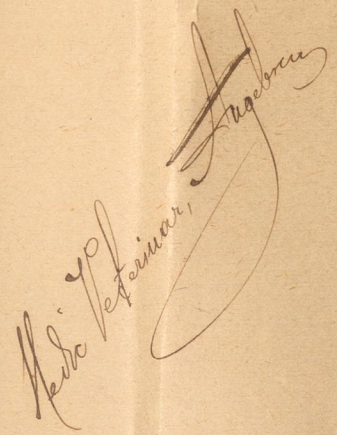
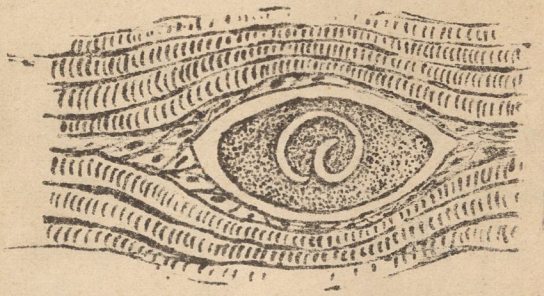


CURS
DE

INSPECȚIUNEA
Cărnurilor



Biblioteca USAMV Iași
Y1114065

114.065
I - 40.128

53 lei

Predat de Dl Profesor
Paul Riegler.

1900-901

PUBLIC DOMAIN

BIBLIOTECA
Institutului Agronomic Iași

Inspecțiunea Cărnurilor

Definițiunea și Importanța.

Inspecțiunea Cărnurilor este partea cunostințelor veterinare care se ocupă cu studiul alteraților ce le pôte presenta cărnurile și viscerile fie că provin de la animale bolnave fie că se alterez dupe tăere. Inspectia Cărnurilor are și un rol mai întins, căci ea se ocupă cu examinarea animalelor înainte de tăere, pe lângă inspectia cărnurilor si viscerilor animalelor tăiate. Apoi Medicul Veterinar în functiunile publice examinează productele de origină animală, ce se vênd in hale, măcelării particulare, precum productele fac-

tifere întru cât pot fi alterate pot conține substanțe vetămătóre sau din punctul de vedere al prejudițiilor materiale ale omului (adică cumpărându-le cu un preț ce nu'l au în realitate). cea ce în Germania se numește: Inspecția extraordinară a productelor animale. În alte țeri mai intră în inspecțiune și examinarea pentru Trichinosă cum e în America, Germania. Din punctul de vedere al higienei publice dupe cum a spus un om politic al Angliei lordul Disrach că „Învățămintele higienice sunt mai prețióse ca legiferarea." Cercetările acestea sunt grele, căci chiar pentru un specialist carnea provenind de la animale bolnave pote să aibă aparența de bună, căci sunt bóle cu evoluțiuni forte rapide ce nu alterez aspectul macroscopic al cărnei sau organelor, și cel mult lesiunile congestive ce se produc, dupe mórte înlesnindu-se scurgerea sângelui nu mai e posibil cu ochii liberi să le constatăm. De aceia putem dice că Inspecția

Cărnurilor e din cele mai fondate pentru prosperarea higienei publice. Inspecția Cărnurilor în abatorii trebue să fie precedată de examinarea animalelor în viață, fiind că în viață se pot constata simptome alarmante pe când la cadavru nu observăm nimic așa că examinarea în viață ne pote arata diferite septicemii provenite prin o infecțiune în un loc ascuns, deci trebue examinarea plăgilor, căilor uterine mai ales cum ele nu se caută și cele alte organe chiar fiind sănătóse carnea nu e bună, căci a dat loc la acele epidemii Botulinice în urma consumațiunei cărnurilor provenite de la ast-fel de animale. Chiar alte bole ca Antraxul pot fi evitate când se face un examen înainte de tăere.

Scopul esențial al Inspecțiunei Cărnurilor e ca să ferească omul de pericolul ce'l presintă consumațiunea cărnurilor sau organelor bolnave sau alterate și acest scop se va în-

deplini cu atât mai eficace cu cât va face să nu se îndepărteze din consumatiune de cât numai acele părți cari în adevĕr sunt vĕtămatóre sănătăței omului. Stând că alimentatiunea cu carne e cea mai importantă pentru progresul civilisatiunei din tóte punctele ole vĕdere, căci popórele ce nu consumă o cantitate de carne sunt în o stare de decrepitudine atât fisică cât și morală, așa populatia de la sudul Italiei ce consumă puțină carne e în o stare de decadență, de apatie e pe cale de complectă degenerare. Vegetarianii au căutat să combată alimentatiunea cu carne, dar s'a vĕdut că e puțin fondată; munca fisică și intelectuală ce o desfășură omul cu raport cu o cantitate crescândă a cărnei de consumatiune și sunt exemple de observatori buni, ce au încercat a se nutri dupe regimul acesta al Vegetarianilor așa Spencer a încercat a se nutri 6 luni numai cu vegetale și a observat, că puterea'i intelectuală a început să'i slăbescă. Pathologiștii susțin

că regimul Vegetarianilor accelerează degenerarea ateromatósă a vaselor. Dupe statistice s'a vĕdut că populatia din Germania afară de pești, vânat de păseri consumă 50-90 K. de om pe an mai ales în ducatul de Baden s'a făcut o statistică mai precisă pe cap de om și s'a vĕdut că ar fi între 35-36 K pe an pentru fie care locuitor, nici vorbă că acestă cantitate de carne variază și dupe prețul cărnei. Dupe o statistică din Anglia s'a vĕdut că diferitele țĕri consumă:

Statele Unite	54.4 K.	Față de aceste cantități
Anglia	47.4 K.	de carne e necesar ca
Franta	33.6 K.	omul să se preserve
Germania	31.6 K.	de carnea alterată fie
Belgia	31.3 K.	prin bole etc. și e im-
Austro-Ungaria	29. K	portant să nu se arun-
Rusia	21 K.	ce niște cărnuri ce pot
Spania	22.2 K.	servi ca aliment. Fund
Italia	10.4 K.	că carnea represintă

un capital și în același timp e o avuție, o sursă

de energie pentru om și cu cât locuitorii își vor procura o cantitate de carne pe un preț mai mic e mai bine; și dacă s'ar confisca o cantitate prea mare ar fi ceva regretabil, așa că rolul Veterinarului e să stabilească ceea ce e în adevăr vătămător și ceea ce presintă un pericol rar și întâmplător, și'l va preserva pe om să nu cumpere cărnurile ce ar putea să'i transmită diferiți parasiți sau infecțiuni.

Prin crearea abatoriilor și inspecțiunea cărnurilor folosul e din ce în ce mai mare pentru că la aceste instituțiuni se distrug materiile virulente, iar pentru Politia Sanitară e că în abatorii se descoper diferite epizotii ce trec ne observate fie din causa insuficienței serviciului veterinar sau alte cause, așa că prin aceste instituțiuni Politia Sanitară e ajutată. Sunt casuri pe lângă acestea unde inspecția cărnurilor prin examinarea animalelor tăiete din necesitate, care de multe ori pot fi sănătăse, alte ori pot fi bolnave și pe care proprietarii

le vând d.ex în urma unor fracturi prin un traumatism, unele ori însă din causă că animalul e bolnav de o bólă contagiósă pote ca aceste fracturi să fie făcute intenționat și apoi să le taie sub acest pretext, însă prin inspectia cărnurilor în mod sistematic se pote deosebi cele ce sunt ne periculóse de cele periculóse.

S'ar putea interzice consumarea carnurilor provenite de la animale ce nu sunt tăiate în abatorii, dar ar fi prejudeciabil proprietarilor, agricultorilor și consumatorilor; căci unele animale ce au suferit un accident și dacă se taie la timp nu e periculósă carnea și prin examinarea cadavrelor din punct de vedere Anathomo-pathologic și Bacteriologic se póte dovedi, dacă acele animale au suferit aseminea accidente sau proprietarii sunt de rea credință, adică acele animale au fost bolnave.

Higiena Veterinară prin Inspecția Cărnurilor trage folóse fóte mari, căci s'a dovedit prin statistici în cea ce privește bólele infecțióse

au diminuat, căci productele morbide ce presint agentii infectiosi se distrug în abatorii și nu sunt lăsate la libera dctiune a oamenilor inconștienți. Așa în Danemarca în orașul Copenhaga s'a observat că 80% porci tăiați în abatorii sunt atinși de Tuberculoză și cercetandu-se causa s'a aflat, că provenea din faptul că măcelarii întrebuințau organele și părțile confiscate în abatorii la nutrirea porcilor lor și creandu-se crematorii la abatoare pentru distrugerea productelor confiscate s'a observat că această bôlă a devenit mult mai rară la porci. Același lucru și cu alte bôle mai cu seamă bolele parasitare ca Echinococcosa la care agentul intermediar între om e câinele și în Germania de la data aplicării inspectiunei carnurilor dupe datele lui Virchow a început a deveni mai rară. Tenia Solium sunt rare în Germania de sud mai cu seamă la Munich aproape de loc pentrucă

Inspectiunea cărnurilor e forte riguroșă dupe cum afirmă Bolinger care consideră frequenta ei ca o masură de calitatea inspectiunei cărnurilor. In Abisinia toții oamenii au tenia așa Tenia Solium o au crestinii ce se nutresc cu carne de porc iar Tenia saginată o au Israeliții pentru că consumă carne de bou, și aceasta pentru că inspectia cărnurilor nu există aci. Cisticercosa la om chiar de multe ori e o bôlă gravă localisându-se în creer, ume ori în ochi; de la 1859-1885 la clinica oftalmologică a lui Hirschberg de la Berlin s'a găsit din 60000 de bolnavi, de 70 ori cisticercosă în ochi; între 1886-1896 dintre 46000 de bolnavi nu s'a găsit de cât 2 casuri și din ele unul era din Saxonia unde inspectiunea cărnurilor nu era așa de riguroșă, cea ce arată că la Berlin inspectia cărnurilor e forte riguroșă. Virchow de la 1875-1891 din 126 casuri de Cisticercosă la om 1 din 3i erau localisate în creer și de aci înainte

nu a găsit de cât forte rare casuri i din 280. Echinococosa dupe Virchow se constată până la 1888, 5 până la 9 casuri pe an la autopsie, de la 1888 nu găseşte de cat i cas sau 2 sau 3 pe an. Helmintiaza câinilor Deffke a arătat că la autopsie e din ce în ce mai rară de când inspecţia cărnurilor e riguroşă aşa Tenia Marginata de unde în Islandă se găseşte actualmente 75% la câine, la Berlin 7% la câini la autopsie de la introducerea riguroşă a inspecţiunei cărnurilor. Tote aceste ne arată că Inspecţiunea Cărnurilor sistematică în abatoriu, în hale, pieţe unde se vênd cărnuri are cea mai mare influenţă pentru a preveni pe om de transmitera bólelor parasitare şi infecţióse, pe de altă parte e un agent al Politiei Sanitare veterinare şi chiar pentru higiena veterinară.

Istoricul desvoltărei Inspecţiunei Cărnurilor dupe timpuri şi State.

Inspecţiunea Cărnurilor nu e o creaţiune a civilizaţiunei moderne, căci din timpurile cele mai vechi au existat precepte în ceia ce priveşte modul de examinare şi sacrificare al animalelor şi constatarea carnurilor, însă în aceste timpuri stiinţa nu a fost călăuza acestor precepte, ci în totdeauna au fost idei mistico-religiose.

Deja la Egipteni erau precepte, legi cari permiteau sacrificarea unor anumite animale, şi nu ori cine putea sacrifica ci numai preoţii, cari aveau ori care cunoştinţe asupra stărei acestor animale. Preoţii erau însarcinaţi cu supravegherea stărei animalelor, higiena alimentaţiunei Regilor şi cu sacrificarea animalelor pentru Dei; şi împărţiau animalele în propriu pentru sacrificiul Deilor.

și impropriu. Aceste prescripțiuni erau arbitrare de multe ori și la bunul plac al preoților după cum spune Plutarh și Herodot. Și din aceste animale numai anumite părți erau consumate însă în aceste interveneau diferite motive mistico-religioase, așa sângele nu era tolerat să fie consumat, căci diceau că e sediul vieței și nu se poate sacrifica de cat Deilor, cădându-se încă că sufletele oamenilor trecau prin animale. Preoții alegeau animalele pentru sacrificiu și le stampilau cu niște peceți de pământ puse pe carne, iar dacă cine va ar fi sacrificat animale fără aceste semne era pedepsit. La Egipteni nu era tolerată sacrificarea vacilor fiind că sunt agreate de deita Isis. Egiptenii după cari s'au luat Semiții au interdis mancarea cărnei de porc avându-se în vedere starea lui hidoasa, că mananca murdării și pentru că aveau ideia că din ea se capată Lepra ce pe

atunci era forte răspândită apoi îi mai abrieau desvoltarea Teniilor, Scabiei.

Asemnea pești erau divizați în permiși și nepermiși alimentațiunei și intre acești din urmă erau pești Teloskeeni. Aceste precepte nu s'au mărginit la Egipteni ci mai tote popórele din Asia Mică ca Asirienii, Arabii, Fenicienii și la Cartagena și tote popórele Semitice.

Israeliții au introdus nu prin legile date de Moisi, ci prin cele date de rabini ce au făcut Talmudul o multime din legiferațiunea Egiptenilor în cea ce privește tăerea și examinarea animalelor dupe mórte pe lângă cele ce erau prescrise în cartile lui Moisi. Legiferațiunea aceasta a avut curs un mare număr de secoli

Și la ei erau împarțite animalele în proprii alimentațiunei ca: Bou, paseri, pești cu solzi numai și vênat, exclusând din consumațiune calul și mai ales porcul credând

în producțiunea Lepreĭ, teniilor, râieĭ.
Ei nu permiteau alimentațiunea cu carne de cât cel mult de 3 ḑile, peste care timp era exclusă din consumațiune fiind aruncată sau arsă. Sângele și grăsimea din jurul rinichilor mai cu seamă, de asemenea nu era consumată. Uniĭ spun că mâncarea cărneĭ de porc era interḑisă din causă că castrațiunea era interḑisă și carnea de vier avênd un miros greu, făcându-o neplăcută și grețósă și eĭ au generalisat apoi faptul. Se interḑice mâncarea cărneĭ animalelor cari au pierit sau au fost ucise de alte animale, carnea animalelor bolnave și carnea animalelor sĕlbatice, animalele paralisate, monștri, să nu fie străpunse, cu un vehu scos. Se interḑicea consumarea mieilor și viteilor prea mici.
Viteiĭ să fie cel puțin de o septamână, era de asemenea interḑisă alimentațiunea cu carne crudă. Hahamiĭ au fost introduși

Examenul înainte sau dupe tăere și condițiunile esențiale în care se facea tăerea de hahami:
1) Tăerea să fie neintreruptă.
2) Să se facă liberă tăerea.
3) Cuțitul să fie cu lama dreaptă, să fie ținut de mâner ne învelit cu altă ceva d. ex cu o cârpă.
4) Alegerea loculuĭ d. ex la bovidee la patru degete îndaratul larinxuluĭ, la vitei cu două degete numai.
5) Cuțitul să fie forte tăios, să nu întâmpine vre o resistență sau să facă o rupere a părților viĭ. Nu era permis ca cu același cuțit să se tai tóte animalele, ci câte un cuțit pentru bovidee mari, pentru viței altul și pentru paseri altul.
Chiar fixarea animaluluĭ era numai de 3 picióre iar al patrelea să fie liber; de asemenea trebuia a întrebuința ori ce mijloc pentru a anihila căderea animaluluĭ.
Mai târḑiu alți rabini au introdus dupe

talmud și examinarea animalelor de către hahami în cea ce privește bólele cari la început au fost vre o 7, mai târdiu 18 bóle ce fac animalele impropriĭ pentru consumațiune. Examenul nu avea vre o basă științifică mai ale a organelor interne, el se mărginea numai asupra pulmonului supunându-se la insuflațiune prin trachee și de se observa esind aer prin o parte se respingea putând avea alte lesiuni grave. Cele alte organe se examinau forte superficial.
Dacă nu se găsea aderențe ale pleurei viscerale cu cea parietală sau licide în cavitatea pleurală se permitea consumația, dar partea esențială era insuflațiunea pulmonului prin trachee.
Numai partea anterióră a corpului se consuma iar organele interne ca rinichiul, organele genitale, cecul se respingeau. Ficatul se întrebuința mai mult cu destinațiunea de a fi frip iar nu fiert.

Acum însă nu se execută cu atâta rigóre tóte aceste prescripțiuni. S'a prescris mai târdiu diferite operațiuni ce trebue să se execute asupra cărnei; așa să se curăță de vase, membrane aponevrotice, membrane seróse, de grăsimea interdisă din jurul rinichilor și chiar rinichiĭ. Tóte acestea se cerea să fie executate de anumiți discipoli ai religiei mosaice.
Pentru pasere tăerea era permisă să se facă de menagere. Evreiĭ mergeau așa de departe în cât interdicea să mănânce lapte după ce a mâncat carne, trebuia să treacă 6 ore și trebuia să'și spele gura după ce a mâncat. Aceste obiceiuri să păstrează și până azi căci la abatoriĭ sunt hahami ce supraveghează tăerea și carnea de consumațiune. Acum însă nu se execută cu atâta rigóre.
Mahomedanii au urmat în parte prescripțiunile evreești, le au formulat în Coran. Cele mai principale sunt:

Se interdice consumația animalelor moarte ne sacrificate.

De asemenea se interdice sangele, carnea de porc, animalele ce au fost sacrificate și nu s'a invocat numele profetului Allah. Animalele ce au fost bolnave, asfixiate, animalele înțepate și animalele sfâșiate de animalele sălbatice.

Se prescrie tăerea să se facă prin secțiunea gâtului ast fel ca sângele să se scurgă bine. Au interdis mancarea cărnei de porc și au admis boul, oi, capre, căprioare, antilope, epurele de casă și sălbatec.

Nu s'a permis nici odată consumarea cărnei animalelor ce atacă omul ca lupul, tigrul, leul etc.

Grecii și Romanii. La aceste popóre aceste prescripțiuni s'au desvoltat independent de prescripțiunele Egiptenilor, Evreilor și Mahomedanilor. Fórte curând s'au

legiferat întrebuințarea și felul alimentelor destinate omului, contrar de cele ce au vedut la Egipteni, Evrei și Mahomedani așa la Roma era permisă consumațiunea cărnei de porc și sangele era caukat la ei.

La Romani vedem întrebuințându-se pentru prima óră diferitele fabricațiuni ca cârnați și la Roma unde era deposite mari se aduceau în tóte părțile ca în Galia, Ispania, Germania de aceste fabricate ca cârnați (botulli, tomacinia, circelli, incisia) de la ei derivă această industrie. La Romani se tolera consumațiunea cărnei de porc, chiar de la purceii mici de lapte și care era așa de întinsă că pe timpul împăratului Sever împuținându-se porcii s'a interzis sacrificarea scrófelor și purceilor de lapte.

Controlul productelor alimentare se făcea de Edilii publici în piețele publice dupe

impresia ce le o lăsa gustul, dupe aspect și carnea care era rea se arunca în Tibru.
De la ei derivă primele instalațiuni unde se sacrifică animalele și se vinde carnea și fiind că s'a întamplat odată de s'a onorat un om s'a numit macellus și acei ce înjunghiau macellarii, de unde și derivă cuventul măcelar.
La ei erau diferite prescripțiuni în cea ce privește efectuarea animalelor așa la Viței dupe 30 de dile; masculii să fie castrați, mieii se tăiau numai dupe 6 dile de la naștere, iar purceii 10-15 dile de la naștere.
La ei s'a inventat niște procedee de a conserva carnea prin saramură.
La Athena a existat o poliție a halelor din primii timpi unde se expuneau cărnurile, ce se executa de niște funcționari numiți Agoranomi iar locul Kiclos.
Dupe căderea imperiului de Vest Creștinismul de abia în evul Mediu a introdus

în religie diferite prescripțiuni în cea ce privește alimentațiunea și în primele secole apostolii, apoi episcopii și mai cu seamă papii au introdus diferite prescripțiuni ce impuneau în timpul puterei lor mari și chiar adi în țările catolice aceste legi au curs și interzic consumațiunea cărnei de cal care datează în Europa de la această dominare a Catolicismului așa episcopul Bonifaciu în secolul al VIII sub papa Grigore al III-lea interdice carnea de cal. Papa Zaharia a interdis carnea și slănina de porc, care nu este fiartă sau afumată și chiar în spovedania credincioșilor se punea chestiuni în cea ce privește alimentațiunea.
În evul Mediu în Europa s'a consumat cantități forte mari de carne, pășunile fiind forte întinse, căci agricultura nu era întinsă, pâinea era scumpă, însă carnea era forte eftină. Tăerea se făcea de oameni specialiști ce se transmitea prin ereditate

și familii întregi cu descendenți se ocupau cu tăerea animalelor și tocmai mai târdiu în Franța, Elveția, Germania s'a format breasla măcelarilor.
Împăratul Frederich cel Mare prin un edict dat în 1156 la Augsburg o numește breasla carneficilor și la 1168 s'a pus în a VI. a classă a meseriașilor. La început măcelarii aveau dreptul să vândă carnea pe la casele lor și din aceste timpuri a început să se vândă în anumite locuri și se prescria să fie bine conservată. Populația mai săracă își procura o carne mai eftină de la scaunele libere (Freibänke) unde se admitea carnea mai slabă și de o calitate mai proastă. Abatorii mai sistematice așa cum le avem astă-zi datează de la 1276 și primele au fost la Augsburg, Nurenberg, în aceste localități mai cu seamă prescripțiunile pentru exutarea acestei operațiuni

latiuni pentru a se putea conserva carnea mai ales vara în anumite comartimente înzestrate cu Aparate frigorifere întrebuințând fie Acidul Carbonic Amoniacul, Acidul Sulfhidric dupe orașe, dupe rentabilitatea acestor instalațiuni. Pentru orașele mici cum este Iașii, aceste instalațiuni nu sunt rentabile, cari nici pentru Bucuresti, nu rentează.

O altă parte forte comodă chiar utilă e ca și Târgul de vite din localitate să fie aprope de abator, căci în orașele mari inspectiunea târgului de vite se face de medicul veterinar al abatoriului, și mai sunt și alte diferite avantage ca târgul de vite să fie aprope de abator așa comerțul e forte înlesnit; și e bine ca

Târgul de vite să fie legat prin o linie ferată colaterală cu abatorul pentrucă vitele să vie direct la abator ne fiind nevoe să parcurgă județe întregi, căci parte din ele pot fi atinse de bole contagioase și a infecta tot drumul până la abator venind astfel în ajutorul comerțului și poliției sanitare veterinare.

În abatoriile publice e nevoe ca să existe pe lângă acestea și o Secțiune Higienică și aceasta să fie partea unde să se depue tot materialul confiscat din timpul inspecțiunei și pe lângă aceștea să fie examinat din punctul de vedere științific.

Un mic Laborator în cari să se facă diferite cercetări asupra unui cas dubios, asupra unor lesiuni, a unei stări generale ca în privinta d. ex. unei Septicemii și în capitala e bine să existe o instalatiune mai perfectă pentru ca medicul veterinar al abatorului să facă diferite cercetări spre a se rezolvi diferite chestiuni încă forte obscure în cea ce privește diferite bole parasitare de la animale ce se tae în abator.

La abatoriile bine organizate e o Casa a Administrației de ore ce directorul abatorului în ori ce moment trebue să vadă numerosele casuri, cari să presintă pentru

a nu se sustrage animalele bolnave sau a observa să nu le introducă în timpuri ne permise sau a se sustrage cărnurile alterate, e bine ca directorul abatorului să-și aibă locuința chiar în abator cu tote inconvenientele ce ar fi pentru el.

Pentru orașele mici aceste instalațiuni nu sunt rentabile și măcelarii sunt siliți a-și ținea carnea pe la casele lor unde o pun în vendare.

La abatoriile cu Seaune libere se obișnuește un loc anumit pentru vendarea cărnei care nu s'a găsit în condițiuni pentru a se libera ca carne sănătoasă, dar

care nu presintă un pericol mare, ca carnea animalelor atinse de Tuberculosă ne avansată sau cu tuberculi în câte va organe având aparența unei cărni bune, carnea asemenea atinsă de lesiuni de Actinomicosă care nu e un pericol mare când consumatorii știu că nu se póte consuma de cât fierbându-se sau frigându-se la o temperatură mai înaltă, când acești germeni sunt distruși si nu presintă nici un pericol.

La abatorii trebuesc instalațiuni pentru animale înainte de tăiere ca Curți, Ocóle; pe de altă parte asemenea construcțiuni pentru animalele de proveniența necunoscută, suspecte,

la cari bănuim ca dintr'un moment
într'altul să isbucnească bóla.
Trebuesc de aseminea grajduri
de isolare pentru animalele a-
tinse de bole infectióse ca Țebra
Aftósă pentru ca odată intrate în
abator și constatate ca bolnave
trebue să fie secfestrate în in-
cinta abatorului unde se taie
și prin aceasta oprim extindu-
rea unei bóle contagióse.
Sunt abatoriile unor instalati-
uni cari colecteaza sângele ce
se scurge; fie pentru a prepara
gelatina, fie pentru a face mate-
rii de ingrășământ tratându'
l cu diferite mijloce chimice.
De asemenea pentru părțile con-
fiscate există în abatorii aparate

te cari le transformă în substan-
te utilisabile nu ca alimentotiune
ci d. ex grăsimea pentru mășine,
deci ori ce parte confiscată e utili-
sată nu e aruncată și resturile
ultime se reduc în praf și ser-
vește de asemenea ca îngrășământ.
În diferite abatorii din străinata
te se obișnuește să fie instalat un
Institut Vaccinogen pentru că
aci se taie vitei și se vede starea lor
de sănătate cu mult mai rigu-
ros.
În tóte abatoriile în țările un-
de se consumă cai, Abatoriile
pentru cai formează un comparti-
ment sau o sală aparte pentru
tăerea cailor și examinarea cărnei

sau sunt abatorii cu totul isolate de cele alte cum e la Paris.
In privinta Iluminatului în abatoriile din orasele mari e necesitate de Electricitate, în cele mici nu e nevoe pentru că se póte face fórte bine ca tăerea să fie numai diua, fiind animale puține; însă în orasele mari se tae asa de multe vite în cât nu e cu putință ca măcelarii să facă tóte operatiunile numai diua si începând de la 3-4 dimineată cum e la Munich, Berlin, însă causa aci e că se tae un numer prea mare de vite si ar fi o aglomeratie prea mare de ar tăia toți în timpul dilei si iarna mai ales li se dă 2-3 ore din nópte si în tot casul

dacă se tae animalele nóptea să fie o instalatiune de lumină electrică cât se póte de abondentă ca inspectiunea să se pótă face cu tótă rigorea. Asa cum e la noi sistema de eclule si tăerea se face nóptea începând de la 12 ore si cu un personal veterinar restrâns e imposibil ca cu tótă electricitatea de la abator să se facă o inspectiune rigurósă si de aceia tóte inconvenientele insuficientei inspectiuni a cărnurilor s'ar putea remedia de s'ar pune la abator un numer mai mare de medici veterinari.
Medicii Veterinari ar trebui să se aleagă din acei ce au o experiență mai mare prin un stagiu [illegible]

la abatorii cu medicii veterinari mai mari, fiind că la abator sunt multe lucruri ce nu se pot reține atât în ceia ce privește partea legislativă cât și tactica specială pentru confiscarea organelor atinse ce nu se pote dobândi numai prin teorie ci prin experiență personală mai mult timp de 2-3 ani în ceia ce privește inspectiunea carnurilor de măcelărie.

În străinătate mai ales în Germania în orașele mici și chiar în cele mai mari de 5000 de locuitori sunt abatorii unde sunt așa numitele Scaune libere ce pot să existe în oraș dar sunt mai bine să fie atașate la abator, căci în acest caz inspectiunea

și rigorea nu permite vêndarea decât a portiuni mici de carne, care să se poată îndeplini atât sub supravegherea oamenilor administrației cât și a medicului veterinar din abator. În străinătate aceste instalatiuni sunt numeroase ca în Prusia, Bavaria, Marele ducat de Baden unde sunt 350 de abatorii în 49 localități unde sunt și scaune libere atașate la abatorii. În aceste scaune administratia și medicii veterinari stabilesc pe de o parte timpul când să se vêndă aceasta carne, sunt anumite ore pe cari poporul le cunoaște, și chiar prețurile sunt fixate de administrație și medicii veterinari și se supraveghează de

aprópe dacă carnea ce se vinde e în condiţiunile cerute, căci se stampilează cu anumite stampile regulamentate că e de o valóre mai mică şi populaţiunea e pusă în cunoştinţă prin afise că e necesitate să fie supusă la o fierbere mai îndelungată pentru a o face cu totul ne periculósă.

În alte ţări carnea e lasată la libera dispositiune şi apreciere a măcelarilor după ce a fost supusă la sterilisare prin vapori sub presiune; deci populaţiunea cumpără carnea de la aceste scaune libere cu o garanţie, pentru că e inofensivă şi e fórte bună pentru consumaţiune şi fórte folositóre pentru populaţiunea

mai săracă ce o cumpără pe un preţ mai mic.

În străinătate e Asigurarea animalelor şi în acest ca sunt anume sindicate, unde ori chiar statul sau comunele institue aceasta în mod obligatoriu aşa că nici măcelarii nici statul nu pierd nimic de se confiscă carnea provenită de la animale bolnave, fiind că în schimbul unei taxe fórte mici proprietarii sunt despăgubiţi cu valorea întreagă sau a părţilor atinse după preţul curent din localitate, şi toţi cunoscători admit că aceasta e unul din mijlócele cele mai salutare pentru inspecţiunea cărnurilor

pentru ca confiscând partile atinse
fraudă să fie împedicată și ins-
pectiunea cărnurilor se póte fa-
ce mult mai riguros în tările
unde există aceste asigurări de
animale, pe când în cas con-
trar proprietarii, măcelarii ca-
uta să opue cea mai mare re-
sistență la confiscatul cărnei,
dând loc la contestatiuni, la pro-
cese, violențe pe când de e o asi-
gurare a animalelor tóte acestea
sunt evitate și proprietarii sau mă-
celarii sunt multămiți de despă-
gubirile ce li se dau. Insă în a-
ceastă chestiune se cere buna
credință, se cere lealitatea din
partea proprietarilor și măcelari-
lor, căci în cas contrar s'ar adu-

-ce înadins la abator animale bol-
nave, slabe, cahectice pentru a se
confisca și să fie despagubiți, dar
aceasta s'ar putea evita ne per-
mițând a se introduce în aba-
tor de cât animale cu aparen-
tă de sănătate, bune, grase.
Inspectiunea cărnurilor nu se
reduce numai la inspectiunea
în abator și cum e la noi mai
ales că se face inspectiunea
cărnurilor în abator nóptea și
cu (tot) sistemul de celule mici
e necesar ca să mai existe o ins-
pectiune a cărnurilor la hale,
dar mai riguróșă chiar ca la
abator, fiind o garanție pentru
populatiune, de aceia trebue ca

și medicii veterinari de la hale și măcelariile din orașe să aibă tótă experiența și cunoștințele necesare inspecțiunei cărnurilor și e bine ca ei să se îngrijească nu numai de inspecțiunea cărnurilor și a viscerilor puse în vêndare ci ei să facă și educațiunea măcelarilor așa ca halele să fie un model de Curățenie și să sesiseze administrația pentru ai pedepsi pe acei ce țin murdărie, de aseminea să se impue ca aceste hale și măcelarii să aibă pereții, mesele etc construite din anume materialuri, căci numai așa se va ajunge ca halele și măcelariile să nu fie un loc de infecțiune.
In străinătate se cere ca mesele

să fie de marmoră, de gresie iar pereții de gips lustruit, pardoseala să fie exclusiv de ciment, de asfalt sau piatră pentru a nu se imbiba de licidele ce se scurg din carne.
O altă datorie a acestor medici veterinari e ca să viziteze cel puțin odată pe lună tote fabricele de mezeluri, cârnați, pentru ca să vadă pe de o parte felul cărnei ce se întrebuințează pentru aceste fabricațiuni d. ex carne de cal în loc de carne de porc sau carnuri provenite de la animale bolnave sau carnuri alterate, având în vedere tote manipulațiunile sau fraudele d. ex. de a pune diferite condimente pentru a masca un gust, sau un început de putrefacțiune.

Tóte aceste operatiuni împreună vor contribui ca inspectiunea cărnurilor într'o tară să se facă cu folos pentru higiena publică, pentru politia sanitară veterinară și chiar pentru higiena animalelor.

Sunt localități sunt tări de unde se exportă carne în alte părti.

În orașele mari unde se taie un număr mare de vite se transportă carne în alte tări păstrată fiind prin aparate frigorifere sau alte procedee de conservare, însă carnea importată ori de unde s'ar aduce trebue să fie supusă la o inspectiune rigurósă, căci chiar de nu ar fi alterată ar face o concurență comerțului din localitate și s'ar permite introducerea căr-

nurilor bolnave sau alte fraude, de aceia carnea importată trebue să fie supusă la o inspectiune sistematică și trebue să aibă o stampilă că a fost examinată într'un abator.

Să nu se permită introducerea cărnei de cât în anumite conditiuni d.ex. de la animalele mari în sferturi, de la animalele mici ca animale întregi, dar aceste sferturi de la animalele mari să aibă o parte din viscerile cele mai principale ca splina, ficatul, rinichii, cordul și la femele uterul, pentru că aceste organe sunt centrele unde se localisează multe bóle infectióse ce dau loc la infectiuni.

Așa la uter să véd stări septice ce dau loc la adevărate epidemii prin

consumatiunea cărnei provenită de la aceste vaci atinse de metrite cronice. Deci trebue să se ceară de la aceste cărnuri de animale:

1) Să fie însoţite de certificate.
2) Să fie în sferturi.
3) Să aibă anexate viscerile mai importante; şi când carnea oxdusă e conservată înghetată e bine să nu se tolereze, căci e frauda şi se pote introduce cărnuri provenite de la animale bolnave.

Prin carnea de porc, prin şunci s'au ivit la unele casuri de Trichinosă şi s'a dovedit că acele 2-3 casuri acolo unde nu existau că a fost produse prin cărnuri importate din

alte tări. In urma acestei inspectiuni când carnurile presintă tote conditiunile se dau în consumatiunea publică, când aceste părţi în presintă aceste conditiuni le respingem, iar atunci când le găsim alterate sau bolnave d.ex. de Trichinosă le confiscăm.

Ce să se facă cu carnea confiscată provenită de la animale bolnave la care dupe tăere sau găsit lesiuni cari le fac confiscabile?

In strainatate unde sunt scaune libere (ce ar fi bine să se introduca şi la noi) ca în Suedia şi Novegia la scaunele libere să vinde numai

carne care a fost fiartă, însă și fierberea are inconveniente, căci atunci când se fierb bucăți mari părțile centrale nu sunt la aceiași temperatură ca și cele periferice d. ex. o bucată de carne de 2-3 Kilograme ce fierbe la 102° părțile centrale nu au mai mult de 75°. Dar chiar fierberea timp de o oră cu temperatura de 75° e destulă de a distruge toți parasitii și Trichina e ucisă, așa că prin acest procedeu se pot da în consumatiunea publică tote cărnurile cu Trichină, Cisticercosă.

Dacă carnurile sunt atinse de bole infectiose temperatura e insuficienta mai ales când microbii sunt

sporulați, sau carnea e putrefată părțile centrale își păstrez virulenta lor, de aceia e mai bine ca sterilizarea să se facă cu vapori la presiune, căci putem ridica temperatura cu 150° și face ca chiar părțile centrale în câte va minute să aibă 100° ceia ce face carnea inofensivă consumatorilor.

S'ar putea întrebuința și alte mijlòce ca Saramura, dacă carnea e bună se supun cărnurile 2-4 septămâni și dupe experiență s'a dovedit că aceste cărnuri sunt inofensive.

Dacă părțile confiscate sunt improprii consumatiunei publice ca organele, viscerile cu lesiuni Tuberculose, trebuesc distruse și cel mai bun mijloc

ar fi arderea, dar prin ardere se causează pierderi din punct de vedere economic, de aceia ar fi mai bine să fie instalatiuni pentru a se extrage grăsimea pentru industrii, pentru maşine, gelatina pentru cleĭ, iar restul să se reducă în praf ce se face cu ajutorul aparatelor numite digestóre şi serveşte la îngrăşarea pământului.

In resumat pentru ca inspectiunea cărnurilor să fie folositóre se cere Construirea de abatorii publice şi o inspectiune rigurósă şi obligatóre pentru tóte animalele de consumatiune numai în communele mari, iar la sate poate să nu fie obligator.

