

REGISTRO OFICIAL.

Año III.

Popayán, Diciembre 19 de 1891.

Núm. 306.

MONEDA DE 0,500.

"Banco nacional--Se acuerda al público que desde el treinta y uno (31) de Diciembre próximo en adelante girará la moneda de 500 de ser de forzoso cobro y no se admitirá el pago de las rentas contribuciones públicas, ni girará libre de porte por los correos nacionales.

Bogotá, Octubre 19 1891.

ARTURO MALO O'LEARY, Gerente.

CONTENIDO.

GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO.	
SECRETARIA DE GOBIERNO.	Pág.
del Consejo de la Universidad del Cauca por el cual abre un crédito suplemental al presupuesto de Rentas y Gastos de la pasada	1221
del Inspector del camino de Cali á Las	1221
SECRETARIA DE HACIENDA.	
del señor Secretario de Hacienda á los Pre-	1223
del Prefecto de la Provincia de Túquerres	1223
del Inspector del camino de Cali á Las	1223
del Director de la Cárcel del Circuito de	1224
del Director de la Cárcel del Circuito de	1224

Gobernación del Departamento
Secretaría de Gobierno.

CONSEJO UNIVERSITARIO.
Consejo de la Universidad del Cauca.

DECRETA :
Abrese un crédito suplemental al presupuesto de Rentas y Gastos de la pasada vigencia (de 1.º de Septiembre de 1890 á 30 de Septiembre de 1891) por la cantidad de cuarenta pesos (\$ 40-70) con imputación al Capítulo 1.º (Personal).

Para atender al pago de las órdenes giradas por esta Oficina a favor de los Profesores de la Facultad de Jurisprudencia, se dictaron seis cursos de dictados en el año escolar último. Popayán, á 27 de Octubre 1891.
Presidente, Martín Restrepo Me-
Secretario, Cenón García.

Gobernación Departamental—Buga, 14 de Noviembre de 1891.
Aprobado.
Por el señor Gobernador,
El Secretario de Gobierno.
Pedro Antonio Molina.

POLICIA BROMATOLÓGICA.

(Véase el Boletín de Medicina del Cauca número 39, pág. 1045).

Hemos señalado las condiciones de las carnes malsanas impropias para el expendio público.

Creemos ahora de utilidad describir ligeramente el aspecto de las reses atacadas por algunas de las enfermedades infecciosas ó contagiosas que hacen sus carnes insalubres, y que por este motivo deben ser rechazadas de las carnicerías y de los mataderos públicos.

Las reses destinadas para el consumo público deben brindar salud cumplida: rumiación, piel lisa y lustrosa, agilidad en los movimientos, mirada viva. Nada de baba abundante en la boca ni de mucosidades por las narices, ni costras en la piel, ni abscesos ni tumores.

El tifo en el ganado vacuno es una epizootia desoladora para los agricultores y una enfermedad muy contagiosa en los animales. La res tiene la cabeza inclinada, los ojos hinchados, rojos y lacrimosos, las orejas bajas, las narices con secreción abundante de mucosidades, la piel erizada, el espinazo encorvado, las patas tracieras aproximadas á las de adelante, temblores en los músculos, fría la raíz de los cuernos, marcha incierta, mucha sed y disflujia.

El tifo no es una enfermedad transmisible del ganado al hombre, pero descomponen mucho las carnes.

En el Carbunco el animal presenta los fenómenos de la fiebre y además tumores grandes, indolentes, frios, gangrenosos, que crepitan bajo la presión con el dedo.

La Pústula maligna empieza por estos tumores duros y crepitantes, coronados en su vértice con una gran pústula ó flictena. Ambas enfermedades contagiosas, se transmiten al hombre por el contacto con la piel ó carne del animal, y por las secreciones que trasladan las moscas al hombre y á otros animales. En el Cauca no es raro encontrar hombres atacados de la pústula maligna, sobre todo entre los curtidores de cueros de res.

La tisis tuberculosa caracterizada por una tos constante y seca, gran enflaquecimiento del animal, piel erizada y aspecto triste. Los tubérculos se alojan en los pulmones bajo la forma de granos de arroz, ó de concreciones calcareas blandas, del tamaño de un guizante. En las vacas suelen aparecer los tubérculos en el peson, y entonces es muy peligrosa la enfermedad porque se transmite el microbio de la tuberculosis, el bacillus de Kook en la leche cruda.

La Prohemia que consiste en la presencia de grandes colecciones de pus en las víceras, en los músculos y cavidades del cuerpo en el animal enfermo.

La Perincumonía epizootica tiene los mismos caracteres generales, con el dolor á la presión del pecho, al dorso y las lesiones de adherencias y hepatización de los pulmones.

Existe una enfermedad en el ganado vacuno que no se traduce por signos notables en el animal, el cual vive con apariencias de buena salud, y sin embargo

es causa de la propagación de la Tenia inermis en la especie humana.

Esta enfermedad consiste en la presencia de cisticercos ó gérmenes de la Tenia inermis (*Tenia saginata*) que infesta la carne de las reses destinadas para el consumo en nuestras carnicerías. Debe atribuirse al uso de estas carnes á medio cocer la frecuencia de la Tenia inermis en la especie humana en algunas poblaciones de Colombia, como sucede en Popayán y en Bogotá.

