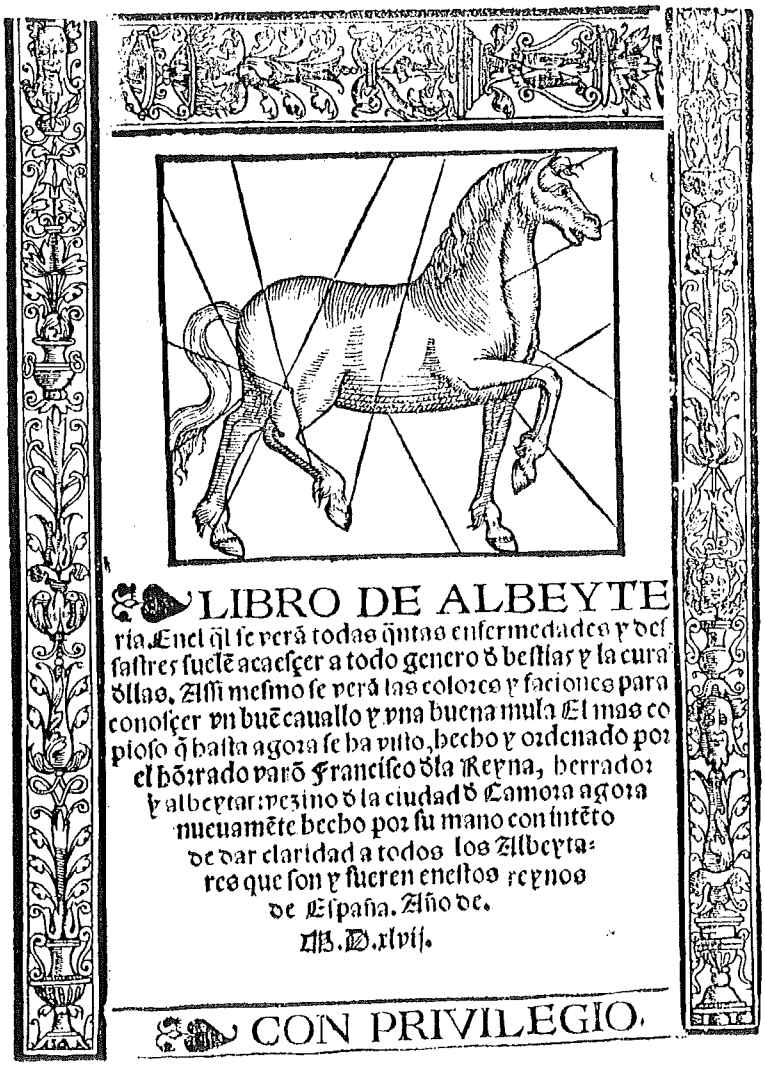
VII Jornadas Nacionales
y
II Congreso Iberoamericano
de
Historia de la Veterinaria

ACTAS



LIBRO DE ALBEYTE
ria. En el q̃l se verá todas q̃ntas enfermedades y des
astres suele acaesçer a todo genero de bestias y la cura
dellas. Assi mesmo se verá las colores y faciones para
conoçer vn buē cauallo y vna buena mula. El mas co
pioso q̃ hasta agora se ha visto, hecho y ordenado por
el hõrrado varõ Francisco de la Reyna, herrador
y albeytar: vezino de la ciudad de Zamora agora
nueuamēte hecho por su mano con intēto
de dar claridad a todos los Albeyta-
res que son y fueren en estos reynos
de España. Año de.
M.D.xlvij.

CON PRIVILEGIO.

Francisco de la Reyna. Edición *princeps*
(Astorga, 1547)

José Manuel Martínez Rodríguez
José Gabriel Fernández Álvarez

22 y 23 de Noviembre de 2002, León (España)

LA OBRA SANITARIA DE D. JUAN MORCILLO Y OLALLA

SANITARY WORK OF JUAN MORCILLO Y OLALLA

Dr. D. Vicente Dualde Pérez
Vicepresidente de la A.N.H.V.*

Quiero en primer lugar agradecer al Comité Organizador de este Congreso, el haberme invitado a participar en el mismo, desarrollando una de sus ponencias; lo que para mi representa un gran honor.

Son varios los historiadores de la veterinaria que se han ocupado de la insigne figura de D. JUAN MORCILLO destacando entre sus biógrafos SANZ EGAÑA[118], RUIZ MARTÍNEZ,[119] VIDAL ALEMÁN[120] y últimamente AGANZO SALIDO[121]; por lo que podría parecer innecesario que nos ocupáramos ahora del gran maestro cuya obra traspasó nuestras fronteras.

Pues bien, a pesar de ello, que nosotros sepamos, nadie hasta la fecha se ha interesado en analizar de manera específica y con una cierta amplitud, la obra sanitaria de este gran higienista de talla internacional; *príncipe de la inspección veterinaria*, como ha sido llamado; especialmente por lo que se refiere a las carnes, aspecto en el que vamos hoy a centrar nuestro objetivo.

Pero desde el primer momento hemos de advertir que dada la limitación de tiempo que conlleva una ponencia, no podemos hacer otra cosa que trazar un esbozo general del tema, dejando para futuros historiadores el desarrollo de un análisis lo más exhaustivo posible –quizá como tema de alguna tesis doctoral– de la obra sanitaria de quien supo dotar de contenido científico la inspección veterinaria de los alimentos.

* * *

---

* Colegio Oficial de Veterinarios.- Avda. del Cid, nº 62, 1º - 46018 Valencia.

118 SANZ EGAÑA, C. – *Historia de la Veterinaria Española.* Edit. Espasa Calpe S.A. Madrid 1941, p. 383.

119 RUIZ MARTINEZ, C.- *Juan Morcillo y Olalla. (1828-1908).* Semblanzas Veterinarias. Vol. II. Edit. Consejo General de Colegios Veterinarios. Madrid 1978. Trascripción y notas marginales al trabajo sobre D. Juan Morcillo, publicado por SANZ EGAÑA en la revista "La Carne" (junio-agosto 1928), con motivo del homenaje que se le tributó en el centenario de su muerte.

120 VIDAL ALEMÁN.- *D. Juan Morcillo y Olalla.* "La Veterinaria Moderna. Palencia. Año II, nº 19. Julio de 1900

121 AGANZO SALIDO, F. – *Quien fue D. Juan Morcillo y Olalla (1828-1908).* Veterinaria Comunidad Valenciana, nº 9, junio 1992, p. 17.

Nació D. JUAN MORCILLO en Montealegre del Castillo (Albacete), el 23 de junio de 1828, en el seno de una familia de larga tradición albeiteresca y veterinaria. Cuando aún contaba pocos años de edad, su padre se estableció en Almansa, para ejercer la profesión. Allí hizo MORCILLO sus primeros estudios y aprendió a herrar en la clínica de su progenitor. En 1° de octubre de 1846 ingresó como alumno interno en la Escuela de Veterinaria de Madrid, titulándose de Veterinario de 1ª Clase el 12 de junio de 1851.Al poco tiempo, en 1852, se estableció en Játiva (Valencia) en donde vivió y ejerció la profesión hasta los 80 años, falleciendo el 12 de noviembre de 1908.