Examenul obligator atât înainte cât şi după tăere.
Extensiunea învetămăntului inspectiunei cărnurilor în Scólele veterinare din punct de vedere ştiinţific şi practic fiind că inspectiunea cărnurilor în fond nu e de cât Anatomie Pathologică, Pathologia şi Bacteriologia bólelor contagióse constatate la animalele pentru tăere.
Necesitatea unei inspectiuni a animalelor şi cărnurilor chiar la tăiă: fiind că nu pot exista medici veterinari e trebuinţă să existe şi inspectori empirici cu o instrucţiune óre care, să servească cel puţin ca indicatori, ca inspectori, căci o deosebire

completă ar insemna o măsură insuficientă fiind că și la țară sunt cazuri de animale bolnave de bole contagióse, cari se taie pentru consumațiunea publică.
E o supraveghere a vitelor înainte și dupe tăere în abator cu totă amănuntimea ei în orase mari, mai ales numai de medici veterinari căci rentează fiind că și numărul vitelor ce se taie e mai mare.
Se mai cere ca și studenții în medicină veterinară să obție o educațiune prealabilă în timpul studiilor asa că după terminare când li se va da conducerea unui abator să aibă idee de conducerea abatorului.
Fiind că la inspecțiunea cărnurilor

se cere experiență și sunt forte multe cazuri de emoșent, se întâmplă ca medicii veterinari fără totă experienta să rămână ambarasați în decisiunile pe cari să le ia.
Să cere ca medicii veterinari practicieni să fie chemați din când în când la niște cursuri periodice a inspecțiunei cărnurilor pentru complectarea studiilor cum s'a făcut la noi fiind că medicina în câți va ani ia o desvoltare mare și medicii veterinari practicieni rămân fără emostință față de descoperirile și adăugirile noi, fie din lipsa de mijloce, de timp etc.
O parte importantă e și legiferarea și regulamentarea inspecțiunei

carnurilor dintr'o țară prin uniformizarea ei. Să avem însă în vedere că legi multe și rău aplicate sau ne aplicate de loc au mai puțină valóre de cât legi puține și complect executate. Totuși 'niște inspecțiuni riguróse în ceea ce privește inspecțiunea cărnurilor obligată, strictă, ar putea aduce folóse multe.

In țările civilisate se cere ca să fie complect împlinite tóte aceste prescripțiuni, atât în ceia ce privește higiena publică, Politia sanitară și higiena veterinară.

Pentru ca să se pótă executa se cere o specializare completă, insuficiența specializărei aduce pagube atât economiei naționale cât și perderea reputațiunei.

Modul cum animalele de măcelărie intră în consumațiunea publică.

Animalele de măcelărie nu intră în mod egal în consumațiunea publică și în primul rând sunt Bovidele, Ovideele, Porcii, cari se consumă mai mult.

In al doilea rând e Capra și în țările unde se mănancă carnea de cal e și calul.

La sudestul Europei în Austro-Ungaria, Saxonia, la Dresda d.ex se taie și Bivoli.

In Scandinavia se mănâncă Renni

In Italia, Bavaria și Saxonia se mănâncă și carne de Câine

In diferite țări dupe necesitate sau

obiceiuri aceste animale intra în mod diferit în consumatiunea publică.
In Austro-Ungaria se mănâncă 60 de Kilograme de carne într'un an de persoană din care 25 de Kilograme e carne de porc şi numai 25 de Kilograme de vacă şi cele alte foarte puţin.
La Königsberg din 40 de Kilograme de carne ce se consumă într'un an de persoană 11 Kilograme sunt de vacă şi 23 Kilograme de porc.
In Sudul Franţei, în Italia, în Spania sunt prejudiţii şi e interzisă cu totul tăierea porcilor vara mai ales în Italia şi Spania, la noi se mănâncă puţină carne de porc vara.

Hipofagia.

După datele istorice, după desgropările făcute s'a găsit forte multe ose de cal sfarmate asa că e probabil că în vechime carnea de cal s'a consumat în tôtă Europa şi prohibitiunea provine mai mult din nişte precepte religióse.
Se spune că în Germania s'a prohibit pentru prima óră fiind că carnea de cal se sacrifica Zeului Odin în vremuri şi Zeului Freya, şi aceasta s'a întins la cele alte popóre în preceptele religióse asa că cu vremea chiar gustul pentru această carne s'a modificat asa că nu era bine gustată de acei ce încercau să o introducă.

Dar sunt popore ca Tatarii, Kalmucii, Kirkizii cari din tote timpurile si chiar adi consuma carnea de cal. Aceste popore nomade consuma mai mult carnea de cal ca ori ce alta carne; de asemenea si în China din tote timpurile si adi consuma carnea de cal, având o anume rasa de măcelarie care se îngrasă forte bine, având osele mici si e forte gustosa.

Dintre popórele civilisate Danezii ei întâi au introdus consumatiunea cărnei de cal la 1807 în timpul asediului Copenhagei.

In Germania a început consumatiunea cărnei de cal în 1816-1817 si pe la 1847 în urma propagandei

făcute de Spinola veterinar din Berlin si a unui artist Blume de la conservatorul din Berlin în un singur an s'a înfiintat 11 abatorii cabaline consumând peste 3000 de cai.

Azi sunt în Prusia 254 de abatorii cabaline si între anii 1890-1896 s'a consumat 50000 de cai pe an.

In Franta hipofagia e de scurt timp introdusă si acei ce au căutat soi o populeze sunt Isidor Gefrois St. Hillaire cu Renau, Lavocat, Huzard si mai ales medicul veterinar militar Decroix, cari împreună au dat ecia ce se chiamă Comité de la viande de cheval.

Initiatorul construcțiunei abatorului e Decroix care a construit în anul 1876 primul abator de la Paris si

în o jumătate de an s'a consumat 902 cai; de atunci hipofagia a luat o extensiune mare și în 1887 s'a consumat depe Movat 26766 cai ce representă 5000000 de kilograme ce se vinde cu 045 bani liva.
Această carne (la bidoche) în Franța se consumă de populațiunea sarăcă, de restaurante de clasa de jos, pensionate etc. însă mai mult intră în preparațiunea carnaților ce se mănâncă și de aristocrație fiindcă carnea de cal ce intră în confectionarea cărnaților se mai amestecă și cu alte cărnuri și mai ales cărnații de Lyon sunt forte gustoși și se aduc în tote părțile.
Mai sunt și alte ca Austria mai ales

la Wiena în 1872 s'a consumat 18209 cai însă și la Wiena această carne de cal intră în consumațiunea lumei mai sarace, a lucrătorilor, pe când populațiunea cea altă evită consumațiunea acestei cărni.
In Germania în Italia se consumă și carne de Câine; la Münich acum câți va ani se mânca așa de multă carne de câine în cât a trebuit să o interzică, fiind că se formase o companie de măcelari cari furau câni și s'au făcut mai multe plângeri, așa că astă nu se mai face; și mai ales carnea de câine era gustată de populațiunea Italiană.
In Germania s'a mai utilizat

și adi chiar în Saxonia, în Lipia, Chemnitz, Dresda mâncarea cărnei de câine intră în consumatiunea populatiunei. Și adi se consumă carnea de câine de populatiunea Asiatică, ca Tatarii. În Camciatka, în Senegal se consumă fórte mult.

Epurii de casă în unele țări intră în număr mare în consumatiunea publică ca în Anglia, Franța, Austria, pe când în Germania fórte puțin, aprope de loc. La noi de asemenea fórte puțin să consumă carnea de epuri de casă pe când populatiunea din Transilvania o mănâncă ca un delicin. Sunt orașe ca Paris, Londra unde se consumă fórte mult, așa la Paris dilnic

se consumă 10 000 de epuri de casă, La Londra 45 000 pe di.

În Franța se consumă 100 000 000 de Kilograme de carne de epuri de casă anual și s'ar putea dice că e un animal excelent; o singură femelă de 4-5 Kilograme socotind cei mari cum sunt în Franța o femelă dă 150 Kilograme de carne având în vedere că o epuriță dă 50 pui anual căci fată de 6 ori pe an, deci e un animal fórte rentabil.

În consumatiunea publică mai intră și Păsări, venat, pești și crustacei, dar nu intră în domeniul inspectiunei cărnurilor de cât la hale.

Examenul animalelor de măcelărie înainte de tăere.

Animalele destinate pentru măcelarie trebuesc examinate tot deauna înainte de tăere afară de casul numai cand un animal a suferit un accident e imposibil de a fi transportat la abator fie pe picióre cu căruță sau cu drumul de fier din causă că dacă ar întărzia tăerea animalul ar muri, s'ar putea tolera tăerea din necesitate și chiar atunci e bine să se ordóne o examinare a animalelor spre a se vedea accidentul ce a suferit și dupe tăere trebue a se examina

animalele cu cea mai mare atențiune pentru a nu fi simulate asemenea accidente și să fim induși în erore de propietari, căci ele în realitate să fie atinse de septicemiă și bóle infectióse, fiind că de la ele se produce în marea majoritate a casurilor de otrăvire sau infecție cu carne.

Examenul înainte de tăere e imperios

1) Fiind că se pot găsi animale atinse de bóle contagióse, servind astfel Politia Sanitară și pentru aceasta la abator e nevoe de un compartiment sanitar, unde să se examineze animalele atinse de bóle contagióse și tot aci să se taie.

2) Inspectiunea animalelor înainte

de tăere e necesară pentru a feri oamenii ce manipulează cu carne de la animale bolnave de bole infectiose. ca Antrax, Turbare, ce ar putea să contracte măcelarii atunci, când s' ar tăia fără să se examineze înainte de tăere. Fiind că simptomele dacă nu sunt alarmante sunt prea vagi și ar putea să nu fie bagate în seamă de proprietari ci numai de medicii veterinari.

3/ Stabilirea riguroasă a diferitelor infectiuni septice de cari ar fi atinse animalele fiind că numai în viață se pot observa și constata simptomele bolei, pentru că după tăere organele interne presintă lesiuni forte vagi și nici nu putem

bănui că animalele au fost atinse de bole, însă aceasta nu împedică ca carnea și viscerile provenite de la aceste animale atinse de bole infectiose să fie forte periculose și să dee naștere la epidemii cum s'a observat mai ales în Germania unde se obismueste să se fiarbă carnea forte putin. Apoi chiar fiartă la temperaturi înalte, pote da naștere la intoxicatiuni.
În tările unde e instituită asigurarea animalelor de măcelărie în vederea acestei asigurări inspectiunea să face numai la animalele ce în aparență sunt sănătose; căci numai aceste sunt asigurate.

Modul cum să se examineze animalele nu intră în domeniul cursului de inspectiunea cărnurilor căci ori ce medic veterinar trebue să cunoască semnele și simptomele bólei asa că să fie în stare să diagnosticeze bóla.
La animalele de măcelărie intră în consideratie diferiti factori asa fie că animalele sunt tulburate de multe ori în functiunile lor d. ex. transportul cu cale ferata și chiar pe jos ce le fac să se obosească și să dea nastere la o serie de manifestatiuni, cari ar putea să facă să se bănuiască că sunt suspecte, dar e de ajuns câte va ore să odihnească pentru ca să dispară

aceste simptome. Manifestatiunile fatigei cari sunt o stare de abetive, une ori chiar o stare de dispnee. Aceste manifestatiuni sunt mai manifeste la animalele ce stau mult timp în stabulatiuni, tauri de îngrasat și mai ales porcii ce dupe un drum (scurt) sunt schiopi, abătuti, apetitul a dispărut.
In Germania sunt stipulate numerul de ore ca să se odihnească animalele de măcelărie asa: Vaca cel putin 12 ore dupe călătoria pe jos, dacă sunt cu calea ferată 6 ore; iarna pe jos 2 ore, cu calea ferată sau cu căruta minimum 4 ore mainte de a se duce la tăere.
Afară de acest fapt al fatigei se mai

ivesc diferite accidente ca schiopături din diferite împrejurări ca înghesuieli ete. trebue să vedem de nu sunt atinse de bôle infectióse, mai ales produse în Febra Aftósă la bovidee și porc. Diferite contusiuni dau loc la bovidee și ovidee la leziuni ca hemoragii, emfisem și noi trebue să vedem de sunt produse din transport sau alte bôle ca Scorbutul simptomatic ete.

Directorii de abator acolo unde nu e o regulamentare trebue să determine un timp de repaos pentru animale fiind că starea de fatigă pe de o parte póte să ne facă să băniuim o stare bolnavă și pe de

altă parte nu permite sangerea sângelui și carnea lor intră mai ușor în putrefactie și carnea provenită de la aceste animale este numită Carne aprinsă.

Acolo unde animalele se transportă cu calea ferată suferi diferite accidente fiind incomodate, înghesuite mai ales porcii în timpul verei sunt expuși la asfixie ce s'ar putea evita ca vagonele de transpot al animalelor să aibă ventilatuni suficiente. De asemenea bovideele pot suferi diferite accidente în timpul transportului căzând jos și călcându-se unele pe altele; alte animale pot muri d. ex de asfixie și noi trebue să

deosebim și să ne asigurăm la rampa abatorului dacă moartea a provenit la aceste animale din cauza asfixiei sau a unei stări bolnave.

În diferite țări transportul cu calea ferată dă loc la o adevarată bólă de drum de fier, ce consistă mai mult în o paresie a trenului posterior când sunt date jos, și noi trebue să ne asigurăm de e datorită transportului sau unei bóle infectióse cum ar fi la bovidee Hemoglobinuria boului; la animalele la cari paresia sau chiar paralisia a provenit din cauza transportului nu au starea generală influentată ele vacciler rumai de trenul posterior când sunt date jos și e de

ajuns să lasăm animalele să se repaoseze 2- 3 dile pentru ca ele să se restabilească complect.

În țările unde există abatorii cabaline se cere o atentiune deosebită pentru examinarea cailor ce pot fi atinși de Morvă.

Pentru celе alte animale de abator în general examinarea se face mai mult în mod succint, căci un medic veterinar expert îndată ce vede o tulburare în manifestatiunile vegetative și senzoriale e tinut să examineze mai complect organele.

După împreunări unele animale bolnave trebuesc să fie oprite de la tăere ca acele atinse de Morvă

de Turbare, sau să se tae în compartimente deosebite ca acele atinse de Febră Aftósă, sau de nu putem fi hotărâți asupra diagnosei să le oprim tăerea câte va dile și să le examinăm mai pe urmă.

Bolele cele mai principale ce se ivesc la abator în momentul tăerei sunt:

1) Bolele infecțióse tipice specifice.
2) Intoxicațiuni.
3) Bólele Septice mai cu seamă Infecțiunea puerperală. Cele mai principale sunt: Morva la cai și Febra Aftósă la bovidee și porc.

Antraxul de asemenea la bovidee și oi, și la noi vara să aduc animale cu Hemoglobinurie și la porc mai e Rugetul și Urticaria

(nu specifică) și e bine să diferenciem aceste două bóle, căci se confundă una cu alta; așa Urticaria dupe câte va dile dispare, dupe care dispunem a se tăia animalele pentru a ne asigura de diagnosa bólei și în casul când e Urticaria se póte da în consumațiunea publică. Pentru Febra Aftosă la bovidee și porci să fim cu mare atențiune, dacă nu ne aflăm înaintea unor animale atinse de Febră Aftósă sau altă bolă de altă natură; unor Stomatite toxice ete sau au suferit óre care traumatisme.

Dintre bólele infecțiose septice avem: Paresia și Desinteria Viteilor, ori Septicemii consecutive retențiunei delivrei, Intente și Mamite septice apărute

prin bacilul edemului malign sau a diferitelor manifestatiuni septice.
Pielea înainte de tăierea animalelor e mai lesne de examinat ca după tăere, căci să murdăreste mai ales de sânge; ea póte presinta diferite bóle ca d ex Rãia.
Diferitele manifestatiuni morbide ce le presintă animalele de măcelărie în viată ca raluri, stenoze, turburări ale motilitătei ca Schiopătum ce le presint animalele în viată în raport cu óre care lesiuni, deformatiuni ale articulatiunilor, óselor pe care observându-le în timpul vietei să ne dăm seamă, să ne asigurăm de nu sunt în raport cu Tuberculosa óselor, articulatiunilor.

În general deci am putea dice că examenul animalelor în timpul vietei chiar superficial fiind făcut ne face să descoperim lucruri ce ne trec cu vederea, ne observate după tăere, cari în timpul vietei ne ar da de bănuit o bólă ore care.
Nu trebue a considera ca inutilă această examinare în timpul vietei înainte de tăiere, căci de multe ori descoperim casuri de bóle contagióse fără ca după tăiere să găsim lesiuni apreciabile presintând (deci) însă pericol atât pentru cei ce o consumă, cât şi pentru cei ce manipulează cu aceste animale tăiate şi atinse de bóle contagióse.

Metodele de abatoy

Ori care ar fi modul cum se taie vitele la un abator, condiţiunea esenţială e ca operaţiunea să se facă iute şi fără multe chinuri.

In unele ţări cum e d. ex în Germania se pedepseşte cu amendă până la 150 mărci sau cu închisóre acei cari chinuesc sau tratează cu brutalitate animalele în public.

Metodele de tăiere sau abataj întrebuinţate în diferite ţări ca şi la noi mai au de scop de a face carnea cât se póte de conservabilă.

Acest scop se îndeplineşte făcând ca animalul să peardă cât de póte mai mult sânge, prin deschiderea vaselor mari ale

gâtului sau de la intrarea pieptului.

Necesitatea acestei hemoragii mari reesă din faptul că sângele intră fóte uşor în putrefacţie.

Există o singură metodă, cea engleză patentată prin care ucid animalele fără hemoragie, asfixiându-le prin compresiunea pulmonilor cu aer introdus cu niste foale, a căror deschidere este înfiptă în cavitatea pleurală.

Carnea acestor animale are o mai mare putere nutritivă, însă e mai puţin conservabilă şi nu are aspectul plăcut a cărnei animalelor cărora li s'a scos sângele.

Cantitatea totală a sângelui unui animal representă cam a 13-a parte din greutatea vie. Ori care ar fi metoda de abataj nu se póte scóte toată această cantitate

de sânge pentru care e nevoe să se spele după mórte tóte porțiunile corpului pentru a extrage tóte resturile de sânge, lucru care nu să practică la animalele de măcelărie. Din această causă rămân cantități mici de sânge în organele și muschii animalelor tăiate. Aceste sunt însă așa de ne însemnate, că e greu să obținem sânge, chiar în picături mici pe suprafața de secțiune a organelor sau muschilor, prin compresiunea lor chiar. Numai ici colo putem exprima din vene mici puțin sânge.

Dacă hemoragia a fost însă defectuosă, d.ex în urma sdrobirei măduvei alungite, atunci obținem mai mult sânge. Cantitatea de sânge de la un animal

ce se scurge după tăiere este forte variabilă. Etatea nu are mare influență. Masculii dau mai mult sânge de cât femelele. Animalele prea grase (mai cu seamă la porci) dau mai puțin sânge de cât cele slabe.

La abatorul din Brema s'a găsit:

Cal	25 Klgr.	greutatea medie a cărnei	238,6 Klgr.
Bovine	17,5	- - - - -	254 "
Mânz	7	- - - - -	100 "
Porc	3,5	- - - - -	77 "
Vițel	4,5	- - - - -	60 "
Oae	3	- - - - -	21 "
Capră	3	- - - - -	12,5 "

Carnea animalelor pierite se caracterisează prin cantitatea mare de sânge ce conține care se recunoște prin colorea mai închisă a tutulor părților, însă

mai cu seamă prin repletiunea pronunțată a venelor viscerilor (mai ales a ficatului) și a țesutului celular - subcutan.

Măcelarii sau oamenii neconștiincioși taie vitele chiar după moarte prin secțiunea vaselor gâtului. Prin aceasta însă nu să golește de cât sângele necoagulat încă din vecinătatea secțiunei, pe când în restul corpului sângele rămâne în totalitate.

O hemoragie insuficientă se observă și în timpul agoniei animalelor bolnave, când din causa paralisării cordului presiunea sanguină scade prea mult. Organele și carnea acestor animale conțin dupe cantitatea sângelui ce a

putut scurge, mai mult sau mai puțin sânge mai cu seamă în ficat și țesutul conjunctiv subcutan. La animalele prea obosite din causa transportului se observă hemoragii incomplecte.

Principalele metode de tăiere se pot împărți în trei grupe:

1) Hemoragia simplă prin tăierea gâtului sau prin înjunghiere.
2) Hemoragia precedată de sdrobirea măduvei alungite (punctiunea (enervațiunea) sau lovitura la ceafă.)
3) Hemoragia, precedată de asomare prin lovitura cu un topor, cazma, o măscă cu țuguĭ sau cu aparat explosibil.

Se pot încă combina № 3 cu № 2.

Practicarea metodelor de tăere

I) Injunghierea și tăerea gâtului.

Injunghierea se face cu un cuțit cu vîrf prin care se secționează sau se înțeapă carotidele și jugularele la intrarea pieptului. Ea se practică la Viței, la Oi și la animale mari la cari din cause de bóle (d.e la Febra Vitulară) a început paralisia sistemului nervos central.

Tăerea simplă a gâtului.

Se face de hahami și e modul obișnuit de tăere dupe ritul israilit sau la mahomedani. Pentru aceasta animalele se dau jos. Capul se așează rezemându-se de córne și bot. După aceasta hahamul tae gâtul cu un cuțit lung (cuțit de Damasc), prin trei secțiuni consecutive până aprópe de colona vertebrală.

Israeliții sunt ținuți prin religiunea lor să taie animalele de consumat, după ritul lor sau să resiste cu totul la mâncarea cărnei. O interzicere de către state a tăierei după ritul lor ar fi o atingere a drepturilor garantate de Statele tolerante pentru exercițiul liber al religiunilor. Unii israeliți susțin că tăerea după ritul lor e o prescripție religiósă basată pe tradiție și biblie, altii că e o dispoziție introdusă de rabini prin Talmudul edictat în sec V

după Christos. După aceste prescripțiuni nu se admite asomarea sau lovitura la ceafă, pentru că găurirea membranei creerului, este considerată, ca una din cele 8 răniri, cari fac carnea trefă (neconsumabilă). Carnea consumabilă să numește cușeră (cum trebue, adeverată) Hahamii îngână pe când ascute cuțitul sau trece mâna pentru al încerca următoarele cuvinte: Bine cuvintează-mă, o Dumnezeule, Regele lumii, care ne cresti în sfințenie prin poruncile tale și ne-ai hotărât tăerea. Dacă hahamul se opreste sau dacă cuțitul se stirbește cât de puțin în timpul tăerei, atunci ea nu s'a făcut în regulă și vita

nu se dă în consumatiune. Talmudul mai prescrie: Când un organ (pulmonii, trachee, stomach, cord etc) este găurit sau are lipsuri, să interzice consumarea viței. Când se găsesc în umflături sau băsici (mici) pline cu aer, cu apă curată sau cu materie uscată sau chiar tare ca piatra, atunci vita se póte mânca. Dacă însă conține o materie fetidă, sau un licid turbure, fetid atunci se interzice consumarea cărnei. Defecte și găuri perforante fac în tóte cazurile carnea neconsumabilă.

II. Emisiunea sanguină precedată de sdrobirea măduvei alungite sau lovitura la ceafă.

Punctiunea sau enervațiunea.

Prin acest procedeu se cere un cuțit sau ori ce fel de instrument ascuțit pumnal etc. în spațiul dintre atlas și occipital și se înțeapă sau se taie măduva alungită, care e sediul centrilor importanți pentru viață (centrul respirator și centrul nervilor de oprire ai cordului.

Lovitura la ceafă.

Are acelas efect, făcându-se sau cu mâna, la animalele mici (epuri), sau cu un ciocan sau topor la animalele mari, mai cu seamă la acele sălbatece.

II. Enervațiunea sângvină precedată de o lovitură de ciocan (cazmă, merlină sau masca de aba

taf sau cu o măscă cu explosibil.

Lovitura cu un ciocan greu se face în mijlocul bolței craniene, pentru a se produce nu numai o comotiune cerebrală, dar chiar fractura sau sdrobirea craniului, în urmă cărora se produce o compresiune sau o sdrobire care are ca efect o paralizie rapidă a centrilor senzitivi și motori a emisferelor cerebrale. Din medicina umană să știe că o comotiune cerebrală urmată de o paralisie imediată, nu e urmată de nici o senzatiune conștientă.

În loc de topor, ciocan, cazma etc se pot întrebuința alte instrumente ca:

Merlina engleză. sau bonterolle, este o cazma cu care partea ascutită este îndoită pentru a putea apuca cornele animalului asomat, iar cea groasă, este transformată într'un tub ascutit la margina inferioară pentru a perfora craniul când se loveste animalul puternic. Pentru a anihila cu totul sforțările animalului de a se scula, se vîră în craniu, prin uvertura făcută în tubul tăios al merlinei, o trestie pentru a se lesiona creerul și măduva alungită.

2) Masca lui Bruneau.

Este compusă dintr'o placă de fier găurită în mijloc și 2 aripe laterale de piele. Aparatul mai are

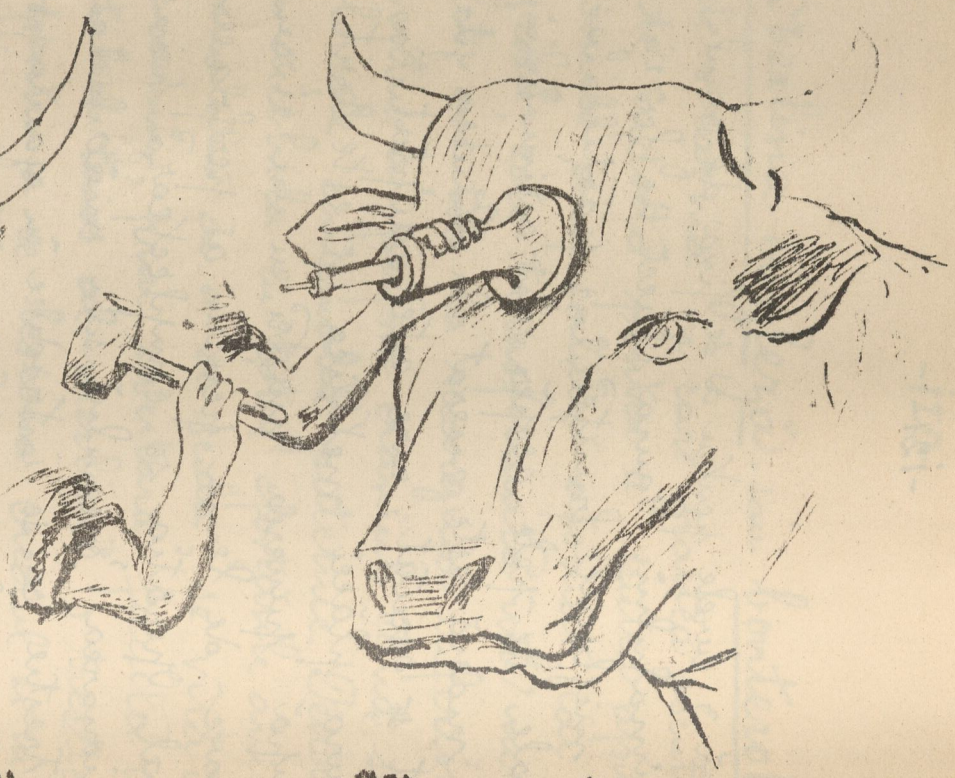
încă 3 curele pentru a se fixa de capul animalului. Gaura plăcei de fer vine în mijlocul frunței, iar părțile laterale de piele acoper ochii animalului. La masca este anexat un cilindru găurit și ascutit, care este adaptat în gaura plăcei metalice, și este lovit după punerea mastii cu un ciocan mare de lemn pentru a perfora craniul. Operatia se complectează prin lesionarea creerului sau măduvei cu o trestie ce se introduce în gaura produsă de cilindru, după scoterea acestuia.

3) Masca cu împuscare. (a lui Siegmund).

Acest aparat consistă în aceia că în cilindru din mijloc este pus un cartus cu glonte și pentru a se descarca se



Masca lui Bruneau

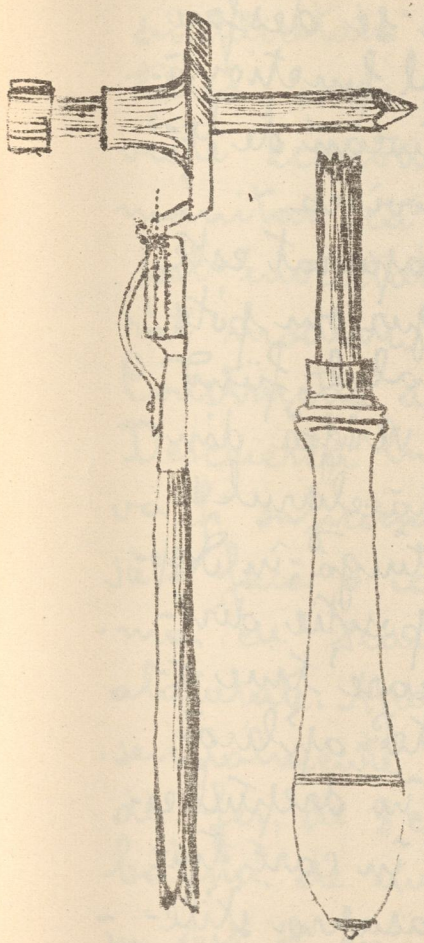


Masca cu împuşcare

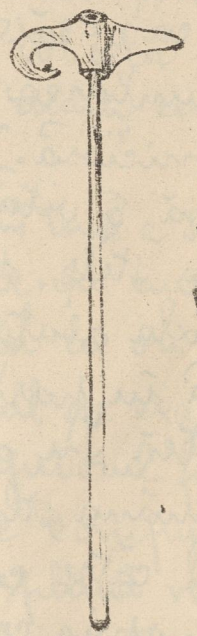


Masca lui Bruneau

loveşte cu un ciocan pe un mic ti-
gu ce loveşte capsa cartuşului.
O modificare şi mai practică e a lui
Staehl, sistem de impuşcare fără de-
tonatiune.
La animalele mici, porci, viţei
oi, miei se face înjunghierea sau
jugulatiunea direct sau precedată
de o lovitură cu un ciocan sau do-
sul unei securi la ceafă sau în
frunte.
La noi s'a imaginat în locul ener-
vatiunei cu cutitul un aparat numit
Bovitom, destinat pentru a se fa-
ce această operatiune şi de cei ce n'au
adresa necesară.
Acest aparat inventat de D. Demetrian,
medic veterinar al oraşului Ploesti şi



Bovitomul Demetrian



Merlina Engleză

numit de autor Bovitom, este de o simplicitate, în ce privește întrebuințarea, și de o ingeniositate în ce privește economia și simțimântul omenitor, că întrece tot ceia ce a fost inventat până acum ca aparat modern.

Constructia aparatului încă e simplă. Descrierea lui în cate-va cuvinte va fi suficientă pentru ca ori cine să'și facă o idee destul de exactă, mai cu seamă cu ajutorul figurei alăturate. Aparatul se compune esențialmente dintr'o placă rotundă de fer, de 8 c.m., de diametru, străbătută de un stilet care se mișcă în sus și în jos fără a putea părăsi placa; dintr'o coadă sau

mâner mobil care se adaptează într'o latură a plăcei și de care se desface automatic în momentul funcționărei, și în fine dintr'un ciocan de lemn cu care să execută lovirea.

Întrebuințarea acestui aparat este forte lesnicioasă. Un singur om poate să ucidă o vită. Animalul fiind legat la stâlp, sau la o verigă din pardoseala abatorului, măcelarul se alătură în partea sa stângă, în dreptul spetei. În această poziție dirigează mâna stângă cu care ține aparatul către capul vitei, aplică placa înapoia coarnelor în dreptul ceafei și cu mâna dreaptă în care ține ciocânul, dă o lovitură asupra stiletului. Animalul cade ca trăsnit.

Motivul care a îndemnat pe d. medic veterinar Demetrian a se gândi să găsească un nou mijloc pentru uciderea vitelor la abator, a fost înainte de tote, să suprime obiceiul barbar de care măcelarii ploeșteni se serveau până acum, anume lovitura în cap cu toporul.

Principiul pe care e bazat aparatul D. Demetrian e vechiu și cunoscut de tota lumea, este principiul enervațiunei, adică al punctiunei măduvei spinărei prin spațiul desvelit ce rămâne între occipital și prima vertebră cervicală, în flexiunea capului. Acest procedeu în capitală, la zalhănăli și unele orașe să execută cu o abilitate rară printr'un simplu cuțit. Cîte suferințe însă

până ce parlagii să ajungă la această abilitate. Asemenea procedeu nu e generalisat, sunt multe orașe unde se lucrează cu toporul ca la Ploești. Aparatul D. Demetrian este pur mecanic; întrebuințarea lui nu cere o experimentare prealabilă.

In încercările ce am făcut la Ploești am pus să lucreze mai mulți măcelari care până aci asistase numai la operație și au reușit perfect de la prima dată. I'a pus să lucreze calfe de măcelari cari nu vĕduse încă aparatul și cari nu știau să facă punctiunea cu cuțitul.

De la prima lovitură, animalele cad ca o masă. Acest resultat a produs minarea tuturor celor care

asistau la încercare, mai cu seamă prin modul simplu ca și mecanic, prin care cel dintâi venit poate ucide o vită mare. S'a făcut experiențe comparative cu pumnetiunea cefalică cu cuțitul și resultatul a fost egal cu acela produs de aparat. În capitală însă pumnetiunea cu cuțitul să face cu o abilitate remarcabilă, ea e o moștenire din alte timpuri, înrădăcinată.

Acțiunea acestui instrument se execută asupra regiunei cefei animalului, fără a atinge invariabil exact același punct. De ordinar șaletul străbate partea anterioară a primei vertebre cervicale, lezează bulbul rachidian într'o porțiune a laturei sale, precum și extremitatea posterioară a unuia din lobii cerebelului.

Biblioteca ... Agronomă Iași

și în acest mod se explică căderea instantanee a animalului.

(Copiat din Revista de Medicină Veterinară Nr. 2)

Avantagele și inconvenientele diferitelor metode de tăere

Înjunghierea și Jugulatiunea produce cea mai completă emisiune sanguină, procurând un aspect frumos și o conservabilitate excelentă a cărnei. Sângele se scurge complect fiind că centrii nervoși sunt intacți și presiunea sanguină nu încearcă la început de cât o diminuare neînsemnată, și la urmă secreșgerea este favorizată prin contracțiunile musculare reflexe (contracțiuni hemoragice sau anemice).

La animalele mici, ca epuri Dembo și Ostertag au găsit că se scurge o cantitate mai mare de sânge prin simplă jugulațiune de cât atunci când jugulațiunea este precedată de comoțiune etc. adică prin tăierea gâtului au obținut de la epuri de casă de 2000 gr. greutate, 80 gr. sânge. Dacă se precedă jugulațiunea de asomare sau lovitura la ceafă s'a obținut numai 50, 62 sau chiar 36 gr. sânge.

Goltz a arătat însă că la animalele mari cantitățile de sânge ce se scurge sunt aproape aceleași în ambele cazuri.

În contra jugulațiunei și înjunghierei se obiectează că ele fac o impresie penibilă, căci se execută animalele

având încă cunoștința intactă.

Tăierea animalelor însă oricum s'ar face este un spectacol ingrozitor.

Afară de aceasta s'a dovedit că la animalele cărora li s'a tăiat vasele mari ale gâtului (½ minut, 25-40 secunde după unii chiar în 3-5 secunde) se observă perderea cunoștinței (după o comisiune ce a studiat această în Saxonia reacțiunea conceană dispare numai după 3½-5 minute). Spasmele musculare și respiratorii ce apar mai târziu sunt numai contracțiuni reflexe.

După vre o 4 minute agonia se termină. Inconvenientele adresate la înjunghiere sau jugulațiune sunt mai mult pregătirile mai ales la bovidee, darea jos a animalelor, și ținerea lor în

această neliniștire un timp prea mult înainte de a se practica tăierea.
Acestea se pot însă evita prin anumite prescripțiuni. Asemenea este și o fixare insuficientă la boi sau tauri puternici, cari scapă după tăierea gâtului și balanseazâ cu capul în tote părțile.
Sângele animalelor tăiate după procedeul israelit, nu pote servi ca hrană pentru om, pentru că se amestecă cu conținutul stomacal din causă că cu tăierea vaselor gâtului se tae și esofagul.
Procedeul israelit e interdis în Elveția și Saxonia.
Enervațiunea și lovitura la ceafă oferă un spectacol mai puțin ingrozitor.

Animalele cad jos și rămân nemișcate. Însă enervațiunea a fost considerată de oameni de știință cu drept cuvânt ca mai barbară, pentru că prin acest procedeu se păstrează conștiința intactă; până se produce anemierea creerului în urma tăierei vaselor gâtului. Afară de aceasta enervațiunea sau lovitura la ceafă are inconvenientul că emisiunea sanguină este incompletă. În bulb sunt centrii respiratori și a regulațiunei activității cardiace, centrul vaso-motor principal și un centru motor.
Prin lezarea bulbului se distrug acești centri și cu ei factorii principali a unei emisiuni complecte a sângelui, respirația, activitatea cardiacă și

mișcările reflexe. Animalele gonese sângele în propriile lor vase, după cum dice Schmidt-Mulheim.

În departamentele Gumbinen și Dusseldorf și în tótă Rusia (unde înainte era singura metodă) este interdisă enervațiunea. Dembo a vědut în Rusia cum dintre animalele enervate unele mai mâncau pane și sare. Cele mai bine și mai umanitare metode trebue să le considerăm pe acele, la care emisiunea sanguină este precedată de o comoțiune care se anihileze conștiința animalului.

E fórte indiferent în ce mod se obține acest resultat. Măcelarii experimentați omóră o vită tot așa

de iute și sigur cu o lovitură de topor, ca și cum s'ar omori cu merlina sau cu măștile etc.

Acestea din urmă sunt de preferat acolo unde nu sunt omeni cu experiență.

Merlina cere o mare adresă.

Masca lui Bruneau este incomodă pentru tauri, căci animalele sau nu cad de loc sau cad și se scólă și sar, putându-se sdrobi singuri sau da loc la accidente.

Masca cu împușcare s'a observat că a dat une ori loc la nenorociri. Glonțul póte atinge bulbul și atunci are aceleași inconveniente ca și enervațiunea. El póte pătrunde în mușchi pe cari îi depreciază.