Mr. M. A. Laboulbène ha demostrado que los gérmenes ó cisticercos de la *Tenia saginata* producen la ladreria en el ganado vacuno, y se alteran y desaparecen rápidamente al contacto del aire atmosférico, al extremo de que en un trozo de carne infestada por vesículas del tamaño de un grano de aniz, situadas entre las fibras musculares, escapan al examen por medio de una lente, después de algunas horas de exposición al aire. Una mezcla de agua destilada, glicerina y ácido acético vuelven á hacer perceptibles las vesículas del cisticercos.

Estos grandes rasgos descriptivos de las enfermedades del ganado vacuno, bastan para explicar la repugnancia que inspira el consumo de las carnes enfermas. Experiencias recientes han demostrado que la cocción de las carnes proveenientes de animales enfermos, destruye el principio virulento, de modo que no hay peligro al comer la carne de dichos animales. Sin embargo existen de otro lado observaciones de epidemias producidas por el consumo de carnes insalubres; el asunto está en discusión, las opiniones están divididas entre los higienistas á este respecto. Entre tanto, deben sostenerse las prohibiciones de la policía sobre animales enfermos y permitir apenas en los casos de carestía ó de guerra el consumo de carnes malsanas.

“El interés de la salud pública es de primer orden, la teoría que pretende negar el peligro de las carnes insalubres no está bastante acreditada para dispensar á la administración de una vigilancia activa, eficaz.” (M. Levy).

La carne de cerdo es de un consumo general en el Cauca, sobre todo en el Valle y en el Chocó.

Este animal onguiculado del orden de los pakidermos, es muy útil, á causa del consumo diario de su carne, de su gran fecundidad y de que prospera fácilmente en los bosques del Valle.

La hembra tiene dos partos al año y diez ó doce hijos en cada uno. El marrano recién nacido se llama lechoncito.

El lechón se acostumbra instintivamente á tomar siempre una misma teta de la madre, y no permite que otro haga uso de la propia. Conviene por esto, reducir el número de lechones al número de tetas de la madre para que se crien sanos y lozanos.

En el Valle del Cauca se cria un número considerable de marranos, para el cambio comercial con el vecino Departamento de Antioquia. La voracidad de este animal facilita los modos de alimentarlo, de tal manera que no hay hogar en el campo que no tenga en ceba algunos de estos animales. Todas las sustancias son buenas para alimentar á un marrano, devora la carne, come vegetales é inmundicias.

Grandes partidas de puercos se crían con las pepas del burilico, árbol muy

grande que forma extensos bosques en las márgenes del río Cauca.

En el estado salvaje, el marrano *sinarón* toma el aspecto y las costumbres feroces del jabali. Domesticado acude de los bosques al oír el sonido que produce el sople en un cuerno, que en són de trompeta produce su dueño para llamarlo y repartirle la ración alimenticia á la caída del sol.

El mais, el plátano, la caña, las bellotas, los residuos animales, los desperdicios de cocina, sirven para engordar los cerdos, á tal extremo que el hombre le da á este animal formas grasosas verdaderamente extravagantes.

Los campesinos conducen á las poblaciones numerosas piaras durante la noche, ó en cortas jornadas en las horas frescas del día. El cerdo es un animal muy testaduro, difícilmente se le hace emprender camino. El hombre, dice Figuer, saca partido de la obstinación de este animal en hacer lo contrario de lo que se le manda. Cuando un porquero quiere hacer marchar á su pesar á un marrano en cierta dirección, le tira de la cola con todas sus fuerzas en dirección opuesta. Como la bestia obstinada supone que se le exige retroceder, se precipita hacia adelante con tanto más ardor cuanto más fuertemente se le tiro hacia atrás.

La voracidad del marrano la utiliza el hombre en las fincas del campo en donde abundan las víboras. Las serpientes son perseguidas por los marranos. Con el gancho que forman las dos uñas de los pies, las pinchan á lo largo del cuerpo y las devoran con ansiedad. Caso de que la lucha sea posible, el marrano tiene cuidado de exponer á los tiros de la víbora la parte inferior del cuello, en donde una capa espesa de grasa le favorece de los efectos por inoculación del veneno.

La carne del cerdo es blanca, rosada, compacta, nutritiva, sabrosa y de un aroma agradable, pero bastante indigesta.

La carne del verraco y la de los cerdos que se han alimentado con langosta, es incomible.

En la economía doméstica utilizan todas las partes del cerdo. La sangre batida y mezclada con los condimentos aromáticos, sirve para llenar los intestinos gruesos y preparar por cocción las *morcillas*, alimento pesado é indigesto.

Las *salchichas* se preparan rellenando el intestino delgado con la carne picada y la grasa del cerdo, bien condimentadas.

Los *jamones* consisten en los muslos del marrano, sumergidos y prensados en una solución nitrada antiférmica, y expuestos después de algunos días al humo de la cocina ó de la chimenea. El consumo del jamón desempeña un notable papel entre nosotros, y se pagan á buen precio los jamones de Wetzfalia, de York y de Mayenza, que son objetos de comercio de importación.