En ese mismo año de 1852 fue nombrado veedor de carnes y pescados, por el Ayuntamiento de la citada ciudad, cargo que en principio desempeñó sin sueldo, cobrando a los particulares la tarifa del antiguo veedor práctico. Desde 1840 el Ayuntamiento de Madrid ya contaba con dos inspectores veterinarios de carnes. Valencia nombraría su primer inspector veterinario en 1858, es decir, seis años después de ocupar D. JUAN MORCILLO el mismo cargo en Játiva, por lo que fue el primer inspector veterinario del reino de Valencia que ostentó dicho nombramiento.

En 1929, la Veterinaria española rindió a MORCILLO un justo y merecido homenaje en reconocimiento a su gran labor profesional especialmente a la desarrollada como el gran maestro de la inspección veterinaria.

* * *

La obra sanitaria de MORCILLO se centra fundamentalmente en dos de sus libros: el titulado Guía del Veterinario Inspector o sea Policía Sanitaria Veterinaria aplicada a las casas-mataderos y pescaderías y el que lleva por título Higiene Pública. Inspección de carnes; del color, olor, sabor y consistencia de la carne de los animales de carnicería y del pescado. A estas dos obras habría que añadir por su valor histórico, la titulada Investigaciones sobre la antigüedad de la inspección de los mataderos y las carnes en España (Vitoria 1897)

Pero la producción bibliográfica de MORCILLO en torno a la inspección de carnes no se limita a las obras fundamentales citadas, sino que su pluma, siempre dispuesta a dar a conocer sus hallazgos y opiniones, llena gran número de páginas en las revistas profesionales del momento con artículos sobre la materia, junto con otros dedicados a cuestiones clínicas y zootécnicas. Al final de esta ponencia reseñaremos los principales de dichos artículos.

La **GUÍA DEL VETERINARIO INSPECTOR**, conocida habitual y abreviadamente como *La Guía*, fue objeto de tres ediciones y varias reimpresiones.

La **primera edición,** publicada en Játiva en 1854, debió tener una tirada muy reducida y no todos los historiadores reconocen su existencia, ya que no se conserva ningún ejemplar. Esta primera edición fue reimpresa (quizá impresa por primera vez) en 8°, con 197 páginas, en Madrid, en 1858, en la imprenta de Beltrán y Viñas y reeditada por la misma imprenta y con el mismo tamaño y número de páginas, en 1861.

Con la primera edición de la *Guía,* MORCILLO logra por primera vez dotar de contenido científico la inspección veterinaria y se convierte en el primer veterinario del mundo que publica un libro sobre esta materia. Como dice SANZ EGAÑA,[122] la *Guía* "representa en la historia universal de la Veterinaria, el primer tratado escrito por un veterinario que estudia científicamente las cuestiones referentes a la inspección de los alimentos, obra escrita con antelación de varios años a los textos franceses y alemanes".

La **segunda edición**, mejorada y ampliada con 487 páginas y con el título *Guía del Inspector de carnes*, vio la luz en Játiva el año 1864, en la imprenta de B. Bellver y fue también publicada en tamaño 8º.

La **tercera edición**, profundamente revisada y aumentada fue publicada con el mismo título que la segunda, también en Játiva, en la misma imprenta de Blas Bellver. en el año 1882, en dos volúmenes en 4º, con IX-479 y 578 páginas respectivamente Durante medio siglo fue la obra de consulta para todos los inspectores veterinarios.

Los prólogos de estas ediciones son elocuentes en cuanto al motivo que impulsó al autor a escribir su obra, expresando además el carácter autodidacta de su contenido. En efecto, MORCILLO manifiesta que escribe para divulgar entre sus compañeros, los conocimientos que ha ido adquiriendo en su quehacer diario como inspector veterinario en el matadero, mercado y pescaderías, ante la falta de enseñanzas en la carrera de estas materias y de obras que se ocupen de ellas, y así dice: "muy pronto comprendí, que la higiene de estos establecimientos [se refiere a los mataderos] requería un estudio especial, detenido y nuevo, puesto que en las Escuelas de Veterinaria ninguna noción se nos había dado sobre tal asunto" y más adelante añade: "¿Qué obra de las que conocíamos de Veterinaria podíamos consultar que nos iluminase en medio de las tinieblas en que nos encontrábamos?. No existía ninguna; teníamos que obrar y resolver las cuestiones según nos dictase nuestro criterio".

Tan convencido está MORCILLO de la importancia que tenía adquirir estos conocimientos sanitarios, que en el prólogo de su tercera edición profetiza la gran trascendencia que la inspección de alimentos ha de tener en el futuro para la profesión veterinaria y dice al respecto: "La inspección de carnes es la aurora que ha de iluminar el deseado día de la regeneración de la clase; es el primer y más esencial escalón que debemos franquear y que nos ha de conducir más pronto y directamente a la adquisición de nuestros desatendidos derechos y darnos la consideración social que por nuestra carrera y por nuestros conocimientos especiales nos corresponde".

Sobre el contenido de la *Guía* dice SANZ EGAÑA[123] que "MORCILLO trazó desde el primer momento un programa completo de la actuación sanitaria del veterinario; representa una obra definitiva sobre el alcance de la inspección veterinaria en la higiene de los alimentos".

Todas las ediciones de la *Guía* responden al mismo plan expositivo, con ligeras variaciones En una primera parte o tratado, se ocupa de las cuestiones referentes

[122] SANZ EGAÑA, C.- *Historia de la Veterinaria, etc.* p. 385.
[123] SANZ EGAÑA, C.- *Historia de la Veterinaria, etc.*p. 385.

a los mataderos, a la matanza y al reconocimiento de las reses en vivo y en canal, así como de los despojos y embutidos. La segunda parte trata de las distintas especies de animales de abasto, de la influencia de diversos factores sobre sus carnes y de las enfermedades más frecuentes que presentan los animales de carnicería. Las partes tercera, cuarta y quinta, están dedicadas a la inspección sanitaria del pescado, leche y sus derivados, frutas, verduras y setas. En la segunda edición desdobla la segunda parte en dos, dando mucha mas amplitud a las enfermedades más frecuentes en animales de carnicería señalando el criterio que cada proceso le merece en relación con la sanidad de las carnes y los decomisos de que pueden ser objeto. En la tercera edición reúne en una misma parte, la primera y segunda de la segunda edición.

MORCILLO completa su obra con unos apéndices en que recoge diversas disposiciones oficiales que afectan a la inspección veterinaria, y con una colección de modelos o formularios de partes, estadillos, etc., útiles para el desempeño de dicha función inspectora

La **HIGIENE PÚBLICA** fue escrita en 1897, conservándose el manuscrito en la biblioteca de la Facultad de Veterinaria de Madrid pero fue publicada en edición única, a expensas del Iltre. Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia en 1902, como homenaje al autor, editándose en la imprenta de Soler y García, en dicha ciudad, en 4° y con 276 páginas.

El enfoque de esta obra es totalmente diferente al de la *Guía,* puesto que el plan expositivo se estructura sobre la influencia que ejercen diversos factores fisiológicos, patológicos, climáticos o de manejo, sobre el color, olor, sabor y consistencia de las carnes y de los pescados; deduciendo de dichos exámenes organolépticos la salubridad de dichos alimentos. Resulta admirable que se puedan escribir cerca de 300 páginas sobre esta materia, lo que demuestra la extraordinaria y minuciosa capacidad de observación, interpretación y sentido crítico del autor. Y en verdad que en la práctica de la inspección de carnes, resulta de gran valor el examen de los caracteres organolépticos científicamente interpretado. Por eso dice SANZ EGAÑA[124] que, "generalmente el examen macroscópico es suficiente en la mayoría de los casos para establecer el diagnóstico de las principales lesiones y enfermedades que motivan el decomiso de las carnes"

Por último, las **INVESTIGACIONES SOBRE LA ANTIGÜEDAD DE LA INSPECCIÓN DE LOS MATADEROS Y LAS CARNES EN ESPAÑA,** con XI-42 páginas en 4°, editada en Vitoria en 1897, es una obrita que demuestra la gran inquietud de MORCILLO por conocer como era en nuestro país la inspección sanitaria de los alimentos en tiempos pasados, desde las más antiguas civilizaciones.