Ca metode de tăere la tóte anima-

lele, trebue să recomandăm și dacă e posibil să se regulamenteze chiar acele în cari emisiunea sanguină e precedată de perderea cunoștinței, fără lezarea centrilor bulbari. Prin aceasta se îndeplinește și un scop umanitar și unul higienic.

Prepararea animalelor după abatagiu.

Bovideele. La abatoriile mari după tăere macelarii prepară animalele și apoi detașă regiunea metatarsiană și metacarpiană, capul și pe urmă scot organele interne începând prin cele din cavitatea abdominală tăind abdomenul pe linia albă, scot întâiu

masa intestinală cu mezenterul, apoi stomacele și splina, scot pe rând ficatul și organele din cavitatea toracică fie prin diafragmă fie spintecând animalele în două.
Împreună cu masa intestinală scot și vezica urinară și uterul la femele, și rectul și anusul.
Odată cu scoterea organelor din cavitatea abdominală, peritoneală se scot și creerul și limba, așa că craniul, cavitatea bucală și faringiană devin goale.
Pe urmă spintecând animalul în două prin coloana vertebrală cartă de devid aceste jumătăți în 2 sau mai multe bucăți după obiceiuri, însă în general se păstrează în jumătăți și ducându-le în hale

-sau păstrîndule în camere frigorifere, în abatoriile mai mari din străinătate ca în Germania, Franța, Belgia și la noi la Iași.

Viței Se spintecă cavitatea abdominală pe linia albă și se scote masa intestinală mai ales la cei de lapte fără ai jupui fiind că carnea se usucă și ia un aspect urât, ei se jupoie pe măsură ce se vinde carnea, așa că viței mai ales cei de lapte se duc întregi și cu piele cu tot în hale.

Porcii imediat după tăere sunt supuși la manipulațiuni ca **opărirea** și **pârlirea** fiind că se crede că prin pârlire carnea se păstrează mai bine

și chiar are un aspect și gust mai plăcut, cum se face și la noi și în Franța unde sunt amenajate instalațiuni.

După aceștea se scote masa intestinală cu țesutul grăsos retro-peritonial și rinichi, apoi se scote ficatul împreună cu pulmonul și cordul apoi se taie în jumătăți se detașă membrele posterioare din cari se fac șunce iar restul se pune așa în vândoare sau se detașă și capul întreg sau în jumătăți și el.

Oile se taie după jupuire în jumătăți, se scot organele interne mai întâiu masa intestinală, apoi ficatul cu pulmonul și cordul la o

parte, la oile ce li se detașă capul e redus și el în jumătăți după cerințele cumpărătorului.

Paserile d. e. în Franța se vând tăiate gata, opărite, smulse, curățate, având tote organele interne afară de intestine.

Dividiunea cărnei animalelor de măcelărie dupe calitați și categorii în unile țări.

Diferitele părți ale organismului luate din punctul de vedere al compositiunei chimice nu presintă diferențe mari în ceia ce privește nutrițiunea organismului.

Așa mușchii psoași și mușchii din regiunea gâtului nu presintă diferențe mari din punctul de vedere al nutrițiunei dar din causa structurei lor, mușchii psoași oferă gustului și dinților niște nuanțe diferite; s'a ajuns a se aprecia de consumatori mai mult acești mușchi, așa că a dat loc la diferințe mari de preț, căci în piață mușchii psoași se vênd pe un preț mai mare, și acest fapt a dat loc la stabilirea de categorii de carne la animalele de măcelărie.

Așa la bovidee sunt anumite regiuni mult mai preferate ce se vênd cu un preț mult mai scump. Cele mai preferate sunt: Ilio-spinalii, psoașii, pilierii diafrag-

meĭ, muschiĭ crupeĭ, fesieriĭ pe rând
muschiĭ gâtului, membrelor se vând
de obiceĭu pe un preț mai mic
și sunt mult mai puțin apreciați
de consumatori.
În diferite părți muschiĭ psoași
și ileo-spinali ce constitue filetul
se vând cu un preț de 4-5 ori mai
mare ca ceilalți muschi și
aceste distincțiuni sunt bazate
pe resistența ce o oferă aceste
mase musculare la actiunea
dinților și deosebirea ce o dă gus-
tului și în aceste privințe nu
e partea fundamentală, nutriți-
unea ca să zicem așa sau ali-
mentul ci gustul care a deter-
minat elementul principal
în stabilirea acestor categorii.

Boridee. La boridee se vând părți-
le mai căutate cu prețuri mai ma-
ri. La bucăți mai de valóre se soco-
tesc în general părțile corpului pur
musculare, cu puține vase, aponevro-
se, fasciĭ, din contra se socotesc de
o valóre mai mică, părțile puțin
musculóse, cu multă grăsime, ose
și aponevrose, fasciĭ. Aceste deosebiri se
exprimă mai cu seamă prin prețul
lor. d. c. filetul se vinde în tóte păr-
țile mai scump (la Londra, Paris
de 3-4 ori ca muschiĭ subțiri ai ab-
domenului).
Macelariĭ, publicul și autoriĭ au că-
utat să stabilească calități de carne
d. e. în Franța s'a admis 3 calități,
fără ca să existe niște linii de demar-

cațiune între aceste calități. Unii mă-
celări au în vedere calitatea grăsi-
mei, alții mai au în vedere hrăna ra-
sa, etatea.
După Villam se consideră ca bou
de calitatea I. acela care are car-
nea tare la pipăit, grăsimea su-
profeței corpului bine repartisată
și egal de groasă, granulele de car-
ne fin și persilat.
Aceste date ne indică mai mult
starea de îngrașare.
Pentru a determina calitățile a-
devărate va trebui să cunoaștem
rasa, sexul, etatea și grăsimea.
Căci numai prin grăsime se ob-
servă la Paris și ruseți, africa-
ne, italiene sau românești cari

s'ar putea scote de calitatea în-
tâi, pe când dacă se iea în
considerație și alte puncte, atun-
ci se vede causa pentru ce ele sunt
puțin apreciate în comerț și se
vând cu prețuri reduse.
Calitatea I are ca și a 2 și a 3a
câte 3 categorii:
În calitatea II a se pun boi cu mai
puține grăsime de acoperire și la
rinichi, cari n'au ajuns la ma-
turitatea pentru tăiere (sunt încă
verzi zice franceji). Grăsimea nu
e egal repartisată și pe alocurea
lipsește. O sectiune arată fibra
palidă, uscată și fără suc.
În a III a calitate se coprind
animalele cu puțină sau lipsite

de grasime de acoperire, puţină grăsime în basin şi în jurul apofiselor spinóse ale vertebrelor lipsite în general de infiltraţiuni grăsóse interfibrilare.
La animalele batrane să observă emaciaţiunea musculară.
Viţelul de calitatea I (vert blanc) are carnea fórte albă, anemiată printr' o hrană specială (lapte, ouă).
Cel de calitatea II cu carnea mai puţin albă, apropiinduse de cea de porc cu grăsimea roza.
Cel de calitatea III are carnea închisă, cu grăsime grisă şi puţin abondentă.
Oara de calitatea I e grasă, jigot scurt şi gros, lombe groase şi largi, zebruri pe spinare formate de pani-

culul cărnos (magnecantés); castraţie, sexul se ieau asemenea în consideraţie.
Oile prea grase sunt puse de calitatea II
In a III a se pun oile slabe, cahectice, cu carne palidă, fără zebruri.
Apoi oile bătrâne, berbecul.
Se vinde fórte scump carnea oilor numite de jires salés.

Porcul de calitatea I are slănină multă, tare, albă unturosă, carnea roză. Cele alte clase are slănina grisă, galbenă sau roză, carnea de o culóre închisă.
Afară de acestea cărnurile se mai împart după categorii, în raport cu regiunile corpului din care provin-

În categoria I se pun după Villam mușchiu regiunei fesiere, ischio-tibiali, sus și sub lombară sub numirile de culotte, tranche, grasse, tende de tranche, gite a la noix, aloyaux filet; aceștia sunt mușchii cei mai groși, cei mai bine infiltrați de grăsime, cei cu mai puține interstiții tendinoase; ce reprezintă 30% din greutatea netă.

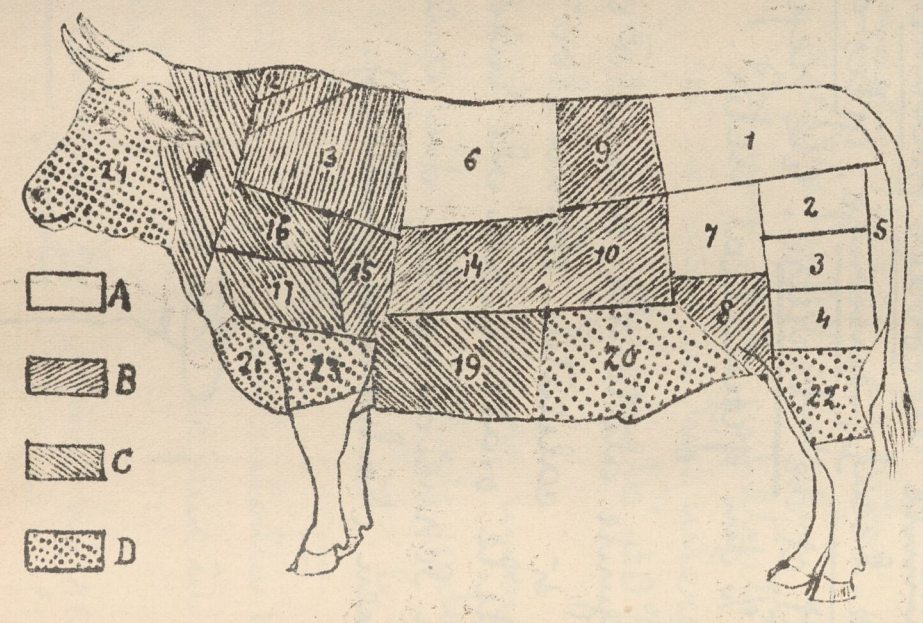
A II categorie cuprinde mușchii pieptului și regiunei costale, adecă paleron, le talon de collier, le tranche de côte, la bavette, aloyau; ce reprezintă 25% din greutatea netă. Aștădi tranche de côte se pune în categoria I.

În categoria III a se pun mușchii

gâtului, capului, mușchii abdominali, partea inferioară a membrelor, sub numile de collier poitrine ou pris de boeuf, sustonge, gites de devant et de derrière. Ele reprezintă 40% din greutatea netă.

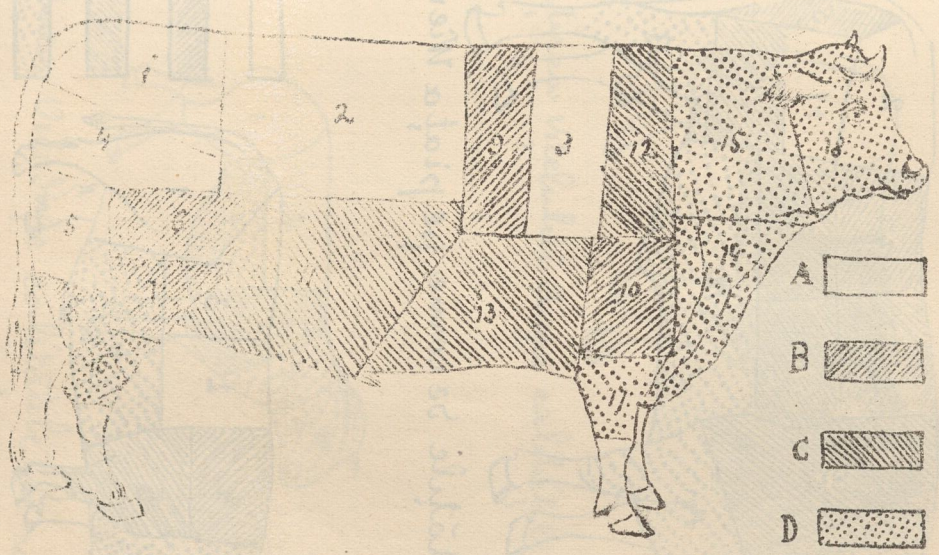
În figurile alăturate se arată clasele și calitățile cărnurilor în diferitele orașe mari ale Europei. (după Schneidemuhl die animalischen Nahrungsmittel.).





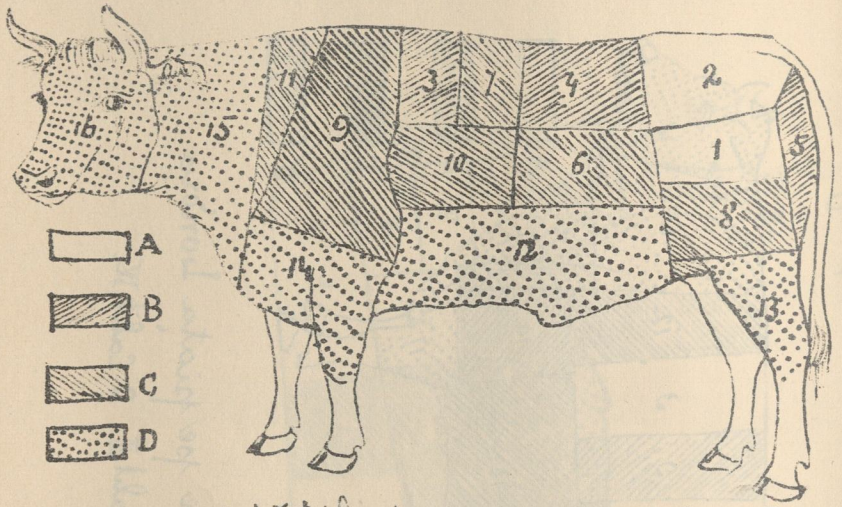
Calitățile de carne pe piața Paris

A. Calit. I. B. Calit. II. C. Calit. III. D. Calit. IV.

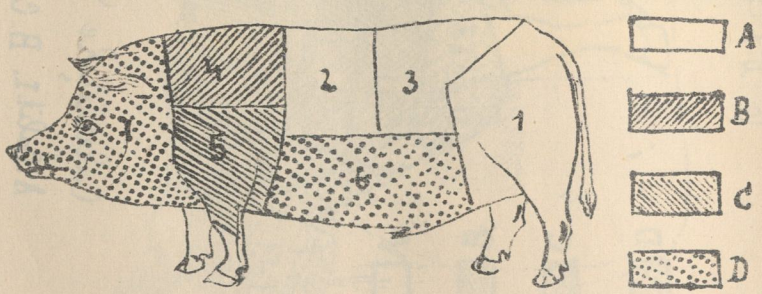


Calitățile de carne pe piața Londra

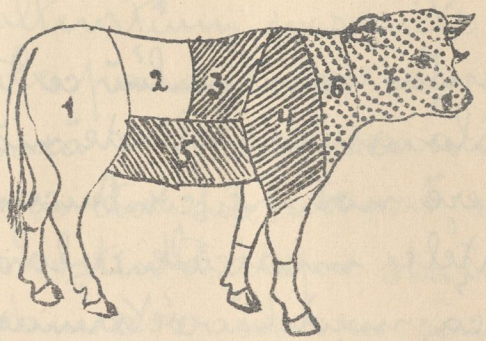
A. Calit. I. B. Calit. II. C. Calit. III. D. Calit IV.



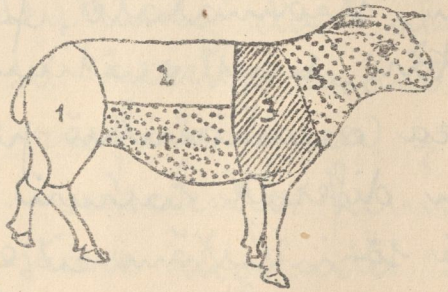
Calitățile de carne pe piața Wienx



Impărțirea porcului dupe Calitățile de carne.
A. Calit. I. B. Calit. II. C. Calit. III. D. Calit. IV.



Impărțirea Vițelului dupe calitățile de carne



Impărțirea Oiei dupe calitățile de carne.

Examenul animalelor de măcelărie după tăere.

In privinţa examenului ce trebue să'l facem la animalele de măcelărie după tăere noi ne conducem după cunoştinţele medicale ce le avem şi e bine ca medicii veterinari să asiste chiar la tăerea fie cărui animal în parte sau cel puţin un agent sanitar empiric cum este în Kroiniakake, fiind că sunt stări, sunt ocasiuni când la tăerea animalului putem să observăm diferite lucruri cari să ne facă să insistăm cu examinarea mai mult asupra unor anumite părţi. Medicii veterinari

trebue să asiste şi chiar la jupuirea pielei animalelor, căci se pot observa alteraţiuni provenite din diferite bole paraşitare sau bole ale pielei, însă mai cu seamă în ţesut. conjunctiv sub cutanat, căci vom avea cunoştinţă despre starea de plenitudine a vaselor cu sânge, aşa când ele sunt pline cu sânge, sunt turgescente vor denota că hemoragia nu a fost suficientă şi ne va atrage atenţiunea dacă abatorul a făcut să înceteze curând circulaţiunea şi respiraţiunea şi dacă el e causa insuficienţei hemoragiei sau e o stare morbidă care a dat loc la această sangere insuficientă a sângelui ca d. e.

la animalele fatigate, sau vre o bólă infecțiósă contagiósă ca Antraxul sau Hemoglobinuria infecțiósă a boului, cari dau loc la o scurgere insuficientă a sângelui și în aceste casuri e bine să avem atrasă atențiunea asupra acestui simptom cari e asociat cu niște caractere particulare ale sângelui. Mai departe trebue să căutăm să examinăm părțile cari să ofer la prima vedere în timpul manipulațiunilor măcelarilor pentru prepararea animalelor de măcelărie, căci numai asistând la deschiderea cavității abdominale și scóterea intestinelor putem observa de există vre un licid în

cavitatea abdominală fiind că se póte întâmpla ca această cavitate să fie plină cu licid și noi ne asistând la deschiderea ei, măcelarii să o golească și după golire să nu fim frapați de lesiunile ce a determinat această ascită, să nu bănuim o stare morbidă. Deci din momentul abatagiului până când se tae în bucăți animalele de măcelărie trebue să asiste dacă nu medici veterinari, dar cel puțin persóne cu óre care cunoștințe, cari să anunțe medicii veterinari când văd ceva anormal.

Așa când se scóte Uterul de cea mai mare importanță să asistăm

căci vom găsi adesea ori la vaci stări morbide datorite unor metrite purulente sau septice, cari sunt de cea mai mare importanță din punctul de vedere al inspecțiunei cărnurilor și e bine ș'ar trebui chiar ca medicii veterinari să ceară ca în presența lor să se scoată uterul, căci alt fel cum e la noi se scote acest organ care nu e bagat în seamă, se aruncă într'o parte și ne dăndui-se mici o atențiune. Aceasta constitue un pericol și să pote ca aceste casuri să fie urmate de consecințe forte grave, fiind că uterul de la vaci otinse după nastere de septicemii puerperale au dat loc

la epidemii și va fi forte usor să vedem stările septice examinând animalele imediat după tăere și mimutios acest organ, căci măcelarii caută să elimine părtile bolnave având și ei ore care instructiuni și de aceia e nevoe să asiste medici veterinari la tăere și preparatiunile ce le fac măcelarii pentru tăerea animalelor în bucăti pentru scopul vênderei; căci deși casurile sunt rare, dar e de ajuns să se întâmple odată pentru ca să și piardă reputatiunea un veterinar și importanța inspecțiunei cărnurilor.

Fiind că măcelarii cunosc și ei câte ceva, dacă o vită e bolnavă, caută

să inducă medicii veterinari în
eroare, de aceia în tóte casurile
când observăm asemenea lucruri
trebue să le pedepsim cu cea mai
mare asprime şi în unele tări
măcelarii cari să dedau la asemenea
fraude se pedepsese cu
închisóre până la un an, la noi
însă i se confiscă numai carnea.
Un punct principal în examinarea
cărnurilor fie în abator fie
la hale, e ca inspectiunea cărnurilor
să se facă tot deauna diua fiind
că numai lumina dilei póte să
ne dea detaliurile mai fine ale
unor stări bolnave ca culoratiunea
icterică cari nu pot observate la lu-
mina de gaz aerian şi putin la

lumina electrică. Aceasta e cu atât mai important la noi în capitală unde nu'i sale mari şi compartimente unde se tae animalele cari sunt slău iluminate, ca regula trebue să insistăm ca tăerea şi inspectiunea cărnurilor să se facă numai diua. La inspectiunea cărnurilor animalelor de tăere sunt unele puncte ce trebue să le avem în vedere. Noi trebue să determinăm caracterele macroscopice ale organelor, intru cât nu presintă starea normală şi noi le stabilim prin caracterele principale ca volumul, culoarea, lucrul, prin cantitatea mai mare sau mai mică de sânge

ce iesă pe suprafata de sectiune, structura macroscopică usor de recunoscut la marele organe și uniformitatea sau ne uniformitatea acestei structuri macroscopice, prin pipăire și presiune să căutăm consistenta organelor.

Trebue să avem de normă intr'o inspectiune riguroasă și folositoare o examinare stiintifică să nu trecem numai superficial cu examinarea diferitelor organe, căci noi luminam Pathologia și când avem simptome aci la abator e nevoe să examinăm organele tote fiind că noi facem o Anatomie Pathologică aplicată la animalele de măcelărie ce nu se póte face de cât prin

o autopsie complectă și prin acesta vom fi folositori stiintei și practicei fiind că putem găsi alterațiuni ca Tumori, Monstri etc. ce se depun la musee, ce sunt adeverăte tesaure pentru învetămant.

Și această examinare înainte de tóte e <u>macroscopică</u> prin inspectiune cu ochiul liber și prin pipăit și prin acestea noi ne căutăm să aflăm starea structurei organelor.

Sunt unele părți ce trebuese să fie examinate cu rigurositate ca ganglionii limfatici la bovidee pentru că ei sunt pórta de intrare sau locul de oprire a microbilor Tuberculosei și deci trebue să i

secționăm. În examinare dacă găsim stări morbide parasitare transmisibile omului sau animalelor atunci după împregiurări confiscăm animalul întreg sau numai unele părți. Aceste părți confiscate se marchează cu o stampilă (care trebue să fie lesne de cunoscut) ce se pune pe părțile confiscate ca sfenturile și aceste stampile să fie mai ne seamă puse pe părțile bune de dat în consumație fiind că ele vor fi un indiciu că au fost inspectate pentru cumpărători și pe de altă parte inspectorul are să insiste mai cu seamă asupra părților ne stampilate ca în hale unde se duc părțile deja

inspectate. Această stampilare trebue să se facă cu culori nevătămatore, lesne de recunoscut, să se imprime bine întrebuințând stampile de cauciuc și să se usuce iute. Aceste stampile au valore cu atât mai mare cu atât cu cât animalele nu se taie în bucăți mai mici. Aceasta e mai ales necesar pentru hale unde inspectia se face de dimineață. Îndată ce părțile nu vor purta stampila aceasta e un indiciu, că s'au sustras examinării la abator sau pote că animalele au fost confiscate.

Organele confiscate, părțile confiscate e bine să se facă imediat imposibil ca să fie sustrase și

în acest scop se duc în compartimentul sanitar și aci părțile unde e îndoială despre starea morbidă e nevoe ca să se complecteze examenul macroscopic prin cel microscopic de către medicul veterinar al abatorului. Cele atinse de Tuberculosă sau parasitism general se confiscă imediat se stropesc cu substanțe piogenice sau acid fenic etc. sau se duc în compartimente unde sunt arse. In străinătate la abatorii sî hale sunt niste cutii ca cele de poștă mai mari cu deschiderea în partea superioră cari au niste uși ce se închid de medicul veterinar al abatorului unde

carnea sau organele confiscate se pot pune însă nu mai pot fi scoase și confiscarea e imediată și sigură pe când în alt mod pot să fie sustrase și e bine ca în fie care compartiment să fie câte o cutie de acestea pentru ca să se confiste tote părțile alterate și improprii consumațiunei și numai părțile cari presintă niste alterațiuni vagi ca o congestiune, niste sufusiuni sanguine se confiscă provizoriu și le examinăm mai detailat și mai pe urmă dacă vedem că sunt produse prin traumatisme, de vedem măcelarilor spre a fi puse în consumațiunea publică.

Examinarea părților alterate e
nevoe forte des să o facem prin in-
cisiuni, să le pipăim și e bi-
ne ca odată ce am întrebuințat
un cuțit d. e. pentru lesiunile
tuberculóse să nu mai întrebu-
ințăm tot acest cuțit pentru a
face niște incisiuni în organe-
le sau cărnurile sănătóse fiind
că prin aceasta se împrăștie
virusul și periclităm mai mult
carnea de cât prin persistența
Tuberculosei de la animalele de
unde provine carnea. E forte usor
ca aceste bucăți de carne să fie
ingerate de om înainte ca car-
nea să fie fiartă sau frigtă și
odată cu ele să se introducă

și microbii Tuberculosei depuși
pe aceste bucăți de carne. În
abatoriile din străinătate s'a
observat ici colea casuri de in-
fectiune tuberculósă prin cutite-
le cu care s'a incisat cărnurile
tuberculóse și s'a constatat că
Tuberculosa dă o procentualitate
printre măcelarii ce umblă cu
materii tuberculóse încarcate de
microbi și pe cari îi inger prin
diferite căi și trebue să obser văm
la manipulatiunile măcelarilor
și să nu tolerăm ca nici ei
să întrebuințeze cutitele cu cari
au incisat carnea sau organele
tuberculóse să incisieze cu ele
și pe cele sănătóse și noi să le

impunem aceasta.
În examinarea animalelor de măcelărie după tăere e nevoe să urmăm o normă în care fiind că prin un examen ne regulat la voia întâmplării pot să se scape din vedere diferite alterațiuni de cât când îl facem metodic.

Metoda Profesorului Ostertag de la Berlin.

Trebue să spunem că fie care medic veterinar pôte să aibă un mod de examinare de asemenea și preparaarea animalelor de măcelărie după tăere pôte a se face diferit de către măcelari.
Profesorul Ostertag cea mai mare

autoritate în inspectiunea cărnurilor recomandă la:

Bovidee: Pielea se examinează, se înțelege fôrte succint de nu are răni, abcese, tumori actinomicotice, charbonôse; Țesutul conjunctiv subcutanat de nu sunt sufusiuni sanguine, echimose, hemoragii diferiți parasiți și unde se tae cai e important examinarea pentru lesiunile farcinôse. Capul la exterior de nu presintă lesiuni actinomicotice, apoi botul, cerul gurei, faringxul pentru Febra aftôsă sau Pesta bovină. Limba prin vedere și pipăit să vedem de nu avem a face cu

Febra aftoasă și mai ales cu Actinomicoză, cari pe lângă limba de lemn, se presintă prin mici ulcere superficiale.

Examinarea muschilor maseteri interni și externi pentru Cistercoză la bovidee (bou sau de predilecțiune).

Ganglionii cervicali și augei pentru Tuberculoză și Actinomicoză. În această examinare pentru a fi atenți să dispunem ca limba să se detașe complect.

Când la examinarea înainte de tăiere audim raluri trebue să examinăm și Cavitățile nasale dispunând la despicarea cavităților nasale, mai ales la cai este

de rigore pentru lesiunile acute sau cronice de Morvă, lesiuni nodulare sau cicatrice viciose.

Ficatul se examinează prin vedere cu vehiul liber, palpăire pentru a ne da seamă de consistență și apoi prin incisiuni ale ficatului și apoi a ganglionilor portali pentru că în acești ganglioni vom găsi sediu alterațiunilor tuberculose prin examinarea ficatului putem descoperi existența diferitelor degenerări, inflamațiuni, Distomatoză, Echinococoză, Tuberculoză, Actinomicoză chiar însă foarte rar; în acest scop e nevoe să facem niște incisiuni mai profunde în fie care din

lobiŭ ficatului și să urmărim câte va din canalele biliare pentru Distomatosă.

Cordul. se examinează deschidând cavitățile sale însă mai înainte vedem dacă în pericard nu e licid sau dacă nu e tuberculos și apoi incisăm cordul și vedem de sunt lesiuni de Endocardită, echinose, echinococi, chiar Cisticerci și forte rar Tuberculosă.

Pulmoniŭ sunt organe ce la animalele de măcelarie trebuesc examinate cu o deosebită atentiune din causa numeroselor alterațiuni și în special Tuberculosa, de cari ei pot fi sediul

Examinarea se face mai întâi macroscopic prin inspecțiune, palpațiune și incisiuni mai ales de alungul marginei superiore (și ori unde se pipăe niște indurațiuni) longitudinale și transversale, ca să avem secțiuni destul de intinse.
Tot odată examinăm și ganglionii mediastinali și bronșici cari adesea ori sunt atinși de Tuberculosă.
Prin examinarea pulmonilor putem găsi echinococi, cisticerci, Pneumonie franchă, Peripeumonia la animalele bovine mari importate la noi din alte țări apoi diferite stări parasitare ca Strongili și să căutăm să nu fim induși în erore dacă găsim alimente sau sânge în trachee, bronchiŭ, căci prin aspirație o parte din alimentele din stomac

pot trece în bronchii, asemenea și sângele în timpul tăierei.

Splina. se examinează la animalele mari prin inspectiune, palpatiune și când băgăm ceva facem incisiuni pentru a vedea aspectul pulpei, nu trebue să facem incuem multe prin acest examen putem găsi de multe noduli de Tuberculosă, Echinococosă câte odată, stări infetioase generale ca Leucemia, ce ne vor fi arătate prin volum (splen-megalia) și aspectul organului (de asemenea examinăm ganglionii splenici, ce pot fi atinși de Tuberculosă, înfărete nu tot deauna ușor de găsit genesa lor.

Rinichii sunt mai rar atinși ei se

examinează prin inspectiune, palpatiune și de e nevoe facem incisiuni de a lungul marginei convexe până la basinet.
Ei sunt sediu diferitelor leziuni proprii lor ca Nefrite eronice, Pielo-nefrite sau leziuni infectioase nodulare cum e la cal Morva și la boi de Tuberculosa și mai ales Tuberculosa renală e proba generalitării Tuberculozei și e forte important acest semn pentru a concluide că avem a face cu Tuberculosa generalisată. Diferite stări parasitare ca Echinococosa etc. putem găsi.

Stomacele se examinează în mod succint la suprafață a

poi examinând continutul și mucósa, vom găsi stări inflamatóre prin corpuri străine, diferite tumori; parasiți; Tuberculosă mai ales a serósei și la bovidee se găsește ici colea casuri de Actinomicosă.

Intestinele ne arată diferite afecțiuni ca Enterite, numeroși parasiți (ce'i bine să'i culegem pentru colecțiuni ale abatorului sau ai trimete la scólele veterinare pentru că medicul veterinar inspector al abatorului trebue să aibă și un rol științific, pentru că la scóle nu se pot găsi tóte cazurile, toți parasiții; hemoragii, tot aci putem găsi infiltrațiuni gelatinóse a mucósei intestinale.

în cas de Antrax. Apoi Tuberculosa ce se găsește destul de des, la bovidee ce și pe dinafară se simte căci e îngroșată și deschidând găsim leziuni caracteristice.

Mezenterul se examinează ca aparență de nu prezintă o repletiune prea mare a vaselor (congestiuni), hipertrofia ganglionilor mesenterici, tumori și parasiți ca Pentastoma Tenioidă cari de cele mai multe ori se localisează în ganglionii mesenterici și se póte confunda cu leziuni tuberculóse și e bine să facem examenul microscopic.

Epiploonul se examinează pentru ca să vedem de nu sunt hemoragii, leziuni tuberculóse.

Organele genito-urinare.

Testiculele. La tauri putem examina testiculele ce pot câte odată fi atinse de Tuberculosă, stări inflamatóre și la criptorcizi tumori carcinomatóse - etc.

Uterul trebue examinat cu cea mai mare atențiune pentru a vedea existența unor stări septice, metrite și chiar Tuberculosă, fetuși.

Vezica urinară merită să fie examinată evacuând conținutul său pentru a vedea mai ales la vaci de nu avem a face cu o Cistită hemoragică sau purulentă sau o bólă generală ca Hemoglobinuria boului, insă fiind că ea se

întrebuințează întreagă în comerț pentru diferite industrii trebue să o incisăm numai când avem bănuială, când e îngroșată, și se scurge sânge, puroi.

Examenul sferturilor. Se examinează pe rând în privința maselor musculare de nu presintă echimococi, edeme, infiltrațiuni gelatinóse, și a continua printr'un examen microscopic pentru a vedea de nu găsim expresia unor stări infecțióse. La bovidee în examinarea sferturilor trebue să decelăm existența Cisticercosei ce presintă cea mai mare importanță pentru higiena alimentară publică și trebue să examinăm mușchii.

Câte odată găsim hemoragii superficiale, echimoze ce e greu de deosebit de nu sunt datorite unor traumatisme sau unor stări morbide însă cel mai usor lucru e să facem examenul microscopic.

Viteii Examenul e mai succint fiind că la ei sunt stări maladive mai rare. Să examinează stomacul unde putem găsi ulcerațiuni peptice, în intestine enterite hemoragice, infecțioase ceea ce face respingerea cărnurilor. Apoi să examinează ganglionii portali și mesenterici pentru existența Tuberculozei.
Ombilicul de asemenea să inspecteaza pentru a nu avea a face cu Omfalo-flebita; apoi articulatiunile

pentru a nu avea a face cu artrite infectioase purulente. Celelalte organe le trecem repede în revista.

Oaie. de asemenea examinăm organele în mod succint la pulmon de asemenea să găsește foarte adesea stări parasitare produse prin paraziti ca bronchite, bronco-pneumonii verminose. — Tuberculoza e foarte rara și nu are așa importanță. La aceste animale trebue să fim mai atenți asupra examinării splinei și sângelui pentru existența Charbonului și mai ales examinăm esofagul unde putem găsi Sclerospermosa.

Porc examenul este succint pentru

că sunt anume bole ca Rugetul de diagnosticat pe dinafară prin petele roșii ce ne atrag atenția noastră; apoi edeme în diferite părți, hipertermie și la autopsie găsim splina mărită în volum și pulmonul hiperemic. Apoi diferite afecțiuni ale intestinelor și pulmonului precum Pneumonii, Pneumoenterite. Diferiți paraziți cari presintă mai mare interes științific ca Tricocefalul.

În pulmon să găsesc Strongili ce în viață ne ar face să bănuim că animalul e atins de Pneumonie, Pneumo-enterită sau Bronchite verminoze, dar se stabilește caracterele tuseï.

La bove cel mai important e să

examinăm pentru Cisticercosă la limbă mai ales și în diferite regiuni cu o inspecție riguroasă și confiscăm tote părțile, masa totală a animalului unde să găsesc acești paraziți ce dau bove la Tenia Solium

La animalul încă întreg înainte de a se opări putem găsi la rădăcina gurii, limbă verticule ale Febrei aftóse ce e important din punctul de vedere al Politiei sanitare veterinare.

Starea normală a organelor și cărnurilor animalelor de măcelărie, și Studiul diferențial al diferitelor organe, diferite părți din schelet, diferențiarea

etăței, și utilizarea diferitelor părți ale animalelor de măcelărie.

I. Studiul Organelor.

Pielea animalelor de măcelărie nu să întrebuințează în genere ca aliment, în special cea de la bovidee, cal, oaie capră. Cunoștința stărei fisiologice e importantă pentru a se găsi diferitele stări morbidee, pentru ca să ne conducă a diagnostica diferitele bóle. Sunt numeróse părți de la cap, partea inferióră a feței, a extremităților membrelor, cari intră în facerea gelatinei, a piftiei.

Vițel. se intrebuințează numai pielea capului în amestec cu diferite cărnuri pentru confectionarea cârnaților, restul ar putea intra comerțul clandestin.

Porc. Pielea porcului póte intra tótă în alimentațiune pentru fabricarea cârnâților pentru că ea e albă, elastică când sunt porcii grași, după opărire chiar la cei sănătoși să observ niște pete mici roșii mai ales când nu au fost bine înjunghiați, dar aceasta e normal. La scrófele bătrâne e fórte dură și nu póte intra în fabricațiunea carnaților.

La vier de fie care parte a ster-

nului se observă niște plăci cartilaginóse ce e în raport cu starea fisiologică.
In alte părți se întrebuințează tótă pielea de vitel. pentru fabricarea cârnaților ce e o falsificare, căci nu dă cupărătorului cea ce e necesar și în Germania sunt pedepsiți falsificatorii cu închisóre și amendi.

Sângele are culorea rosie închisă în vene și deschisă în artere; sângele venos în contact cu aerul devine deschis și când vom găsi alte nuanțe vom bănui o stare morbidă; pe un strat subțire face ne transparentă suprafața pe care se așterne. Are un miros

particular (suis generis) fie cărei specii, datorit unor acide grase volatile ce devine cu atât mai pronunțat când adaugăm cantități mici de acid sulfuric. După eșirea din vase se cuagulează, pe care trebue să punem baza, în vasele mari de asemenea pe când în vasele mici și capilare rămâne licid. Pentru alimentațiune la noi nu se întrebuințează. Cel de Vitel și Porc se întrebuințează numai în fabricarea carnaților, în unele părți să întrebuințează și sângele de la bovidee și fiind că aspectul acestor cârnați pe o secțiune sunt uscați s'a propus a se amesteca cu lapte făcândul ast-fel a se manca ca

cel de vitel. În unele părți se prefac în praf. și se întrebuințează simplu sau amestecat cu Melasă pentru animale și în alte părți se amestecă 7/3 făină și servește ca hrană pentru populațiunea săracă sau soldaților, sau ca hrană la animale.
Sângele s'a văzut din diferite studii că nu pote servi ca hrană căci se compune 9/10 hemoglobină care în stomac se transformă în hematină ce se elimină cu excrementele și numai 1/10 e globulină ce servește la nutritiune și un câine de experiență care se nutrește 20 file numai cu sânge more, deci sângele singur nu pote servi

la nutritiune, ci numai amestecat și cu alte substante.
Sângele provenit de la animalele tăiate după ritul israelit e tot deauna amestecat cu materii din esofag și trebue eliminat ne putând servi la alimentatiune. Cantitatea mare de sânge de la bovidee după abatag ca amestecată cu acid sulfuric să dea un îngrășământ de mare valore și în străinătate se permite diferitilor antreprenori să facă diferite instalatiuni în acest scop.
Stomacul la Solipede e gol, la Rumegătore se mai găsesc alimente. Stomacul de la animalele mici să întrebuințează pentru fabricarea cârnaților și cartaboșilor

sau altele. Din stomacul Porcului se face Pepsina; din al Vițelului se scoate Labfermentul pentru brânzeturi.
E important a cunoaște greutatea medie a stomacului și intestinelor cu conținutul lor pentru că dau loc la neînțelegeri când animalele se vând cu greutatea vie atunci când sunt în abator sau după tăere.