La grasa depositada debajo de la piel del marrano, forma una capa espesa conocida con el nombre de *tocino*; la del pecho y la de los epiplones lleva el nombre de *empella*. Frescos, sirven diariamente de base para preparar el *frito caucano*; fundida y depositada en vejigas ó vasijas forma la manteca ó *axongia* de tanto consumo para los usos domésticos y farmacéuticos. No obstante la facilidad que dejamos anotada para procurarnos estos productos, viene á nuestro país la competencia increíble de la grasa depo-

sitada en barricas é introducida de los Estados Unidos de América.

En el Cauca no está sometido á ningún reglamento el degüello de los cerdos. En la madrugada se ven algunas hogueras á lo largo de las calles, en donde se matan los marranos, frente á la tienda que sirve para el expendio de las carnes.

El cerdo además de ser un animal de consumo para la alimentación diaria de nuestras poblaciones, es un artículo de comercio y de riqueza para nuestro país. Bajo este doble aspecto, la policía debe vigilar su expendio, y el Gobierno debe favorecer la perfección en las razas.

Un punto importante para la salud pública en relación con el consumo de la carne de cerdo, es el de saber que varias enfermedades se transmiten al hombre por el uso de las carnes infestadas por los gérmenes morbosos.

Las carnes de cerdos que presentan en los intersticios musculares unas vejiguitas transparentes y rosadas, deben desecharse, porque están infestadas de *Ladriera* ó gérmenes de lombriz solitaria. La cocción imperfecta no destruye estos gérmenes que pueden continuar su desarrollo en el intestino del hombre, ó formar los Kistes con cisticercos en el tejido celular. La *Ladriera* se manifiesta con frecuencia debajo de la lengua del marrano bajo la forma de vejiguitas ó puntos blanquecinos.

La *Trichina* es un gusano microscópico que tiene el diámetro de un cabello muy fino, y la longitud de dos milímetros. Cuando las larvas de la trichina infestan la carne del marrano que sirve de alimento, permanecen algún tiempo en el intestino del hombre, luego atraviesan las paredes de los intestinos, pasan al través de las venas, circulan en todo el cuerpo por el torrente circulatorio y al fin se alojan en los músculos, que es el terreno propicio para su nutrición y desarrollo.

En número prodigioso disgrega las fibras musculares, las irrita, causa agudos dolores, forma tumores, y da lugar á los accidentes de la enfermedad conocida con el nombre de *triquinosis*. Alarman epidemias han desolado los países en donde se consume el jamón crudo infestado de triquina. La cocción en el agua hirviendo no mata el animalito, para esto se necesita freirla á una alta temperatura y ahumarla muy bien. Se comprende fácilmente lo importante de la inspección de la policía en las carnicerías y en los establecimientos en donde se venden salchichas y jamones importados del extranjero.

La vigilancia de la policía debe ser más acuciosa en el expendio de marranos, porque se cree popularmente que la *Lepra* elefantiaca aparece en estos animales y la transmiten al hombre sano.

La carne de oveja es un alimento sano, agradable y muy nutritivo. El cordero suministra una carne muy delicada para la mesa. La carne de cabrito es muy estimada, así como es sabrosa y aromática la carne de la cabra. La cria de ovejas y de cabras, está muy descuidada en nuestro país, á pesar de que estos rumiantes constituyen una fuente de riqueza para la industria porque suministran la lana, producto de mucha importancia comercial. En el Sur del Departamento se crían algunos miles de estos rumiantes y se consume bastante cantidad de sus carnes; pero en el resto del Cauca, la cria de ovejas es casi desconocida.

Fuera de las carnes de los mamíferos de que nos hemos ocupado, se consumen en el Cauca las carnes de caza, que es muy abundante en los bosques y montañas.

La carne de los animales salvajes es más sávida, más sustancial y más sabrosa que la de los animales domésticos: debe comerse asada ó tostada.

Pasaremos una ligera revista sobre los animales de caza en el Cauca.

El venado ocupa el primer lugar porque se encuentra en todas las regiones del país, en las faldas de las cordilleras y en los borques del Valle. La caza del venado es una gran partida de juego y de ejercicios campestres: tiene su vocabulario, sus perros cazadores, sus apasionados que corren veloces á perderse en las laderas, sus puestos avanzados. La carne del venado es seca, roja, casi negra, se come asada.

El jabalí ó marrano simarrón en el Cauca, es el cerdo sin amo, criado en los bosques, de aspecto feroz, y armado de grandes colmillos prismáticos que le sirven de una arma ofensiva temible. La carne del marrano simarrón es más sabrosa que la del cerdo domesticado.

A esos animales de casa pertenecen los *tatubros* y *sainos*, paquidermos, parecidos al marrano, pequeños, sin cola y sin colmillos salientes. Tienen en el dorso glándulas que secretan un olor repugnante, pero que al despojarlos de la piel, la carne es estimada por los cazadores. Marchan por los bosques en partidas reunidas en un número mayor de cincuenta cabezas, devastan las sementeras en las montañas, libran combate contra los cazadores, los que forman *barbacons*, ó tablados hechos con gruesos troncos de palo para matarlos á lanza y sin riesgo. Fuertes por el número, valerosos y obstinados enemigos, mueren muchos en la refriega.