En cuanto a los **ARTÍCULOS PUBLICADOS** en revistas, muchos de ellos figuran en el listado que se adjunta al final de este trabajo.

* * *

[124] SANZ EGAÑA, C.- *La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías.* Cuarta edición. Edit. Biblioteca Veterinaria de España. Barcelona 1945, p.110.

La obra sanitaria de MORCILLO, se puede enmarcar a nuestro juicio, dentro de las siguientes coordenadas:

1ª *Carácter autodidacta.*

2ª *Sentido crítico y polémico.*

3ª *Actualización progresiva de conocimientos.*

4ª *Clara orientación científica.*

Carácter autodidacta.- Ya hemos indicado como el propio MORCILLO, destaca en los prólogos de las ediciones de su *Guía*, la falta de enseñanzas sobre reconocimiento de carnes y otros alimentos, recibidas en la Escuela de Veterinaria, lo que le obliga a ser un autodidacta, adquiriendo estos conocimientos por si mismo a pié de matadero, con la práctica diaria como inspector de carnes; invitando a sus colegas a que también den a conocer su propia experiencia, para construir entre todos un cuerpo de doctrina que supliese la falta de enseñanzas recibidas o de textos sobre la materia. Pero esta llamada no encuentra el eco esperado entre sus compañeros, por lo que tiene que seguir en solitario la obra emprendida .

El carácter autodidacta de la obra, lleva al autor a escribir en primera persona, utilizando un lenguaje muy directo y comprensible para el lector.

En relación con las enseñanzas recibidas, cabe recordar que los estudios de Veterinaria tardaron algunos años en incorporar las materias específicas sobre zoonosis e inspección de carnes. Fue como consecuencia de la gran reforma docente decretada por ISABEL II en agosto de 1847, cuando por primera vez se incorpora en el 5º curso del nuevo plan de estudios (aunque sólo para la Escuela de Madrid, pues en las Subalternas sólo se podían cursar tres años de carrera) la asignatura de *Higiene y enfermedades contagiosas, Epizootias, Policía Sanitaria etc.;* de cuyas enseñanzas se encargó el catedrático D. RAMÓN LORENTE Y LÁZARO. Como quiera que MORCILLO ingresó en la Escuela de Veterinaria de Madrid, el primero de octubre de 1846, no debió alcanzar la reforma indicada, que empezó a aplicarse en el curso 1847-48 y por tanto, durante la carrera no cursó ninguna asignatura que se ocupara de la inspección sanitaria de los alimentos.

Sentido crítico y polémico.- Toda la obra de MORCILLO se halla impregnada de comentarios críticos y en ocasiones de controversias sobre opiniones emitidas por autores, generalmente extranjeros, que habían realizado estudios de patología que tenían alguna relación con la inspección de carnes.

De acuerdo con esta característica de la obra son elocuentes las siguientes palabras que figuran en la tercera edición de la *Guía,* en las que recomienda que el inspector veterinario debe actuar "dejando cada cosa en el lugar que le corresponda; sin inclinarse a esta o la otra opinión a ojos cerrados y atendiendo sólo a la eminencia científica que la haya emitido; porque esas eminencias, cuyos conocimientos científicos nadie podemos negar, son hombres como los demás y tan expuestos a sufrir un error como cualquier otro".

Uno de los capítulos más críticos y polémicos de la obra de MORCILLO, es quizá el que se ocupa de la cisticercosis y triquinosis, en la segunda edición de la *Guía*. En él analiza profundamente (17 páginas), las investigaciones llevadas a cabo por LEUCKART Y DELPECH sobre la peligrosidad de las carnes de cerdo con estas alteraciones zoonósicas y la controversia que suscitan estas opiniones; concluyendo, que ambas plantean "una contradicción digna de poco crédito".

Por este sentido crítico que rezuma toda la obra, es por lo que consideramos que bien pudiéramos calificar a MORCILLO, como el *Santo Tomás de la Inspección Veterinaria*

Actualización progresiva de conocimientos.- A lo largo de las tres ediciones de la *Guía* demuestra MORCILLO un afán por mejorar los conocimientos sobre la inspección veterinaria de los alimentos basándose en su mayor experiencia y en los trabajos que otros autores van publicando de los que procura estar informado al ser un asiduo lector de las revistas profesionales, en muchos casos extranjeras, es especial francesas, que son las que en dicha época más fácilmente pueden llegar a sus manos. En el prólogo de su tercera edición nos dice: "comprendiendo que de día en día el veterinario inspector tiene más importancia, que es indispensable que reúna un gran caudal de conocimientos para poder desempeñar bien el ramo de higiene pública que se le tiene encomendado; conociendo que mi 2ª edición de *El Guía* necesita reformarse y ponerlo a la altura de los conocimientos científicos modernos, me he decidido por último a publicar esta 3ª edición ..... que la he reformado y aumentado muy considerablemente, hasta el punto, que puede decirse que es una obra nueva." A lo largo de esta ponencia tendremos ocasión de comentar algunos aspectos de esta progresiva actualización de la obra

A este respecto, es oportuno recordar que MORCILLO desarrolló todo su ejercicio profesional durante la segunda mitad del siglo XIX (1851-1908) caracterizada por los grandes avances de la microbiología y la parasitología, que abrieron una nueva era en el conocimiento de las enfermedades del ganado de trascendencia sanitaria. Era pues lógico, que los nuevos hallazgos en estos campos, se reflejaran en su obra.

Clara orientación científica.- La cualidad autodidacta de MORCILLO busca siempre la interpretación científica de los hechos observados. No se limita a describir unas alteraciones mas o menos peligrosas para la salud humana, sino que busca el origen de estas patologías para decidir el tipo de decomiso, con razonamientos basados en los conocimientos que la ciencia pone a su alcance y que le permiten deducir el posible peligro que encierra el consumo de aquellas carnes

Como el mismo MORCILLO indica, para escribir su obra, además de consultar libros, recogió información de personas prácticas en el ramo de la carnicería y así dice: "Antes de acometer tamaña empresa, no he omitido medio alguno para enterarme de todo lo concerniente a las casas-mataderos; he investigado el lenguaje especial de los matarifes y pastores-trieros empleados en dichos establecimientos: y cuando he tenido un número de datos, si no suficiente, por lo menos necesario, y que llenaban en algún tanto mi deseo, me he decidido a escribir este libro".

Pero MORCILLO, como hombre de ciencia, eleva los conocimientos prácticos que recoge, a la categoría científica, en virtud de las enseñanzas sobre patología adquiridas durante la carrera y consultando aquellas obras y trabajos que le permiten encontrar una satisfactoria interpretación científica, al hecho relatado por pastores, matarifes y carniceros.