Bovidee	Stomacul anim. ne îngr.	după mâncare	18% din greut vie
"	intest. " "	"	4½% " " "
"	Stomac " mijlocin îngr.	" "	19% " " "
"	" " forte	" " "	16½% " " "
Vițel	" gras		7½% " " "
"	intest. "		2% " " "
Porc	stomac anim. mijlocin îngrașat		7% " " "
"	intest. " " "		1,2% " " "
"	stomac " "		0,7% " " "
"	intest " "		2,2% " " "

La Porcul îngrașat conținutul intestinului și stomacul 5% din greutatea vie.
Aceste cifre sunt interesante căci când vânzătorul vrea să scoată o greutate vie mai mare dă animalului o ratie alimentară mai mare și îi la un bou poate să scoată mai mult 35-45 kilograme.

Intestinele. Intestinele animalelor de măcelărie e acoperit de o seroză ce are îndoată după tăiere un reflex albăstrui roșat, apoi ne pare că formează o anumită membrană. Sunt stări în cari sunt anomalii în continuitatea intestinului ca în cas de strangulație, volvulus. Examinând partea posterioră a intestinului

găsim rectul gol și trebue să atragem atentiunea asupra acestor stări. Intestinele să întrebuințează pentru fabricațiunea cârnaților.

La Porcii nutriți cu glindă intestinul e fragil și e deci inutilisabil și acest lucru nu trebue luat drept o stare morbidă. Serosa rectului să întrebuințează pentru fabricarea unor emplastre mai ales în vechime căci acum să confecționează din alte substanțe. Intestinele în general au o valóre forte mică să vênd la anumiți negustori ce să ocupă cu această industrie pe o sumă derizorie.

Splina are o formă, culóre, con-

sistență variabilă după specii, dar chiar la acelaș animal variază după starea fisiologică; după 5 ore de la mancare are volumul cel mai mare.

Splina Calului are forma unei cóse de o culóre la animalul de curând tăiat albastră grisă; pe o secțiune are puncte albe cu un fel de țesătură ce arată existența trabeculelor și foliculelor. Are o culóre la animalul tăiat de mult timp roșie brună, 0·45 c.m. lungime, marginele rotunde, greutatea 500-700 gr. după digestiune greutatea ei póte să fie mărită.

La Bovidee forma splinei e ovală

oblungă, turtită, lungă de 50 c.m. iar latime 14 c.m., de o greutate de 1000 gr., dar greutatea variază între 500-1000 gr. la animalele de aceiași talie. La Taur culoarea splinei e roșie brună, de o consistență tare, grăsă și ambele fețe bombate.

La Vacă culoarea ei e cam albăstrue, e mai moale și mai turtită. Pe o secțiune la taur și bou foliculii sunt mai aparenți până la o semănță de cânepă, marginele mai ascuțite la vacă, la tauri și boi sunt mai rotunde, la Vițel are o culore roșie brună, fețele bombate, marginele rotunjite, consistența mai moale și mai elastică, foliculii însă mai puțin aparenți.

La Capră și Oaie are o culoare roșie brună, e moale, elastică, de o greutate 60-80 gr.

Porc splina are forma unei limbi, de o culore brună deschisă sau închisă, consistența moale, și foliculii sunt aparenți.

Ficatul variază de asemenea la diferitele specii pe de o parte în privința lobulației, consistenței, culorei etc.

La Cal are trei lobi, unul mai mare care e cel drept, stângul e mijlociu și mijlociul e cel mai mic. La elefant lobul drept se atrofiază. Greutatea ficatului la cal e de

3-4 Kilograme, la animalele tinere în plină digestiune greutatea lui e de 6-8 kilograme.

La Bovidee ficatul are 2 lobi nu precisi și e lobul lui Spigghel, care variază foarte mult în mărimea lui. E deosebit ole al calului, căci nu are o gutieră pentru esofag și are o vezică biliară piriformă de o mărime variabilă. Greutatea fără vezica biliară e de 4-5 Kilograme și sunt individi la cari ficatul are o greutate numai de 2 Kilograme, la alții poate ajunge până la 7-8 Kgr.

La Oaie și Capră ficatul are o greutate de 350-400 gr.

La Porc sunt 4 lobi. Lobul lui Spighel e patrat. Vezica biliară alungită

ovoidă. Greutatea ficatului e de 1-2 kgr. Culoarea sa e roșie brună. Se caracterizează prin precisia lobulatiunei și are o valore deosebit de însemnată. Se vinde cu doi franci, cel de la bovidee și un franc cel de la porc.

Culoarea ficatului după scoterea sa din cavitatea abdominală are o colorațiune albăstrue irisată și numai după mai mult timp culorea devine roșie brună, la suprafață e lucie; acest lucin îl observăm pe suprafața de secțiune. Când e cald are o consistență mai moale, iar rece e mai tare.

La Vițelul îngrășat ficatul are o culore mai deschisă brună gălbue din causa infiltrațiunei

grăsóse, fețele ficatului sunt bombate, și marginele rotundite, la animalele mai mici de un an, la vaci ficatul e mai subțire mai puțin bombat la animalele adulte, îngrășate capată din ce în ce mai mult, are o culore brună gălbue, nu e translucid, culoratiunea e mai tulbure. La vițelul de lapte după fie care sugere e o infiltrațiune grăsósă transitorie ce'i dă un aspect cu totul tulbure.
La Porcii bine îngrașați are o nuanță gălbue mai pronunțată.

Pulmonii au o culoratiune roză când scurgerea sângelui s'a făcut bine, e elastic, se scofâlcește după scoterea din cavitatea

toracică pe când în ea e mai umflat fiind mai plin cu aer. Pleura e transparentă și vede bine prin ea aspectul țesutului pulmonar. Suprafața pulmonului e netedă lucie și de facem o secțiune nu esă nimic sau puțin licid spumos din causa unor ușóre edeme preagonice, care însă nu au nimic pathologic.
Când pulmonul stă mai multin cavitatea toracică chiar de e sus afară își păstrează insuflațiunea cu aer și se întrebuințează această manipulațiune la viței pentru că publicul are o predilecțiune pentru animalele la cari pulmonii sunt mai plini, mai bombați.

Pulmonul are o importanță mare din punctul de vedere al leziunilor la care poate fi sediul. Câte odată să fac schimburi un pulmon de vițel cu cel de porc, lucru ce-i ușor de pus în evidență cu aspectul diferit al acestor doi pulmoni.
Pulmonul la diferite animale se distinge ușor.
La Cal fie care pulmon are trei lobi un anterior, mijlociu și posterior; la pulmonul drept lobul mijlociu este piramidal.
La Rumegătoare are mai mulți lobi, cel stâng 2-3 iar cel drept 4-5 lobi. La rumegătoare e particular că în pulmonul

drept lobul anterior are o bronhie direct din trachee.
La Porc pulmonul stâng are 2-3 lobi cel drept 3-4 lobi, dar desenul lobulațiunea diferă la porc de la rumegătoare, la acestea din urmă animale desenul e mai caracteristic din cauză că țesutul conjunctiv e mai abundent.
Valorea e mică se vinde cu 20 de bani.

Cordul are o culore roșie brună și după cum animalul a murit în sistolă sau în diastolă are o formă rotundă globuloasă sau conică. Pe dinafară

e neted lucios, câte odată se observă la animalele de măcelărie sub mușchiu papilari un fel de pete roșii și aceste pete se observă și la cele sănătose. Chiar și nu tot deauna sunt în legătură cu o stare morbidă. Chiar când emisiunea sanguină a fost complectă în ventricoli se găsește cuaguli de sânge. Cea ce putem observa este o injecțiune a vaselor, câte odată un fel de pete roșii pe suprafețe întinse sub endocard ce se pot produce mai mult în timpul manipulațiunilor năcelarilor ce dispar prin spalare cu apă și numai când sunt

persistente.

Cordul Bovideelor are inclul aortei o porțiune osoasă.

La Porc să observă osificația aortei dar un e os adevărat.

Rinichii la Bovidee la inspecțiune după un e distinct ci sunt ascuns și prin o capulă grăsoasă ce înconjoră rinichii, acumulațiune de grăsime ca și în țesutul conjunctiv subcutan mai ales când animalele sunt mai grase.

Suprafața lor este netedă de o culorațiune roșie brună, cu o consistență tare, sunt lucioși; pe suprafața de secțiune se observă niște pete roșii mici ce sunt

glomerulele lui Malpighi mai ales pe suprafata de secțiune în regiunea corticală mai mult sau mai puțin pronunțate după animale și după cum emisiunea sangvină a fost mai mult sau mai puțin completă. Parenchimul renal după secțiune e lucios ca și suprafața.
La Cal rinichiul drept are forma unei inimi de pe un as de cupă de pe o carte de joc, iar cel stâng are forma unei fasole. Are o papilă.
La Bovidee să presintă cu o formă ovală, mat lucios, lobulați cu 15-20 reniculi asociați, în cate o papilă deosebită.

greutatea e de 950 gr.
La tauri și boi e până la 1 kg.
La Oaie și Capră are forma unei fasole și cu o singură papilă.
La Porc rinichiul are forma unei fasole cu 5-6 papile și cu o greutate de 500-600 de grame. Deviațiunile ce le pot presenta rinichii de la starea normală ce provin mai ales din îngrășarea prin infiltrațiunea grăsoșă au o culore grie mai tulbure, nu sunt lucioși translucidi și ne putem convinge examinând la microscop unde vedem infiltrațiunea grăsoșă a celulelor.

Villain și Bascou susțin că după culiarea rinichilor se poate cunoaște etatea viteilor, așa după 9 dile de la nastere culoratiunea ar fi albăstrue, după 14 dile galbenă verdue, după 3 septămâni roșie gălbue însă după controlul acestor date s'a vădut că nu corespunde și că etatea depinde de modul cum a fost nutrit vitelul.

Pleura și Peritoneul. trebue să fie nețede transparente ca o pânză de o textură forte fină, acoperind și cavitățile pe care le nivelează.
În timpul agoniei sau mani-

pulatiunilor măcelarilor să întâmpla ca sub peritoneu să se intindă un strat de sânge fin, însă e destul să spălam pentru ca să dispară Peritoneul pote avea o culore galbenă sau verdue din causa spargerei veșicei biliare; culoratiune ce dispare prin o spălătură energică.

Limba. la Bovidee are o bosă forte ingrosată, proeminentă prin papilele forte numeroase ce sunt dirigiate tote către bosă, acoperite cu un strat cornos și de fie care parte are 10-12 papile

caliciforme.
La Solipede sunt numai două.
La Oaie și Capră e ca un fel de dividiune la vêrf, papilele sunt boutes nu sunt acoperite cu un strat cornos. La oile negre limba e pigmentată neagră sau patată.
La Porc nu presintă proeminente de la basă ca la bovidee, papilele sunt fórte fine și 2 papile sunt numai caliciforme.
La Câine limba e mai turtită, mai plană, n'are fete laterale, ci mai mult niște margini. Pe fata inferioră pe linia mediană presintă

niște corpuri alungite, fusiforme numite Lissa (Cățeĭ)

Organele genitale nu e nimic de notat în starea normală.
Mamelele la vacă presintă de multe ori care colostrum ce nu trebue confundat cu o stare pathologică.

Ósele. Mĕduva la fĕt are o coloratiune roșie, după naștere mai târdiu cea din ósele lungi devine din ce în ce mai galbenă. Din un os lung chiar prin secțiune nu iesă mĕduva, dar când există o stare

patologică ca în cas de Rachitism și Osteomalacie mĕduva iesă cu cea mai mare usurință. Are o consistență destul de însemnată, însă cea roșie e mai consistentă, cea galbenă să apropie de consistența grăsimei.

Ganglionii limfateci în general au o formă rotundă, sau ovală oblungă, de mărimi variabile după specie. Etatea mai ales face ca ganglionii limfateci să presinte diferențe forțe mari, așa la animalele tinere sunt mai mari ca la ani-

malele adulte. Culorațiunea pote fi albicioșă, grie francă sau gălbue; pe secțiune iesă un licid gri lăptios și îndată ce nu să observă trebue să avem în vedere că ganglionul e atins atunci de o stare morbidă. Ei culeg limfa din vasele limfatice ale unei regiuni și nici un vas limfatec nu să varsă în Canalul Toracic înainte de a fi trecut prin un ganglion limfatec. Vasele limfatice din o regiune, din un organ pot comunica, însă vasele limfatice a două organe nu co-

mamic nică odată, ci formează două teritorii deosebite, ce importănt din punctul de vedere al Inspecțiunei Cărnurilor pentru urmărirea leziunilor tuberculóse.

Ganglionii limfatici mai principali sunt:

ganglionii Sub-maxilari, gl. parotidieni, gl. cervicali, gl. axilari, gl. prefectorali mijlocii, superiori și inferiori și gl. sternali și mai ales cei mediastinali anteriori și posteriori, și gl. bronchici. În cavitatea abdominală sunt ganglionii sub lombari, gl. sacrali, gl portei, gl splenică, gl. renali, gl mesenterici cari au o importanță pentru studiul Tuberculosei.

II. Studiul Grăsimei

Grăsimea e o parte fórte importantă pentru animalele de măcelărie.

Animalele trebue să aibă o stare de îngrășare pentru că prea slabe vor avea inconvenientul în ceia ce privește carnea pentru gustul consumatorilor. Animalele slabe nu au o valóre nutritivă mai mică, o cantitate mai mică de substanțe azotate, ci sunt alți factori luați în considerațiune.

Țesutul grăsos cu transformare a altor țesuturi ca țesutul conjunctiv sub cutan, medulă oaselor, fibrele musculare.

El se găsește la unele animale în cantitate mai mică, la altele în can-

titate mai mare, în fruntea lor e specia porcină. Efectul alimentațiunei este îngrașarea, căci lipsa complectă de grăsimei provine sau din insuficiența hranei, o abstinență prelungită, o miserie fisiologică sau existența unor bóle ce impedică animalele de a prinde grăsime, de aceia pe de o parte bănuiala existenței unei bóle, pe de altă parte preferința pentru animalele îngrășate face ca măcelarii să prefere animalele grase.

Sunt anumite regiuni pentru pipăirea grăsimei celei ce constitue <u>mamamentul</u>.

Grasimea se găsește acumulată

la animalele de măcelărie în anumite regiuni, în capsula rinichiului, între cele două foițe ale epiploonului, mezenterului, țesutul conjunctiv peritonial, și apoi regiunile externe ca pe părțile laterale ale trunchiului începând de la spete și mergând de alungul cólónei vertebrale așa că prin o îngrășare din ce în ce mai avansată proeminențele osóse dispar și animalul se rotunjește.

S'au dividat animalele de măcelărie în animale slabe, animale mijlocii grase, animale bine grase și animale fóite grase.

<u>Animale slabe</u> (nu cahectice

complect).
La animalele slabe tot se găsesc unele deposite de grăsime (d.e. la acele unde nu se observă de cât maniamente externe, cari denotă existența unei mici cantități de grăsime și deci și mușchiu presintă o cantitate mică de grăsime) în capsula rinichiului și între foițele epiloonului și mezenterului. Măcelarii apreciază starea de îngrașare a animalelor după maniamente așa dealungul colónei vertebrale, la scrotum deși lipsa totală a maniamentelor în aceste locuri arată o slăbiciune extremă.

Animale mylociu grase. au o cantitate mai mare de grăsime întinsă pe aceste suprafețe ca părțile laterale ale trunchiului, de o parte și de alta a colónei vertebrale, la scrotum, înaintea mamelei la vaci are o întindere mare în suprafață și grosime.
Animale bine grase și mai multă grăsime îmbracă capsula supra renală și între foițele epiploonului și mezenterului, aceasta denotă că și musculatura are o cantitate mai mare de grăsime și face să fie mai cautată de cumpărători.

Animale fórte grase conțin

o cantitate mare de grasime acumulată sub formă de infiltrație în organele interne ca ficatul care normal e roșiu brun translucid și care devine la animalele fórte grase mai turbure de o culoratiune mai grisă, mărginele devin mai gróse, rotunde.
Partea unde se depune o cantitate mai mare de grăsime e și tesutul conjunctiv subcutan care la porc constitue slănina.
In muschi în tesutul conjunctiv interfibrilar grăsimea se depune sub formă de șiruri și care dă cărnei animalelor

îngrașate gustul plăcut și face să fie mai preferată de consumatori.
Tesutul grăsos perirenal are mai mulți centimetri grosime, foițele mezenterului sunt disociate printr'un strat de găsime care ascunde ganglionii. Se găsește asemene grăsime sub peritoneul ce acopere stomacul, intestinul, pericardul asemene.
După cercetările lui Gravitz resultă că la animalele de la povarnă fórte grase celulele tesutului conjunctiv grăsos sunt pe cale de proliferatiune fórte activă și celulele grăsóse ar fi compuse din niște pla-

chete, din niște celule fusiforme, cari se contopesc și dispardând loc celulelor grăsóse și după el grăsimea ce se vede în mușchii animalelor bine îngrașate provine din transformațiunea însăși a fibrelor musculare în adevărată grăsime.

Maniametele în unele țări au o mare importanță pentru Zootechnist și măcelărie, căci cumpărătorii să conduc fórte mult după ele pentru a deduce starea de îngrașare a animalelor ca d. e. în Franța. Sunt unele maniamente cari arată grăsimea externă și altele

pe cea internă. Cel de la baza códei arată grăsimea externă, cel de la scrotum grăsimea internă; la francezi grăsimea de la rotulă, maniamentul de la șold, flanc, cóstele false, dintre scapulum și humerus, fanonul și la bovidee locul jugului și dedesubtul iei chiar arată grăsimea externă.
Aceste deposite resultă din o acumulare a grăsimii în jurul ganglionilor limfateci, altele fără să existe ganglioni limfateci. Cel mai principal este maniamentul din regiunea códei, cóstelor, maniamentul speței și unghiul dintre scapul și

humerus pentru grăsimea externă. Maniamentul din regiunea scrotului și la femelă din jurul mamelei pentru grăsimea internă.

La Vițel se mai ia în considerație cuta de la conchia urechei până la procesul mastoidien.

La Oaie baza codei și regiunea spinărei, dar se ia în considerație costele și grăsimea de la scrotum și la femele de la partea anterioră a mamelei.

La Muel baza codei, pieptul și spinarea.

La Porc spinarea, regiunea augei și regiunea laringienă. E de notat că în Franța se face și languiajul pentru a recunoște la viu Cisticercosa pentru care se deschide gura porcului, alte ajutóre îi scot limba cu o cârpă sau o bucată de postav îi pipăe limba cu mâna pentru a vedea de nu există ridicături de ladrerie, cari se scot când există pentru examinare. Are importanță acéstă examinare, căci când găsim ridicături ne arată că animalul e atins de Cisticercosă avansată cu tóte acestea nu toți au aceste ridicături la limbă și cu tóte

acestea să fie plin de Cisticercoză.

Grăsimea ca propietăți fisice și chimice. Culórea.

grăsimea are caractere deosebite după animale, depinde de asemenea după felul alimentațiunei. La animalele sănătóse e albă tulbure ne transparentă sau varietăți mai mult sau mai puțin mari cu nuanțe galbenă după felul alimentațiunei, speciei, etatea.

La Vițel e albă satinată (strălucitóre) consistentă.

La Porc e variabilă după felul

alimentațiunei, la porcul nutrit cu cereale (porumb, orz, cartofi) grăsimea e mai tare mai grăuntósă; la animalele nutrite cu rezidiŭ alimentare e mai móle și mai are un miros ne plăcut din causă că în rezidiŭ intră adesea cantități mari de grăsime rânceedă.

La Vițelul nou născut până la 14 dile grăsimea e grie roșietică, la acei ce se lasă în abstinență grăsimea dispare fórte iute și e înlocuită printr'un țesut gelatinos gălbui; la 4-6 septămâni grăsimea e albă, tare, concretă în jurul rinichiu-

lui și după această etate grăsimea începe a dispărea, după 5-6 luni dispare grăsimea din jurul rinichilor.

O modificare a grăsimei se observă la animalele bătrâne și la vacile ce au laptat multă vreme, grăsimea e înlocuită cu un țesut gelatinos gălbui cu o serozitate mai mult sau mai puțin abondentă, tot așa la animalele ce refuză a se îngrașa.

La vițele ce se țin la pășune se vede că grăsimea are o culóre gălbue.

Felul alimentațiunei influențează asupra grăsimei? Așa la

Biblioteca Inst. C.P. Agronomic Iași

porcii nutriți cu grăunțe grăsimea e galbenă, la cei hrăniți cu iarbă e tot galbenă.

Consistența variază la cei nutriți cu lapte, cartofi, și ovăz e ceva mai consistența mai bună atât ca aspect cât și ca gust.

Porumbul e bun până ce porcul capătă o greutate de 120 K.gr. de greutate vie e bun ca aliment însă de aci dacă să întrebuințează până la tăere grăsimea e galbenă, moale, uleioasă. S'a observat că alimentațiunea cu boób, fasole, leguminóse dă grăsimei porcului un gust ne plăcut și amar. Cu ovăz excelent.

dă grăsimei - consistență uleiosă.
Cu rezidiŭ de făină de orez, de
turte grăsimea e ne plăcută
la gust.
Cu rezidiŭ de la bucătărie gră-
simea e mole, fadă.
La Ceĭ nutriți cu pești ca Scrum-
biŭ ca în Olanda și Danemarca,
grăsimea capată un gust de
pește, a untură de pește, de a-
semenea și carnea altor ani-
male ca bovideele.
Un efect vătămător îl au mai
cu seamă calitățile grăsimeĭ
ce intră în alimentațiunea
lor. Când cantitatea de gră-
sime întrece o mesură, e forte
mare, după cercetările luĭ

Lebedeff că grăsimea trece de
a dreptul în grăsimea anima-
luluĭ îngrașat. Așa el a luat
un Câine l'a lasat în abstinen-
ță și apoi l'a nutrit cu carne
slabă și uleĭ de in și a obser-
vat după 3 septămani sacrifi-
cându-l că grăsimea sa e-
ra mole și avea aspectul și
gustul a uleĭ de in.
A luat un altul și l'a hrănit
cu carne de vacă și seu de oie
și sacrificandu'l după un timp
a vedut că grăsimea luĭ avea
caracterele fisice și chimice ale
seuluĭ de oie, deci grăsimea a
minaluluĭ ia caracterele gră-
simeĭ introduse de animal.
O mare importanță au grăsi-

mele din punctul de vedere comercial pentru că greutatea părților ce se vând în hale e mai mare (cele 4 sferturi) și a doua e partea organoleptică pentru că carnea animalelor grase e mai preferată de consumatori.

După experiențe s'a văzut că la animalele ce se taie în abator greutatea părților ce se vând variază la bovidee 50-60%, ovidee 45-65%, porci 15-25%

După experiențele lui Gilbert și Lawes boii îngrașați au 59,8% viteii grași 65%, oile slabe 53,4% oile grase 64%, porcii grași 82,6% cele patru sferturi cuprind

majoritatea părților ce se vând la hale.

In ceia ce privește analiza chimică rezultă după cercetările lui König că carnea grasă conține mai puțină apă și ar rezulta să aibă mai multe substanțe albuminoide, dar grăsimea se substitue în locul apei.

Carnea de bou gras 53,05% apă
" " " " 16% subst. azotate
" " " " 29% " grase
" " " mijlociu gras 72,03% apă
" " " " " 20,96% subst. azotate
" " " " " 5,31% " grase
" " " slab 76% apă
" " " " 20,71% subst. azotate

Deci carnea animalelor mijlocii grase e mai preferabil pentru că conține o cantitate relativ mică de apă.
Valoarea cărnei animalelor îngrașate provine din causa gustului. Substanțele albuminoide la animalele îngrașate nu sunt în cantitate mai mare, și grăsimea ca substanță izolată e mai ieftină ca cele albuminoide, rolul principal îl joacă asociațiunea grăsimei cu substanțele albuminoide și gustul cel dă. Apoi fibrele musculare la cele îngrașate sunt mai fine, mai delicate și rezistă mai puțin la acțiunea

dinților.

III. Studiul Cărnurilor.

Prin carne se înțelege mușchii împreună cu oasele, nervii, vasele ganglionii limfatici, ecle altele se numesc măruntae.
În unele părți s'a legiferat chiar că carnea în sensul restrâns al cuvântului e formată din mușchi, oase etc. și carnea în sensul larg e și cu visceele și productele alimentare.
Mușchii scheletului sunt partea cea mai principală a corpului animalelor de măcelărie ce variez după etate, sex din

mai multe puncte de vedere
ca culóre și face să se distin-
gă mușchi albi și mușchi roșii.
După Ramvier mușchii albi
și mușchii roșii au o contrac-
tiune și structură deosebită a-
ia mușchii albi au contrac-
tiuni mai încete, striile trans-
versale mai dese și cele longi-
tudinale mai rare.
La animalele tinere ca viței,
purcei au mai toți mușchii
albi, ei predomin, de la 6
luni la bovidee carnea ia
o culóre mai roșietică, și
sunt animale ca porcii ce în
etatea adultă predomină
mușchii albi.
La Paseri găsim mușchii

membrelor roșii, cei ai pieptu-
lui sunt albi.
Grützner a vědut că printre-
fibrele roșii se găsesc și fibre
albe în toți mușchii.
Mușchii îndată după tăere
sunt încă iritabili și chiar
spontaneu au contractiuni fi-
brilare, au o culóre roșietică
și sunt translucidi și acest
lucru se observă la tóte or-
ganele când animalul e încă
cald d. e. de luăm ficatul
are un aspect lucios, și uitându-
ne prin o bucată fin tăia-
tă e translucid, acelaș lucru
să observă la porcii grași
are un aspect gelatinos uscat

și apoi e translucid și după ce
să răceste, tóte devin mai opace.
Rigiditatea cadaverică apare du-
pă mórte în un timp variabil.
La animalele gonite, surmenate
apare fórte curând după mórte
în câte va minute și une ori
rămân întepenite în loc.
La animalele de măcelărie ri-
giditatea cadaverică apare
după ½ oră sau mai târdiu și
ține cu atât mai mult cu
cât a apărut mai târdiu.
La cărnurile de la măcelărie
sau ținute la frigorifere rigidi-
tatea cadaverică ține 1-2-3-4 di-
le când temperatura e jósă.
Reacțiunea musculaturei în

carnea îndată după tăere e ne-
utră sau ușor alcalină însă în-
dată ce apare rigiditatea cada-
verică care e produsă prin cua-
gularea miosinei sub influența
acidului lactic reacțiunea devine
acidă pronunțându-se din ce în
ce mai mult și cu timpul după
3-4 dile rigiditatea cadaverică
cedează, dispare din causa produc-
țiunei unui exces de acid lactic ce
disolvă miosina cuagulată. După
mórte aciditatea se pronunță din
ce în ce mai mult și după Ebert
se face în mușchi o fermentațiu-
ne acidă, prin fermenți ne figu-
rați din mușchi și face ca car-
nea să se înmoe din ce în ce
mai mult. Dacă carnea e supusă

contaminare și temperatura e suficientă să alterează pentru că oferă un mediu de cultură favorabil pentru multe microorganisme care să nutrese chiar în un mediu acid și dau loc la putrefactiune și face ca carnea să devie din ce în ce mai alcalină.

O proprietate importantă a cărnei e că absoarbe o cantitate mare de apă când e tocata (până la 70%).

Carnea dupre animale constitue partea cea mai mare din greutatea vie a animalelor.

Musculatura constitue 40-50-55% și va fi cu atât mai mică cu

cât animalul va fi mai gras, pentru că se substitue grăsimea. Osele formează a 8 parte din greutatea vie parte însemnată care variază după cum animalul e mai gras sau mai slab. La animalul slab e a 8% a a. gras 14% parte din greutatea vie deci 5-7% mai mult ca la cele slabe deci e un avantaj la animalele îngrasate.

Compoziția Chimică. La o carne în care grăsimea formează 1,74 din carne. Substante azotate 20,71 din carne. " extractive ca Creatina, Creatinina, Xantina, Hipoxantina etc. 1% și Serul din muschi și restul e format din

apă 76,37%, în cantitate cu atât mai mare cu cât carnea e mai puțin grasă.

Caracterele cărnei variază după diferitele specii de animale și e important mai ales la falsificatiunile ce să pot întâmpla în comert din causă că noi putem fi chemați ca experți pentru a constata falsificatiunea d.e. carnea de vacă să o înlocuiască cu carne de cal, cea de porc prin carnea de câine îngrasat, cea de oaie cu cea de capră, de asemenea cea de vacă prin carne de bivol, la noi nu se face caz când să înlocuește carnea vacă cu cea de bivol însă în străinătate se consideră carnea de bivol cu mult mai inferioră. În general noi ne conducem după culórea cărnei, consistența, caracterele fibrei musculare, grăsimea ce însoțește musculatura și după odóre.

Culórea cărnei e roșie brumă afară de mușchii albi de la unele specii ca la porc tot deauna, la altele numai până la o anumită etate ca la vițel.

Carnea de Vacă.

Are o culóre roșie brumă închisă la început mai deschisă și devine mai închisă pentru a de-

veni cu totul negricioasă în timpul. Fibra musculară e groşieră; are grăsime în ţesutul conjunctiv intermuscular, culoarea grăsimei e galbenă cu atât mai mult cu cât animalul a fost îngrăşat la păşune. Odórea e fadă şi mi-nime caracteristice.

După Zundel se spune că adaugând acid sulfuric ar apărea un miros, odóre specială la fie care carne (suis generis) aşa la bovidee ar apărea odórea de staul. Baranschi spune că carnea de vacă are uneori odórea de lapte sau de bălegar. Dacă carnea e grasă între fibrele musculare o să vedem o cantitate de grăsime mai

mult sau mai puţin mare şi carnea are un aspect marmorat sau perselat.

Caracterele grăsimei, grăsimea de vacă are o culóre galbenă, mai mult sau mai puţin albă cu nuanţă gălbue, e fermă, nu aşa măsuroasă şi are punctul de topire mai mult peste 43°, grăsimea de sub piele şi din jurul rinichilor din corp să topeşte la 45-48° după cantitatea de oleină sau stearină ce intră în constituţia ei.

După Ose e nevoe de bucăţi mai mari de óse pentru a putea distinge caracterele anatomice ale lor ol. e. la bivol

se caracterizează prin latimea mare și grosimea coștelor sau apofiselor transversale de la vertebrele lombare.
Culoarea e inerentă cărnei care cu cât e mai veche cu atât e mai închisă și e datorită hemoglobinei din fibrele musculare, la animalele cu muschii albi culoarea nu se produce chiar la o epocă înaintată.

Carnea de Vițel.

Această carne are fibrele musculare mai fine și culoarea mai palidă, e mai moale și odoarea e fadă de lapte sau de zer.

Grăsimea nu perseleză nici odată muschii, mai tot deauna e subcutănată sau în interior, între fibrele musculare nu se ivește grăsimea nici odată.

Carnea de Oaie.

Se distinge prin culore ce e mai închisă ca cea de vitel, muschii de la membre sunt bruni aproape. Fibra musculară e mai fină la oaie, aproape dintre cele mai fine, muschii curați de sau n'au o odore caracteristică și odoarea ei e datorită grăsimei ce are miros de sau, a oie, e forte fermă, are un punct de topire cu mult mai înalt ca la

bovidee. 52°

Carnea de Porc.

Are fibra musculară fină, culoarea roşie brună mai palidă, în unele regiuni musculatura e cu totul albă ca psoasii, are o odore particulară, nu este un miros fad, dar ne orientăm mult de grăsime, care e albă afară de când ~~fibra~~ porcii sunt hrăniţi cu porumb, cu cereale grăsimea e mai galbenă; da cei hrăniţi cu peşte grăsimea e grisă.

Grăsimea de porc e alburie, mai moale, temperatura de topire e mai puţin ridicată (42°-48°) şi e fârte mirositoare, lucru ce nu se ob-

ţine cu seul. Prin fierbere carnea de porc devine cu totul albă 60°-70° (din cauza descompunerei hemoglobinei) pe când la cele alte animale devine grie.

Carnea de Cal.

Are o coloraţiune brună închisă, cu fibrele grosiere, grăsimea e fârte fluidă de culâre gălbue cu reflex albăstrui care prin uscare se face cu totul neagră şi se distinge fârte uşor după regiunile lor. Prezenţa cărnei de cal în mezeluri e important de recunoscut şi trebue să avem nişte reactivi chimici, căci după

alte caractere e mei greu de recunoscut și de aceea se recunge mai ales la căutarea glicogenului ce e în cantitate forte mare la cal, cantitatea cea mai mică la cal e mult mai mare de cât maximul de la celе alte animale.

Carnurile de la masculi capătă niște odori particulare de vier, berbec.

Carnea de taur mai batrâni n' au dispositia de a capata o carne perselată, ci grăsimea se depune sub piele, între muschi, mai tote aponevrosele au un aspect albăstrui după tăere.

Stări fisiologice cari au importanță pentru abator, caci pot da nastere la confiscarea carnurilor.

In unele țări se consumă carnurile de la viței, miei, iedi numai de câte va dile în alte părți ceva mai mari d. e viteii de 2-3 septămâni.
La Berlin să tolereaza consumarea viteilor de 6-8 dile în Sleswig-Holstein unde populatiunea e fórte gurmandă pentru carnea de vitel chiar de 2-3 dile.
In Franta mai cu dramă inspectorii au căutat să

tinos, grăsimea din jurul rinichilor aproape lipseşte sau e înlocuită de un strat gelatinos ce înconjoară rinichii, ceea care putem să ne facem o idee despre etatea vitelului.

Etatea trebue să o avem în vedere căci unii măcelari voese a face fraude şi noi putem a ne orienta în determinarea etăţei după dinţi, caracterele cordonului ombilical, culorea gingiilor şi culorea rinichilor.

După Dinţi. Viteii se nasc cu toţi incisivii sau 4-6.

Gingiile sunt la viteii prea tineri cu totul turtite formează o pelită subţire nu formează cureletul acela ce se promină din ce în ce după naştere, deci

respingă viteii cari nu sunt de 2-3 septămâni. În ori ce caz carnea de vitel nu e propie pentru consumaţiune de cât când are 2-3 septămâni, imediat după naştere din punct de vedere obiectiv are nişte caracetere particulare pe cari putem să le cunoaştem. Din punct de vedere nutritiv nu corespunde preţului cu care se vinde. La Viteii prea tineri de observăm musculatura membrelor posteriore vedem că formează nişte cordoane forte mobile, are o culore roşie palidă şi la cei de 2-3 zile carnea are un aspect gelatinos pare că e infiltrată de un licid. grăsimea are un aspect gela-

cu cât animalul este mai tânăr
gingiile sunt mai scofâlcite. Cu-
loarea gingiilor e roşie violacee
după naştere apoi mai palidă
şi din ce în ce devine mai roză.
În privinţa rinichilor Villain
şi Bascou susţin că culoarea ri-
nichilor după naştere e rea-
grâ albăstrie, după 8 zile e
mai roşie violacee, după 14 zi-
le galbenă verdue, după 3 săp-
tămâni roşie galbenă putând
varia după hrană.
După Codrue la 3 săptămâ-
ni nu e decât o îngroşare a
epidermului, după 5 săptă-
mâni există un nod în lo-
cul coarnelor şi după 6 săptă-
mâni începe avansarea cornelor

şi la etate mai avansată se deter-
mină etatea după lungimea
lor aşa la 3 luni au 3 c.m. la mas-
culi şi la femele 2 c.m. După 4 luni
au 4 c.m. la masculi şi 3 c.m la
femele şi numai la 4 luni apar vâr-
ful coarnelor. În consumarea căr-
nei de vitel joacă rol şi gustul popu-
laţiunei aşa în Schleswig-Hols-
tein se plăteşte scump carnea de
vitel cel mai tânăr 2-3 zile, la
noi se taie viţei de 2-3 săptămâni
şi chiar mai mari de o lună po-
pulaţiunea nu caută o carne de
la un vitel prea tânăr, în alte
părţi contribue mult la tăierea
viţeilor prea timpuriu şi laptul in-
dustriei avansată şi laptelui, aşa

că lumea s'a acomodat cu aceasta, sacrificând curând vitelul pentru ca să capete lapte.

În ceia ce privește dacă avem animalele tăiate, viței prea tineri, putem să ne orientăm și după mădua oaselor lungi ce e gelatinoasă roșie și mai târdiu devine mai pălidă, mai gălbenă.

Ombilicul de asemenea ne dă ore care indicii asa între 8-14 dile ombilicul cade, uneori chiar la 3-4 dile ia o culore neagră și aceasta din causa necrosei acestei părți și putem vedea la animale de 10-12 dile că vasele ombilicale sunt obstruite cu totul prin proliferarea endote-

liului și organisarea trombusului vasului.