Los conejos, los *curlies*, los *guatines* abundan en las lomas y en los cacaotales del Valle. La carne delicada de estos roedores entra poco en la mesa del caucano. En las Provincias del Sur del Departamento se usa con frecuencia de los curies en las comidas y como avlo en los viajes.

La *guagua* es un roedor anfibio, que cava su cueva en las orillas de las quebradas y suministra á los cazadores una carne exquisita, agradable y muy parecida á la del lechón.

Las aves suministran abundante provisión de carne á los cazadores del Cauca. En las montañas abunda el *paujil*, las pavas *gurrís*, la torcaza *concuca* sin cola, la perdiz; en los bosques la guacharaca, la paloma morada de carne negra, la chilacoa y la codorniz que habita en los potreros; en las lagunas el pato negro de carne muy sabrosa y estimada, la iguaza, la zarca y el chorlito.

Entre las aves de corral, la gallina, el pollo, el pichón y varias especies de patos, son de consumo diario para la alimentación. Un plato de estimación es el de la carne del pavo común ó *pisco* y figura mucho en los banquetes.

La carne del pescado es blanca, menos nutritiva que la de caza y la de las aves. En el Cauca consumen abundante cantidad de peces, las personas que habitan á las orillas de los ríos y en las costas de los mares. Créese que el uso exclusivo del pescado produce el *carate*.

Los peces de que más uso se hace en el Valle, son:

El *bape*, el más corpulento de los peces del río Cauca, mide un metro cincuenta centímetros de longitud, su carne sin espinas es muy apreciada.

La *zabaleta* y la *zardinata* tienen carne roja y carne blanca, las prefieren porque tienen pocas espinas.

El *bocachico*, pez de hocico en forma de chupador, abunda en los meses de verano en los ríos adyacentes del Cauca.

La pezca con redes llamadas *barrederas* y *atarrayas* es una diversión agradable para las familias que salen á veranear. La pezca con los terpedos de dinamita mata indistintamente cuantos peces existen en cierta longitud del río; el Gobierno Municipal debe reglamentar la pezca.

El *burbudo* contiene poca espina; el *zábalo*, pez corpulento, el *Getudo* del río Jamundi, el *Nayo* de Bitaco, el *Negrillo* de las quebradas en las montañas, y el *guacuco* que habita debajo de las piedras,

son muy apreciados para comerlos en el estado fresco. El *Beringo* es una especie de *Lamprea* ó de *Anguilla*, de carne muy grasosa. Al uso de la carne fresca se agrega la de los peces extranjeros conservados en latas y que son artículos de introducción considerable en el comercio de abarrotes.

El salmón, las sardinas, el atun, la carpa &c., figuran en gran cantidad en nuestros banquetes, lo mismo que los jamones, langostas, ostras, ostiones y otras carnes conservadas que se dan al expendio público.

No hay vigilancia en el consumo ni en el expendio de estas carnes, alteradas muchas de ellas. La policía debe visitar los establecimientos y prohibir la venta de las que estén dañadas, como medida de higiene profiláctica.

Desde el año de 1872, Armand Gautier, eminente médico francés, descubrió los alcaloides tóxicos producidos por las carnes en putrefacción, venenos activos á los cuales les dió el nombre de *Ptomainas* de la palabra griega *cadáver*.

Las investigaciones en este sentido se han sucedido rápidamente, y se han descubierto diferentes alcaloides tóxicos, fijos los unos, volátiles los otros, capaces de producir enfermedades infecciosas é intoxicaciones mortales. Así es que Briéguer ha descubierto la *peptotoxina* alcaloide de fermentación de la fibrina, la que á dosis de pocas gotas, produce la muerte de la rana en seis minutos; la carne podrida da origen á otro alcaloide llamado *neurina*, excesivamente tóxico, que cristaliza en agujas y determina en los mamíferos, á la dosis de dos á cinco miligramos, fenómenos de envenenamiento caracterizados por la salivación, contracciones violentas del estómago, exaltación de los movimientos peristálticos del intestino, deposiciones líquidas abundantes, turbaciones de la respiración y contracción de las pupilas; los peces podridos producen la *neurina*, la *hidrocolidina*, la *gamidina*, la *parvalina* y otras ptomainas tóxicas que producen la salvación, vómitos, turbaciones cardíacas y fenómenos paralíticos.

Estos importantes descubrimientos que marcan una de las faces progresivas de las ciencias médicas de los últimos años, tienen útiles aplicaciones en los alimentos. Las indigestiones violentas, los embrazos gástricos, las inflamaciones de los intestinos, las tífis y disenterias, las congestiones del hígado, las icterias más ó menos graves, las muertes repentinas después de las cenas, tienen por causa la digestión de carnes que contienen en pleno desarrollo las ptomainas de que someramente nos hemos ocupado.

Los microbios patogénicos, las Ptomainas y las Leucomainas, otros alcaloides venenosos, que produce el organismo vivo y de los cuales se desembaraza por los emuntorios de la economía, constituyen los descubrimientos modernos que sirven de base para las aplicaciones de la higiene pública, contra las epidemias contagiosas, las intoxicaciones en los alimentos y las grandes enfermedades infecciosas.