El interés por la introducción del método científico resulta evidente, por ejemplo, por el entusiasmo con el que acoge la introducción del microscopio en la inspección de carnes, considerándolo como un medio innovador de gran importancia en este cometido, al cual dedica un capítulo (LXXXI) en el segundo volumen de la tercera edición de la *Guía.*

* * *

Realizada una visión panorámica de la obra sanitaria de MORCILLO, procede ahora que analicemos de modo más concreto algunos aspectos de la misma que nos permitan conocer, aunque sea con carácter selectivo, (no podemos hacer otra cosa por la limitación del tiempo) los criterios que frente a las averías de las carnes, mantenía a lo largo de las tres ediciones de su obra.

Siguiendo pues este criterio selectivo, nos ocuparemos sucesivamente, de las *carnes microbianas,* de las *carnes parasitarias* y como colofón dedicaremos unas palabras al siempre controvertido tema de las *carnes de rastro o rafalí* de las que MORCILLO se ocupa también ampliamente en su obra.

CARNES MICROBIANAS

Cuando MORCILLO publicó la primera edición de su *Guía* (1858); e incluso casi la segunda,(1864), todavía no había empezado la era pasteuriana, ni se había rebatido la *teoría de la generación espontánea* por PASTEUR, en 1862.

Es cierto que desde la más remota antigüedad se conocía que determinadas enfermedades eran contagiosas, tanto en .la especie humana como en los animales; pero, lógicamente, se ignoraba la etiología de las mismas. Además, como consecuencia de las grandes epizootías que invadieron Europa durante el siglo XVIII, ocasionando cuantiosas pérdidas a la ganadería, al finalizar este siglo, ya se conocían varias enfermedades infecciosas de los animales de posible contagio a la especie humana. Según SAIZ MORENO Y PEREZ GARCÍA[125], estas eran las siguientes:

Las diferentes especies de tifus.

Las afecciones carbuncosas.

La pulmonía y angina gangrenosa de los cerdos.

La viruela ovina y bovina.

[125] SAIZ MORENO, L. Y PÉREZ GARCÍAQ, J.M.- *Contribución al conocimiento historiográfico de los servicios veterinarios de salud pública en España (1800-1950).*Edit. Neografis S.L. Madrid 1987, p. 21.

La rabia.

La glosopeda.

El muermo y los lamparones.

La tuberculosis bovina.

Ahora bien, durante la época prepasteuriana, estos contagios se atribuían a la existencia de *miasmas* en el aire nauseabundo. De acuerdo con tales ideas DELWART[9] escribía en 1869, refiriéndose a los agentes responsables de las infecciones: "a lo sumo se saben las condiciones de su origen, localidades donde se desarrollan; pero se ignora absolutamente en que consisten, sólo se conocen sus efectos, cuya acción en lo general perniciosa suele obrar con demasiada frecuencia en muchos individuos..... Estos agentes son los que se denominan *efluvios y miasmas.* Se reserva más particularmente el [126]nombre de *efluvios*, para las emanaciones que facilita la descomposición vegeto-animal de los pantanos, y el de *miasmas*, para los que proceden de animales o de la descomposición pútrida de sus partes".

Los descubrimientos de PASTEUR sobre la causa productora de la *pebrina* del gusano de seda (1862), a los que sucedieron los de otros procesos infecciosos, así como los de su colaborador, el veterinario DEVAINE sobre la bacteria productora del carbunco, y las de otros investigadores contemporáneos en torno a varias enfermedades microbianas, iniciaron la era bacteriológica y con ella el conocimiento de los gérmenes productores de diversas infecciones y contagios, tanto en la especie humana, como en los animales, que hoy sabemos repercuten en la sanidad de las carnes.

No resulta pues extraño que MORCILLO en su *Guía* y sólo en su tercera edición, cite la etiología microbiana de algunas (muy pocas) enfermedades, sin embargo alerta ya desde la primera edición, de la peligrosidad de las carnes procedentes de estos enfermos, porque admite la existencia de un *agente contagioso,*.al que en muchos casos denomina *virus,* (término introducido por PASTEUR), no citando para nada a los *miasmas*, lo que demuestra que se halla ya en la línea de los trabajos pasteurianos.

En la primera edición de la *Guía*, dedica solamente cinco páginas a las carnes procedentes de animales con enfermedades contagiosas, tanto de origen microbiano como parasitario, estableciendo conjuntamente para todos estos procesos el criterio a seguir en los decomisos, criterio que mantiene en las siguientes ediciones, respecto del cual escribe:"Esta clase de enfermedades son por lo común, generales y tienen un principio morboso patogénico que las desarrolla; un *virus* o principio que denominamos contagioso y por el cual se transmite la enfermedad de una res enferma a una sana de la misma especie, de especie diferente y aún al hombre. Este *virus o principio contagioso*, generalmente reside en los fluidos orgánicos, en particular en la sangre, cuyo líquido alterado va a regar todos los tejidos y se pone en contacto con las moléculas más tenues y diminutas, por cuyo contacto, ingerencia o mezcla, sufren cambios en su composición elemental más o menos notables; ..... Estas

[126] DELWART, L.V. – *Diccionario de Medicina Veterinaria Práctica* Edit. Eduardo Cuesta. Madrid 1869, pag. 748.

carnes alteradas en su composición elemental y penetradas por un producto patológico, virulento y contagioso, es indudable que son altamente perjudiciales a la salud pública, por más que haya quien sostenga lo contrario, y sería una temeridad del Inspector permitir su venta al público".[la cursiva es nuestra]

Esta generalización sobre la actitud que debe mantener el inspector veterinario frente a los procesos citados, va a sufrir un profundo cambio en las posteriores ediciones de la *Guía*, pues en ellas se ocupa de modo específico de los diferentes procesos contagiosos o bien de otra naturaleza, que pueden repercutir sobre la sanidad de las carnes de los animales que los padecen. Podemos pues a partir de la segunda edición de la *Guía* analizar los criterios mantenidos por el autor sobre la salubridad de tales carnes.

* * *

Empecemos por considerar el caso del **CARBUNCO.** Con esta denominación hace referencia el autor únicamente a la forma cutánea de esta enfermedad, describiendo lesiones, principalmente de naturaleza edematosa (ganado vacuno) o pustulosa (*glosantrax*), lo que induce a pensar que algunos de estos casos podrán ser de *carbunco sintomático* (*edema maligno*) y no de *carbunco bacteridiano.* Estos procesos los incluye el autor en el capítulo que denomina "Enfermedades contagiosas", señalando como causa de los mismos el que llama *bacteroide carbuncoso*, detalle que figura solamente en la tercera edición de la *Guía.*

Por otra parte, con el nombre de *sanguiñuelo, mal del bazo o bacera* hace referencia MORCILLO a una enfermedad del ganado vacuno, lanar y cabrío, que sitúa en el capítulo de las que titula "Enfermedades generales" (no en las contagiosas). A juzgar por las descripciones anatomo-patológicas, se trata de *carbunco bacteridiano.* Sin embargo el autor no cita como causa de este proceso ningún tipo de gérmenes patógenos, relacionando la enfermedad muy directamente con el pastoreo donde abunda una gramínea llamada "cañota" (carrizo común o *Phragmites communis*), circunstancia que pensamos podría atribuirse a la existencia de "campos malditos", en los que la citada gramínea produjera lesiones en la mucosa bucal, con las hojas de bordes cortantes por su mineralización.

Destaca el autor, la frecuencia con que el *sanguiñuelo* se presenta de forma sobreaguda (por eso lo denomina también *apoplejía del bazo*) y describe como lesiones principales: "el bazo muy voluminoso, de color oscuro azulado, y que se reduce a papilla con suma facilidad; las carnes muy rojas y sudando serosidad sanguinolenta"; añadiendo, que la mayor parte de las veces las reses llegaban al matadero moribundas o muertas.