În ce privește conduita noastră fată de carnea provenită de la animalele prea tinere sunt considerante ce predează în confiscarea, cărei o carne gelatinoasă conține mult țesut conjunctiv, gelatină, nu poate satisface cerințelor nutritiunei și se dicea că ar produce diaree, slăbiciune dar nu e bazat pe o probă științifică acestă sustinere, totul depinde de modul de preparare, ceia ce caracterisează mult carnea acestor animale e lipsa de grăsime, de aceia acolo unde se consumă viței prea tineri

adaogă grăsime și alte sustanțe de'i face și gustul mai plăcut. Dacă noi sîntem dispuși să confiscăm carnea animalelor prea tinere e din causă aspectului și a faptului că nu corespunde unei bune alimentațiuni, nu corespunde nutriținei și e o fraudă din partea măcelarilor, căci acești viței sunt luați mai ieftini și carnea se vinde mai scump și nu corespunde calității pentru care se vinde.

A doua stare fisiologică e Carnea Fetușilor.

Carnea fetușilor ne ajunși la termen ar putea fi dată în consumațiune de măcelarii ne constiincioși și

-aceasta . . constitue o fraudă pentru că carnea lor nu corespunde cerințelor nutriținei. A semenea cărnuri le vor confisca tot deauna însă și aci gustul populațiunei joacă un rol important căci în Anglia sunt mulți gurmanzi ce plătesc scump carnea acestor fetuși.

Dar fraudă cea mai mare e că în fabricarea cărnaților amestecă aceasta carne cu diferite alte cărnuri în loc de carne de vacă. Când avem animale întregi ne putem conduce după ăse, dinți, caracterele tuturilor, după ombilic însă când e amestec lucru e mai greu și trebue să recurgem la cercetări chimice, e un corp ce să găsește în

cantitate mai mare în asemenea cărnuri glicogenul. Așa în 400 gr. de carne de vacă se găsesc 6-10 gr. de glicogen și la acea de fetus se pot găsi în aceiași cantitate 50-60 gr. de glicogen. Putem să ne dăm asemenea socoteală dacă carnea provine de la un fetus prin căutarea unghiilor, prin examinarea pulmonului prin docimasia pulmonară.

La și în speța umană și la animale sunt unele care mănâncă mult fără să se îngrașe, fără ca să fie o stare morbidă nu să îngrașă, face ca carnea acestor animale să fie mai tare mai coriace însă aceasta nu înseamnează că

trebue confiscată ci. să dea consumatiune, căci conține chiar aceiași proportiune de substanțe azotate ca și o carne grasă, însă și aci gustul populațiunii joacă un rol important cu mult de cât valorea nutritivă. Aceste cărnuri din punct de vedere științific nu se confiscă, însă rămâne la gustul consumatorilor să o aprecieze.

Sunt animale slabe cari prin natura lor nu să îngrașă pote din causa lipsei de alimente sau etății avansate, sau din causa muncei, sau vacile lăptóse, deci la tóte aceste animale se póte constata o slăbiciune fără să fie o stare pathologică și cărnurile acestor

animale nu trebuesc confiscate, căci nu presintă alt inconvenient de cât tăria cărnei și lipsa grăsimei.

Cărnurile animalelor cahectice

O stare de miserie fisiologică provenită din causa unor stări morbide din unele bôle parasitare cari au alterat profund un organ important al vieței ca unele bôle microbiene sau o stare cronică ca Tuberculosa sau a unei bôle care evoluiază cronic din causa unei febre îndelungate la asemenea animale starea acesta se va caracterisa prin disparițiunea totală a grăsimei, prin o infiltrațiune seroasă a musculaturei asemenea animale suntem ținuți

să le confiscăm, căci nu îndeplinesc nici o condițiune pentru a satisface nutriținei și cu atât mai multcum constatăm existența unei stări morbide cahectisante. Cahèxia avansată póte provenì din causa unei bătrânețe avansate când mai constatăm o stare de atrofie a tuturor organelor, mai ales a splinei și a ficatului, în asemenea casuri nu trebue a se lasa consumațiune, căci animalele sevênd pe preț derisoriu și ar fi înselăciune ca asemenea cărnuri să se vândă cu același preț ca și acea a animalelor grase.

Diferite modificațiuni a culorei, mai ales a grăsimei, care la animalele nutrite cu regim verde are o

lóre galbenă fórte pronunțată care constitue o stare normală și nu ne permitem a o confisca. Ceia ce e mai important e să vedem dacă acéstă culorațiune e limitată numai la grăsime sau e întinsă și la alte organe ca d. e. la ficat când avem a face cu o stare icterică, când avem a face cu animale bolnave, de icter, cari ne îndreptățește a o confisca.

Modificarea odorei din causa alimentațiunei sau a sexului animalului.

Alimentațiunea. In țările de pe lângă mări etc porcii să alimentează de obiceiu cu pește și populațiunea se deprinde, carne e consumabilă.

In alte parți unde din punct de vedere economic unii crescători alimentéză porcii cu carne de pește populațiunea depreciază acestă carne cu odórea aceasta respingătóre a untură de pește și deci trebue confiscate. Se mai observă acestă odóre de untură de pește și la paseri aquatice ca rațe, gâște ce se nutresc cu pește și face ca carnea lor să fie respingătóre și chiar grețósă.

Carnea de la diferiți masculi.

Mai cu seamă țapul și vierul au un miros cu totul deosebit (suis generis) și face ca carnea lor să fie respinsă mai ales la țap, are odóre a acid hircic ce o face grețósă. Cea de vier fie chiar criptorchid are o odóre particulară ce

o face displacută, şi chiar carnea de taur şi berbec mai cu seamă când e prăspătă are o odóre mai puţin pronunţată ca cea de vier şi ţap.

Această odóre dacă se ţine carnea la frigorifere 2-3 dile ce nu alterează întru nimic carnea aceasta, odorea ar dispărea cu totul la ţap, taur şi berbec corectăm mirosul şi o facem cu totul identică cu carnea de vacă, deci scotem odórea respingatóre fiind că această odóre e datorită acidelor volatile.

Se mai póte întrebuinţa şi fierberea îndelungată şi apoi lăsându-se să se răcească, când să pierde odórea particulară. În aprecierea acestor

odori e important să ne conducem de odórea de la animalul rece, la cel cald se apreciază fórte bine şi când să răcească dispare pentru a reapărea când se frige sau se fierbe la o temperatură mică de aceia pentru a ne pronunţa trebue să o fierbem.

Pathologia Generală a animalelor de casă.

Lecţiuni elementare ce se pot ob-

serva la abator la animalele de măcelărie.

În afară de Monștri, anomalii ce se pot găsi la animalele de măcelărie la abator chiar când se taie și cari nu se confiscă decât numai când dă organului o structură specială ca Teratomele, și nu o confiscăm când e o polidactilie sau lipsa unei regiuni noi putem să permitem forte bine tăierea acestor animale dacă au ajuns la o etate ore care.

Dacă trecem la diferite stări pathologice găsim diferite Atrofii ale organelor ce pot să însemnese niște modificațiuni

fisiologice fără importanță însă pot fi datorite unei stări cahectice, unei intoxicațiuni cronice ca atrofia ficatului, splinei și în acest cas organele să confiște.

Hipertrofia nuși nu dă loc la confiscarea organelor întru cât structura lor nu denotă o altă alterațiune de altă natură d.e. hipertrofia unui rinichiu prin lipsa celui alt, nu'l confiscăm.

Diferite pigmentațiuni, calcificațiuni ale organelor chiar din semilitate, sau hemoragii-nu le confiscăm pentru că nu intră în constitutia caracterelor unui organ în stare normală.

Sunt numeróse degenerări care se

pot observa la abator sau măcelării. Tote părțile din organism când sunt atinse de degenerări dacă le putem aprecia cu ochii liberi le confiscăm.

Diferite turburări ale Circulațiunei ca Trombose, hemoragii, infiltrațiuni sanguine tote acestea părți pe lângă că ne face să căutăm causa lor le și confiscăm.

Mai putem găsi Alterațiuni ale Seroselor ca hidropizii, hidrotorax (lichid în cavitatea toracică), ascită (" " " abdominală) hidrocel (" " " vaginală masculă)

Mai găsim Necrose, inflamațiuni, anemii, hidroemii, leucemii, hemoglobinuria sunt alterațiuni ce le găsim la animalele de măcelărie

ce ne face să căutăm de nu sunt în legătură cu o stare parasitară sau alterațiuni specifice a unui organ important.

Mai putem găsi bole infectiose.

Intoxicațiuni cu diferite substanțe cari dau loc la diferite fenomene sau să producă niște odori particulare de medicamente și să dea cărnei acestă odore.

Deci în resumat leziunile ce se găsesc după caracterele sale, leziunile de bole infectiose, parasitare, leziunile de intoxicațiuni etc. conduita nostră va fi să le îndepărtăm din consumațiune, dacă nu îndeplinesc condițiunile unui țesetu, a unui organ normal.

Afară de leziunile parasitare e o

categorie a parte Tumorile ce se întâlnesc la tote speciile de animale. Unele sunt benigne, ce n'au resumet ca Fibrome, Papilome. Acelaşi lucru şi cu tomorile maligne întru cât nu e afectată starea generală ca Sarcome, Carcinome şi dacă se transmit sunt fórte rare, nu sunt luate în consideratie. La animalele de măcelărie nu se observă generalizarea lor, căci nu se lasă să trăiască mult timp. Sarcomele şi Carcinomele nu ne îndreptăteşte a confica animalele şi cărnurile ei numai părţile cu lezium.

Alteratiunile organelor dignosticul diferenţial şi

conduita în diferitele bóle ale animalelor de măcelărie.

Pielea póte să presinte soluţiuni de continuitate presentând pericol în infecţiunile generale microbiene specifice d. e Edemul malign ar da naştere la infecţiuni, în asemenea cas se confiscă tot animalul. Când o soluţiune de continuitate e pe cale de cicatrisare e acoperită cu un ţesut de granulaţiune ea nu presintă pericol pentru că nu se infectez de germenii specifici aşa că conduita nóstră e a elimina numai părţile atinse. La piele putem observa: Turburări ale Circulaţiunei ca: Roşeaţă ale părţilor superficiale

cari deriv din inflamatiune sau hipostase, hiperemia activă nu să observă pronuntat la cadavre fiind că dispare curând. La cazuri de roseată se produc hemoragii în diferite straturi ale pielei, cari se arată prin eşirea sângelui în cantitate mai mare sau mică în spatiurile tesutului conjunctiv sau diapedeza globulelor roşii fără să producă o umflătură a părtilor. La inflamatiune se observă o tumefactiune şi o roseata a părtilor prin dilatarea şi umplerea capilarelor cu sânge, umflătura e rezultatul exudatului şi noi ne putem asigura dacă e inflamatiune pentru că prin presiunea cu degetul la hemoragie

rosiata nu dispare. Rosiata prin hipostasă e produsă prin aceia că în acele părti se adună sânge însă aceasta rosiata prin presiunea cu degetul putem s-o facem să dispară fiind că gonim sângele din capilarele unde sângele nu se coagulă.

Petele cadaverice în regiuni de predilectiune sunt semne sigure ale morteĭ, rezultă din imbibitiunea substantei sângelui în tesuturi. Aceste alteratiuni ale pielei au importantă pentru specia porcină la care le putem găsi în legătură cu existenta mei bole.

La piele ne asigurăm de starea tesuturilor din jurul ombilicului

pentru a vedea de nu găsim omfaloflebite septice, de nu găsim omfaloflebite infecțiose generale, ce dau loc la mortea animalului.
La vier la piele de fie care parte a pieptului se observă două plăci cartilaginóse, carapace ce rezultă din o multiplicare a tesutului conjunctiv ce trebue confiscat, căci nu corespunde cerințelor nutrițiunei.
In piele mai cu seamă în panicol adipos al abdomenului se observă la porci un fel de pigmentație brună sau neagră forte curioasă ce ne ar putea face să credem la existența unei bóle, sunt de natură încă ne explicabilă rezultând din o extravazare sau din o imbibițiune a sângelui ce ne dă as-

pectul arătat, aceste părți trebuesc confiscate.
Sunt de observat la porci un fel de exeme în care se presintă prin un fel de plăci acoperite cu o materie unsuróasă ca păcura ce trebuesc să dea loc la confiscarea acestor părți.
Sunt la porci niște tumori ca eruptiunile punctiforme de mărimea semințelor de mei mai ales pe spinare, pe crupă, roșietice, brune ce sunt tari ca niște broboncle și de le incisăm conțin un fel de materie unsuróasă sau sunt dure fibróse cu un mic nucleu în interior mai mole, une ori pot fi mai mari ca un bob de mazere cu un aspect par-

ticular pare că ar fi niste alice în grosimea pielei mai mult sau mai puțin către suprafață, ele sunt produse de Coccidium fuscum ce proliferează în glandele sudoripare și dă loc la aceste leziuni pe care Olt le a numit Spiradenita coccidiosică.
Nu mai vorbim de speta cabalină la care am putea observa leziuni produse prin Morvă, ulcere, abcese, noduli, limfangite.
La Bovidee putem găsi alterațiuni de Actinomicoză (tumori mici ale pielei). Ulcerațiuni ca consecință a Febrei aftoșă.
La Oi leziuni de Febră aftoșă, de Răie.
La Porc leziuni rezultând din rămășițele Febrei aftoșe sau erosiuni sau-

guloente la picioare.

Țesutul Conjunctiv subcutan.

La animalele îngrașate e depositul grăsimei formează panicolul adipos, la cele slabe e de culoare gălbue infiltrat de o serositate sau cu un aspect gelatinos.
În acest țesut se observă edeme în hidremie în părțile inferioare, la altele din cauza alterațiunilor cordului ca în endocardită, pericardită.
La cai cu Anasarcă. În cas de Oestri se observă în jurul larvelor edeme ce nu sunt forte mari produse prin iritațiunea lor.
Putem observa infiltrațiuni urinoase în țesutul din jurul uretrului prin

ruperea acestui canal, usor de diagnosticat prin miros, care dacă dureaza de mai multă vreme se necroseaza, ce pot da loc la confiscarea acestor părti sau totala dacă ea toată are un miros de urină.
In acest tesut se observă un flegmon ce dacă e simplu se confiscă numai partea flegmonoasă, dar dacă e în legătură cu o inflamatiune specifică ca flegmonul simptomatic a Antraxului sau Edemului maligu se confiscă tot animalul fiind infectat de toxinele lui, căci sunt periculóse asemenea cărnuri dacă se introduc în tubul digestiv, nu stie dacă acel bacil găsit de Van Ermengen în cas de botulism nu ar fi bacil-

lul Edemului maligu, deci depinde dacă în materia flegmonóasă găsim numai Streptococi, Stafilococi e de ajuns a confisca numai părtile flegmonóă. Putem găsi hemoragii mari ce dau loc la hematom (ce sunt niste pungi cu sânge) şi în acest cas atentia nóstră trebue să fie să vedem dé e produs prin ruperea vaselor sau dacă e de natură infecţióă ca în Febra petechială.
Se mai pot observa emfiseme subcutane produse în mod mecanic, ce n'au importanta de nu sunt în legătură cu o bólă infecţióă.

Aparatul Digestiv

Ón aparatul digestiv putem observa pe mucosa bucală, pe limbă dife-

rite alteraţiunĭ ce pot fi inflamaţiunĭ ne specifice şi infecţiose specifice.

Cavitatea bucală e mai frequent afectată prin substanţe toxice în diferite industriĭ cu substanţe caustice sau din substanţele alimentare.
Inflamaţiunile produse de agenţi specifici ca în Febra aftósă, Pesta bovină, Scorbut, Difterie.
Stomatitele infecţiose, ce evoluez fără stare febrilă ce n'au importanţă.
Sunt altele produse prin substanţe toxice metalice ce evoluez cu o stare febrilă cum e Stomatita mercurială.
Şi în acest cas conduita nóstră trebue să fie întru cât substanţele toxice pot produce intoxicaţiunea organismuluĭ întreg.

Dintre tóte alteraţiunile sunt unele ce se manifestă prin inflamaţiuni sau leziunĭ particulare în gură că în Difteria Viţeilor sau paserilor ce dau loc la false membrane, în acestă bólă conduita nóstră trebue a fi ca şi în cas de bóle infecţiose generale.

Limba. Manifestaţiunĭ localizate pe limbă în formă de edem inflamator ca în Septicemia hemoragică la Viţeĭ mai adesea ori alteraţiunea e fórte pronunţată, în aceste căsuri dau loc la eşirea limbeĭ din gură, prolapsul acestuĭ organ, şi trebue să fim atenţi de e rezultatul acesteĭ afecţiuni şi să observăm dacă animalul are manifestaţiunĭ generale morbide.

În cazuri de leziuni pe mucoasa bucală provocate de substanțe caustice n'au importanță dacă nu sunt acompaniate de infecțiuni septice prin agenți specifici. Mai destrebue să ne pronunțăm despre existența Actinomicozei sub formă de noduli, de tumori mai mari, voluminoase pe mucoasa bucală pe limbă cât și sau sub formă de eroziuni superficiale, caracterizate prin un defect al epidermului, lipsa lui ce s'ar putea confunda cu Febra aftoză, dar se deosebesc că fundul e mai tare și alături să găsesc niște noduli tari ce arată o infiltrație a Actinomicozei sub altă formă, se găsesc înfipți corpi străini, semințe de graminee, și în jurul lor

colonii de Actinomicoză sub formă de noduli în toată grosimea limbei și în al treilea rând Actinomicoza limbei sub formă de induratiune sau limba de lemn după Germani, Scleroza limbei cu atrofia muschilor ei și leziuni de ramolisment în jurul focarelor de Actinomicoză, ele sunt produse de Actinomicoză și noi trebue să le confiscăm.
Actinomicoza se găsește mai des la ganglionii limfatici sub. maxilari și retro-faringieni ca și la bovide.
Actin. mai sub formă de infiltrațiuni caracteristice ale Actinomicozei.
Pe părțile superficiale ale aparatului digestiv s'a găsit leziuni tuberculoase ca bovidee în ganglionii

prefaingieni. La Morvă în ganglionii submaxilari. Morot zice că Tuberculoza la limbă s'a găsit destul de des, pe când la Berlin Tuberculoza s'a găsit extrem de rar în 10 ani un singur cas.

Farinx. se găsesc inflamațiuni ne specifice, hemoragii, infiltrațiuni sanguine în cas de Febra petechială, la cai în Antrax, Angina flegmonósă, la Septicemia bovideelor, în fine la Ruget se întâlnește localizațiune de inflamațiuni intense în acestă parte.

Esofagul. la bovidee e sediu unor neoplasii ca Tumori papilomatóse forte întinse ce diminuă

lumenul acestui conduct ce dau loc la confiscarea acestor părți ce se constată prin neputința animalelor de a mânca se sacrifică devenind în o stare de slăbiciune, cahectice din causa întinderei lor. In acest conduct se mai găsesc urme de Pesta bovină la cai, bivoli, și se găsesc Sarcosporidii, Psorospermosa ce e forte frequentă la bivoli și dau loc la confiscarea organului cu tóte că nu să știe nimic de infecțiuni prin alte părți, cu atât mai mult în aparatul digestiv, căci la om Psorospermoza e forte rară.

Stomacul și intestinele. se găsesc inflamațiuni și parasiți. Inflamațiunile catarale evoluând

tot deauna fără febră, nu dau loc
de cât la confiscarea organului,
când se termin cu necroza mucoa-
sei putând da loc la perforațiu-
ni conduita noastră se schimbă.
Se observă inflamațiuni difterice
cu producțiunea de pseudomem-
brane, exudate, ulcerațiuni aco-
perite cu pături fibrinoase.
Inflamațiuni localizate ce se obs-
ervă în stomacele bovideelor din
causa corpurilor străine 8% putând
evolua câte odată cu febră sau
stare generală pare că n'au nici
o importanță din punctul de vede-
re al inspecțiunei cărnurilor.
Când microbi de putrefacțiune
infectează peritoneul și conduita
noastră trebue să fie alt-fel pentru

că dau loc la infecțiuni septice,
așa că trebue să avem mare aten-
țiune. Aceste animale trebuesc confis-
cate, pentru că Botulismul de multe
ori provine afară de vaci cu metri-
te septice, s'a observat provenind de
la vaci cu peritonite perforative
ce face ca măcelarii să spele orga-
nele atinse și fiind că alterațiuni-
le carnei nu sunt apreciabile,
dau loc la adevărate dezastre.

Intestinele pot presenta ente-
rite cupale ale Rugetului, la An-
trax. Enterita hemoragică localiz-
ată la intestinele subțiri, ce mai
în tot deauna trebue să ne facă
să căutăm legatura simptomelor
cu boala generală.

La Viței putem găsi Ulcere peptice ce se pot găsi atât în stomac cât și în duoden ce sunt causa perforațiunei peritoneului dând loc la peritonite prin perforațiune, asemenea animale trebuese confiscate.
Enterite specifice câte odată de formă Colibaccilară ce câte odată evoluez sub formă unei enterite febrile cu o cahexie proprie ce pot trece în stare cronică pot da loc la confiscarea animalului, cum este la viței și mici.
Nu mai vorbim de parasite ce se pot găsi în stomac și intestine dintre tóte se observă că dau loc la o cahexie proprie ca Tenia Expansa și la Viței Tenia Albă și să nefacă să credem că e în legătură cu

o bolă generală, să le confiscăm și la bovidee adulte pot da loc la o adevărată stare de cahexie.
In peritoneu putem găsi forma larvară a Pentastomei tenioida a căror leziuni degenerează și pot fi confundate cu leziunile tuberculóse, D-r Babes a vĕdut fórte des aceste leziuni la vitele din tara nóstră și e important să le cunóștem și să le distingem de leziunile tuberculóse, ce după un examen microscopic la un grosisment mic să găsim celule gigante sau un examen succint pentru baccilul Tuberculozei să vedem de găsim caracterele baccilului.
La Boi și oi se observă niste noduli calcificați ce sunt de niste produs-

Nematodi, de niște Filarii ce ne ar putea să ne facă să credem că sunt de altă natură.
Se observă macroscopic în stomac niște noduli fibro-calcari să știm că sunt de natură parasitară și n'au importanță, se confiscă numai organul.
În peritoneu se pot găsi hemoragii sub seroză, infiltrațiuni hemoragice în cas de bôle generale specifice ca Antrax, însă ele se pot observă și în cas de bôle produse prin microorganisme mai mari din clasa cea mai puțin studiată a Mieceților.
Se pot observa Tumori ca Sarcome, Lipome câte odată de mai multe kilograme de greutate, se pot ob-

serva tumori dând loc la obstrucțiunea lumenului producând Colici ce une ori n'au dat loc la Colici în viață și au găsit numai la autopsie și n'au dat loc de cât la confiscarea lor.
La porci se pot observa leziuni de Actinomicoză și Tuberculoză mai ales în pâretele stomacului și la bovidee Actinomicoza și Tuberculoza, mai des e la bovidee Tuberculoza mucoșei intestinale sub formă de ulcere lenticulare mici cu fundul granulos cu marginele indurate asociate cu leziuni tuberculóse ale ganglionilor mesenterici de asemenea infiltrațiunea seroșei cu tendința la transformarea fibroză.

Peritoneul. se pot observa niște

noduli calcari ai peritoneului cât grăuntele de mei sau linte albicioase care sunt mai mult niste calcificații, difer de Tuberculoză pentru că nu găsim noduli mici recenți în portiunile periferice, mici ca Tuberculoză, ganglionii limfatici atinși de leziuni specifice.
La Porci se găsesc niste leziuni curioase și încă în explicațiile, niste bășici sub foita viscerală a peritoneului de mărimea unui bob de mazăre sau mai mici formând ca niște struguri și pline cu aer ce nu trebuesc a se confunda cu bășicele de la animalele ce intră în putrefacție pentru că se văd la cadavrul încă cald și trebuesc confiscate organele fiind că nu se știe natura lor ce

crede a fi produse de niste bacterii de niste Blastomicete (Pneumatosa cistoidă a intestinului)

Ficatul. Sunt anomalii la bovidee d.e. contopirea ficatului în un singur lob (ficatul ne lobulat) alteori un număr mai mare de lobi ce n'au nici o valoare și nu trebuesc confiscate. Sunt leziuni ale ficatului important de cunoscut pentru că acest organ e destul de scump.
Paraziții ce se pot observa la ficat sunt Cisticercul tenicol destul de frecvent la porc și confundat câte odată cu Cisticercul Teniei inermis (Tenia Mediocanelata) și Cisticercul Celulose ce sunt rari pe când cel Tenicol nu e periculos pentru om și nu

trebue să le atribuim de cât Cisticercului teniicol, căci am putea dice că ceilalți sunt așa de rari în cât nu trebue să i considerăm.

Distomatosa nu se transmite la om, Echinococosa ficatului e mai importantă ele se propagă pe cale indirectă la om provocând o bolă mortală. Asemenea și Pentastoma denticulata.

In ficat găsim inflamațiuni parenchimatose, care însă sunt în totdeauna în legătură cu o intoxicatiune sau cu o infecțiune.

Sunt apoi inflamațiuni cronice de natură infecțioasă, altă ori toxică, alte ori inexplicabilă.

Avem Cirosa atrofică și hipertrofică la porci, ficatul e de 2-3 ori mai

mare ca normal. Ficatul moscat atrofie și hipertrofic.

Alterațiuni sunt pe urmă necrotice ce ajung până la necroza organului sub formă de noduli sau diffuse ce se observ destul de des la Pneumoenterita porcului sub formă de pete cât bobele de cânepă apoi cât o alună la suprafață și se întinde și în profunzime. Această necroză e determinată de bacteria Pneumoenteritei (Suis pestifer) pentru că e un microb necrobisant deși unii sustin că e intervenirea unui microb strict necrobisant a lui Bang, dar cercetările ulterioare au arătat că și al Pneumoenteritei e necrobisant căci el nu dă loc la o septicemie

ci se adună în tot deauna sub formă de gramezi în ficat, splină unde el provocă focare necrotice, nu provocă septicemiu chiar de injectat în sânge, în acest cas se confiscă ca un aliment alterat, când focarele sunt recente și găsim și alterațiuni din partea pulmonului și intestinului putem confisca tot animalul.

O alterațiune particulară în ficatul bovideelor e Angiomul maculat al ficatului avînd mărimea unui bob de mazere, cât o piesă de cinci deci de bani, un leu ce după tăere sunt scofâlcite și incizându'l vedem că este un țesut reticulat el este considerat de cei mai mulți ca un angiom congenital, iar de alții ca niște hemoragii produse în

parțile mai slabe, cu friabilitatea mai mare, ce s'ar observa mai des la femelele multipare și organul trebue confiscat când este multiplu angiomul.

Se mai observă alt fel de leziuni d.e. ruptura ficatului în timpul manipulațiunilor măcelarilor d.e. la mieii bine îngrășați și pote cu animalul să nu mără subit și să găsim peritoneul plin cu sânge produs din causa unui traumatism sau unei violențe ficatul fiind friabil și s'ar putea da în consumațiune căci în fond animalul e ca și tăiat, însă și măcelarii au prejudiții de a nu da în consumațiune animale ne tăiate. Hemoragii sub

capsulare din causa Distomelor ne avênd mare influenţă şi animalul putând trăi să le găsim numai la autopsie. Sunt hemoragii sub capsulare ce se observă în cas de intoxicaţiuni şi infecţiuni mai ales cu CO^2.

Sunt alteraţiuni caracterizate prin o pigmentaţiune forte intensă a ficatului mai cu seamă la miciu ce se import din Rusia (Melanoşa generalizată) cu pete negricióse mai ales pe ficat şi când sunt prea numeróse se confiscă părţile atinse ca niste alimente alterate.

Sunt pete datorite şi icterul hematogen şi atunci se confiscă şi animalul în totalitate.

Diferite Degenerescenţe une ori greu de distins, infiltraţiunea grăsósă degenerarea grasă, degenerarea amiloidă, hialină uşor de diagnosticat când avem mijlóce disponibile ca un microton şi microscop am putea să facem cercetări, ele trebuesc conficate ca alimente alterate.

Diferite Colite, Colicistite mai ales determinate prin parasiţi ca Distome ce fac ficatul mai dur şi trebue conficate pentru că nu corespund scopului pentru care sunt cumparate, de a servi nutriţiunei.

Diferite Abcese câte odată enorme provocate din o causă ca invasiunea ce fac Distomele, alte ori

infectióse produse de diferiți microbi, putem propune a se confisca.
Tumori de altă natură ca Carcinome adesea ori ușor de diagnosticat chiar macroscopic. Angiome câte odată greu de cunoscut trebue confiscate.
Lezium nodulare, Tuberculosa, Actinomicosă la bou, și la cai Morva.
Tuberculoza ficatului e subformă difusă sau în noduli discreți macroscopic în tóte casurile însă ficatul atins de Tuberculosă oricât de puțină ar aveu să confiscă și ne atrage atenția asupra alterațiunilore din intestine sau altor organe.
La noi e și Actinomicosa ficatului ce dă loc destul de des la confiscarea

organului. Dacă sunt puțini unii cred că ar fi deajuns să i excisăm numai părțile ce le putem distinge ca tuberculóse macroscopic, însă această procedare nu e bună ci e mai bine să confiscăm tot organul.
Pentastoma teniordă dă câte odată noduli caseoși cât un bob de mazere, linte, glundă la început ca culóre gălbue și apoi grisă murdară sau chiar verdue și la un examen minutios găsim parasitul putând distingé de Tuberculosă.
La animalele mici ca epuții de casă ficatul e atins de Coccidiosă produsă de Coccidium oviforme ce dau loc la infestațiunea coccidiotică epizootică și trebue confiscate.

Şi în ţările unde se taie caî găsim niş-
te noduli fibro calcali în ficat ce s'ar
putea confunda cu Morva dar la sec-
ţiune şi la microscop se recunosc că
sunt de natură parasitară de mări-
mea unui bob de meiu sau mazere,
conglomeraţi produşi de nişte Nematozi
Ficatul din cauza microbilor din in-
testine, cari penetră până la o óre
care distanţă în canalul coledoc se
fórte curând mai ales când e lăsat
cât va timp în cavitatea abdominală
după mórte.

Pancreasul se observă noduli cal-
cari (calculi) dând loc la retenţiuni,
Focare necrotice de natură puţin cu-
noscută sub formă de focare întinse.
Distoma pancreasului mai ales în

ţările calde se observă mai des la bo-
videe, bivoli, ovidee.

Aparatul genito-urinar.

Rinichii putem observa diferite a-
nomalii ca lipsa congenitală a unu-
ia din ei, atrofia, lobulaţiunea ne-
obişnuită. Leziuni inflamatorii acu-
te sau cronice puţin studiate la a-
nimale.
Deposite calcare. Pigmentaţiuni în sub-
stanţa corticală şi cea medulară pro-
babil ca urmarea focarelor necrotice
sau hemoragice.
Degenerări ce trebuese puse pe socoteala
unei bóle generale ca Intoxicaţiuni a
căror toxice se elimina prin rinichi
şi bóle infecţióse chiar atunci când

microbii îi invadează în sânge de loc Hemoragii punctiforme sau mai mari în bolile generale la porci ca Rugetul, Pneumoenterita, Pneumonia infectioasă ca niste bobe de mei sau mai mari sub forma de pete difuse sub capsula rinichiului avem ceia ce se chiamă Nefrita hemoragică. Infarcte hemoragice albe în cas de emboli sau astupări a acestor artere prin microbi în Pleurită.

Inflamatiuni limitate mai ales la parenchim Nefrita purulentă sau mai rar adevărate abcese sub capsulă sau abcese multiple în mai toată rinichiul. Se mai observă însă rar la animale Nefrita cronică indurativă care transformă rinichiul într'un organ fibros, dur ce a perdut

fragilitatea. Mai des sunt Nefritele infectioase parenchimatose si specifice ca Pielonefrita bacilară a bovideelor, ce e de multe ori ascendentă prin căile urinare, care evoluează încet, de multe ori ce o putem distinge la abator cu un aspect cam curios, căci când deschidem rinichiul găsim niste depozite calcare în mase mucoase în bazinet sau prin un examen microscopic punem în evidentă bacilii Pielonefritei. Asemenea rinichi trebue confiscati.

Tumori ca Adenome, Carcinome, mai ales sunt transformatiunile chistice ce trebuse considerate ca adevarate neoplasii ca un Chistom al rinichiului constituind transformarea chistică.

Tuberculoza cu noduli diseminati, discreti în rencichi de mărimea unei seminte de cânepă mai ales sub capsulă ca niste pete albe gri-se, ce sunt mai la început, nu sunt infiltrate, dar mai pe urmă se infiltrează de seruri calcare, dar une ori e o infiltratiune numai a unui întreg rencichi sau a 2-3 vecini ceilalti sunt lipsiti si trebue să ne gândim la Tuberculoză.

Tuberculoza rinichiului primitivă e extrem de rară ca ne obligă ori cât de discreti ar fi să observam si alte organe, ca ne arată că Tuberculoza e în ultimul grad al bólei si găsim în adevăr în aceste cazuri Tuberculoza plumânului si alter organe ce ne pune să confiscăm

animalul în totalitate. După Ostertag Tuberculoza rinichiului e expresia unei Tuberculoze generalizate si ori cât de discreti ar fi trebue să'l confiscăm în totalitate.

Se mai pot constata ca si în alte organe Echinococoză, apoi se mai pot găsi noduli parazitari une ori de natură ne cunoscută probabil Nematozi. Mai ales la cai se găsesc niste noduli calcari ce s'ar putea confunda cu Morva dar aceasta din urmă bóla e mai totdeauna difusă pe când nodulii calcari sunt delimitati ca un lob de mei si încapsulati

Vezica urinară Inflamatiunea (Cistita) de multe ori difterică cu

pseudo membrane, care dă un miros cărnei din cavitatea pelvienă. Ruptura Vezicei ce dă un miros cărnei din jurul ei pe cale de imbibiţiune şi noi confiscăm organul sau animalul în totalitate.

Uterul. în acest organ la femele mai ales la vaci găsim putrefacţiunea caseĭ fĕtului producând Sapremia cu odóre extremă şi cu miros sapremic, fetid chiar a cărnei şi dau loc la confiscarea animalului în întregime.
Important e constatarea stărilor septice ce se pot observa mai bine la acest organ, căci la tăiere cele alte organe pot a nu presenta nimic şi carnea acestor animale

a dat loc la epidemiĭ. Stări infecţióse catare uterine fără importanţă pentru restul organismului.
Tumori ca Sarcome, Carcinome, se pot observa destul de des la vaci.
Găsim Tuberculoza sub forma unor metrite supurative şi ulcerose produse în uter sub forma tuberculósă primitivă prin infecţiunea prin coit a uterului apoi prin continuitate de la Tuberculoza peritoneului şi apoi Tuberculosa prin infecţiune metastatică.
E o parte interesantă de constatat în abator, apoi nici Tuberculoza vacilor nu póca un rol putin important pentru că Tuberculoza vacilor e destul de deasă.
Infiltraţiuni tuberculóse ale Vaginei, Inflamaţiuni catarale ce n'au nici

o importanta.

Mamelele. putem observa pigmentatiuni, edemul mameleĭ asociat cu inflamatiuni.
Mamite de natura microbiena ce si fac invazinea lor pe caile lactifere. Tumori ca Carcinome, dar mai des Fibrome si Adenome-fibrome ca noduli mai mult sau mai putin mari, ce dau loc la confiscarea organului ca un aliment alterat.
Mai important e existenta:
Tuberculosei ce e destul de frecventa la animale, ce dau loc la confiscarea animalului in intregime.
Dupa cercetarile din alte parti la 4% din animalele tuberculose gasim Tuberculosa mamara ce

da loc la infectiunea laptelui, dar se pote ca laptele sa aiba bacilli chiar la animalele ne Tuberculose si din 4 vaci ce reactionau una avea bacilli in lapte, caci bacilii se localiseaza nu sunt microbi septicemi. Mamitele tuberculose sunt mai frequente in Germania la specia porcina 50% insa la rumegatore mai frequente sunt mamitele datorite streptococilor ce dau la vaca mamita infectioasa si la oi mamita gangreniosa datorita Streptococilor lui Nocard.
Mai sunt mamite intense de alta natura ce pot da loc la confiscarea organului. Cele alte mamite n'au importanta fiind leziuni usore.

paratul Respirator

Fosele nasale Dacă și la noi s'ar tăia cai s'ar găsi în fosele nasale diferite leziuni ca petechii, semne de catare, inflamațiuni, ulcerațiuni mai ales de natură morvósă, cicatrice. La Bovidee și alte animale nu au importanță, de óre ce nu se observă leziuni importante.
Mai frequent în cavitățile nasale sunt inflamațiuni cronice sau acute ca Coriza gangrenósă ce póte da loc la confiscarea animalului, dar sunt alte criterii pe care ne putem baza.
La câine se pote găsi Pentastomatenioidă.
In Laringe și Trachee nu sunt mul

importante leziuni de observat, la bovidee se observă une ori în laringe leziuni de Actinomicosă, constituind Actinomicosa laringiană, astupând intrarea aerului.
Câte odată se observă Tumori enorme astupând epiglota.
Leziuni tuberculóse mai des ca infiltrațiuni și rar ca ulcerațiuni.
In trachee se observă infiltrațiunea tuberculosă mai ales pe fața anterióră.

Bronchiile se pot observa Bronchoectasii și procese peri bronchitice de diferite naturi.

Pulmonii găsim la animale de măcelărie un mare număr de alterațiuni

ce dau loc unele la confiscarea #organului altele la confiscarea animalului în întregime.