En el estado actual de la ciencia, las investigaciones de los químicos sobre los alcaloides de la putrefacción y los descubrimientos de los histólogos sobre los microbios y sus productos tóxicos, explican satisfactoriamente los accidentes desarrollados en la economía por alteración de las carnes destinadas al consumo.

Además de los envenenamientos agudos que hemos señalado, de las indigestiones mortales por el uso de conservas alteradas y de las carnes podridas ó procedentes de animales maltratados y enfermos, aparecen verdaderas epidemias de gastro-enteritis con síntomas de naturaleza séptica análogos á los de la fiebre tifoidea.

"Zuber, en una memoria sobre la fiebre tifoidea debida á la ingestión de la carne alterada (1879) relata los accidentes de Andelíngen, de Kloton, de Hjaetelin, afirma que estas manifestaciones mortales son evidentemente las de la fiebre tifoidea, porque en las autopsias se han encontrado las cicatrices intestinales características de esta enfermedad."

Estas observaciones favorecen la opinión de nuestro estimado amigo y colega Doctor Abraham Aparicio, para quien la fiebre tifoidea endémica en Bogotá, puede tener por origen una autoinfección producida por la presencia de materias sépticas en el tubo intestinal.

Sea la fiebre tifoidea con sus síntomas y lesiones características, ó sea un envenenamiento séptico con forma tifoidea, la verdad es que se presentan estas singulares apariciones epidémicas repentinas, después de una comida, limitándose únicamente á los convidados, á las tropas que han consumido reses enfermas ó carnes alteradas, como observó en Armandier y en el campo de Avord [*Epidemias de 1878 y 1869*].

Una de los servicios que la "Sociedad de Medicina del Cauca" puede prestar á su país, es el de hacer notar las medidas higiénicas que la administración municipal debe adoptar en beneficio de la comunidad. Guiados por este sentimiento nos hemos permitido cumplir el cometido con que la "Sociedad de Medicina" nos honró al encomendarnos el estudio de las carnes usadas como alimento en el Cauca.

MATADEROS Y CARNICERÍAS.

En el curso de este trabajo, hemos hecho de paso las indicaciones higiénicas que hemos creído aplicables entre nosotros. Una consecuencia práctica del estudio que acabamos de hacer es la de señalar las condiciones que deben observarse en la construcción de las carnicerías y de los mataderos públicos.

No hay en ninguna de las ciudades del Cauca un establecimiento para el degüello y expendio de los animales destinados al abasto público que llene las más triviales reglas de la higiene.

Locales inmundos, en donde los perros y los gallinazos disputan las presas destinadas al consumo; caños con aguas sucias, bancos que rara vez se lavan, las carnicerías como existen, son locales inadecuados para la salubridad pública. (*Informe del Doctor Adolfo Tenorio. Boletín de Medicina, página 85, número 4 de 1887*).

Los mataderos son los establecimientos en los cuales se matan y despedazan los animales destinados á las carnicerías. Deben establecerse mataderos fuera de las poblaciones en los sitios en donde no ensucien las aguas potables ni infeccionen los vientos que más constantementeoplan sobre la población.

En terrenos secos, atravezados por abundante corriente de agua limpia.

En una área de terreno capaz, encerrada de paredes de cal y canto en la parte inferior, para poderlas lavar. Se debe sembrar una ilera de árboles entre el establecimiento y la población. El patio embaldosado con piedras de canchales labradas y bien unidas entre sí.

Cañerías con un declive fuerte para dar salida á las aguas de que se hace uso en el local, y llevarlas lejos de la población. Una alberca de mampostería, profunda, cubierta con una reja fuerte de fierro, en donde se coloque el animal para degollarlo, después de muerto á mano, de herido en el nudo vital de la medula espinal.

Galería central, muy ancha para matar el animal, con argollas, poleas para levantar el cuerpo, colgarlo, reducirlo á piezas, después de desprender la piel de las carnes insuflando el tejido celular con un fuelle. Galerías laterales, anchas frescas, sombrías, con bancos de piedra labrada que

moría sobre la fiebre...
 de Hjaetelín...
 festaciones morbo...
 las de la fiebre ti...
 autopsias se han...
 res intestinales ca...
 fermedad."...
 favorecen la opi...
 lo amigo y colega...
 ción, para quien...
 ca en Bogotá, pu...
 autointeccion pro...
 de materias sepa...
 con sus síntomas...
 s, ó sea un enva...
 forma tifoidea...
 presentan estas sin...
 epidémicas repenti...
 nida, limitándose...
 dudos, á las tropa...
 es enfermas ó car...
 servó en Arman...
 e Avord [Epid...
 que la "Sociedad...
 " puede presen...
 e hacer notar la...
 la administración...
 en beneficio de la...
 por este sentimien...
 cumplir el comen...
 dad de Medicina...
 arnos el estudio de...
 o alimento en el