Para MORCILLO las carnes de vacuno enfermas de *sanguiñuelo*, pueden ser vendidas en la tabla baja (*rafalí*) cuando la res ha podido ser sangrada, desollada y eviscerada rápidamente, antes de morir; decisión que no admite en los casos del lanar y cabrío, por cuanto la forma clínica apoplética, habitual en estas especies, no permite tales manipulaciones ante-mortem. Entonces recomienda el decomiso total, criterio que mantiene tanto en la segunda como en la tercera edición de la *Guía.*

En relación con las carnes procedentes de animales (generalmente vacunos), enfermos del que denomina *carbunco* (posiblemente *edema maligno*) recomienda el decomiso total; si bien somete a discusión la posibilidad de un saneamiento por la acción del calor, capaz de destruir los gérmenes patógenos, opinión que según manifiesta no todos los higienistas comparten Sobre esta cuestión MORCILLO razona de la siguiente manera: "Pero veamos lo que es probable que suceda con las carnes impregnadas del principio virulento carbuncoso. Si las sometemos a cocción y el principio contagioso es volátil, la acción del calor le hará desprenderse a la atmósfera y el sitio en que se preparen, en la cocina, se formará una aúrea contagiosa y mortífera ..... y creo que bajo este concepto, se tienen que considerar como perjudiciales estas carnes para la salud pública. Pero si no se quiere que el principio contagioso sea volátil y suponemos que es fijo y por tanto, que ha quedado interpuesto en los elementos constitutivos de la carne; creo, que en este caso nadie podrá negar que este alimento es insalubre y perjudicial en alto grado a la salud pública .....; podría admitirse que durante la cocción el principio nocivo de la carne se disolvía en el agua, que va a constituir el caldo, quedando aquella saludable y pudiéndose usar como alimento; pero supuesto esto habría necesidad de advertir al comprador que no comiera la carne sin cocerla primero y después inutilizar el caldo ..... por esta razón yo siempre he inutilizado esta clase de reses.

Pasemos ahora a considerar el caso de la **TUBERCULOSIS BOVINA**, de la que hay que empezar diciendo que MORCILLO solamente la cita en la tercera edición de la *Guía* bajo los nombres de *tisis mesentérica* y de *tisis pulmonal,* incluidas ambas en las que denomina "Enfermedades contagiosas". En ninguna de estas dos formas de tuberculosis cita como causa productora el *Mycobacterium* descubierto por KOCH en 1882, es decir, el mismo año que MORCILLO publica la tercera edición de su *Guía,* por tanto, difícilmente podía reflejar en ella este descubrimiento.

En la **tisis mesentérica** destaca las lesiones ganglionares de dicha túnica peritoneal (hipertrofia y reblandecimiento), acompañadas de colecciones serosas en la cavidad abdominal. Considera las carnes procedentes de estas reses no aptas para el consumo, no sólo por ser "capaces de alterar la salud pública", sino también por su escaso valor nutritivo, dado el gran enflaquecimiento que acompaña a la enfermedad.

La forma pulmonar, a la que el autor denomina **tisis tuberculosa del pulmón**, confiesa no haberla observado nunca, por lo que las lesiones miliares, perladas o las formaciones cavernosas que describe, es de suponer que las ha tomado de los tratados de patología de la época. No obstante, da su opinión sobre el criterio sanitario que a su juicio debe observarse en estas carnes. Cuando la enfermedad está en fase inicial en que las reses aún mantienen un buen estado de carnes y el proceso queda localizado en el pulmón, admite que podrían destinarse a la tabla baja (*rafalí*). En casos avanzados recomienda el decomiso. No obstante termina con estas palabras: "Lo que si es como un hecho casi comprobado es, que la tuberculosis puede transmitirse por el uso de la leche cruda procedente de vacas tísicas; bajo tal opinión, no sería nada extraño que la carne de resess tísicas, particularmente del ganado bovino, usada por algún tiempo, produjese la tuberculosis miliar o degeneraciones tuberculosas del pulmón. Para evitar dudas lo mejor es inutilizarlas".

Un proceso contagioso de difícil catalogación, del que se ocupa MORCILLO en la segunda y en la tercera edición de la *Guía* es el que denomina **ZANGARRIANA**, del que dice: "Las lesiones anatómicas siempre se refieren a los pulmones; en este órgano aparecen colecciones purulentas, depósitos de serosidad en las pleuras, adherencias de esta serosa a la pared intercostal y falsas membranas", añadiendo en relación con el destino de las carnes que se debe prohibir su venta, "atendiendo al estado de carnes y gordura que presentan las reses enfermas, a las lesiones anatómicas que aparecen en los órganos de la cavidad torácica y a que la enfermedad se reputa como contagiosa". También MONTES[127] cita esta enfermedad a la que asimismo le atribuye el carácter de una *pulmonía o perineumonía.*

Este proceso debía ser bastante conocido, dado que figura entre los pocos que se citan en las ordenanzas del gremio de cortantes[128], para que les presten especial atención los veedores. Aventuramos que quizá podría identificarse como la *linfoadenitis caseosa o pseudotuberculosis* del ganado ovino.

Dentro del capítulo titulado "Enfermedades generales", cita MORCILLO en la tercera edición de la *Guía*, dos procesos, la *amarilla* y la *cucharilla,* que a nuestro juicio y dada la sintomatología y lesiones que describe, corresponden a una **ENTEROTOXEMIA**, como podría ser la *basquilla,* proceso que se debería dar con bastante frecuencia y ocasionar problemas en cuanto al destino de las carnes, a juzgar por los testimonios de visura encontrados por DUALDE VIÑETA[129]. Para MORCILLO la carne procedente de reses que padecían estos procesos, debían venderse en la tabla baja cuando la enfermedad estaba en su fase inicial, decomisando el hígado; pero en estados avanzados del proceso, debía procederse al decomiso total, por tratarse de reses flacas con la carne de sabor amargo.

Para terminar con las carnes microbianas, veamos que criterio sostenía MORCILLO con las procedentes de animales con *viruelas.*

Dice de las **VIRUELAS** que "no se conoce la verdadera causa de la enfermedad; pero si está reputada y con justísima razón, como contagiosa, por inoculación y por infección atmosférica o virus volátil".

En la **viruela vacuna** (cow-*pox*) pone de relieve su carácter benigno, con el desarrollo de "granos variolosos" localizados en las mamas. Admite por ello, que el estado general de la res no se ve afectado, aunque recomienda que la carne debe venderse en la tabla baja; pero sólo en el caso de que la enfermedad haya pasado desapercibida en el reconocimiento en vivo de la res, pues en caso contrario debe prohibirse su sacrificio, por el peligro que entraña para los matarifes, el adquirir la enfermedad; precaución que parece excesiva teniendo en cuenta que ya en 1796 había de-

---

[127] MONTES, J.A.- *Tratado de las enfermedades endémicas, epidémicas y contagiosas de toda especie de ganados.*Imp. Real. Madrid 1789. Libro primero, p. 79.

[128] Ordenanzas para el gobierno del gremio de cortantes de la ciudad de Valencia (14.1.1740). Archivo del Reino de Valencia. Libro del Real Acuerdo. Año 1737, fol. 667.