Atelectazia se póte găsi din causa unor alte alteratiuni ca Bronchoectazia, dar mai frequent e Atelectazia congenitală ce vede formând părți roșii bune mai mult sau mai puțin închise ca o carne flască mai ales la marginele pulmonului, dar n'are importanta pentru inspectiunea cărnurilor de cât ca să știm de nu derivă din alte bóle.

Putem găsi Solutiuni de continuitate fie din traumatism sau intra-corpilor streini la bovidee din rumen.

Emfisemul pulmonar interstitial câte odată póte desvoltat la Bóvidee, dar n'are importanta pentru inspectia

cărnurilor de cât că uneori se confundă cu Emfisemul subcutanat generalizat și trebue a o distinge d.e de Charbonul Simptomatic.

Apoi sunt Pigmentatiuni sub formă de Melanoză mai ales la Vitei de proveniență orientală ca cei din Rusia și cei de la noi.

Sunt apoi Calcificatiuni ale pulmonului la vitele mari sub formă de noduli împrăștiate neregulat în țesutul pulmonar și a căror natură nu e bine cunoscută, uneori fără legătură cu Tuberculoza e o simplă calcificatiune pentru că prin decalcificare nu găsim nici un corp strein, nici o leziune inflamatorie.

Hipostasa pulmonară (alteratiune circulatore) care chiar când animalul

a murit prin emisiune sanguină pronunțată părțile inferióre au o culóre mai închisă de óre ce după cum a arătat Thoma sângele din vasele capilare și vasele mici nu se cuagulă mult timp.
Hipostasa are importanță mai ales dacă are o întindere mare. Normal la animalele tăiate pulmonul are o culóre roz palid, dar când animalul s'a tăiat din necesitate și scurgerea sângelui a fost incompletă hipostasa se face ușor în acele locuri.
Insă putem observa sânge în pulmon și din alte cause ca aspirațiunea sângelui în timpul tăierei, căci vasele mari sunt tăiate odată cu trachea iar sângele póte ajunge póte profund în pulmon până în vezi culele pulmonare.

La animalele cari au suferit în timpul vieței de bóle de cord (endocardite) se observă adesea induratiunea brună a pulmonului sub formă de pete mai mult sau mai puțin închise, cari la presiune sunt mai tari mai dure din cauza dezvoltărei țesutului conjunctiv și apoi mai găsim leziuni și în aparatul circulator.
Asemenea mai găsim și induratiuni brune ale pulmonului la porcii ce au suferit de Ruget și s'au vindecat rămânând cu o endocardită valvulară verucósă ce produce turburări circulatorii.
Apoi se mai observă Infarcte hemoragice ce pot fi de natură embolică sau infecțiósă cu niște noduli cu forma rotundă ce

la sectiune are o culore mai închisă.
Pete brune închise mai consistente
ce la sectiune au un aspect de chiag
uscat, trebue a ne atrage atentia pen-
tru a vedea de nu e în legatură cu o bolă
infectioasă sau cu diferite stări ale apa-
ratului circulator.
Un fap des observat la animalele de
abator e Edemul pulmonului pu-
tin promuntat dacă mai cu seamă emi-
tiunea sanguină a fost incompleetă
atunci chiar după morte se observă
în veşicule, bronchiole şi bronchii
un licid putin abondent ce pote eşi
din bronşii la sectiune, el e seros,
citrin sau sero-sanguilorent spumos.
Edemul e important când se observă
în un grad mai promuntat este
espresia unei agonii îndelungate

dar nu că el e causa morţei ci arată
că au fost pe cale de a muri după
cum a arătat Conheim.
Se găsesc în pulmon adesa hemo-
ragii sub pleurale sub formă de
bande mai mult sau mai puţin
întinse cari pot fi traumatice sau
leziuni infectiose.
Apoi se găsesc Inflamatiuni sub
formă de Bronchopneumonii sau
Pneumonii. Aceste inflamatiuni în
afară de Bolele infectiose pot a se
produce sau în urma unei infec-
tiuni a mucoşei bronchiale şi ca
consecinţă Bronco pneumonia, sau
pe cale hematogenă. După natura
lor am putea zice că în general ră-
mân ca bole în care carnea ani-
malelor nu a dat loc la accidente.

Pulmonul póte fi afectat întrun grad fórte mare de inflamatiuni fără ca carnea să fie prejudeciabilă sănătăţei (afară de casuri de Broncho pneumonii de natură septică sau piohemică) nu a dat loc la accidente cum se întamplă cu alte organe.
Mai importante sunt Pneumoniile specifice, pneumoniile prin aspiraţie, ce se observ la animale datorite aspiraţiunei licidelor iritante, de medicamente, de porţiuni mici, resturi de alimente şi chiar corpi streini dau une ori loc la Pneumonii masive.
Intru cât aceste pneumonii nu devin gangrenóse n'au importanţă pentru inspecţia cărnurilor şi se confiscă numai organul.

Sunt Broncho pneumonii datorite parasiţilor ca:
Strongilus Micrurus la bovidee
" Filaria " ovidee
" Paradoxus " porc
" Contortus " epure şi
Pseudalis ovis pulmonaris la ovidee dând leziuni asemănătóre cu Tuberculoza.
Leziuni infecţióse datorite la Aspergilus niger şi Aspergilus fumigatus ce dă la bovidee leziuni nodulare sau Pneumonii mai întinse ce de multe ori s'au confundat cu Tuberculoza, dar cari se disting căci ganglionii limfateci nu sunt afectaţi, prin examenul microscopic la cari găsim colonii de micelin la centru apoi raze fără umflături.

Se mai pot găsi Pneumonii datorite traumatismelor din afară când găsim locul traumatismului sau când un corp strein vine din aparatul digestiv.
In general se găsesc Tumori ca Carcinome, Sarcome, Condrome, apoi Adenome pe socoteala mucósei bronchiale.
Important este studiul lezunilor Tuberculóse ce se prezintă fie sub formă de pneumonii și broncho pneumonii caseóse, când Tuberculoza e primitivă prin aspirațiune.
Echinococoza ce e forte frequentă la bovidee, pove, oi.
Distomatoza, Distoma hepatică dând loc la chiști ca o masă brună îmbracate în o capsulă fi-

bróză sau chiar de aspect cartilaginos.
In pulmoni și chiar în bronchii se pot observa porțiuni din alimente intrate în timpul tăierei prin aspirațiune, trebue în acest cas a se confisca organul.
Aspirația sângelui nu póte fi importantă, uneori aspirația sângelui póte fi intensă póte umple lobulii ce proeminu față de restul pulmonului, așa noi trebue să diferenciem aceste părți de focarele pneumonice căci la secțiune aceste pete brune închise vedem că sunt permiabile aerului, apoi vedem urmărind mai departe pe bronchii că sunt în legătură cu aparițiunea sângelui în canalele

respiratorii.

Pleura se pot observa leziuni primitive sau secundare.
Cele primitive sunt datorite corpilor străini sau fracturilor costelor. La porc găsim o pleurită primitivă de natură infectioasă, ce nu e în legătură cu Pneumonia.
Pleurite Secundare se observ frecvent urmând mai tote alterațiunile inflamatorii ale pulmonului. La pleură la cornutele mari se constată existența pe trageetul nervilor intercostali niște false Neurome (Mixo-fibrome) compuse din un țesut mucos sau fibros, cari când sunt mici s'ar putea confunda cu Tuberculoza, dar se deosebesc că nu se observă nici odată caleficația lor, nici ulcerația, nici nu găsim afectați ganglionii limfatici ca în Tuberculosă.

Mai importante sunt leziunile Tuberculóse ale pleurei la Bovidee cu tendința la transformațiunea fibrósă.
Tuberculoza pleurei e mai puțin frecventă la porci câte odată răspândită numai la pleură, dar cari sunt greu de pus în evidență din cauză că sunt mai transparenți.
Apoi imediat sub pleură costală se observă leziuni datorite Cisticercilor mai ales la porc așezați pe mușchiu intercostali.

Aparatul Circulator.

Cordul. Pericardul. La porc avem

indiciŭ importante pentru găsirea unor infecțiunĭ că acĭ sub pericardul visceral maĭ ales în nivelul vaselor marĭ ca vasele pulmonare găsim hemoragiĭ punctiforme la Holera paserilor, la Ruget, Pneumonia infecțiósa, Septicemia bovidelor.

Maĭ găsim leziunĭ inflamatoriĭ datorite Pericarditelor sero fibrinóse în Pneumonia infecțiósă a porculuĭ, Pericardita traumatică și leziuni de pericardite, carĭ trebue a ne atrage atențiunea avênd legătură cu bóle infecțióse.

Leziunĭ tuberculóse a pericarduluĭ sunt importante transformând pericardul într'o pungă formată dintr'o aglomerațiune de tuberculi

Biblioteca Inst. Agronomic Iași

aprópe continue.

In Endocard se pot observa leziuni hemoragice în bóle infecțióse ca în Antax, Ruget, Pneumonie, Endocardita valvulară vegetativă la ruget ce evoluiază cronic.

In Miocard se observă soluțiunĭ de continuitate prin invasiunea corpilor streinĭ din stomac la bovidee.

Diferite Degenerărĭ sub diferite forme ca bande discontinue ete denotând existența uneĭ bóle generale infecțiósă.

Putem găsi Tuberculosa miocarduluĭ dar fórte rar.

Apoi diferiți parasiți se găsesc sub endocard ca Echinoeve, Cisticercĭ ca Cisticercul Celulose la porc

Vasele. În marile vase putem găsi la bovidee existența unor leziuni ateromatoase mai ales la animalele avansate în etate, dar e mai important să căutăm în vase existența Tuberculozei. În adevăr generalizarea Tuberculozei de cele mai multe ori provine din leziunile tuberculoze a unor vase mari ale plămânului. Tuberculoza miliară după cercetările lui Weigert este în legătură cu Tuberculoza peretelui venei pulmonare așa că vom găsi plăci mai mult sau mai puțin întinse în vase, infiltrate de tuberculi.

Ganglionii limfatici se pot găsi alterațiuni inflamatorii

simple, dar mai ales datorite substanțelor microbiene fie datorită direct microbilor fie prin produsele lor.

Leziunile lor sunt arătate fie prin hipertrofia lor, fie prin leziunile lă sate de Tuberculoză, ei denotă existența unei bole generale infecțioase căci sunt mărit.

În Pneumonie, în Ruget sunt hipertrofiați și hemoragici.

Alteori sunt infiltrați de tuberculi ajungând de 20-30 ori mai mari ca normali, alte ori datorită unei Tuberculoze ganglionare localizată.

Sunt mulți parasiți ce au coada din ganglionii limfatici ca larvele de Pentastoma taenioida ce dă loc la leziuni caseose ce simulează Tuberculoza

dar culorea galbenă verdue murdară și lipsa nodulilor la periferie ne face a dice că nu avem a face cu Tuberculoza.
Ganglionii limfateci sunt măriți în Leucemie a cărei stare microbiemă nu să cunoște bine deși unii spun și în special Löwit că ar fi legată de presența unor protozoare parasite ce se găsesc în globulele albe ale sângelui și s'ar putea transmite la câine, dar cum nu cunoștem nici un cas în care să se transmită prin calea digestivă dacă s'ar consuma carnea acestor animale atinse de Leucemie conduita nóstră în acestă privință va fi rezervată dacă Leucemia nu e în legătură cu o stare

generală cahectică sau infecțioșă nu confiscăm animalul cu numai ganglionii limfateci ici colo tripli ca în stare normală.

Splina. la animalele de abator putem observa ganglionii limfateci și capsula cu tesutul periferic îngroșate. Apoi din causa unor inflamațiuni grave ca metrite, peritonite localizate din mărirea volumului în mersul unor bóle infecțióse, cari s'au vindecat. Insă mai însemnate sunt modificațiunile parenchimului mai principale avem Megalosplenia cari în afară de Leucemia Lienală megalosplenia arată în timpul vieței o stare infecțioșă ca

la porc arată existenţa Rugetului la Bovidee Charbonul şi Hemoglobinuria infecţioşă a boului, care e destul de deasă la noi în ţară asa că ne întâlnim cu ea şi la abator. Cu această megalosplenie se póte confunda până la un punct existenţa unor infarcte, cari sunt multiple din causa obstrucţiunei arterei splenice ca un ou de găină, cari dau loc la o mărire enormă de volum a acestui organ şi să ne facă la o apreciere supeficială să credem că e o Megalosplenie şi deci să suposăm o bolă infecţioşă ca Antrax etc. dar a ele sunt în legătură cu o splină tare pe când la Antrax, Ruget

splina e móle. Când e compatibilă cu o viaţă mai îndelungată putem observa o schimbare a culorei din roşie închisă ajunge albă şi cu boşelari.

In splină se pot observa alteraţiuni specifice sau Tumori metastatice în cas de Sarcom, Carcinom, Tuberculoza şi Morva la solipede sunt alteraţiuni cari se observă destul de des la animale şi arată o stare de generalizare a unui proces tuberculos şi sunt sau sub formă de tuberculi mici sub serósă sau interesând părţi mai profunde din parenchim şi în acest cas s'au făcut pe cale metastatică.

La porc se observă o torsiune a splinei din causă mişcărilor

diafragmei care e o torsiune a vaselor sale ce se obstruesc și pot da loc la o degenerare sau o necroză dar se pote distinge de alte stări căci nu găsim hemoragii, alterațiuni ale altor organe și mai ales găsim și torsiunea.

Insplină la bovidee s'a găsit parasiți ca Echinococi, Distome rătăcite, eratice, cari tocmai ca în pulmon dau loc la niște chiști plini cu o masă brună în care se găsesc Distomele.

Sistemul Nervos Central

Sustem rar în posiție să determinăm leziunile lui însă prin colona vertebrală prin capul lor care se tae putem da peste niște alterațiuni

ca o stare de congestie, stări hemoragice ale meningelor sau unii parasiți ca la ovidee Cenurii Cerebrali în creer și până în măduvă pe urmă s'a găsit câte odată și Cisticerci óre care ca Cisticercul Teniei inerme (Mediocanelata) la bovidee și Cisticercul Teniei armată (Solium) la porc.

Mai rar sunt Echinococi în creer sau măduvă și n'au altă importanță de cât că parțile atinse sunt eliminate din consumațiune.

S'a găsit Tuberculoza unei porțiuni din creer și chiar în bulb și în acest cas ne atrage atenția și simptomele de la animalul în viață.

Nervii periferici presintă mai

mult tumori ca Sarcomixom a nervilor intercostali.
Mai există la animale acei Neuromi plexiformi despre cari s'au citat câte va casuri în literatură, mai ales la axile, cari ajung uneori de perforează mușchii intercostali

Scheletul avem două feluri de alterațiuni. Pe de o parte alterațiuni generalizate ca Rachitismul Osteomalacia și Osteomielita.
Rachitismul e o bóla generală și din animalele domestice se observă mai ales la purcei, la animalele tinere și dacă este putin pronunțată, dacă nu dă loc la o stare cachectică nu confiscăm animalul însă dacă acesta

bólă e forte înaintată și dă loc la o stare cachectică noi confiscăm carnea animalului ca niște alimente alterate, nu că ar fi periculoasă.
Acelaș lucru e și cu Osteomalacia când nu are influență asupra stării generale a animalului noi permitem consumarea cărnii. Ele, căci nu sunt periculóse, dar în general confiscăm cărnile ca niște alimente alterate, mai important e când dă loc la fracturi, plăgi prin care se pote face infecțiuni septice și piohemice. și dă loc la infecțiuni.
Dintre alterațiunile locale ce se observe la abator mai des sunt:
Fracturile ce atunci când nu sunt deschise nu dau loc decât la le-

ziuni în jurul părților fracturate și n'au nici o importanță, dar dacă de la data fracturei trece mai mult timp și s'a făcut plăgi și pote a atins mĕduva oselor atunci conduita nostră trebue să fie ca în cas de o stare septică sau piohemică. Avem apoi și simptome în viață, noi trebue să confiscăm în asemenea cazuri animalul în întregime.

Dintre infecțiunile oselor cari se observ mai des sunt Actinomicoza, mai rar Tuberculoza.

Actinomicoza localizată mai mult asupra oselor capului ca Maxilarul inferior mai cu seamă uneori și asupra celui superior, dau loc la conficarea capului întreg.

Tuberculoza la animalele de a-

bator s'a constatat mai des la Colóna vertebrală, în al doilea rând la Sternum și în al treilea la coste. Existența Tuberculozei e însoțită în mĕduva oselor cu producțiunea unei osteite proliferante, a unor tuberculi de o culóre grie roșietică și care câte odată pe o secțiune a unui os atins de Tuberculoză e greu să o observăm de nu ne uităm mai cu atențiune. Ele se descopĕr mai des când măcelarii tae colona vertebrală, și trebue diferențiată de hiperostose de care se deosebește că lamele, cari acopĕr o leziune tuberculósă sunt fórte subțiri, une ori lipsind cu totul așa că tuberculii vin în contact cu pleura se rup ușor pe când în cas de fracturi la un calos

sunt grăse și dure, le vom găsi în contact cu splina.
S'au găsit forte rar Echinococi ce e important să știi diferențiem de Tuberculoză, în tot cazul când avem a face cu Tuberculoză să confiscăm părțile atinse și să excutăm existența Tuberculozei în celelalte organe, Tuberculoza generalizată cari ar să dea loc la confiscarea animalului în intregime.
Se întâlnește la abator animale atinse de poliartrită piohemică mai ales la viței, la animalele mici, și în acest caz conduita noastră e să confiscăm animalul în intregime.
La Porci și Oi se observă o calcificațiune în partea anterioră a

sternului îndată sub piele, acesta calcificație formează un fel de placă, chiar până la un cm în partea anterioră a sternului și poate să ne facă să credem că avem a face cu Tuberculoza și în acest caz e bine să se examineze osul, cari nu sunt de cât niște calcificațiuni a unor părți inflamatorii din causa unui traumatism și care parte inflamată să calcifică.

Muschii în muschi la animale la abator se pot observa rupturi spontanee, fie soluțiuni de continuitate în urma unor traumatisme din diferite feluri sau în urma unor contracțiuni, cari n'au altă importanță de cât când pot da loc la niste

plăgi supurative și comunicând cu exteriorul și conduita nóstră e să observăm și alte simptome, să nu fie influențată și starea generală a animalului, de nu e o stare septică sau piohemică, sau e numai o rană, numai ruptura.

Ostertag dice că la porcii ingrașați mai ales se observă în porțiunea cărnósă a diafragmei niște rupturi fibrilare cari sunt spontanee și dau loc la hemoragii în unele cazuri și ele trebuesc diferenciate dacă nu sunt în raport cu o bólă infecțiósă în care cas conduita nostră se schimbă pe când în cas contrar n'au nici o importanță.

La mușchi câte odată se observă degenerescențe, Tumefactia Tulbure

se observă degenerescența grăsósă în anumite bóle infecțióse ca Ruget, Pneomonia infecțioșă, Pneumoenterita atunci când animalele au bola sub o formă cronică, când se vindecă chiar, când stau în convalescență găsim destul de des părți din mușchi atinși de două degenerescențe mai cu seamă ca degenerescența hialină ce să găsește fórte des la porcii cari au suferit un timp îndelungat de bóle infecțióse. Și la Vitele cornute mari la vaci cari au suferit de Febra Vitulară, în acest cas se observă în mușchi zone întregi presentând un aspect lucios, mai palidi, mult mai friabili și dacă facem un examen microscopic mai ales cu substanțe

colorante vedem leziuni forte întinse chiar.
La Porci s'a descris o alterațiune a-
nii sustinând că ar fi datorită unui
actinomicet particular, dar nu e
un adevărat actinomicet ci în ma-
joritatea cazurilor se văd niște de-
generări a fibrelor musculare,
vedem în lungul fibrei niște por-
țiuni galbene alternând cu roșii
ce sunt în legătură cu infiltra-
țiune seroasă musculară.
. Aceste infiltrațiuni sau degenerări
s'au văzut la examenul
microscopic compuse din niște
punete ca niște cruce formând
grămezi în aparență de acti-
nomyces, dar în realitate nu
sunt decât niște ghemuri de
degenerări.

Actinomicoza se poate întinde de
la oae la mușchi dar rar, dar
ceia ce s'a descris nu sunt de cât
o degenerare particulară în re-
lațiune cu o infiltrațiune. Con-
duita nostra va fi confiscarea căr-
nei. Putem însă constata stări in-
flamatorii a musculaturei, mio-
site. Se pot observa stări particu-
lare ca Tumori Carcinome, Sarco-
me, Metastaze, mai rar se poate obser-
va Tuberculoza, ceia primitivă e
foarte rară ca e mai mult un pro-
ces ce se întinde prin contimitate
din oase, pe când ceia primitivă și
ea pe cale metastatică e extrem
de rară din cauză că mușchii
prin capilarele lor foarte dilatate
nu sunt un ce favorabil pentru

Tuberculoză și chiar experimental introduși în circulațiune prin injecțiuni de cantități mari de bacilli se produce Tuberculoza în tot organismul, extrem de rar în mușchi însă.
Parăsiți în mușchi sunt Psorosperm, Trichina Spiralis, Cisticerci etc.

Sângele Dintre bolele sângelui putem întâlni câte odată Anemia esențială, care e forte rară la animale așa că noi nu avem ocasiune să vedem aceste stări și nu are importanță de cât când dă bolea la animale la o slăbiciune extremă în asemenea casuri se confiscă animalul pentru că procură un aliment alterat, ne substanțial și e în legătură cu o cahexie. Mai adesea este anemia secundară în legatură cu Tuberculoza când joacă un rol mai important. Pe urmă sunt la oi mai cu seamă Stări hidremice în legătură cu existența Distomatozei, când pote să aducă animalul în o stare de cahexie numită Cahexia aposă și aduce o stare de moleșiune a țesuselor, a mușchilor cum pentru noi având în vedere cărnurile pentru nutritiune trebue să le confiscăm ca niște alimente alterate.
Stări Leucemice ca Leucemia Limfatică, leucemia ganglionară și leucemia Mielogenă caracterizată prin schimbarea caracterelor sângelui, care devine lăptos forte fluid

chiar are aparenta unui puroi și dă loc după împrejurări la stări cahectice la animale. Alte ori însă leucemia pote să afecteze puțin starea generală a animalului și să fie esențială localizată asupra elementelor sângelui să fie chiar globulele albe mai multe ca cele roșii fără ca starea generală să ne arate o bolă în mod frapant mai cu seamă când nu se observă de cât o augmentațiune a globulelor albe asupra celor roșii. Adesea trec ne observate mai des la abator de cât când este și megalosplenie și alterațiunea măduvei oselor. Stări mai frapante în special la abatorile cabaline este

Hemoglobinemia și nu dă loc la confiscarea cărnei animalelor.
La noi întâlnim la abator la bovidee Hemoglobinuria infecțiosă a bovideelor. cine ori în casuri mai avansate.
Consumarea cărnei după cât să știe până acum nu e transmisibilă omului, nu ar trebui să dea loc la confiscarea cărnurilor acestor animale ca o carne ce nu dă o bolă omului, dar sunt alte considerante ce o resping din consumațiune fiind că ea dă loc la stări cahectice la degenerări întinse în organe, la nefrite, la tumefacția tulbure, degenerarea grăsoșă a ficatului și chiar în mușchi se observă stări degenerative și trebue să dea loc la confiscarea carnei întreg animalului ca cărnuri impropii alimentațiunei, ca carne alterată. Tot ca alterațiuni ale sângelui mai este Piohemia, icterul.

Icterul la unele bóle ca Tuberculoza sau din diferite alterațiuni ale ficatului (ca intoxicațiuni) se pot observa stări icterice, o condițiune a stărilor icterice e examinarea animalelor la lumina dilei sau electricității, căci la lumina gazului trec ne observate. În aceste cazuri tóte organele, tóte mucósele pot avea o stare icterică. O condițiune ce trebue de observat e să examinăm animalele după răcirea lor, căci carnea încă caldă mai ales la carnea de porc ne póte induce în eroare să confundăm stări normale cu stări icterice, ele devin mai pronunțate când s'a răcit animalul.

Uremia se póte observa la bovidee fie din causa alterațiunei organelor uro-poetice sau ruptura rezervorilor care dă loc la o rezorbire a urinei în sânge. In acest cas e ușor de diagnosticat prin mirosul ce'l exală carnea

sau organele acestor animale.

In cas de Pielonefrita baceilară a bovideelor póte da stări uremice ce se observă când mirosim

Se póte observa ruptura vezicei sau în timpul manipulatiunilor măcelarilor sau în ultimele momente ale vieței și e bine atunci să eliminăm acele părți ce vin în contact cu urina fiind că pote da loc la un miros insuportabil, greu cărnurilor celorl'alte.

Carnea animalelor intoxicate.

S'a credut multă vreme că cărnurile de la animalele intoxicate pot produce stări toxice asemănătóre dacă sunt ingerate de om și animale, la abator se póte întâmpla

să intoxicăm animale sau pentru experienţă sau în condiţiuni naturale se întâlnesc casuri de intoxicaţiuni şi în această privinţă s'a făcut studii în special de Fröehner şi Kundsen şi s'a găsit lucruri importante. La intoxicaţiuni putem să ne orientăm mai lesne la examenul din timpul vieţei fiind că după morte la autopsie putem să nu găsim nimic sau găsim alteraţiuni ntense ale stomacului şi intestinului când au fost ingerate. Sau alteraţiuni ale sângelui când toxicul are o acţiune mai mult generală şi lucrează asupra elementelor sângelui. Când se face pe calea digestivă dă loc la numeroase ulcere, eroziuni, hemoragii, inflamaţii când putem bănui intoxicaţiuni. Nu e tot aşa fel când omorâ animalele fără a putea produce leziuni apreciabile.

Pentru a elucida întru cât carnea animalelor intoxicate e în stare să fie vătămătore omenilor şi animalelor Fröehner şi Kundsen au întrebuinţat Strichnina, Eserina şi Pilocarpina pentru a intoxica animalele şi ca bovidee chiar şi a văzut ca dacă la un animal de 500 K. gr. se dă 1/2 gram de Strichnină aceasta însemnează că pentru un om de 50 K.gr. greutate mediu e nevoe de cel puţin 5 m. gr. de Strichnină pentru al intoxica. Într'un Kilogram de carne nu să afunge niciodată de a se găsi mai mult de 1 m. gr. de Strichnină şi nu pôte oricâtă carne ar mânca un om, această carne nu conţine cantitatea toxică pentru om. Acelaşi lucru l'a observat pentru om cu Eserina, Pilocarpina, Veratrina, aşătând că cantitatea necesară pentru a intoxica animalele de abator cu aceste

substanțe nu e nici odată în stare să se acumuleze în mușchi în cantitate suficientă pentru a produce fenomene toxice la animale nici la câini. Și Fröehner și Kundleu a dat chiar cantități mari ca toxice la animale și nu a putut observa fenomene toxice. Deci chiar în asemenea cazuri când ar trece neobservate nu au nici o importanță. Când s'ar întâmpla să dee loc la niște tăieri din necesitate și la autopsie la deschiderea cadavrului nu se observă nimic care s'ar putea observa chiar dacă dă în consumație nu ar fi periculoasă pentru om și animale și chiar Strichnina în cantități mici e un toxic al stomacului și cu atât mai mult în cât ce privește intoxicațiunile cu Arsenic, Phosfor în aceste cazuri însă avem criterii care să ne orienteze în privința intoxica-

țiunilor unor asemene animale mai cu seamă când aceste intoxicațiuni pot să dea loc la infecțiuni secundare prin plăgi din intestine, ulcere în peritoneu, perforațiuni.

Când avem intoxicațiuni supra acute se dovedit de Fröehner că carnea acestor animale nu e periculoasă.

Nu e tot așa fel când stomacul și intestinele acestor animale fiind mâncate de animale mici s'a dovedit că e forte toxic. Deci în intoxicațiuni pe cale digestivă carnea nu este periculoasă pe când stomacul și intestinele sunt periculoase.

S'a cautat de asemenea dacă laptele a unor astfel de animale e periculos și s'a găsit că de multe ori substanțele toxice trec în cantitate așa neînsemnată în lapte mai mult ca în carne și servesc ca căi de

eliminațiune pentru unele toxice și mamelele chiar s'au găsit în stare să producă fenomene toxice, când carnea nu era toxică.

In ceia ce privește Acțiunea Medicamentelor odorante asupra animalelor de abator.

Putem întâlni animale intoxicate cu ore care medicamente ce se administrează în unele bóle ca Eter, Spirt Camphorat, Oleu de Terebentină cari dau cărnei odore respingătore și când noi căsuștăm asemenea cazuri și chiar dacă cărnurile nu ar fi pericolóse e bine să le confiscăm pentru a satisface populațiunea.

Sunt de asemenea alte substanțe cari dau mirosul lor cărnei ca Assa Fetida, Anisul, pe urmă cu miros forte pronunțat ca Acidul fenic și diferitele preparațiuni

unde intră Cloroformul, Petroleul etc.

S'a observat că acidul fenic intră în carne chiar la animalele transportate cu vagóne de curând desinfectate cu acid fenic și deși n'au fost tratate cu acid fenic carnea de multe ori capată un miros destul de pronunțat de acid fenic, cu atât mai mult când li s'a administrat acid fenic sau s'a spalat plagi mai mari cu acid fenic. Acelaș efect îl au preparatele Clorului când s'a ingerat a dat loc la un miros.

Bólele parasitare ale animalelor de măcelărie

Parasiții animalelor ne interesează din punctul de vedere al transmisibilității

directe sau indirecte la om.

Din punctul de vedere al inspecțiunei cărnurilor putem să'i dividem:

I) Parasiți cari nu se pot transmite nici o dată la om.

II. Parasiți ce se transmit direct omului.

III. Parasiți ce nu se pot transmite de cât prin óspeți intermediari.

I. Cei ce nu se transmit nici o dată omului n'au importanță din punctul de vedere al inspecțiunei cărnurilor însă Medicul veterinar de abutor, cei cari fac inspecția halelor sunt ținuți să confește cărnurile fiind că se transmit la animale și ei fiind însărcinați și în higiena animalelor.

In stările parasitare care se transmit numai la animale și sunt în legătură cu alterațiuni macroscopice mai grave trebue

să le confiscăm numai părțile atinse prin parasiți.

Printre cei ce trăesc pe Piele sunt unii cari dau loc la leziuni întinse și pielea ne intrând în consumațiune n'au importanță de cât la porc e important să se examineze pielea pentru că Demodexul filoid care produce la suprafață râtului, la buze, pe la gât niște mici chiști cu un bob de mazere și până la o alună cari s'au găsit plini cu un licid puriform gri roșietec în care s'a găsit Demodexul porcului descoperit de Crokor care se asemănă cu al câinelui dar e ceva mai mare, se pote examina bine cu o lupă. Se excisează părțile atinse pentru a le îndeparta din consumațiune.

La Bovidee sunt Dipteri, Oestrus bovis ce dă loc la acele tumori din piele și s'a

găsit până în vertebre, până în dura mater, între esofag și în grosimea lui s'a găsit larve de Oestri. Când sunt forte numeroși confiscăm tote părțile cari au un aspect respingător.
Larve de Oestri nasali ca Oestrus Ovis la oae, noi confiscăm aceste părți.

Dintre Helminte găsim Platelminte și Nematelminte forte numeróse la animalele de abator și chiar la animalele mici de pe piață ca epuri de casă și la Vânat chiar și dacă cautăm să vedem cari sunt acele ce se transmit la animale vom găsi că dintre Platelmintele teniade direct stările adulte nu se observă la om de cât Tenia Echinococus sunt numai stări chistice de la animale cari dau loc la tenii la om. Dintre cei mai principali sunt:

Cisticercul Celulose cari dă loc la Tenia Solium.
Cisticercul Inerm ce dă Tenia Mediocanelata.
Larve de Botriocefali de la pești lucru greu de pus în evidență pentru că noi nu putem face incisiuni la aceste animale așa cum am putea face la animale.
Dintre Platelmintele Trematode nici unul nu se transmite omului și dacă s'a găsit Distome sursa e aceiași prin ospeți intermediari.
Dintre Nematode care se găsesc la animale nu se transmit de cât ca excepțiune pentru Trichina Spiralis care se transmite și la om.

Teniile principale de la animale sunt: La Bovidee Tenia Expansa

provocând stări cahectice, une ori o adevărată stare epizootică la mici din causa numărului mare.
Tenia Denticulata la bovidee,
Tenia Cœnurus la câine care dă loc la cenurii cerebrali de la oi și câte odată la bovidee, mai ales starea larvară e importantă prin veziculele mici de mărime cât un bob de meiu, de mazere sau mai mari cu numeroși scolesi în interiorul lor, ce se pot întâlni în creer, în măduvă.
La Paseri se găsesc ca la gâște Tenia Lanceolată, Tenia Setigera

Dintre Cisticerci

Ce nu se transmit la om ce au mai mult importanță din punctul de vedere al diagnosticului diferențial sunt:

Cisticercul Pisiform.

Acest cisticerc se găsește la epure în cavitatea abdominală și dă loc la un fel de conglomerațiuni de vezicule mai mari ce cu vremea se pot calcifica simulând niște leziuni tuberculiforme de care se diferențiază numai prin examenul microscopic. Alții le au confundat cu leziunile de Sifilis considerat de vânatori un fel de Sifilis al vânatului.
Tot la epurele de casă și vânat se găsesc un fel de cenuri în centrii nervoși.

Cisticercul Tenuicol

Cu un gât subțire ce se observă la porcile oae, el este cisticercul Teniei Marginata de la câine. Acest cisticerc are niște mărimi variabile începând de la un bob de mazere până la un pumn găsindu-se

în număr variabil sub serósa pleurală sau peritonială mai cu seamă sub cea viscerală, pe care o vedem sub formă de vezicule alungite și de o tăiem să sbârcește nu mai e în extensiune. In stări incipiente sub serósa ficatului se observă un fel de dungi subțiri ca un fel de viermi pe care incizându-le vedem că sunt un fel de urme a invaziunei cisticercului și la capăt îl găsim și Cisticercul el e important că se desvoltă la animale fórte repede. Se desvoltă la viței, purcei și e deajuns 3-4 septămâni și în 5-6 septămâni îl vedem complect desvoltat cu coróna de cârlige fiind că e armat.

Se caracterisează prin aceia că capul are un gât fórte lung și vezicula caudală forte desvoltată. E ușor de diferenciat chiar când e mic când se póte

confunda cu Cisticercul Teniei Inerme sau Teniei Solium dar se deosebește prin aceia că cârligele în număr de 32-40 au o configurație particulară sunt asezate neregulat în coróna dublă ce formează și cârligele sunt fórte incovoiate nu ca al Teniei Mediocahelata sau Teniei Solium, apoi e mărimea acestor cârlige. In adevăr se știe că ele au 0·19-0·20 m.m. lungime și 0·11-0·12 m.m. de mari așa în cât măsurând am putea diferencia aceste cârlige de ale Teniei Solium. E un parasit ce se găsește destul de des la animale și s'a găsit la porc 1,2% și la óe e fórte frequent până la 26% sunt afectate de acest Cisticerc ce este important pentru că invadează unele ori pulmonii și mai ales ficatul mai cu seamă la viței se observă pe suprafața stomacului și intestinului sub serosă niște galerii subțiri

cât o mică pâine și de 3-4 ani și în unul din capetele acestei galerii găsim Cisticercul de mărimi variabile ce pe de o parte prin localizare și pe de altă prin mărime se pote distinge forte ușor de Cisticercul Teniei Solium și Cisticercul Teniei Inerme.

Sunt la Pești de observat niște larve de Platelminte numite Tetrarynchus cari de la peștii osoși Telosteeni din stomac intră pe urmă în corpul peștilor Selaciem.

Dintre Trematode se găsește forte frequent la abator la oie și bovidee:

Distoma Hepatică.

Unii susțin că tote oitele conțin Distome și unde sunt în numer mic nu dau loc la

nici o manifestațiune apreciabilă, însă când când sunt în numer mai mare atunci dau loc la o inflamațiune catarală a canaliculelor biliare, le îngroșă, le astupă producând o Cirosă hipertrofică care se manifestă prin o mărire în volum a ficatului și face ca ficatul cu multe Distome să și schimbe culórea din brună să devie grisă. Aceasta ne arată că a astupat canalele biliare mai mari, mai ales pe fața externă a ficatului, însă după cât să știe Bovideele nu sunt influențate mult și e de ajuns să existe câte va porțiuni neatinse din ficat ca ele să fie în o stare bună de îngrașare pe când la oi când sunt în cantitați mici afectează starea generală dând loc la Cahexia Apoasă, care modifică chiar și mușchii

malului. Sunt niște parasiți cari din trebue să treacă în corpul altor animale și apoi în corpul omului și altor animale. După cât să știe Distoma nu ar putea ajunge de la animale la om și să producă Distomatosa

Distoma Lanceolată care e forte frequentă la bovidee și ovidee, capră, porc, e mai mică și în fine singurul lucru la care pote da naștere e o inflamațiune a canaliculelor bilare.
E un parasit din Trematode numit Amphistoma Conică care ajunge la o lungime de 4-8 m.m. și 2-3 m.m. grosime care se găsește la bovidee.
E de observat că din Trematome s'a găsit în mușchi Distome cu tote caracterele lor, puțin desvoltate, cari nu produc aci nimic, nici un fenomen important care

care să se pótă cunóște din timpul vieții. Dar s'a găsit accidental mai ales de când să examinează pentru Trichinosă fiind că dau loc la niște vezicule mici ceva mai mari ca ale Trichinei Spirale în care s'a găsit stări larvare cu tóte caracterele lor. Ele sunt fórte discrete așa că nu au importanță.
Distome rătăcite se pot găsi și în pulmon unde formează niște pungi cu un conținut brun murdar, incapsulate la început cu o membrană fibrósă sau cartilaginósă și apoi cu o substanță brună murdară și membrana infiltrată de săruri calcare.