brada que se pueda limpiar diariamente.
 Ganchos y pesas para expender la
 carne en grandes piezas. Piezas amplias
 y aseadas para los empleados de policía
 y para el Inspector, en donde tenga los
 instrumentos, útiles, lentes y enseres ne-
 cesarios para el examen de las carnes.
 Al lado de este establecimiento deben
 proporcionarse los solares con pasto fres-
 co y departamento para el ganado, los
 curranos y las ovejas que han de matar-
 se al siguiente día. Empleo de carros
 para conducir las carnes despedazadas y
 limpiar á los mercados y carnicerías de la
 población. Las carnicerías ó lugares de
 expendio de la carne en la ciudad, debe
 señalarlos la policía. Los locales han de
 hacer por el asco, el lavado y mesas lim-
 pias, de piedra ó mármol.
 Debe obligarse á los vendedores de
 carne á usar un delantal blanco perfecta-
 mente limpio.
 Deben nombrar las Municipalidades ó
 Concejos del Distrito un Inspector que
 examine las reses, rechace las que no
 sean propias para degollar y examine las
 carnes impidiendo dar al consumo las que
 estén enfermas ó alteradas.
 Mi estimado colega el Dr. Domingo
 Cajiao Caldas, os presentará un trabajo
 minucioso sobre Mataderos y Carnicerías,
 de donde los Concejos Municipales pue-
 den tomar útiles indicaciones.
 Popayán, Julio 19 de 1890.
 EVARISTO GARCÍA.

Secretaría de Hacienda.

NOTA

del señor Secretario de Hacienda a los Prefectos de
 las Provincias del Departamento.
 República de Colombia.—Departamento
 del Cauca.—Sección 1.ª Secretaría
 de Hacienda.—Número 45.
 Popayán, Diciembre 3 de 1891
 Señores Prefectos de las Provincias del Departamento.
 Con el fin de poder suministrar ciertos
 datos que ha pedido S. S. el Ministro de
 Hacienda, á la Gobernación, respecto á
 licores destilados en todo el Departamen-
 to, sirvase usted recoger y enviarme, á la
 mayor brevedad posible, el siguiente in-
 forme:
 Cantidad de botellas ó litros de aguar-
 diente destilado en esa ó en otra Provin-
 cia que se consuman allí anualmente, con
 especificación de la capacidad de las bote-
 llas y valor medio de cada una de las
 diferentes clases de licores.
 Confío en que usted no me demorará
 este dato por ser urgente.
 Dios guarde á usted,
 Miguel Arroyo.

CAMINO DEL SUR.

NOTA

del Prefecto de la Provincia de Túquerres acompa-
 ñando copias de las actas de recepción del Camino
 del Sur.
 República de Colombia.—Departamento
 del Cauca.—Prefectura de la Provin-
 cia.—Número 156.—Túquerres, No-
 viembre 25 de 1891.
 Señor Secretario de Hacienda—Popayán.
 En copia autorizada remito á usted las
 actas de recepción del Camino del Sur,
 como resultado de la comisión que, en
 asocio del respetable señor Prefecto de la
 Provincia de Barbacoas, se sirvió usted
 ordenar que ejecute. Así mismo remito
 copia del acta de visita practicada al Pa-
 gador de la Empresa, con el fin de obte-
 ner datos sobre el costo hecho en la sec-
 ción del camino construido.
 No tengo para que hacer presente, por
 ser hecho que se reconoce por S. S. el
 Gobernador y sus inmediatos colaborado-
 res, que sino se atiende con decidido es-
 mero á la conservación de la parte recibi-
 da del Camino del Sur, perdidos serían
 los esfuerzos hechos hasta el presente y
 fallida la esperanza de mejoramiento que
 los pueblos directamente beneficiados
 fundan en la vía.
 Es incontestable que con el trascurso

del tiempo y la acción constante de los
 obreros decididos á la conservación del
 camino, éste gane en solidez y disminu-
 ya gradualmente los gastos por el pronto
 presupuestos.
 Ocupase el Ingeniero señor don Julián
 Uribe U. en hacer las reparaciones indis-
 pensables entre Altaquer y Barbacoas, y
 una vez terminadas, dará principio a los
 trabajos de composición desde el primer
 lugar nombrado en dirección á esta ciu-
 dad, sin los cuales, incompleta quedaría
 la obra y de poca ó ninguna significación
 sería el bien obtenido.
 Verdaderamente recomendable es la
 conducta del señor Director de la empre-
 sa, por la actividad é inteligencia desple-
 gadas en la ejecución de los trabajos. No
 haría más si el interés individual estu-
 viera de por medio.
 Dios guarde á usted.
 Primitivo Quiñones.

