichina, el coreriente que lo habia vendido, no habia nunca descubierto los síntomas de esta enfermedad en los cerdos que todos los años tenia la costumbre de matar.

El cerdo en cuestion, habia sido criado en un espacio reducidísimo, bajo de techo, frecuentado por las ratas atraídas por el estiércol, lleno de desperdicios de animales que un carnicero echaba al patio vecino.

Respecto al modo práctico de determinar el grado de coccion a que deben ser sometidas las carnes infestadas por la trichina para ser inofensivas, el señor Colin (d'Alfort) ha hecho en 1866 algunas investigaciones sobre el particular. Habiendo hecho preparar y cocer varios pedazos de cerdo atacados por la trichina, ha observado lo que en las partes exteriores de la carne, las trichinas habian muerto a causa de la coccion, pero que en las partes centrales donde la carne aparecia todavía de un color sonrosado, las trichinas estaban aun vivas y se movian con agilidad. Su opinion es que el asado, segun se practica, es insuficiente para matar las trichinas, y segun él es necesario someter la carne a la ebullicion durante algunas horas. Para los asados, que se comen generalmente sanguinolentos, la superficie de la carne expuesta al fuego alcanza una temperatura de 800 a 1000 grados; pero todo el mundo sabe que entre nosotros los asados de cerdo se comen blancos y no sanguinolentos. En este caso en todas las capas de la carne, la temperatura ha sido superior a la necesaria para matar las trichinas.

La salazon prolongada y que penetra todo el espesor de la carne produce el mismo resultado. Tambien se consigue este objeto con una fumigacion caliente que dura por lo menos 24 horas, mientras que una fumigacion fria de varios dias la deja un vivo. Debemos pues creer que estan muertas en los salchichones ahumados aunque sea a frio y que han sido conservados desde hace tiempo. Sin embargo como pueden existir dudas sobre la procedencia de la fabricacion mas ó menos cuidada de las diversas preparaciones de la carne de cerdo, salada ó ahumada, es más prudente someterlas a la coccion como a las carnes frescas.

El Sr. Dupaul cree que la temperatura indicada por el Sr. Laboulbène no es suficiente. Segun él en un jamon que habia hecho cocer durante dos horas, la carne estaba aun enarandada al cabo de este tiempo. Por lo demás, dice este señor, los jamones varian de espesor y por consiguiente no es posible aplicar al mismo tiempo de coccion a todas la cocinera encargada de esta operacion no sabe hacer uso del termómetro. Insiste pues a la par que M. Marotte y Colin en que se den instrucciones mas precisas al público.

El Sr. Larrey cree que estos hechos espuestos ante la academia, deben causar un efecto contraproducente respecto al uso establecido de hacer comer la carne cruda a los enfermos.

Los animales, cuya carne se vende en estos establecimientos, matados en los mataderos de París bajo la vigilancia y el celo de la administracion y del consejo de Higiene y de Salubridad, ofrecen todas las seguridades a los consumidores, y no deben ser ni comparados ni confundidos con las carnes saladas de importacion extranjera, sea de Alemania ó de América.

Las preparaciones de la carne de cerdo de París están hechas en establecimientos que, gracias a los progresos adquiridos hace ya muchos años por esta corporacion, no dejan nada que desear bajo el punto de la limpieza más minuciosa, como todo el mundo podrá convenirse. Estos establecimientos, que ofrecen todas las garantías de salubridad posible, están sometidos diariamente a la vigilancia de los agentes de la prefectura.

Lo que hay de cierto es, que cuando las carnes llegan de América en gran cantidad, el examen no puede hacerse sino muy superficialmente, y si nada sospechoso se observa se concede el pase.

Como para dar razon inmediatamente al Sr. Dupaul, el *Diario Oficial* del 10 de febrero contiene un estudio del ministro de Agricultura y de Comercio reconociendo que la inspeccion de las carnes sospechosas con el microscopio, como nosotros hicimos observar ultimamente, exige un tiempo relativamente largo, siendo, por consiguiente, imposible su analisis de una manera seria en cantidades tan considerables, fuese cual fuese el personal empleado; el analisis no puede ser sino parcial, y por consiguiente ineficaz, no dando a las poblaciones mas que una seguridad engañadora que comprometeria la accion del gobierno. En su consecuencia, el ministro declara renunciar por lo menos en cuanto al presente, a todo proyecto de reconocimiento de carnes importadas, prometiendo continuar estudiando los medios para resolver las dificultades que presenta una cuestion tan importante, dando a los consumidores de estas carnes todas las garantías que tienen derecho a esperar de la administracion. Por decreto del presidente de la República, fecha 18 de febrero, y como se observa para la Pr-

En la junta que celebró la comision ejecutiva el sábado anterior, se dio cuenta de la comunicacion dirigida por el señor intendente de la Real Casa y Patrimonio, manifestando que se observa se concede el pase.

Entre varios jóvenes de la buena sociedad madrileña parece que se abriga el propósito de vestir durante las fiestas del Centenario, especialmente las damas, trajes a la moda del siglo XVII. De gran éxito sería que se confirmase el pensamiento, deseándose toda la juventud a secundar los iniciadores del pensamiento: con ello ganarian en lucimiento las funciones y no poco la industria. Algunas damas y señoras han encargado ya figurines de aquellos trajes.

En su rostro se leia un profundo pesar. —¿Qué hacer?—preguntó el mecánico. —Armarnos de paciencia y esperar,—contestó el sobrino de Pedro Loriot.

El trabajo era explícito, claro, admirablemente lógico. Los hechos se encadenaban con orden y los descubrimientos realizados permitian esperar una próxima solución. —Perfectamente,—murmuró el jefe. Y después de haber colocado el acta a su lado, agitó la campanilla administrativa.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

El jefe de seguridad hizo un movimiento de desden, y rasgó el sobre que encerraba el acta redactada por el nuevo inspector Plantade.