Dintre Nematelminte

Sunt unele cari nu au nici o importanță

din punctul de vedere al inspecțiunei cărnurilor, nici prin faptul că se transmit la om, nici că ar produce o stare pathologică la animale la care el trăește cum este:

Echinorincus Gigas.

El se găsește la porc în intestinul subțire care produce niște placi uneori fără inflamațiune, ce se infiltrez cu ovemea de seruri calcare și pot avea aspectul lezuinilor tuberculose, de care se diferenciază prin existența parasitului. Mai importante sunt peritonitele și mai important e când produce o peritonită prin perforațiune.

Sunt apoi la animalele de măcelarie parasiți inofensivi cari cate o dată dau loc la tulburări ca:

Ascarizii cum e Ascaris Lumbricoides

la bou și pore cu tendința de a intra prin orificii mici, pote intra în Canalul Coledoc și să dea un Icter prin retențiune.

La Paseri sunt sunt parasiți ca Heterachis Vezicularis producând stări epidemice.

Eustrongilus Gigas în rinichi la câine, bou, cal.

Diferite specii de Filarii ca:

Filaria Strongilina în stomac la pore
" Scutata în esofag la bou și oc
" Uncinata " " la gâște, rațe

Singamus Trachealis se găsește în trachea [illegible]

Dintre toți Nematelmintele sunt mai importante acele ce produc la animale de abator stări puțin grave sau mortea ca:

Strongilidele.

Cari sunt cele mai importante ca:

Strongilus Hipostom în stomac la capră și oaie
" dentat " porc
" inflat " bovidee
" filicol în duodenul oilor și caprei
" contort " stomac " "

Strongilul Contort e important că poate da boe la o stare cahectică

Strongilul Convelat la bovidee e important fiind că când e în număr mare dă boe la o stare cahectică cum a constatat Ostertag pentru care a propus să se numească Strongilul lui Ostertag.

La epure Strongilul Strigosus și Str. Longimucronatus la porc.

La căprioară se găsește forte des Strongilul Micrurus care are masculul 30-40 m.m. lungime și până la 80 m.m. femela.

Acest Strongil ce se observă mai ales la animalele de măcelărie ca la bovidee.

Strongilus Filaria care are 20 m.m. masc. și 80 m.m. femela. Nematodce are un aspect ca un fir de ață

Pseudalius Ovis pulmonalis sau Pseudalius Capillaris care după Railliet ar fi tot Strongilul micrus însă incomplect desvoltat. Acest parasit ce poate da boe în plemon la inflamații și chiar la Broncho-pneumonii verminóse, el se presintă ca niste mărgele și de le incizăm vedem că sunt pline cu acești parasiți

Strongilus Commutatus la epure.

Strongilus Paradoxus la porc cu o lungime de 14 20 m.m. care dă boe la porc mai mult la o bronchită capilară forte des asociată cu Broncho ectasia catarală cum de asemenea dă boe la bovidee și bovidee.

În privința modului cum trebue să considerăm organele cu acești parasiți ce ne se transmit la om când ele conțin focare cu Strongili putini ca în ficat sau în pulmon, mai ales însă în ficat Distomatoza când să mărgnește la câte va canale biliare e destul să excisăm acele porțiuni cu focare parasitare și restul să-l dăm în consumatiune, când însă e scleroza întinsă a ficatului confiscăm tot organul ca un aliment alterat. Acelaș lucru cu pulmonul și celelalte organe.

Parasiții ce se transmit la om.

În ceia ce privește parasiții ce transmit la om avem Cisticercul Celulose, Cisticercul Bovin, Trichina Spiralis, S-a sustinut de unii că este un Cisticerc special la oi Cisticercus Ovis care dă la om Tenia Taenela însă cercetările au arătat că de cele mai multe ori e Cisticercul Tenicol ce ne dă nici o tenie la om. În unele țări sunt foarte multi la oi, încât ne lipseste aproape la nici o oae deși oamenii n'au Tenia Taenela. Cisticercul Tenicol este foarte des în țările calde.

La Pesti se găseste o stare larvară a unui parasit din Platelminți a Botriocefalului:

Pleurocercoidul lui Braun

Formează o stare larvară foarte mică 25-30 m.m. și se observă în organele di-

gestive fie în carne la peşti mai ales la Essox lucius, Lota vulgaris, Perca fluviatilis, Sarmo umbla, Thymalus vulgaris şi lacustris, şi s'a găsit chiar în icrele de Stiucă.
El are o culóre albicióşă ca un vierme uşor incurbat cu o extremitate mai gróşă şi la una are despicătura de la cap, el e format din inele vârâte una în alta.
E fórte frequent în unele părţi găsindu-se la toţi peştii cume la Stiucă ca în Elveţia franceză şi Marginea provinciei Baltice la Dorpat se susţine că tóte Stiucile au Pleurocercoţi.
E fórte uşor prin mancarea icrelor şi a peştelui să dea loc la parasit cu o mai mare gravitate la om.
El dă loc la fenomene nervóse şi la o anemie perniciósă, care câte ódată

produce mórtea şi e destul de frequent şi la noi în ţară după Profesorul Babeş.
Ar fi fórte important să căutăm să vedem cât de frequent sunt la peşti la noi.
E un mare inconvenient pentru inspecţiune în căutarea acestor larve la peşti întregi şi noi ne mărginim de a căuta aceste larve, sau alţi parasiţi la peşti mai mari cari se vênd cu Kilogramul şi din date comparative facem apoi deducţiunile nóstre şi dăm publicităţei constatările nóstre ca să nu consume peştii de cât bine fierţi sau fripţi.
E curios că s'a constatat în timpii din urmă Botriocefali la câine şi pisică pentrucă aceste animale mănânca peşti crudi şi se explică cum găsim la aceste animale Botriocefaliel lat.
Se spune ca în Japonia sunt rare Cisti-

ticercul Celulose și Tenüle la om însă Botriocefalul lat e forte frequent de asemenea și la Câine.
Sunt anume Centri unde Botriocefalul lat e mai frequent la om și în acești centri s'a găsit aceste larve numite Pleurocercoidi pe care putem să'i distingem destul de bine chiar cu ochii liberi pentru că transează prin culorea lor. Ele sunt aşedate în intestin la pești mai ales la apendicele pilorie ce e forte destvoltat la unii pești ca la Perca fluviatilis așa că nici nu e nevoe să incisăm.
Dacă e vorba de presevarea omului de Botriocefalul lat prin examinarea ce o face medicul veterinar asupra peștelui în hale nu e cu putință din cerințele comerțului de a examina cu amănunțime de cât a se face un studiu cu

spesa autorităților din care să se plătească peștele examinat și trebue să ne mărginim de a face instrucțiile necesare astfel ca să se fiarbă sau frigă la 50°-60° când aceste larve sunt distruse. Acelaș lucru să spunem și pentru icrele de Știucă în care s'a găsit destul de des aceste larve arătând publicului acest pericol și care s'ar putea remedia prin saramură ne putând să'l fierbem.

Cisticercul Inerm (Cisticercus Bovis)

Este starea larvară a Teniei Medioca-nelata sau Paginata care e destul de frequentă la om în diferite țări din Europa și din alte părți și am putea dice că devine în raport mai frequentă din ce în ce mai mult

cu cât Tenia Solium scade. Se cunoaște deja de mult relația care e între Tenia Mediocanelata sau Saginata și Cisticercul inerm. Se știe că la Evrei ce nu consumă carne de porc se observă sau Botriocefali sau Tenia Saginata, același lucru se observă la unele popoare din Africa în Abisinia la care e destul de frequentă Tenia Mediocanelata pentru aceleași motive, în această țară la toate bovideele se găsește Cisticercul Inerm. Din contra în Europa era cunoscut până acum câți va ani că deși clinicianii găseau forte des la om Tenia Saginata la abator medicii veterinari constatau rar Cisticercul Inerm.

Așa la Berlin între 1883-1888 nu s'a găsit decât 4 cazuri de cisticercoză

la abator lucru ce pare forte curios de ore ce Tenia Mediocanelata sau Saginata se găsea destul de des la om. Faptul provenea de aceea că nu se examina regiunile musculare de predilecțiune ale acestor animale unde se găsește Cisticercul Inerm și al doilea că cisticercoza la bovidee nu e așa de frapantă când se taie mușchii ca la porc. Sunt regiuni de predilecție unde se poate găsi Cisticercul Inerm așa că putem găsi cu siguranță când nu sunt în alte părți.

Acești mușchi ar fi <u>mușchii masteteri</u> <u>interni și externi</u> și pe urmă <u>Cordul</u>, s'a găsit apoi în mușchii cervicali, limbă, pilieri diafragmei, mușchii intercostali însă în majoritatea cazurilor nu lipsește în cord și masteteri.

Din cercetările lui Ostertag din 1880-1890 la Berlin din casurile de Cisticercosă din acest timp a putut găsi în 366 de casuri de Cisticercosă în maseterii interni și externi, în cord numai fără să găsească în maseteri 44, în limbă 10, în mușchii cervicali de 3 ori și în mușchii toracici 1 dată. Deci sunt destul de rare casurile în care să găsește Cisticercul Inerm în alte regiuni fără să se găsească în maseteri.
Aceasta ca să se examineze regulat, sistematec maseterii și cordul și îndată ce vom găsi Cisticercul Inerm aci să fim siguri sau să avem bănuială că și în alte regiuni putem găsi Cisticerci. E exceptional ca Cisticercii să se găsească și în viscere sau în ganglionii limfatici, ficat, pulmon

și chiar în creer, dar n'au nici o importanță la examenul de la abator sau din punctul de vedere al inspecțiunei cărnurilor.
Forma acestui Cisticerc e forte variabilă cât o gămălie de ac, cât o semănță de mustar până la un bob de mazere. Examinând cu ochiul liber dacă căutăm să ne dăm socoteală de starea în care se găsește Cisticercul Inerm în o bucată de carne vom vedea că animalele tinere mai cu seamă de 2-3 ani sau mai mici începând de la ½ an sunt sediul de predilecțiune a Cisticercilor, la animalele bătrâne sau nu să găsec de loc sau sunt forte rari.
Ostertag și alții susțin că Cisticercii se desorganisează, se distrug și se

resorb așa că nu lasă nici o urmă, că-
ci alt-fel nici nu ne am putea expli-
ca negasirea lor la animalele bătrâne,
aceasta e un punct care să ne servească
la abator.
La masculi sunt mult mai deși ca
la femele.
La examenul microscopic se văd în dife-
rite fase ale evolutiunei lor și nu sunt
periculoși pentru om decât când sunt
complect desvoltați lucru care nu se întâm-
plă decât când sunt cât semănța de
cânepă, dacă sunt mai mici nu se în-
tamplă nimic, căci nu au ventuze și
nici nu sunt complect desvoltați.
Cisticercii pot suferi diferite procese de-
generative din care causă putem ve-
dea că se transformă în acele focare
degenerative grie gălbue a țesutului
din causa degenerării grăsăse, a calci-

ficatiunei ulterioare pe care o putem ob-
serva, pe urmă din causa supuratiei ce
observă la Cisticercoză se pote ca în evo-
lutia lor să fie acompaniați de microbi,
după cum a aratat Frenkel când
proglote tinute în culturi de microbi
piogeni se pot produce Cisticercii le supu-
rez. Tote aceste le putem întâlni și noi
trebue să determinăm dacă sunt rama-
sitile Cisticercilor sau altă ceva.
Un fapt ce'l observăm fote des în aceste
casuri e Coloratiunea verdue în acele fo-
care necrotice și supurative, aceasta
nu se observă la alte leziuni decât la
Cisticercoză.
Pentru a descoperi Cisticercul e de-a
juns să practicăm niște sectiuni cât
se pote de adânci și lungi, în care eaș
vom vedea niște vedicule mici trans-
parente cu o pată mai opacă care

nu e de cât Scolexul întors în vedicula codală de culóre albă opacă plină cu licid.

Dacă Cisticercii au fost scoşi în mod fraudulos rămân nişte chişti mici netedi care nu se pot confunda.

Când Cisticercii sunt pe cale de calcificaţie pot să devie mult mai mari să se transforme în aşa mod în cât să nu'i mai putem distinge din aceste conglomerate cisticercii sau altă ceva, şi dacă mai găsim la animal şi alţi Cisticerci ne calcificaţi putem bănui că aceste concremente din interiorul muşchilor sunt produse de Cisticerci dar dacă sunt complect calcificaţi toţi e forte greu.

Când însă Cisticercul e în fasa calcificaţiunei nu are importanţă, când însă

sunt fórte numeróse comfisiăm ca nişte alimente alterate deşi ne vămădóre omului.

Mai greu e să găsim Cisticercii în cârnaţi, mezeluri, şi carne tocată.

Pentru ai putea recunoşte avem două procedee.

I. <u>Procedeul Schmidt-Mülheim</u> consistă în a face digestiunea artificială a acestor părţi luând o bucată de cârnat, o sfărâmăm bine, adăugăm la bucăţile de stomac de porc ½% acid clorhidric 6-8 volume amestecăm bine şi punem amestecul la o temperatură de 40° şi vedem că se digeră carnea, grăsimea formează un strat la suprafaţă iar la fund rămâne şi se depune un fel de precipitat care resistă la diges-

tiunea de suc gastric artificial în care sunt Cisticercii pe care cu mâna îi putem pipăi, cu atât mai mult dacă facem un examen microscopic găsim Cisticercul cu 4-5 ventuze.

II. Al doilea procedeu e bazat pe fapul că Cisticercul în o carne tocată are o greutate mai mare în o soluție alcalină pe când grăsimea din soluție de Sodă póte să se ridice la suprafață pe când Cisticercul cade la fund în un timp scurt.

Aceste două procedee sunt suficiente pentru mezeluri și cărnuri mai grase.

Pentru a face diagnosticul diferențial între Cisticercul Inerm și alte stări parasitare e ușor, nu întâmpinăm dificultăți mari pentru că sunt carac-

tere diferențiale.

S'ar putea confunda cu Cisticercul Tenuicol însă Cisticercul Tenuicol își are sediu sau în organele splachnece ca ficat sau sub seróșa toracică sau abdominală sau în casuri ambarasante prin un examen microscopic e de ajuns de a examina cu un grosisment mic căci Cisticercul Tenuicol e armat și acest Cisticerc Tenuicol nu are importanță pentru că nu e pericolos pentru om.

Cu Echinococosa s'ar putea confunda când echinococii se găsesc în mușchi în asemenea casuri dau loc la vezicule rotunde pline cu un licid care e limpede steril sau conține Scolexi cei putem pune în evidență cu o

lupă sau cu un grosisment mic. Vezicula e mai subtire.

În ceia ce privește măsurile ce trebue să le luăm când constatăm acești parasiți la bovidee.

S'au făcut cercetări pentru a vedea care e rezistența la diferite cause de distrucțiune și Perroncito a arătat ca cisticercul Inerm, trăește, rezistă puțin la mediu ambiant așa în 14 zile fie că carnea a intrat în putrefacție, fie la ghiață sau aparate frigorifere cari dau o temperatură de 0°.
Tot Perroncito a arătat că Saramura 25% are o acțiune fără pisternică, îl distruge în 24 re. Dar cercetări

ulterioare au arătat că acest timp nu e suficient și trebue un timp mai îndelungat ca Saramura să pătrundă complect bucățile de carne mai groase.
Ostertag a arătat că de se tratează carnea mai profundă cu Nitrat de Argint și dacă nu a pătruns Clorura de Sodiu (Saramura) nu dă o schimbare de coloratiune, căci îndată ce a pătruns Saramura de formează un depozit ca cazul produs de Clorura de Argint.
Mai departe s'a arătat de Ostertag că pentru a produce distrucțiunea completă a acestui parasit trebue de cel puțin 3 septămâni în care timp se pun părțile atinse în camere frigorifere unde nu se atinge

după experiențele lui la abatorul din Berlin.

Înghețarea. Că dacă se înghea-
tă carnea la -8°-15° e deajuns 4 zi-
le ca Cisticercul să fie omorât dar a-
re inconvenientul că o carne înghe-
tată își pierde din valoarea comercială.
Pentru a ne convinge că suntmați
luăm chistul mort prin înghețare în-
tre degete și vedem că este mai moale,
e redus la un fel de țesut pare
că ar fi grăsime pe când cel viu
este mai rezistent, mai tare.

Căldura fiutin ridicată 45°
după cum a arătat Peroncito îl
distruge cu atât mai mult la 70°
putem dice că: în mod practic
este suficient de fiartă până
apare albirea grisă.

În ceia ce privește conduita
noastră față de cărnurile atinse
de Cisticercul Inerm de la boi
videe am putea dice că Tenia
Mediocanelata sau Saginata
nu e așa periculoasă ca Tenia
Solium fiind că nu se observă
autoinfestațiunea prin Cisticerci
cum s'a observat în Tenia So-
lium sau Tenia Armată.
Afară de aceasta prin examenul
clinic prin simptomele bolna-
vilor cari au această Tenie nu s'a
văzut să producă simptome
grave ca Botriocefalul lat.
Un lucru important e că deși ni
are cârlige e greu de eliminat
prin medicamente vermifuge mai

greu ca Tenia Solium.
Când sunt multe pot da loc la tulburări digestive însă trec de cele mai multe ori ne observate.
Dintre tóte Tenile omului ea e cea mai puțin pericolósă.
Atunci când Cisticercii într'o carne sunt puțin numeroși când prin examen nu găsim de cât un singur Cisticerc nu putem exclude carnea din consumațiune, când însă sunt numeroși în o bucată de carne lucru forte rar când musculatura e infiltrată de serositate, sunt mușchii flasci, atunci trebue să o confiscăm ca un aliment alterat și vatamator. Când sunt puțin numeroși putem să tolerăm

c consumațiunea când dispunem de aparate frigorifere la abator unde se produce un frig de 0° și să o ținem 3 septămâni.
Intrebuințând căldura (fierberea). Sarămura de asemenea putem să tolerăm asemenea cârnuri în consumațiunea.
Când proprietarii nu se supun acestor manipulațiuni când în o bucată de carne găsim 1-2 Cisticerci din causă că nu e fiartă sau friptă trebue să o confiscăm fiind vatamatore omului.
Căci noi am fi în drept să o confiscăm când găsim Cisticerci, dar având în vedere că la noi poporul

nu obișnuește să consume carnea crudă, cu sânge ci ofierbe peste 40° putem să lăsăm în consumațiune carnurĭ carĭ în imensa majoritate a cazurilor nu sunt așa de periculóse.
Un alt fapt care pledează e că Cisticercosa e mai tot deauna discretă, al doilea la noi e rară și al treilea că la noi nu se tae de cât sau viței tineri sau animale bătrâne, care după ce s'au finit carnea pentru muncă, pentru lapte, sunt date spre a intra în consumațiune și la cari Cisticercosa e foarte rară, apoi la noi în țară Cisticercosa e mai rară la avator și hale și o întâlnim mai rar ca

in alte state din Europa, unde se tae animale de 2-3 ani lucru care la noi nu se observă.

Cisticercul Celulose.

Cisticercul porculŭ e mai important din punct de vedere al inspecțiunei cărnurilor ca Cisticercul boului, căci Cisticercul porculŭ dă pe lângă Tenia Solium la om și autoinfestațiunĭ adică chiar omul póte căpăta Cisticercĭ în organe fórte importante ca în Creer, în ochi dând loc la tulburărĭ grave. El se formează din causă proglotele de Tenia Solium pot ajunge prin mișcările ante peristaltice în stomac să se disolve membrana prin sucul gastric și să pue în libertate embrionii, carĭ apoi trec în muschi, în creer în ochi și diferite alte organe ca să se în-

chisteze. Acest lucru nu se observă nici odată la Cisticercul boului pe când Cisticercul omului s'a observat mai înainte în Germania, Elveția, în Anglia unde s'a constatat destul de des la clinicele Oftalmoscopice Cisticerci în ochi și acum în unele țări chiar s'a vědut în mod vědit rolul ce'l presintă inspecțiunea cărnurilor, caci acum o mult mai rar Cisticercul așa că aprópe a dispărut. Conduita nóstră va fi mai riguróșă mult ca la inspectiun bovideelor.

In privința morfologiei Cisticercului Celulose s'a cunoscut de multă vreme, chiar din timpurile forte vechi, din timpul lui Aristofan acele beșici sub limbă pe care le căutau negustorii de porci.

Așa cum se presintă Cisticercul Celulose în mușchi are o mărime de la acea a unei gămălii de ae până la o mazere, ca al boului ceva mai mare, nu se deosebește de

cât că e un Cisticerc armat, care are pe lângă ventuse are și o dublă corónă de cârlige în numěr de 28 prin care se distinge de Cisticercul Tenuicol care e și el armat și care are până la 40 cârlige, afară de acestea cârligele sunt ceva mai mai mici ca la Cisticercul Tenuicol și mânerul are vârful cârligului mai drept pe când la Cisticercul Tenuicol are cârligul mult mai recurbat.

Modul cum Cisticercul Celulose se presintă e cași la Cisticercul Inerm un fel de chist format pe seama țesutului conjunctiv intermuscular și dacă îl scotem această lojă e formată de un perete neted și la pipăit presintă o rezistență prin care îl deosebim de grăsime.

In anume perióde de desvoltare manipulând cu o ore care băgare de seamă, precauțiune îl putem face să iasă, să se îndoiască ca un deget de mănușă și să se presinte cu ventuse și cârlige. In diferite perióde

de desvoltare Cisticercul Celulose are diferite mărimi aşa după infestaţiunea cărnei de porc Gerlach a vĕdut că după 20 de dile are forma unei vezicule de mărimea unei gămălii de ac mare nu are chistul format pe sa coteala ţesutului conjunctiv, nu sunt de cât vestigiile capului fără urmă de cârlige şi ventuse. La 40 de dile are mărimea unui graunte de muştar se cunos cârligele şi ventusele.
După 50 de dile începe să se îmbrace cu o membrană forte subţire, ventusele şi corona de cârlige a început să se formeze dar sunt incomplect desvoltate. La 60 de dile e de mărimea unui bob de mazere, dar variază în mărime e îmbracat cu o capulă complectă de asemenea ventusele şi corona de cârlige sunt complect desvoltate e de multe ori reniform, gâtul nu e bine format deşi capul se distinge de vesiculă, acum Cisticercul e ajuns la completa desvoltare şi e în stare să producă

infestaţiunea omului pe când în periodele cele alte nu e în stare să desvolte o tenie.
Dacă'l examinăm după 3 luni vedem că se caracterisează prin accia că mai toţi individii din deosebite regiuni musculare au aceiaşi mărime şi sunt ajunşi la complecta desvoltare.
Dacă cautăm să vedem frequenţa Cisticercoseĭ la porci după studiile din diferite ţări unde inspecţiunea cărnurilor a ajuns la un grad mare de desvoltare, reeşă că Cisticercosa era mult mai frequentă acum 50-60 de ani.
In Germania de Nord, Bavaria, în Franţa, Belgia, Elveţia Cisticercosa era mult mai frequentă, ½ din porci erau infectaţi de Cisticercosă şi era în legătură cu frequenţa Teniei Solium la om, pe când astă-di în aceste părţi unde inspecţiunea cărnurilor e forte riguroasă Cisticercosa porcului a devenit o raritate şi e în raport cu raritatea

Teniei Solium la om. Nu e tot aşa cu porcii ce vin din orient din Rusia, Serbia şi alte părţi. Ostertag spune în tratatul său de Inspecţia cărnurilor că 1/2 din porcii Româneşti sunt infectaţi de Cisticercosă mai ales cei din Serbia mai mult de jumătate din causă că probabil că la noi şi alte părţi unde Cisticercosa e frequentă măcelarii obişnuesc să nutreasă porcii cu resturi de alimente de carne de la alţi porci plini de Cisticercosă şi dacă la noi Tenia Solium e mai rară la om e că populaţiunea consumă carnea nu jumătate fiartă sau jumătate friptă, lucru ca e în Saxonia, Germania se obişnueşte şi Tenia Solium e mai frequentă. Putem dice că nu tot deauna Cisticercosa porcului e în raport direct cu Tenia Solium la om, acesta numai în acele părţi unde se consumă carnea numai 1/2 fiartă sau

sau friptă sau aproape crudă şi nu se distruge Cisticercii, iar unde se fierbe bine se póte să nu fie în raport direct.
O proportionalitate directă póte fi în Germania şi alte părţi unde se consumă carnea nu bine fiartă sau friptă unde se observă că cu diminuarea Cisticercosei porcului a diminuat şi frequenţa Teniei Solium la om.
Un lucru emportant de cunoscut pentru inspecţia cărnurilor e după cercetările lui Gerlach e că porcii nu se infectează de Cisticercosă de cât când sunt tineri de 6-8 luni când se alimentează cu părţi ce conţin şi proglote, pe când fiind bătrâni în orice proporţie li s'ar da nu capătă Cisticercosă. Acest lucru trebue să'l avem în vedere că infecţiunea porcilor se face în perioada tânără de la 5-6 luni.
După cercetările ce s'a făcut dacă Cisticercul

Celulose nu se găsește și la alte animale s'a vědut că s'a putut găsi în timpul din urmă după cercetările sistematice ale lui Ostertag acum 2 ani s'a găsit la oi, pisici urși, câini, căprioare, gusgani mai ales și maimuță, deci și prin mâncarea cărnei de oe, câine, urs se póte contracta, când conține Cisticerci.

Cisticercul Celulose nu rămâne cu caractere uniforme ci încearcă diferite procese degenerative ca degenerarea gazósă, nerosa, supurația chistului și mai ales calcificatia. Acestea sunt fenómene ce trebue să știe la un examen mai cu atenție la porci ce se tae ceva mai bătrâni. Cisticercul s'a găsit și în alte organe splachnice ca în ficat, panicul adipos, ganglionii limfateci, însă mai rar de cât la om în creer și ochi. Examenul cărnei, când căutăm

Cisticercii îi găsim în anumite regiuni de predilecție ca: Pilierii diafragmei, mușchii psoași, aductorul cópsei în care Cisticercii sunt mai frequenți, în limbă câte o dată, în cord se găsesc asemenea, dar se póte întâmpla ca un porc plin cu Cisticerci să aibă în limbă forte puțini.

Faptul că în limbă ar fi un loc sigur pentru găsirea Cisticercilor a dat loc la obiceiul ce au negustorii de porci să examineze animalele la limbă unde se observă niște chiști sub mucósa fetelor laterale și inferióră a limbei pentru cari când măcelarii cumpără un porc îl trântesc jos îi vâră un băț în gură scot limba și i o pipăe pe fetele laterale și inferióră, operațiune care constitue Languiajul însă nu are mare valóre din punct de vedere sanitar, nu are mare importanță

pentru că se găsesc și în alte părți, interesul e că oricum ar fi un porc el să se tae și de e atins de Cisticercosă să se scótă din consumațiune, fiind că dacă noi am face un examen înainte de tăere la abator și am exclude din consumațiune porcii atinși de Cisticercosă atunci proprietarii ar duce porcii în alte părți și i'ar tăia în mod glandestin, Deci interesul e ca toți porcii să se tae în abator oricum ar fi ei și dacă îi găsim infectați atunci să i scotem din consumațiune.

<u>In privința diagnosticului diferencial</u>

nu sunt greutăți mari pentru că nu se póte confunda de cât cu Cisticercul Tenuicol de care diferă prin sediu care nu se găsește în mușchi ci numai în fiat și sub serosele splachnice a diafragmei și mușchilor abdominali, are un volum mai mare cel Tenuicol și

afară de aceasta un examen microscopic va fi destul de suficient.

<u>In privința confiscărei carnei cu acești parasiți</u>

Trebue să fim mult mai severi pentru că póte sa devie nu numai vatămător dar și fóte pericolos pentru om, póte da loc la <u>autoinfestațiuni</u> adică să dea loc la Cisticercosă la omul care e atins de Tenia Solium.

Afară de aceasta mai sunt și alte considerațiuni pentru care e mai pericolos Cisticercul Celulose de la porc ca Cisticercul Inerm de la bou, pentru că el rezistă la o temperatură mai înaltă ca al boului și în adevăr că <u>după cercetările lui Peroncito</u> trebue până la 49° după alții până la 60° pentru a distruge complect acest parasit, pe când pentru cel al boului trebue mai puțin.

Dacă se lasă o carne Cisticercosă de porc la un aparat frigorifer îi trebue un

timp mai îndelungat pentru ca Cisticercul porcului să se distrugă spontaneu contrar cum se observă la al boului ce e distrus după 21 de dile; pentru al porcului a găsit Ostertag chiar după 40 de dile cisticercul viu.
Se comportă cam în acelaș mod față de Saramură.
Afumatul are cam aceiași acțiune, însă și în aceste casuri e mai resistent îi trebue 8-10 dile mai mult. Deci din tote punctele de vedere să fim în inspecțiunea cărnei de porc mai riguroși, să examinăm minuțios în regiunile de predilecțiune, căci porcii spintecându-se în 2 avem tote regiunile de predilecțiune.
Și în confiscarea cărnei de porc să fim mai severi așa dacă în o bucată mică de carne găsim 2-3 Cisticerci să se confiște

tot porcul să se distrugă complect, căci dacă sunt instalațiuni la abator ca aparate frigorifere să se permită păstrarea timp de o lună după care să se pótă da în consumațiune declarată; dacă mai ales sunt scaune libere.
Dacă sunt instalațiuni să se supue la fierbere și apoi să se dea în consumațiune pe un preț mai ieftin.

Trichinosa

Trichina Spiralis e un Nematod ce din punct de vedere al inspecțiunei cărnurilor constitue starea larvară ce se póte confunda în carne și organe cu Nematodi diferiți ca Ascaridi, Filarii Strongili cari s'au găsit la animale

a mănăndu-se prin mărime, forma lor
întru cât va cu Trichina Spiralis, însă
la un examen atentiv mai ales micros-
copic cu un grosisment mic îl vom pu-
tea diagnostica sigur. Pe noi ne intere-
sează Trichina musculară pentru că
produce la om Trichinosa care evoluează
sub o formă gravă, de multe ori mortală.
De pe la 1822-1835 s'a găsit în Anglia
la omeni morți de alte bóle, a fost studi-
ată de Owen ca caractere, însă nu se
știe precis de ce au murit individii la
care a găsit Trichinosă, căci au suferit
și de alte bóle. Nu s'a cunoscut precis
de cât în 1860 cand Zenker, în spita-
lul de la Dresda la autopsia unei fete
care murise cu simptome de Febră Ti-
foidă, dar fără ca la autopsie să se
găsească lezium de Febră Tifoidă ci în
intestine a găsit Trichine sexuate

iar în muschiu s'a găsit larve de Trichina
Spiralis ne capsulate și de atunci a
studiat o Virchow Leuckart și alții tótă
evoluția.
Trichinosa la om, unele mamifere și
paseri se desvoltă imediat ce ingeră o
carne Trichinósă așa după 30-40 ore se
vede că se desvoltă în intestine niște
Nematodi în mărime de 3 m.m. și 1/2 fe-
mela și 1,2-1,5 m.m. masculul cari la
început sunt egali în numeri apoi mascu-
lii scad și în 10-14 dile sunt numai
femele ele sunt vivipare și după 6-7 di-
le dau embrionii. O femelă e în stare să
producă 1500 embrioni după alții 8-10000
de embrioni (Braun) lucru ce arată
pericolul la care expune acest parasit.
Embrionii au o mărime de a 10 parte
din s.m.m. așa că nu sunt vizibili cu

ochii liberi. Timpul cât femela vivi pară produce acești embrioni variază de la 4-6 septămâni une ori și mai mult până la 12 septămâni.

Modul cum acești parasiți ajung în mușchi.

S'a presupus la început că la individii cari ingeră carnea trichinósă prin migrațiune ar ajunge în muschi acești embrioni. Acum însă s'a arătat că femelele se vără cu o extremitate în glandele lui Lieberkuhn unde depun embrionii cari prin vasele chilifere și apoi prin vasele sanguine sunt împrăștiați sub formă de embolii în muschi, căci alt fel nu s'ar putea explica emigrarea lor căci n'au aparat de perforațiune și chiar mărimea lor nu ar putea explica drumul lung ce'l au de parcurs, cum ar putea ajunge în regiuni

așa de îndepartate ca în muschii limbei. Azi e bine stabilit că infestațiunea se face prin intrarea embrionilor mici în circulațiune prin glandele lui Lieberkühn.

Această migrațiune se face cam după 20 de dile de la infestațiunea cărnei Trichinóse și ajung în timp de 3 septămâni 0,8 m.m. sau până la 1 m.m. De la 3 septămâni până la o lună ½ la două încep să'și formeze o capsulă pe socoteala țesutului conjunctiv a Sarcolemei.

După 3 luni de la infestațiunea cărnei capsula e complect desvoltată și Trichina are forma unei spirale în interiorul capsulei. După un timp variabil în termen mediu 6 luni capsula e atinsă de calcificațiune însă chiar când capsula e complect calcificată viennele încă e pericolos, e încă viu așa că calcificarea capsulei nu constitue un pericol pentru parasit nu'l distruge din care causă Trichina Spiralis are o viață fórte

lungă și s'a găsit că după 10 ani și după unii chiar după 31 de ani e încă vie măcar că capsula e calcificată producând infestațiunea la animalele de experiență.

Sediu de pedilecțiune când infestațiunea este discretă se observă Trichina în diafragmă, limbă, mușchii intercostali, mușchii laringieni, mușchii abdominali.

Și Trichina ca și Cisticercii pôte incerca diferite procese degenerative. Ostertag a găsit une ori Trichina pe cale de calcificațiune deși capsula era intactă, aceasta din causă că viermele fiind mort s'a comportat ca orice țesut mort. Putem găsi degenerarea grăsă, necroza capsulei, supurațiunea; calcificațiunea se observă des în casurile de Trichină constatate la porc.

Morfologia. Din punct de vedere al inspecțiunei cărnurilor Trichina Spiralis formea niște corpuscule cari sunt

~~la~~, la limita observațiunei cu ochiul liber când nu e calcificată. Când însă e calcificată se pôte observa și cu ochiul liber.

In general trebue să facem un examen microscopic cu un grosisment mic pentru a găsi Trichina. Când capsula e calcificată capsula are o colorațiune diferită și un volum mai mare cat un vârf de ac sau un bob de griș fôrte mic în o carne atinsă de Trichinoză. Când examinăm capsula aceasta din o carne încă caldă și o supunem la examinarea microscopică putem vedea viermele mișcându-se în interiorul capsulei sau când carnea e rece putem vedea Trichina mișcându-se dacă încălțim puțin cu platină încălțitoare.

Animalele la care se găsește Trichina Spiralis. In primul rând în ordinea

frequenței s'a găsit la porc la mistreț a căror muschi Trichina Spiralis a dat loc la adevărate epidemii, în al doilea rând s'a găsit la bursuc, la vulpe, la pisică chiar, dar aceasta nu prezintă mare importanță. Experimental s'a putut transmite prin ingestiunea cărnei la epure, cobai, gusgani, soareci, albi sunt animale, care o iau cu ușurință și o găsim în musculatură în cantități mari.

La animalele domestice mari ca la Cal, bovidee, ovidee infestațiunea prin carne Trichinósă e mai dificilă. La oae, la bovidee tinere infestațiunea trichinósă rămâne la desvoltarea Trichinei intestinale nu trece în musculatură. La Paseri acelaș lucru. La om noi știm că Trichinosa se transmite prin ingestiunea cărnei incomplect fiartă sau friptă. Când temperatura

nu ajunge la 60°-70° care e suficient pentru a distruge Trichina produce o bólă fórte gravă adesea ori mortală așa că putem dice ca omul e fórte receptiv a cestui parasit.

Modul cum capată porcul Trichinosa

Porcul o capată prin ingestiunea guzganilor de casă și cel de călător, la abatorii d.e. stabiliment de equarisagiu sau alte localități. S'a vedut la gusganii de la stabilimente de equarisagiu și de la abatoriile de export sunt fórte des afectați de Trichinosă cam până la 8%. In America toți gusganii de la abatorii și stabilimente de equarisagiu sunt atinși de Trichinosă și aceasta explică de ce cărnurile de porc de proveniență americană sunt tot deauna atinse de Trichinosă și cari au dat loc

în Germania la acele terribile epidemii de Trichinosă la om. In cele alte state din Europa de asemenea s'a constatat frequenţa Trichinosei la gusgani aşa s'a vĕdut că gusganii din Germania, din Danemarca sunt infectaţi în mare numĕr de Trichinosă. Aceste animale nu sufĕr atât sub o formă gravă sau mortală ca omul.

In ceia ce priveşte porcii cari se tae la abator, cari s'au examinat în mod sistematic în diferite părţi s'au găsit procentalităţi diferite aşa în Germania a tuturor porcilor ce se tae în abator s'a găsit 0,07%. In America după cercetările din abatoriile mari 4-8% porci sunt atinşi de Trichinosă şi la Boston s'a găsit 8-10%. In Austro-Ungaria şi Danemarca 0·24% în Rusia 0·16%. Şi casuri isolate de Trichinosă s'a găsit în Italia

Suedia şi în cele mai multe din statele Americei. In Egipt, Algeria şi la noi s'a găsit ici colea câte va casuri de Trichinosă la om une ori de provenienţă necunoscută sau de la noi la persine ce mânâncă carnea puţin fiartă sau friptă. Sau de la carnea de porc importată din străinătate ca de la şunci ca în casul observat la Iaşi. S'a pus întrebarea dacă purceii tineri după naştere pot fi atinşi de Trichinosă şi prin diferite experienţe la epuri, la Cobai prin mame afectate în mod profund prin Trichinosă puii lor nu erau atinşi de Trichinosă nici după naştere şi nici mai târdiu, căci Trichinosa nu se transmite prin hereditate.