Acta de recepción de la parte de cami-
 no del Sur, comprendida entre Altaquer
 y Barbacoas.
 En el punto denominado Quendán, de
 la Provincia de Barbacoas, á los diez y
 seis días del mes de Noviembre de 1891,
 los señores Prefectos de las Provincias de
 Barbacoas y Túquerres, comisionados por
 S. S. el Gobernador, para recibir oficial-
 mente la sección del Camino del Sur,
 comprendida entre Barbacoas y Alta-
 quer, después de haber recorrido en el
 día de ayer la extensión entre Barbacoas
 y este punto, en asocio del señor Direc-
 tor de la Empresa y de los suscritos Se-
 cretarios, y habiendo resuelto hacer rela-
 ción de las observaciones que ocurran á
 medida que recorran la vía, hacen constar:
 1.º Que de Barbacoas á este lugar
 mide el camino 13,700 metros y que por
 lo general tiene una latitud de cuatro de
 piso firme; que la trocha tiene 40 me-
 tros, 20 de cada lado, y que sólo en un
 trayecto de 500 metros se hace preciso
 poner una capa más espesa de material
 solidificante;
 2.º Que la acequia lateral tiene la
 amplitud necesaria para contener las
 aguas lluvias, sin que éstas se derramen
 sobre el camino;
 3.º Que existen en buen estado, sien-
 do suficientemente espaciosos, 57 desa-
 gües transversales cubiertos y 15 descu-
 biertos.
 4.º Que el talud tiene la inclinación
 bastante, excepción hecha de algunos
 puntos donde por economía no le ha sido
 dada; pues por acción del tiempo y las
 lluvias constantes se efectúan derrumbes
 que evitan el trabajo de botar la barran-
 ca por medio del hombre.
 No habiendo más observación que ha-
 cer se termina esta acta que la firman los
 arriba expresados.
 El Prefecto de Barbacoas, Juan B.
 Ortiz P.—El Prefecto de Túquerres,
 Primitivo Quiñones—El Director, J.
 Uribe U.—El Secretario del Prefecto de
 Barbacoas, Florentino Lemos—El Secre-
 tario del Prefecto de Túquerres, Pere-
 grino Cerón.
 En el caserío de Buenavista, de la mis-
 ma Provincia de Barbacoas, en la fecha
 del acta que precede, los señores Prefec-
 tos, Director y Secretarios en ella expre-
 sados, después de haber recorrido la ex-
 tensión de camino desde Quendán á este
 caserío, procedieron á hacer la relación
 de las observaciones que les ha sugerido
 el examen minucioso de esta parte de la
 vía de que se trata, de la manera si-
 guiente:
 1.º La extensión mide 18,800 metros,
 siendo su latitud de 4 metros de piso fir-
 me, pues que si en algunos puntos dismi-
 nuye algo esta latitud, en otros aumenta.
 2.º El desmonte de uno y otro lado
 del camino es generalmente de 40 me-
 tros.
 3.º Los acueductos cubiertos encon-
 trados de la extensión referida son en nú-

mero de 125, y 33 descubiertos, estando
 todos ellos en buen estado, por donde co-
 rren libremente las aguas lluvias.
 4.º El trayecto recorrido hoy tiene
 muy buenas condiciones de estabilidad
 por los materiales que se han recogido
 para su solidificación; pero existen va-
 rios puntos que se calculan en una exten-
 sión de 3,000 metros más ó menos—que
 necesitan de reparación por estar destru-
 yéndose el material de que se ha hecho
 uso, debido al tráfico constante y a lo
 lluvioso de la estación; advirtiendo el
 señor Prefecto de Barbacoas que cuando
 hizo la visita al distrito de San Pablo en
 el mes de Abril del presente año, encon-
 tró todos esos puntos, como el camino en
 general, en perfecto buen estado, por su
 reciente buena construcción, puntos que
 como se ha dicho, han sufrido algún de-
 terioro por el tráfico y las lluvias; pero
 que el señor Director de la obra atiende
 á su refección con materiales de buena
 calidad.
 5.º En cuanto al talud, se refieren á
 lo dicho en el número 4.º del acta an-
 terior, pues concurren en él las mismas
 condiciones.
 6.º Por consecuencia de nueve nota-
 bles desviaciones y aumento del radio en
 muchas curvas del antiguo trazado se ha
 acordado la distancia entre Barbacoas y
 este punto en 1200 metros.
 No habiendo otra observación que ha-
 cer, firman la presente acta los emplea-
 dos antes referidos.
 El Prefecto de Barbacoas, Juan B.
 Ortiz P.—El Prefecto de Túquerres,
 Primitivo Quiñones—El Director, J.
 Uribe U.—El Secretario del Prefecto de
 Barbacoas, Florentino Lemos—El Secre-
 tario del Prefecto de Túquerres, Pere-
 grino Cerón.
 En Altaquer, Provincia de Barbacoas,
 á diez y ocho de noviembre de mil ocho-
 cientos noventa y uno, los señores Pre-
 fectos de las Provincias de Barbacoas y
 Túquerres, el señor Director del Camino
 y los Secretarios de aquellos, procedieron
 á efectuar la relación de las observaciones
 sugeridas por el examen minucioso del
 trayecto comprendido entre Buenavista y
 este lugar, en la forma siguiente:
 1.º Mide cuarenta y siete mil metros
 (47,000) de longitud, y tiene general-
 mente cuatro de latitud con pisos firmes.
 Como en quince mil metros del trayecto
 referido se hace preciso una capa de
 bastante espesor de material solidificado,
 por haber sido destruida por el tránsito
 y las lluvias la que se le puso al cons-
 truirlo.
 2.º A excepción del trayecto que me-
 dia entre Tajada y Nembí y que mide
 cinco mil metros, se ha renovado el
 desmonte á uno y otro lado de la vía,
 desmonte que mide cuarenta metros.
 Como este trabajo continúa, pronto que-
 dará terminado el relativo á la extensión
 indicada. Es de notar aquí que en Abril
 último, que el señor Prefecto de Barbacoas
 visitó el Distrito de San Pablo, se
 efectuaba la renovación de la trocha en el
 trayecto de que se ha hablado y que á los
 ocho meses transcurridos se hace ya in-
 dispensable por lo precoz de la vegetación.
 3.º Son espaciosos y están por lo ge-
 neral en buen estado los desagües tras-
 versales, de los cuales existen en el tra-
 yecto á que esta acta se refiere doscientos
 sesenta y seis cubiertos y ciento vein-
 tisiete descubiertos. Las acequias son
 amplias y muy pequeños los daños que
 se les notan, todos causados por las cons-
 tantes lluvias.
 4.º Hay cuatro puentes, dos en buen
 estado de servicio, dos en el de reparación;
 siendo de notar que el colocado sobre el
 río Nembí, que es el más importante de
 la vía y para el cual ha alquilado el señor
 Director el zinc necesario para la cubierta,
 tendrá que reponerse en absoluto cons-
 trayendo dos estribos de cal y piedra para
 que lo sustenten. No obstante que la
 reparación había de embarazar por algu-
 nos días el tránsito por lo difícil de va-
 dear el río y sus frecuentes avenidas, los