[129] DUALDE VIÑETA, A. – *El control sanitario de las carnes en la Valencia postforal (1707-1860).* Tesis Doctoral. Cáceres, mayo de 2002.

mostrado JENNER que tal circunstancia favorecía el desarrollo de una inmunidad frente a la viruela humana

En cuanto a la **viruela ovina** destaca también la ausencia de lesiones anatómicas en los órganos internos, pero considera que "las carnes están desprovistas de grasa, son de un color rojo oscuro, blandas y despiden un olor como amoniacal", cuando la enfermedad adquiere importancia y gravedad.

Para MORCILLO, la carne de reses lanares con viruela benigna, que conservan buen estado de salud y gordura, pueden venderse en la tabla baja; pero si la viruela es maligna y confluente y la res ha enflaquecido y además ha muerto por la enfermedad, las carnes deben decomisarse.

Merece también destacarse, como MORCILLO, preocupado por la policía sanitaria, pone de relieve la importancia de denunciar a la autoridad competente, las reses con viruela que puedan llegar al matadero a fin de que se tomen las oportunas medidas, para evitar el contagio y propagación de la enfermedad

También se ocupa MORCILLO de otros tipos de carnes microbianas, tales como las procedentes de animales enfermos de *perineumonía bovina, rabia, fiebre aftosa o tifus*, todas ellas incluidas por primera vez en la tercera edición de la *Guía*.

En los casos de **PERINEUMONÍA CONTAGIOSA** del ganado bovino, dice que no ha observado ningún caso, por lo que recurre a los trabajos de DARDER, cuya opinión comparte, autorizando el consumo de las carnes al inicio de la enfermedad y el decomiso total en casos avanzados.

Por lo que se refiere a la **RABIA,** aunque cree que el consumo de carnes procedentes de animales rabiosos no afectaría a la salud humana, dada la gravedad del proceso y las muy raras ocasiones en que el inspector tiene que tomar una decisión, aconseja sin paliativos el decomiso total. "Proceder de otro modo –dice- sería muy arriesgado en las circunstancias presentes, y cargar con una responsabilidad, cuyos resultados podrían ser muy funestos".

La **FIEBRE AFTOSA**, perfectamente conocida en la época, por las grandes epizootías que periódicamente azotaban a los rumiantes y al cerdo, es también objeto de preocupación sanitaria aunque no basa el decomiso en la posible transmisión de la enfermedad a la especie humana, como se sabe excepcional, sino en el escaso valor nutritivo de las carnes, por enflaquecimiento y acuosidad de las mismas, así como "el carácter general de la enfermedad, que se transmite por contagio, lo que nos da a conocer que tiene un producto patológico virulento que inficiona todo el organismo; no debe el inspector dudar en prohibir que se sacrifiquen esta clase de reses, y si las sacrifican o se mueren de la enfermedad, prohibirá la venta de sus carnes; porque a su poco valor nutritivo puedan alterar más o menos gravemente la salud pública".

Por último, en cuanto al que denomina **TIFUS CONTAGIOSO**, manifiesta no haberlo observado nunca, señalando que es muy raro en España. Se trata de una especie de septicemia hemorrágica que ataca al ganado vacuno y que dadas sus lesiones entéricas y generalizadas y su contagiosidad, estima que debe procederse al decomiso total de la res.

CARNES PARASITARIAS

Pasemos ahora a ocuparnos de las carnes parasitarias. En ellas es donde más se pone en evidencia la evolución que a lo largo de las ediciones de la *Guía* sufren los conocimientos sobre la etiología de este tipo de enfermedades, lo que lógicamente conlleva a modificar los criterios sobre los decomisos.

Ocupémonos primero, conjuntamente por lo que veremos, de la **CISTICERCOSIS** y de la **TRIQUINELOSIS,** la primera de ellas conocida en el reino de Valencia como *mesell*[130] término que en ocasiones emplea el propio MORCILLO.

El primer hecho a destacar es que en principio MORCILLO, aunque ya conocía el ciclo evolutivo de la *Taenia solium*, descubierto por VON BENEDEN en 1850, incurrió en el error de considerar que los cisticercos eran lo mismo que las triquinas descubiertas por OWEN unos años antes (1835), confusión que dejó completamente aclarada en la tercera edición de la *Guía* y en otros trabajos.

Se comprende así, por qué en la segunda edición titula un amplio capítulo *Triquina. Hidátida intermuscular. Mesell,* cuyo título ya evidencia el confucionismo a que nos hemos referido; por eso dirá: "En el reconocimiento que hacemos de las reses después de muertas y puestas en canal, es cuando nos apercibimos de la existencia de la triquina. Al practicar este reconocimiento notamos que el tejido celular intermuscular esta sembrado de un número más o menos considerable de pequeñas vejiguitas". Resulta evidente que el autor se está refiriendo a la cisticercosis y no a la triquinelosis. Sin embargo, es curioso que tome de LEUCKART las siguientes palabras: "El mérito de haber hallado el primero en el cuerpo humano el gusano triquina, *perceptible sólo al microscopio,* corresponde al célebre naturalista OWEN" [la cursiva es nuestra], con lo cual quedaba claro que a simple vista no podía verse la triquina. Recoge también la opinión del Dr. DELPECH que mantiene el confusionismo que nos ocupa al afirmar que, "la triquina o cisticercosis del cerdo, procede de los huevos aislados de la tenia solium"

En cuanto al peligro de consumir las carnes de cerdo con cisticercosis, MORCILLO cita la opinión de LEUCKART, de que eran altamente peligrosas, produciendo la muerte en muchos casos, mientras que DELPECH no detecta en el hombre ningún fallecimiento, lo cual para MORCILLO es una contradicción digna de poco crédito. Lo curioso de todas estas discusiones, es que al final, el propio MORCILLO da la solución al enigma sin proponérselo, cuando dice: "Pero comparando el artículo de LEUCKART, con la memoria de DELPECH se echará de ver, que tratando ambos de la misma alteración, los resultados son muy distintos: el primero cree que el uso de la carne de cerdo infestada de triquina da por resultado la misma alteración en el hombre y con iguales caracteres, al paso que el segundo cree que desarrolla la Toenia solium"; y destaca también por último, la diferente mortali-

[130] Término derivado del latín *misellus*, desgraciado, miserable, que tomó el sentido de leproso en francés occitano e italiano antiguo. Como vemos el término relacionaba la enfermedad con lepra, tal como antiguamente se creía, al extremo de llamar a la cisticercosis *lepra del cerdo.*

dad observada por cada uno de dichos autores. Como se comprenderá, la explicación era muy sencilla: se trataba de dos procesos completamente diferentes.

Estas ideas confusas sobre la correcta diferenciación entre la cisticercosis y la triquinelosis iban a quedar clarificadas para MORCILLO al diagnosticarse en Villar del Arzobispo (Valencia) en 1876, el primer caso de triquinelosis aparecido en España, al que siguieron otros en las provincias de Sevilla, Málaga, Granada, etc., lo que dio lugar a que de promulgase la R.O. de 18 de julio de 1878, por la que se hizo obligatorio el reconocimiento de las carnes de cerdo utilizando el microscopio para descubrir la triquina, a la par que también se ordenaba que no se permitiese la venta de carnes de cerdo con cisticercosis.

MORCILLO en la tercera edición de su libro refleja ya estos conocimientos, llegando además a publicar varios trabajos sobre ambas enfermedades del cerdo que marcaron doctrina entre los veterinarios de la época, en su función inspectora de carnes. En esta tercera edición dedica nada menos que 203 páginas, de las 577 que tiene el segundo tomo, a la cisticercosis y a la triquinosis, realizando un estudio exhaustivo de las mismas a tenor de los conocimientos que se tenía de ellas en la época.

Sin embargo, una vez más, el espíritu crítico del autor va a ponerse de manifiesto en torno al ciclo evolutivo de la tenia, frente al que muestra su escepticismo con unas amplias consideraciones basadas en una serie de razonamientos más o menos especulativos sobre la reproducción animal.

Así cuando se ocupa en la tercera edición de su *Guía* del apartado que titula *Transformación del cisticerco en tenia,* escribe lo siguiente: "Se dice que el uso de carne lacerina desarrolla en el hombre (cuando éste la come cruda o sin haber estado expuesta a 75° c. de calor) a la tenia o solitaria". Resulta significativa la forma verbal *se dice* que implícitamente pone en tela de juicio la aceptación "a ciegas" de la opinión de los autores de la época. Y más adelante insiste en ello diciendo: "La carne triquinosa comida en crudo o poco cocida, altera la salud del hombre desarrollando en él la triquinosis. La carne lacerina, comida del mismo modo que la triquinosa, altera la salud del hombre produciendo la tenia o solitaria (*según se dice*)" [la cursiva es nuestra].

En otro lugar de la *Guía*, MORCILLO pone en evidencia de modo más rotundo su escepticismo, al decir: ¿Es fácil esta transformación del cisticerco en tenia?. La sana razón y más que la razón las leyes fisiológicas, nos inducen a dudar de esta aberración de la naturaleza. Desde el infusorio al hombre, si se recorre toda la escala zoológica, siempre veremos que las especies se reproducen bajo la forma y condiciones de su prototipo primitivo, tal como son ellas; los productos de la generación siempre, constantemente, han sido, son y serán análogos e idénticos a sus progenitores, en tamaño, forma, organización etc.".

A estas consideraciones añade MORCILLO sus propias observaciones, destacando que no encuentra una relación evidente causa-efecto ante el gran número de casos de cisticercosis porcina que descubre en el matadero y el escaso número de enfermos de teniasis que se diagnosticaban en la comarca. A tal fin, relata el autor varios ejemplos de consumo de carne de cerdo con cisticercos observados por él, sin que en

ninguno de ellos se desarrollara la tenia en las personas que consumieron dicha carne, por eso concluirá diciendo que "esto viene en corroboración de nuestra creencia, de que la tal transformación es muy dudosa, o por .lo menos que por aquí, por circunstancias que no podemos o no sabemos apreciar, es imposible y no se verifica".

Pero a MORCILLO no le bastan esta observaciones y se vuelve a manifestar en él, el Santo Tomás de la inspección veterinaria y decide llevar a cabo sus propios experimentos. "Pero yo – dice – con mi conciencia tranquila, con el convencimiento de que la carne lacerina no era, con mucho, tal peligrosa para el hombre como se suponía; con una larga observación y más que todo, con el deseo de aclarar este punto recogí datos y me decidí a practicar experimentos directos. Esperaba una ocasión propicia para empezar mis ensayos y no tardó mucho en presentárseme; sólo de esta manera podía satisfacer mi curiosidad, mi duda y mi deseo de saber". Y el autor nos relata, como en enero de 1878, sintiéndose un segundo KÜCHENMEISTER, ensayó la misma experiencia con unos trabajadores que le solicitaron la entrega para consumo familiar de algunas porciones de carne de cerdo con cisticercos que iban a ser decomisadas. Según dice el autor, fueron 40 las personas que comieron dichas carnes y ninguna padeció la tenia. Otros casos semejantes son relatados por MORCILLO en su obra.

Como argumentos que justifiquen esta falta de correspondencia entre el consumo de carne con cisticercos y la aparición de la tenia, esgrime MORCILLO que la citada carne se consumió habitualmente sometiéndola previamente a la acción del calor, por las manipulaciones culinarias de que fue objeto; pero al mismo tiempo argumenta, que el consumo de jamón y embutidos procedentes de cerdos *mesells* tampoco se traduce en la aparición de teniasis en los consumidores.

Con todos estos razonamientos y experiencias llega MORCILLO a las siguientes conclusiones sobre el destino de las carnes de cerdo con cisticercosis: 1. Si el número de cisticercos es escaso, deben destinarse a la tabla baja (*rafalí*). 2. Si la infestación es masiva, debe decomisarse la carne, vendiendo el tocino y la manteca en el *rafalí*. 3. En cualquier caso, la carne con cisticercos, sólo debe comerse sometiéndola previamente a la acción del calor, prohibiendo por tanto el consumo de jamones y embutidos fabricados con ella.

Es pues evidente, que pese a todo, MORCILLO termina estableciendo un criterio correcto en cuanto al consumo de estas carnes, teniendo en cuenta, que como luego veremos era un defensor a ultranza de la tabla baja. Sin embargo, en cuanto al jamón y los embutidos, hay que destacar que exagera la nota, puesto que la sal, el secado y/o el picado de la carne, los hacen prácticamente inofensivos.

En relación con la **triquinosis**, ya hemos dicho, como MORCILLO, en la segunda edición de su obra, mantiene el confusionismo con la cisticercosis, pero en la tercera, tras haber vivido el episodio de Villar del Arzobispo, establece correctamente la diferencia entre ambos procesos; sin embargo, una vez más, va a aflorar su espíritu crítico, su *mientras yo no lo vea no lo creo* y se va a enzarzar en una serie de consideraciones sobre los diagnósticos correctos de los casos de este parasitismo que van presentándose en España, defendiendo la tesis, que muchos de ellos no responden a la realidad y se siguen confundiendo con la cisticercosis.

Intenta de esta forma MORCILLO hacer frente a la alarma desencadenada entre la población por la frecuencia con la que se iban denunciando casos de triquinosis, lo que se tradujo en una disminución notable del consumo de carne de cerdo, y así nos dice: "La alarma cundió en la sociedad, se miró con prevención la carne de ganado de cerda y muchas familias excluyeron de un modo terminante este alimento de su mesa". No podemos evitar que esto nos recuerde la psicosis desencadenada recientemente con la aparición de la encefalopatía espongiforme del ganado vacuno.

Así pues, con ánimo de combatir esta situación alarmista, dirá: "Nosotros que hemos seguido paso a paso todo lo que sobre este particular se ha dicho desde los sucesos del Villar del Arzobispo, que nos hemos dedicado a la observación práctica, al estudio de tan intrincada cuestión, al análisis desapasionado de todo lo que se ha dicho, comprendemos los errores que se han cometido .....

"No hay duda – sigue diciendo el autor – que la intervención del microscopio y y su aplicación a las ciencias es un grandioso adelanto ..... [que] indudablemente tiene que influir, como está influyendo en el adelanto de las ciencias y concretándome a la Medicina creemos que todo o la mayor parte de lo que se sabe es inútil; más que inútil perjudicial, y por necesidad las ideas antiguas y rancias que tenemos, tienen que quedar olvidadas para dar libre paso al positivismo microscópico que las viene batiendo a paso de carga. Pero es preciso mucha prudencia, mucha exactitud en el juicio que de los objetos que el microscopio nos manifiesta formemos; que no forjemos en nuestro cerebro mundos imaginarios que tan fácilmente se forman en la observaciones microscópicas"

Por esta razón MORCILLO, con su habitual espíritu crítico se muestra escéptico sobre la profusión de casos de triquinosis que van apareciendo en España, a partir del diagnosticado en Villar del Arzobispo, e incluso manifiesta sus dudas sobre el correcto diagnóstico de éste. Piensa el autor que en varios de los casos dados como positivos de triquinosis se había cometido el error de confundir la enfermedad con la cisticercosis porcina, todo lo cual le hace escribir: "Si ahora nos detuviésemos a hacer el examen crítico de todos los casos de triquinosis anunciados en España, tendríamos que confesar con nuestra habitual franqueza, que desde la anunciada triquinosis de Villar del Arzobispo, *de la cual hay sobrados motivos de duda* [la cursiva es nuestra], hasta la última indicada de Alcoy, que indudablemente podemos asegurar que los cerdos nada tenían de triquinosos, no estamos conformes en que sea triquina todo lo que se ha visto".