señores Prefectos en armonía con la opi-
 nión del señor Director de la Empresa,
 acordaron que dicha reposición se efectúe
 por ser indispensable.
 5.º El talud tiene la inclinación sufi-
 ciente y á pesar de lo lluvioso de la esta-
 ción, muy pocos y de pequeña magnitud
 son los derrumbes hallados.
 6.º Las rectificaciones hechas por el
 señor Director en la parte recorrida han
 dado una disminución de mil quinientos
 metros en la distancia entre este punto y
 Buenavista.
 7.º La gradiente de la vía, en toda
 la sección construida, tanto positiva como
 negativa, es de cinco por ciento, habien-
 do cortas extensiones donde mide hasta
 el quince á lo más. La forma en toda la
 misma sección es ligeramente conveja,
 como la más apropiada para facilitar la
 conservación del camino.
 Con las observaciones que preceden y
 las contenidas en las dos actas sentadas
 con fecha diez y seis de este mes, en
 Quendán y Buenavista, los señores Pre-
 fectos, á virtud de comisión conferida por
 S. S. el Gobernador y después de ha-
 ber recorrido y examinado atentamente
 la Sección construida del Camino del Sur,
 la dieron por recibida oficialmente del
 Director, el Ingeniero civil, señor don
 Julián Uribe U., en quien se complacen
 en reconocer, como reconocen en efecto,
 constancia, inteligencia y patriotismo, y
 que ha sabido corresponder de modo sa-
 tisfactorio á la confianza que el Gobierno
 le hizo.
 Conste en este punto, que antes de
 que se trasladen los trabajos á este lugar
 para seguir en dirección á Ricaurte, es
 preciso que dicho señor Director haga
 todas las reparaciones emprendidas ya y
 anotadas en las actas, y que una vez ter-
 minadas éstas, organice la conservación
 bajo las bases con él mismo acordadas y
 que son en general:
 1.º Mantener setenta y cinco traba-
 jadores, divididos en siete Secciones; ca-
 da Sección estará á las órdenes de un
 cabo y todos a las de un Inspector Ge-
 neral.
 El señor Director determinará las fun-
 ciones del Inspector y Cabos; distribuirá
 las Secciones como convenga; reglamenta-
 rá en general los trabajos, y aumentará
 ó disminuirá los obreros según las nece-
 sidades; y
 3.º Como medida más económica para
 la conservación, y si así lo estimare á
 bien el Gobierno del Departamento, se
 hará por contrato adjudicado en licitación
 pública; siendo hasta que esto suceda
 que se hará la conservación como queda
 indicado.
 No habiendo más de qué ocuparse, los
 señores Prefectos dieron por terminada
 su comisión, disponiendo que como re-
 sultado de ella se envíe copia auténtica
 de las actas al señor Secretario de Ha-
 cienda. Firman esta con el señor Direc-
 tor y los Secretarios.
 El Prefecto de Barbacoas, Juan B.
 Ortiz P.—El Prefecto de Túquerres,
 Primitivo Quiñones—El Director, J.
 Uribe U.—El Secretario del Prefecto de
 Barbacoas, Florentino Lemos—El Secre-
 tario del Prefecto de Túquerres, Pere-
 grino Cerón.
 Despacho de Hacienda—Popayán, 9 de
 Diciembre de 1891.
 Acúcese acabo y publíquese.
 Miguel Arroyo.
 INFORME
 del Inspector del camino de Cali á Las Cañas.
 República de Colombia—Departamento
 del Cauca—Inspección del camino de
 Cali á Las Cañas—Número 20—Cali,
 Diciembre 3 de 1891.
 Señor Secretario de Hacienda—Popayán.
 Por su honorable conducto, tengo la sa-
 tisfacción de presentar á S. S. el Gobier-
 no del Departamento, el informe de los
 trabajos que se hicieron en el camino de
 Cali á Las Cañas durante el mes de No-
 viembre del presente año.