Mucho más podríamos extendernos sobre los amplios comentarios que realiza MORCILLO en torno a la cisticercosis y a la triquinosis; pero en aras a la limitación del tiempo que conlleva esta ponencia y a que como dijimos en principio, sólo pretendemos trazar un esbozo general sobre el tema, pasamos a ocuparnos brevemente de otros dos procesos parasitarios a los que presta atención el autor: la *hidatidosis* y la *distomatosis*

* * *

En cuanto a la **HIDATIDOSIS**, se confundía con frecuencia, entre los autores del siglo XIX, con la *cisticercosis* y especialmente con la cenurosis, dado el aspecto vesicular de todas estas lesiones. Esto probablemente explica que no se ocupen de ella, o la den como una variante de los procesos citados, especialmente de la cisticercosis; a pesar de que desde 1851, KÜCHENMEISTER había descubierto las relaciones biológicas existentes entre las vesículas hidatídicas y la *tenia equinococo.*

Por todo ello MORCILLO considera a la cisticercosis como una *hidátida intermuscular*, y es probable, que cuando el autor se refiere a la localización hepática de esta hidátide, se trate de la verdadera hidatidosis, ya que resulta muy significativo que diga que en este órgano se propaga por contigüidad, teniendo además en cuenta que en el hígado muy rara vez se presenta la cisticercosis y si es frecuente la hidatidosis.

En la tercera edición de la *Guía* dedica ya un breve capítulo a la *hidátida cerebral*, a la que también denomina *cenuro o policéfalo cerebral*, al que correctamente atribuye el proceso denominado *torneo o modorra*, aconsejando que las carnes de estas reses, al principio de la enfermedad, pueden venderse como buenas; pero en los estados avanzados, deben destinarse a la tabla baja, por el enflaquecimiento que ha sufrido la res.

* * *

La **DISTOMATOSIS**, conocida como *caquexia acuosa, papada, comalia o entequéz*, figuraba ya en muchos textos del siglo XIX y aún de finales del XVIII. Sin embargo, la relación existente entre el cuadro clínico de la enfermedad y su etiología parasitaria, resultaba aún confusa para algunos autores. Con mucha más razón se ignoraba el ciclo biológico de la *fasciola*, que fue dado a conocer por LEUCKART, en Leipzig, en el año 1882.

Hasta la tercera edición de su *Guía*, no se ocupa MORCILLO de modo específico de la *distomatosis.* En ella le dedica un breve capítulo, describiendo el aspecto y localización del parásito; destacando que el proceso no imprime modificación alguna en la calidad de las carnes, por lo que pueden venderse como buenas, debiendo siempre inutilizar el hígado; aunque si la cronicidad del proceso ha provocado enflaquecimiento, la carne debe ser destinada a la tabla baja o *rafalí.*

En su obra *Higiene pública. Inspección de carnes* (1903), cuando se ocupa de las alteraciones del hígado, habla también de los *distomas hepáticos*, aconsejando el decomiso de esta víscera y también el de la carne cuando el tinte ictérico de ella es acentuado; mientras que si es poco acusado se puede destinar al *rafalí*, especialmente si la res ha enflaquecido.

* * *

Para terminar, nos ocuparemos brevemente del tema de la **TABLA BAJA O *RAFALÍ,*** dado que MORCILLO presta a lo largo de toda su obra una gran atención a la misma, por ser un acérrimo defensor de esta práctica comercial. No es este el

momento para analizar las posturas defensiva, o detractora, que han mantenido los diversos autores en torno a la tabla baja, por lo que nos limitaremos a exponer la opinión de MORCILLO sobre la materia, a la que dedica sendos capítulos en la segunda y tercera edición de su *Guía* y en la *Higiene pública. Inspección de carnes,* de 1903.

Si bien MORCILLO se muestra partidario de la tabla baja o *rafalí*, advierte que para destinar unas carnes a esta práctica comercial, debe tenerse la plena seguridad de que no causarán trastorno alguno al consumidor, por lo que dice; "es indispensable que el inspector esté convencido de que la enfermedad que ha dado lugar a la muerte, no ha podido engendrar un principio morboso patológico que diseminado en el organismo pueda inficionar la carne de tal modo, que pueda dar lugar a que se altere la salud del consumidor". Pero, no siempre es fácil asegurar con absoluta garantía la salubridad de estas carnes, por eso, el mismo autor, insiste en que el inspector debe conocer perfectamente las alteraciones que pueda sufrir la carne y grado de las mismas, para "llegar a formar un juicio exacto del estado en que se encuentra la carne que reconoce y dar un dictamen acertado y ajustado a su conciencia".

Afirma MORCILLO en relación con la tabla baja, que " el *rafalí* tiene un modo de ser justo, beneficioso para ciertas clases sociales y hasta para el ganadero" A favor de esta opinión el autor esgrime como principal argumento que sería injusto que estas carnes que van a la tabla baja, se decomisaran, pues ello perjudicaría al ganadero o al carnicero, a la par que se privaría a las clases de escaso poder adquisitivo de un alimento indispensable y que así, puede adquirirse a menos precio; añadiendo que tampoco sería correcto que tales carnes se vendieran como de primera calidad, porque entonces se perjudicarían los intereses del comprador, dada la diferencia de valor nutritivo que existe entre ambos tipos de carne. "Esta graduación de precio de la carne por su calidad –sigue diciendo el autor– la tenemos en todos los artículos alimenticios de consumo", pero a nuestro modo de ver, en ellos, en la diferencia de calidad, no entran en juego factores sanitarios.

* * *

Desde la primera edición de su *Guía,* MORCILLO manifiesta el deseo de que los poderes públicos reconociesen la importancia del veterinario como inspector de carnes y otros alimentos, con la promulgación de alguna disposición en tal sentido: "La veterinaria ganaría mucho si el gobierno de S.M. determinase que se nombraran inspectores de carnes en todas las poblaciones; teniendo además en consideración la grande utilidad que esta medida reportaría a la salud pública". No tardaría mucho tiempo en ver cumplidos sus deseos, pues la ansiada R.O. fue promulgada en febrero de 1859, un año después de haber visto la luz, la primera edición de su *Guía.*

Terminamos esta ponencia, con las palabras de nuestro historiador, el profesor SANZ EGAÑA[131]: "MORCILLO cuando aprendía a hacer las cosas, las divulgaba para conocimiento de sus compañeros; así, se especializó en la inspección de ali-

[131] SANZ EGAÑA, C.- *Historia de la Veterinaria, etc.*, p. 383.

mentos y supo crear con sus obras y publicaciones una escuela española entre los veterinarios, sus contemporáneos, y un fondo de cultura para sus sucesores.

Muchas gracias por su atención.

****