Cantitatea de Trichinosă ce se găseşte în muşchi e forte variabilă, une ori e mică e forte discretă aşa ca să dăm peste o

preparaţie în care să găsim parasitul ne trebue 10-12 preparaţii, alte ori însă póte fi fórte mare aşa că în o bucată de carne cât un bob de mazere să putem găsi mai multe exemplare. Se pot observa Trichini la microscop în diferite periode de desvoltare aşa une ori cu capsula incomplectă formată, alte ori cu un început de calcificaţie a capsulei cea ce ne dovedeşte că infestaţiunea în aceste casuri ce sunt de altfel rare nu s'a făcut odată ci pe rând.

Ca regulă generală s'ar putea dice că mai tot deauna Trichinele au aceiaşi etate adică sau făcut odată infestatiunea. După examenul ce l'a facut Leukart şi alţii în Germania s'a vědut că întrun gram de carne de porc pot să se găsească până la 1500 de Trichine, după alţii în un porc de 350 K.gr. s'a găsit 60,000,000

de Trichină musculare. Si avênd în vedere că un singur exemplar de Trichină dă un mare numěr de embrioni (10000) ce la om aau mai întâi turburări digestive, se vede ce pericol mare presintă. In cas când Trichina e rară, un numěr mic de exemplare nu produce fenomene mortale la om, când numěrul e mare se produc casuri mortale.

Gravitatea depinde deci şi de numěrul lor.

Ca să diagnosticăm Trichina în muşchii porcului ne vom servi de o lupă sau de microscop ce măreşte de 40 de ori. E mai bine de distins Trichina când e la începutul invasiunei, avem ca caractere Tumefacţia Tulbure a muschilor, mai înainte de formarea capsulei e mai greu de cunoscut, pe când leziunele se presint mai târdiu cu mult mai evidente şi facând ulterior un examen minuţios găsim Trichina. E mai greu examenul când parasiţii sunt calcificaţi. Atunci când calcificatiunea atinge parasitul

numai capsula prin o ușoră compresiune
așă parasitul ce e intact în interior.

Diagnosticul diferențial. S'ar putea confunda cu Anguilula Aceti când Trichina nu e incapsulată mai ales când camea e conservată în acid acetic, căci Anguilula trăește în acest acid însă este ceva mai mare ca Trichina Spiralis e mai ascutită la ambele extremități și nici odată nu e incapsulată în mușchi, are o mobilitate mult mai pronunțată ca Trichina.

Cu larve de Sângeli așa numiții Rabdiți ce se pot găsi în mușchii porcului tot deauna între fibrele musculare rar în interior și sunt mai mari. S'ar putea confunda cu grupe de cristale de Tyrosină la un grosisment forte slab la lupă.

Conduita nóstră față de camea Trichinosă depinde mult de obiceiurile din țară. S'a observat că e mai frequentă acolo se mănâncă camea puțin fiartă sau friptă ca în

Saxonia, Germania de Nord. Din contra acolo unde nu se mănâncă de cât bine fiartă cu tóte că porcii au Trichinosă nu s'au găsit casuri de Trichinosă la om ca în Germania de Sud în Bavaria unde nu s'a introdus examenul pentru Trichinosă pentru că populațiunea nu consumă de cât camea bine fiartă sau friptă și s'a observat numai câte va casuri de Trichinosă la om, mai multe ca la noi în țară, și nu s'a introdus de cât acolo examenul obligator pentru Trichinosă de cât unde s'a observat adevărate epidemii repetate de Trichinosă ca în Prusia și tóte provinciile ei. Din faptul că Trichinosa la om e o bólă gravă, pericolósă, mortală un pore ce ar avea în mușchii sei ori cât de puține Trichine se confiscă din causă că proveni atinși de Trichinosă mor 40%.

[illegible] examinare sistemateră a tuturor porcilor pentru Trichinosă să cere cheltueli mari și numai unde e pericol mare s'a introdus examenul pentru Trichinosă așa la R. Di[illegible]

au costă 1/2 de milion acest examen pentru Trichinosă, pentru un oraș așa mare nu este mult. Autoritățile mari caută să vulgarizeze de a nu se mânca carnea de cât bine fiartă.

Simptomele Trichinosei la om. Prin ingestiunea cărnei crude, puțin fiartă ce n'a atins temperatura de 60°-70° dă loc la turburări fórte grave la om ce încep chiar după 12 ore de la ingestiunea cărnei crude.

La om avem două perióde: Prima perioadă începe după 12 ore după ingestiunea cărnei Trichinóse și durează câte va dile. Începe prin pierderea apetitului, vărsături, colici, diarce, și o stare de laxiditate și fenomene nervóse câte odată. A doua perioadă ce e rezultatul invaziunei în muschi a parasitului se observă după 3 septămâni de la ingestiunea cărnei Trichinóse, se manifestă prin o stare febrilă fórte pronunțată, dureri musculare, oboseală, fenomene nervóse, dureri la masticațiune, fenomene durerose din partea

ochilor, disfagie, răgușeală, edeme la pleopi, a feței, a articulațiunilor. In acest timp, mai cu seamă se produce mortea între 2-4 septămâni după ingestiunea cărnei Trichinóse.

Vindecarea se observă după incapsularea Trichinei.

S'a observat că copii sunt mai rar afectați de cât omenii adulți.

Bóla la om depinde: 1/ De numărul Trichinelor 2/ De stadiu de desvoltare al Trichinelor fiind numai cea incapsulată produce Trichinosa la om, când însă e complect calcificată nu produce nimic omului, de asemenea când e pe sale de invaziune la porc, numai când e de 0.8 m.m. póte a produce infestațiuni și 3/ De forma sub care se ingerează de carnea așa carnea crudă póte produce infestațiuni pe când cea ce a ajuns la 70° e în totul inofensivă.

Porcii nu presintă simptome de bólă din cauza Trichinei.

In ceia ce privește examenul pentru Trichi-

nosă s'a construit în unele țări, la Berlin instituțiuni anume și cu anume examinatori ce ia 4 probe: una din pilierii diafragmei, partea costal a diafragmei, mușchii limbei și mușchii laringieni ce se examinează în parte pe fie care, făcând din fie care câte 6 preparațiuni ce consistă în aceia că iau o bucățică de carne cât un bob de mazere mică și o examinează sistematec prin un grosisment 40 de diametru. Pentru examinarea unui porc se cere un minimum de timp de 18 minute. Acest examen sistematec ce sa instituit pe la 1882 la Berlin a dat rezultate practice [illegible] te pentru că înainte se întâmplau dese cazuri de Trichinosă epidemice la Berlin pe când de atunci nu s'a mai observat sub formă epidemică și nici o dată prin mâncarea cărnei de la porcii din Berlin, ci de la cei importați din America sau alte părți. Vrea să dică că în țările acele unde se obișnuește să se mânânce carnea crudă se

Biblioteca Instit. Agronomic Iași

impune o examinare sistematecă a cărnei de porc, pe când în țările unde nu se consumă carnea crudă ca la noi un e pericol din modul cum se consumă carnea, căci se distruge prin temperatura înaltă la care se supune înainte de a se mânca

Parasiții ce se transmit indirect la om de la alte animale.

Echinococosa. la om este o bólă pericolóșă care după statisticele ce s'a făcut, conduce la mórte 50% din cazuri. De la manifestațiunea primelor simptome în un timp destul de scurt 10% mor în 4-5 ani. Așa că medicul veterinar de abator e dator să scótă din consumațiune organele ce au Echinococi, care dau loc la câine la Tenia Echinococus de la care o ia apoi și omul Echinococosa.
Echinococosa e deasă la Bovidee, la porci și la oi, mai ales la Bovidee în pulmon și ficat

mai rar în alte organe ca splina, rinichiu, ochiu și creer.

O întâlnim sub două forme:

Echinococul polimorf. ce formează vezicule de la un bob de mazere până la un cap de om mai ales în ficat le găsim în diferite stadiu, sau conțin un licid transparent limpede constituind Echinococii sterili formați din o membrană (corticală și stratul parenchimatos) și o capsulă formată pe socoteala țesutului organului afectat.

In acești echinococi găsim câte odată vezicule forte mici în legătură cu stratul parenchimatos sau să cadă în interior să fie libere sau se găsesc chiar în membrana echinococului constituind Echinococul granulos.

Ei nu rămân în această stare ci necarcă diferite procese degenerative sau inflamațiuni, un fel de necroză de coagulațiune ce începe din capsulă și rămâne ca vestigiu un fel de substanță caseosă sau presentând aspectul unor tărâțe, une ori cu totul uscată sau suculentă în care găsim prin examenul microscopic presența cuticulei stratificate prin care se distinge de Tuberculosă, când nu e calcificată putem distinge membrana.

Echinococul alveolar mai des observat la om, se găsește la bovidee dar forte rar. Are aspectul unor tumori proliferative asemănătoare cu Actinomicosa și Tuberculosa, prin incisiuni vedem că e format din un număr mare de loge mici cu pereții forte îngroșați la periferie iar în partea centrală sunt forte degenerați. In acești pereți îngroșați putem decela cuticula echinococului.

La noi nu s'a vedut echinococi alveolari, ci sunt câte va exemplare la la museul din Münich și Osterdag spune că se găsesc 10-20 de cazuri pe la abatorul din Berlin. La se asemănă cu forma care evoluează la om și e mortală, iar la animale, la Bovidee se pote [illegible]

sunt în perfectă stare de sănătate.
In privința frequenței Echinococosei la om s'a vědut după statistice, că e cu atât mai frequentă la om, cu cât echinococosa e mai frequentă la bovidee. Aceasta probează de ce unde e mai frequentă la bovidee e mai frequentă și la om. După statistici făcute la om din 130 de cazuri de indivizi morți de alte bóle s'a vědut unul ce móre de chiști hidatici. Sunt anume țări unde bóla e mai frequentă și mortală ca în Suedia, Islanda, Rusia și Pomerania unde s'a găsit că chiar a 6-7 parte din populațiune mor de Echinococosă

Conduita nóstră. Din causă că nu se transmite direct la om, când echinococii sunt puțin numeroși excisăm numai porțiunile atinse de aceste beși, iar când sunt mulți trebue să'l confiscăm în întregime organul și să căutăm să le distrugem complect de posibil prin ardere.

Diagnosticul diferențial. In privința dia-

gnosticului diferențial noi le putem confunda cu Tuberculosa până la un óre care punct, numai superficial, făcând însă un examen atentiv chiar macroscopic se deosebește mai cu seamă dacă recurgem la examenarea ganglionilor limfatici și în casuri cu totul dubióse la examenul microscopic căci la echinococi cu totul degenerați vom găsi la periferie abcese, sau focare caseóse în stratul medular pe când la Tuberculosă sunt leziuni mai recente la periferie.
Se confundă până la un óre care punct cu Cisticercii însă se recunóște la un examen microscopic cu un grosisment mic și ne pune pe calea diagnosticului.

Pentastoma tenioidă se găsește mai ales la Bovidee cum a constatat D-lu Profesor Dr V. Babeș când a studiat Hemoglobinuria. Când s'a găsit la tóte bovideele sub

pulmon, în pereții intestinului subțire și mai ales în ganglionii mesenterici, niște focare caseóse cât o semănță de cânepă de cânepă mai mare aprópe de substanța corticală a ganglionului de culóre grisă gălbue ca un fel de terciu sau verdue, cu un conținut caseos sau gălbui când era pe cale sau complect calcificați.

Diagnosticul diferențial Ele s'ar putea confunda cu leziunile de Tuberculosă însă culórea, consistența, lipsa focarelor tuberculose la periferie face a le deosebim. Leziuni tuberculóse nu au culórea cea galbenă spălăcită chiar când sunt pe cale de calcificațiune pe când tuberculii de Pentastoma tenioidă sunt de culóre galbenă spălăcită.

Conduita nóstră. Se confiscă părțile unde se găsește Pentastoma tenioidă mai ales acele de culóre verdue sau cari sunt la început cu un conținut puriform grisatru.

In privința transmisiunei la ómenii care

au murit de alte bóle s'a găsit la autopsie 4% atinși de Pentastoma tenioidă forma larvară capătată de la câine pe cale naturală ca și la Bovidee și chiar adulte s'a găsit în fosele nasale. El fiind un parasit patogen pentru om trebue să excisăm părțile atinse și să le distrugem prin ardere de se póte.

Dintre Protozoare

Sporozoare cari copriu numeroși parasiți ce trăesc la animale producând leziuni ca:

Coccidium oviforme producând bóla numitii coccidiosă ce produce la epure în ficat focare caseóse, cari nu se știe de sunt în stare să se transmită la om direct, dar s'a găsit și la om.

Conduita nóstră este să confiscăm părțile atinse.

La porc în ficat s'a găsit niște focare caseóse unite cu Cirosa ficatului, dar nu se știe de [illegible] Când

focarele sunt multe se confiscă tot organul a-
-foco.

Sunt alte feluri de Coccidiŭ ce trăesc mai mult la epure, la oae, la care determină o enterită ce pote slăbi animalele, a căror natură nu o putem determina prin un simplu examen ci prin unul microscopic ne putem asigura și când nu e influențată starea generală. Dă loc numai la confiscarea intestinelor.

Asemenea și la Paseri sunt enterite causate de Coccidiŭ.

Asemenea și la Bovidee sunt multe enterite determinate de Coccidiŭ ce s'au studiat în Elvetia de Zschokke.

Gregarinosa e o bolă a pielei localizată pe mucosa și pielea capului și gâtului sub formă de noduli sau tuberculi, nu se știe de se transmite la om. Când se găsește se elimin părțile atinse.

Din Mixosporidiŭ. Adesea ori pestiŭ sunt

formă de enzotiŭ, de chiste în cavitatea al [illegible] lă, în mușchi, în organe determinând lesiziuni, niște stări degenerative forte întinse pe care de le constatăm le eliminăm ca niște alimente alterate.

Din Sarcosporidiŭ sunt

Psorospermile din mușchi forte frequente la porci cari sunt atinși câte odată în numeri mare aprope la toți porciŭ 98% cari n'au mare importanță din punctul de vedere științific. Când sunt puțin numeróse excisăm numai părțile atinse fiind că după tot cât se știe până acum nu dau loc la o afecțiune analógă la om cu atât mai mult în cât Psorospermile la om sunt forte rare față cu presenta, frequența ce se constată la animale.

Sarcocystis Miescheriana.

Se observă în carnea de porc cu o lungime mai puțin de 1 m.m. traește în fibra musculară și nu determină fenomene morbide, și când sunt prea numeroși determină niște inflamațiuni.

La examenul microscopic se găsesc până la 98% din porci. Cu ochiu liberi se văd bine numai când sunt calcificați. Se pot observa în toți mușchiu și în miocard, însă sunt mai multe în mușchiu abdominali și partea musculară a diafragmei.

La Bovidee de asemenea s'a constatat în anume regiuni musculare la în mușchiu abdominali, în partea cărnósă a diafragmei, în limbă, în inimă ca un bob de mein sau de secară, rotunde sau alungite, gălbui sau verdui murdare.

La Bivol s'a găsit în esofag și mușchiu abdominali.

La Oae de asemenea pe lângă cele menționate e ajung până la 2 c.m. lungime. Sarcosporidii mari numite Balbiania Gigantea ce formează niște răculețe mici cât un bob de mein până la un bob de mazere.

Conduita nóstră e să confiscăm cărnurile numai când sunt forte numeroase și în legătură cu ostare de alterațiune a musculaturei le

confiscăm ca alimente alterate nu ca vătămătoare.

Hematosporidiile sunt sporozoare din sânge e produc boala numită Febra de Texas numită Balbiania Bovis sau piroplasma bigeminum sau Trepanosomia Evansi care produce Durina care luată din punct de vedere al poliției sanitare nu se observă la om așa că el ar putea să le consume forte des, ele nu sunt pericolóse însă având în vedere că multe bóle epizootice noi vom confisca animalele atinse întregi și le vom distruge.

Un punct important al inspecțiunei cărnurilor mai ales de porc sunt niște calcificațiuni din mușchiu acestui animal mai ales în cei abdominali și partea cărnósă a diafragmei ce pot fi de natură diferită unele fără importanță ca Sarcosporidii, altele forte importante ca Tuchinii etc.

Printre diferitele calcificațiuni din mușchiu porcului e întâi Degenerarea hialină particulară

la porc sub formă de picături în formă de globule aseguate ca Actinomices și s'au numit mai de mult Actinomicosa musculară, cu vremea se calcifică și formează niște mici focare calcificate în mărimi variabile de la o semănță de meiu mici, câte odată la limita divizibilității.

Al doilea Sarcosporidii când sunt mici și se calcifică formează niște focare calcificate între fibrele mușchiului.

Al treilea sunt Trichini, Cisticerci, Echinococci pentru a le distinge aceste diferite stări parasitare sau degenerative atunci când nu putem să fim sigurî în cunoștință prin un simplu examen microscopic trebue să recurgem la mijloce chimice ca Acid Acetic etc. Noi vom putea numai elimina sărurile calcare și rămânând cele organisate pentru a pune în evidență focarul calcificat în care să găsește Trichina Spiralis care pote fi intactă sau numai resturi de Cisticerci unde croșetii se constată foarte bine. Va fi de asemenea foarte ușor să constatăm resturi de Echinococi în aceste focare, greutatea va proveni atunci când viermele va fi complect calcificat, sau în las de Sarcosporidii sau degenerări specifice ale mușchilor porcului în aceste cazuri ne vom orienta după diferite fase ale calcificațiunei, căci nu tote au acelaș aspect, sunt de aceiași etate și noi le studiem și le apreciem.

Boalele Infecțiose.

Vom stabili pe acele ce sunt produse la animalele de abator prin plăgi ca și la om:

Sapremia

Când întrun focar hemoragic d. e. o pungă cu un licid, un exudat, un frematom sub piele se deschide și intră germenii putrefacțiunei se produce ca în ori ce putrefacțiune din mediu ambiant substanțe fetide, sau substanțe toxice

adevărată alcaloidă cadaverică. Acelaşi lucru şi în Pericardita traumatică, peritonita prin perforaţiune, retracţiunea casei la vacă. Animalele suferă puţin de aceste focare de putrefacţiune fiind că pot trăi fără să prezinte febră, din cauză că nu sunt microbi pathogeni, ci de multe ori ceî din mediu ambiant, inert, cari produc o adevărată putrefacţiune pe animalul viu. În acest caz organele mieri şi carnea au un miros de putrefacţiune, fără să producă vre o îmbolnăvire la animalele cari le consumă şi cari suportă gustul, mirosul. În acest caz le vom considera ca nişte alimente alterate fără să fie vătămătóre omului şi vom confisca aceste animale în întregime.

Stările Pichemice

În ceia ce priveşte aceste stări ca în cas de Endocardită pichemică, Osteomielită, Artrită

piohemică s'a observat că afară de supuraţiunii la cei ce manipulau cu ele a dat loc la cei ce consumau asemenea cărnuri la Picnii epidemice şi de aceea noi le vom confisca ca fiind alterate şi periculóse omului.

Septicemiele

Mai periculóse sunt septicemiele cum sunt emele în sens restrans al cuvântului, în cari microbii se multiplică mai ales în sânge, însă sunt altele în cari microbii produc nişte focare localizate din cari produc substanţe toxice ca în Artritele septice, enterita hemoragică a viteilor, metrita septică a boviideelor şi mamita septică a vacilor. Aceste Septicemii sunt cele mai interesante din punctul de vedere al inspecţiunei cărnurilor după Tuberculosă. Sunt interesante cărei după moartea animalului mai găsim leziuni particulare ca la Tuberculosă

...e imposibil de diferenciat de starea normală, însă cărnurile sunt fóte pericolóse, căci au dat loc la stări epidemice și noi confiscăm cărnurile acestor animale. Vrea să dică dacă la inspecția cărnurilor la abator, căci la hale e de multe ori imposibil ca să cunoștem ceva, atenția nóstră să fie îndreptată asupra organelor cu stări septice ca uterul, articulațiunile și intestinele.

Conduita nóstră va fi în aceste casuri să confiscăm animalul în totalitate. Și trebue să fim precauți mai cu seamă când se aduc la abator animale tăiate din necesitate; fiind că îndată ce măcelarii văd animalele că sunt în stări grave le produc fracturi artificiale sau că une ori dic că l'e a tăiat din causa fatigei.

S'a observat după experiențele veterinarilor de abator că la ori epidemiele au provenit de multe ori de la animalele tăiate din necesitate.

Edemul Malign

Inceia ce privește Edemul Malign la animale la care se póte observa se vor confisca ca alimente alterate, nu vătămătóre omului, căci s'a consumat cărnuri fără să se resimtă ceva persónelor ce au consumat aceste cărnuri, sau la câini cari mâncând cantități mari fără să se observe ceva.

Tetanosul

Asemenea și la Tetanos noi vom confisca cărnurile ca alimente alterate nu vătămătóre, căci se știe că Tetanosul nu se transmite pe calea digestivă de cât când sunt niște plăgi în părțile superióre ale căilor digestive mai cu seamă.

Afară de aceasta ar mai putea fi pericolos pentru cei ce manipulează cu Tetanos dacă se [illegible] pe care le infectează [illegible] producte

Boalele infectióse specifice comune omului și animalelor

Antraxul

Se póte observa Antraxul la animalele de abator mai cu seamă la acele tăiate din necesitate. După cât să știe s'a observat persone chiar forte multe cari au mâncat carne de la animalele atinse de Antrax și forte rar s'a întâmplat să fie atinse de Charbon. S'a observat însă transmisiunea mai ales la acei ce manipulau cu asemenea cărnuri, căci să știe că Bacilul Charbonului în stare vegetativă e distrus în stomac; apoi more, e distrus prin o fierbere la o temperatură de 56°. Periculul ar fi când ar avea în căile superióre ale aparatului digestiv plăgi și carnea ar fi nefiertă bine și ar pune viața în pericol și acelor

ce manipulează cu ea; deci din tóte aceste considerațiuni conduita nóstră va fi forte riguróză atât din punct de vedere al inspecțiunei carnurilor cât și al Poliției Sănitare Veterinare vom confisca cărnurile în totalitate și tot astfel și organele de la aceste bóle.

Febra Aftósă

Procedeul ce se observă în tóte părțile e să se confiște numai părțile cu vezicule și erosiuni, fiind că ea e transmisibilă omului și manipulațiunile cu ele ar da Febra Aftósă la om; cărnurile sunt nofensive și în alte părți, chiar părțile atinse se supun fierberei și se dau în consumațiune sub declarație. Conduita nóstră consistă mai cu seamă din punct de vedere al Poliției Sanitare e să se exercieze

de la aceste vite, să se elimine, să se distrugă tote părțile atinse ca pielea din jurul apăratului respirator și digestiv ca limba și picioarele ce au lezium de Febra Aftosă.

Variola Ovină

Acelaşi lucru în casurile când e benignă ne multămim să exisăm numai părțile atinse, cu atât mai mult că nu se transmite la om. Ea pote evolua sub o formă gangrenosă și ne conducem ca și la animalele atinse de o stare septică.
În ce privește inoculațiunile cu vacin la viței exicisăm numai părțile atinse de vaccin și carnea se dă în consumațiune.

Turbarea

Când animalele se presintă cu simptome de Turbare și medicul veterinar e convins de diagnosă să ucide și să confiscă în abator, când din ervare nu s'a constatat în viață și s'a convins că sunt turbate se confiscă și să exclud din consumațiune fiind că manipulațiunile cu sistemul nervos central sau cu nervii pot da loc la accidente; de aceia cărnurile animalelor turbate se exclud din consumațiune.

Morva

În străinătate carnea animalelor morvose s'a observat că consumațiunea ei nu e tot deauna pericolosă, cum la asediul Parisului s'a con-

sumat multă carne de animale morvóse și Decroix s'a expus mâncând carne crudă fără a capata Morva cu atât mai mult când e fiartă nu e pericolosă, cum se póte observa și cu cele mai multe cărnuri bolnave.
Animalele sălbatice din menagerie s'au nutrit în multe casuri cu carne morvósă și s'a observat rănindu-se cu ósele că au căpătat une ori Morva, dar manipulațiunea cu aceste cărnuri e pericolósă și conduita nóstră va fi ca la autopsie constatându-se Morva se exclude din consumatiune ori cât de puțină ar

Tuberculosa

La abator Tuberculosa jócă unul

din rolurile cele mai importante și medicul veterinar ce e un agent sănitar al higienei publice trebue să oprească pe cât e posibil transmiterea Tuberculosei la om prin carne și lapte sau productele lor.
Dintre animalele ce se tac la abator trebue să avem în vedere Tuberculosa porcilor și mai des a Bovideelor în adevăr în unele părți Tuberculosa bovideelor e o adevărată plagă. La noi după cercetările făcute cu Tuberculosa asupra vitelor nóstre ca și acele făcute cu rasa de stepe din Rusia e fórte rară Tuberculosa, nu se găsește chiar prin injecțiunile cu Tuberculină de cât 5-6%, dar la animale importate din streinătate

pentru lapte, carne ea e forte răspân-
dită și s'a găsit până la 50% ca la Școla
de Agricultură de la Herestreu.
La noi ne găsinduse de cât rar Tuber-
culosa la bovidee nu reesă că ele
nu pot contracta bóla, ci această ra-
ritate a bólei e din causa modului
de trai, căci animalele trăesc vara
separate sub cerul liber, nu se gă-
sesc aglomerateĭ de animale și
chiar dacă între dânsele se găsesc
animale tuberculóse ea rămâne
cantonată. Căci nu vin mult în
contact, pe când în strămătate sunt
aglomerate animalele, sunt închise
cea mai mare parte a anului și
astfel se întinde Tuberculosa.
Pentru contractarea Tuberculoseĭ
nu e suficient un singur contact
cotrebue un contact intim și mai

îndelungat. Când s'ar supune
și vitele nóstre la îngrașare și-
dând cea mai mare parte de
timp al anului închise s'ar pu-
tea observa și la dânsele mai des
Tuberculosa, dacă între dânsele
ar fi și vite tuberculóse.
La noi la Porci nu e răspândită
Tuberculosa pentru că nu se hră-
nesc porii cu producte lactifere
sau resturi de carne, în alte țări
ca în Danemarca, unde s'a gă-
sit o mare procentalitate la
porii de la lăptării. Prin cerec-
tările lui Bang s'a găsit ca
Tuberculosa era forte frequentă
și multe vite erau afectate de Tuber-
culosă din cari multe vacĭ dădeau
lapte cu bacilĭ.
E bine stabilit că microbii Tuber-

culosei sunt pericoloşi pentru om, şi cercetările din urmă ale lui Koch au nevoe de multe experiente de control pentru a dovedi contrarul. Pe cale digestivă e ştiut de mult din perioda primă, că Ostertag şi alţii au arătat că pe cale digestivă se pote infecta. Dacă vom acum cari părţi din animal sunt pericolose de aci începe discuţiile şi reserva.
Unii susţin că tot animalul e bine să fie confiscat, alţii şi majoritatea şi cei mai autorisaţi susţin că numai organele de atin Tuberculosă să fie confiscate nu şi carnea afară de anumite condiţiuni şi de accia medicii veterinari de albator să fac distincţiune între Tuberculosa locală şi cea glă

şi între Tuberculosa Primitivă şi secondară

Tuberculosa Primitivă.

E acea ce începe de la locul de intrare a bacililor sau ceva mai departe şi produce aci o serie de alteraţiuni însă atât acest bacil cât şi alţii se pote întâmpla să nu producă nimic la intrare, ci mai departe de. în ganglionii limfatici, ca în ganglionii mesenterici. Aci nu se pote explica de cât ast fel: că trece în ganglionii mesenterici fără a se găsi în alte organe. Aşa şi în piele, mucose în părţile profunde. — In ganglionii limfatici se pote găsi leziuni tuberculose, s'a constatat la animale şi la om precum şi experimental contrar celor susţinute de Baumgarten şi Tangl că Tuberculosa e imposibil să nu lase leziuni la locul de

intrare. Întinderea Tuberculozei Primitive pote să se facă prin extensiunea bacililor prin căile limfatice formând focare intense și distantate pe care le putem explica fără să fie nevoie de trecerea bacilului în sânge și producerea prin cale embolică. Aici avem alterațiunile locale ale mucoselor, nodulii din grenul lor, tuberculoza ganglionilor vecini și a seroselor prin continuitate. Porcii și vitele tinere să îmbolnăvesc mai mult de Tuberculoza prin ingestiune, Tuberculoza primară a intestinului și ganglionilor corespundători. și vitele mari bătrâne capătă mai mult Tuberculoza prin inhalațiuni sau Tuberculoza primară a plămânului (bronho pneumonie tuberculoasă) și a ganglionilor corespun-

dători

Tuberculoza Secondară.

E aceia care se produce pe căile hematogenă, prin embolie, se observă mai mult în țesutul conjunctiv producând focare ce nu vin în contact cu aerul, formează une ori tuberculi mari rotunzi, ebri se caseifică și pe urmă se calcifiază și numai excepțional intră în supurațiune. Acest lucru e important de căutat în plumon.

În ceia ce privește:

Tuberculoza Locală și Generalizată

Când e limitată la un singur organ sau prin continuitate prin limfatice, prin atingere a două organe vecine ca Tuberculoza plumonului și seroselor trece ca o

[illegible]

Când găsim numeroşi tuberculi în numeróse organe sau numai în unele, dicem că avem a face cu Tuberculosa generalizată, care se produce după ce bacilii au intrat în torentul circulator.
La Bovidee e mai frequentă Tuberculosa localizată; cea generalizată e mai rară. Din aceste considerante vine întrebarea cum trebue să fie conduita mediculuĭ veterinar de abator în privinţa organelor atinse de Tuberculoză şi a cărnurilor ce provin de la animalele tuberculóse.
El trebue să fie exigent fiind că cărnurile şi organele de la aceste animale pot fi pericolóse pentru om şi pot servi la transmiterea Tuberculozeĭ şi la animale. In ceia ce priveşte examenul aşa cum pretinde Ostertag trebue să se facă de la partea posterióră către

cea anterióră, de la organele din cavitatea pelvienă către pulmon; examenul să nu se facă de la organele cele mai frequent tuberculóse, ci din părţi în care e maĭ puţină siguiantă către cele mai sigur tuberculóse, pentru că să evităm contaminarea organelor sau părţilor ne atinse de Tuberculosă de la cele tuberculóse.
Dacă căutăm care e concluzia din experienţele din cercetările cu transmiterea Tuberculozeĭ cu cărnurile de la animale tuberculóse de la abator asupra omuluĭ trebue să spunem că nu avem de cât experienţe, cari s'au făcut de când s'a făcut descoperirea bacilului Tuberculozeĭ. Cele anteriore nu au nicĭ o valóre ne cunoscanduse biologia bacilului şi nu s'a lucrat cu precauţiune.

experiențele de la 1882 sunt foarte numeroase. Profesorul Nocard în special a făcut numeroase experiențe: De la 21 de animale (vaci) cu Tuberculoză generalizată a căuta să vadă acțiunea cărnurilor, acțiunea sucului acestor cărnuri și numai cu un singur caș a reușit să transmită Tuberculoza prin injecțiuni intra peritoniale. Deci chiar de la animalele cu Tuberculoză generalizată transmiterea e rară, având în vedere că pe calea digestivă trebue un număr mai mare de bacili pentru a produce infecțiunea rezultă deci cărnurile animalelor tuberculoase sunt puțin periculoase aproape inofensive. S'au repetat experiențele de Bang și Peroncito. Acesta singur a infectat 200 epuri și a hrănit

câini, pisici cu cărnuri de disecție fără a reuși un singur caz.
Apoi cercetările lui Galtier din care reiese le a făcut înainte de descoperirea bacilului Tuberculozei și apoi altele pe urmă în cari a arătat că extrem de rar se poate transmite prin sucuri de cărnuri chiar când e Tuberculoza generalizată.
In Germania la München Steinhert a cautat care e gradul virulenței luând anume mușchi de la oameni morți de Tuberculoză (la institutul lui Bollinger) și s'a văzut că sucul în majoritatea cazurilor e inofensiv sau în stare să producă infecțiune.
S'a repetat de Kastner experiențele la abatorul de la München cu sucul cărnurilor animalelor atinse de Tuberculoză generalizată și s'a găsit

că acest suc în majoritatea casurilor e inofensiv. Prin altele în care s'a ales anume animale cu stări cahectice, cu caverne pulmonare, cu starea caseósă a tuberculilor, cu o substanță încă móle, s'a vědut că numai acele puteau infecta Cobaii prin injecțiuni intra peritoniale.
Când Tuberculosa e generalizată și tuberculii sunt pe cale de calcificațiune cele de mai multe ori erau inofensive, forte rar dădeau infecțiunea prin injecțiuni intra peritoniale.
Aceasta a arătat că încă din timpurile anteriore descoperirei bacilului s'a distins o Tuberculosă cronică mai mult locală și alta miliară acută.
Aceasta din urmă e acea care prezintă un interes particular pentru infecțiozitatea cămurilor putând

Pseudo-tuberculosele.

Lesiuni în parte asemănătóre cu acele produse de bacilul lui Koch, însă diferite prin multe din caracterele lor și mai cu seamă prin agenți patogeni ce le produc. – Aceste lesiuni pot și ele să încerce casei ficațiunea ca și tuberculosa adevărată. De regulă nu găsim însă la ele nici celule gigantice, nici celule epitelioide și lesiunile produse în ganglioni nu încearcă calcificația. –
Afară ele pseudo-tuberculosele găsite la cobai, epuri, găini s'au găsit lesiuni pseudo-tuberculose și la bovidee și la oi produse de alți microbi ca ai tuberculosei cari nu primesc colorații specifice bacilului lui Koch, face parte din micrococi, bacile

hiphomycete, și chiar parasiți animali.—

Pseudo-tuberculosele trebue să dea loc la confiscarea organelor atinse de lesiuni, precum și la confiscarea totală în casuri de cachexie și generalisare.—

Actinomicosa.

Se presintă la animalele de măcelărie sub forma de actinomiome moi sau dure, primele asemănându-se cu mixofibromele, cele de al doilea ca fibromele pure.— Cele două nu au mulți actinomyces în ele.. Numai excepțional se văd lesiuni actinomicote și în ganglioni lunfatici ai regiunei în cari se văd forte frumóse formele de actinomyces. Lesiunele nu încearcă însă ca la tuberculosă caseificarea, nici calcificarea ci formez numai [illegible] nuriforme.—

Se observă la bovidee și porci, la primele cu localizarea mai mult la cap, la maxilarul inferior și superior, cel mai frequentat însă la limbă sub formă de limbă de lemn, sau de noduri isolate la basa limbei sau de erosiuni sau ulcerații superficiale pe mucósa limbei, ceru lui gurei, a bucelor și buzei inferióre. Apoi în fariux, lariux și esofag, actinomiome pediculate ca aluna și ca un cartof.—

Apoi pe pelea capului, gâtului și în țesutu conjunctiv sub cutanat a acestor părți.— Asemenea pe spinare la cot, gambă, genuchi, elefantiază, la plăgile de castrație, în stomace.— În pulmoni sau observat destul de des actinomicosa sub formă de noduli mici sau focare [illegible] ca un cap de copil

În ficat, uger, rinichi, splină, vesică, intestine, periloneu, colóna vertebrală și sternum.-

La porci în migdale, rât, gât, gambă, plăgi de castrație și șold.-

Conduita teoreticește nu e exclusă transmisiunea având în vedere că Wolff și Israel au transmis actinomicosa de la animale la animal. Nu se cunoște însă nici o observație de transmisiune directă origina pare a fi comună de pe plante și mai ales grâne.-

Ca atare nu suntem îndreptați a confisca carnea animalelor cu actinomicosă și numai organele și mai ales lesiunile cu actinomicosă ca părți alterate dar ne periculóse.-

Botriomicosa

Sa observat nu numai la cal dar și la bovidee și porci.

Observându-se și la om, e indicat să se confisce părțile cu leziuni botriomicotice.-

Bóle Infecțiose la Animale cari nu se transmit la om.-

1) Pesta-Bovina

Pentru diagnosticul sigur trebue să fim prudenți căci se póte asemăna ca:

1) Febra catarală malignă.

2) Intocsicatiuni diferite

Carnea animalelor atinsă de pesta-bovită nu este periculósă după cum s'a observat în timpul [illegible]

Legea de poliție Sanitară, ordonă însă distrugerea completă a cadavrelor animalelor atinse de pesta-bovită. —

Febră Catarală Malignă.

Carnea animalelor atinsă de această bólă s'a consumat în mai multe ocaziuni fără nici un prejudițiu.

Dacă însă se văd complicațiile: Enterite crupale și afecțiuni a organelor genito-urinale carnea trebue confiscată ca alterată. —

Peripneumonia.

Carnea acestor animale póte fi consumată fără prejudiții, căci bóla nu se tra[illegible] om. —

repede și capătă un miros rânced de scumbrie afumată. —

Poliția Sanitară, însă ordonă distrugerea completă a cadavrelor acestor animale. —

Difteria Viteilor.

Când bóla e localizată se póte da carnea în consumație sub declarație. Când există și septicemie se excludă. —

Disenteria Vitelor.

Carnea acestor animale trebue considerată ca alterată de și nu este periculósă. La trebue consumată ~~[illegible]~~ ente, căci se putrefiază uso. —

Pulmoni conform legi trebue distruși. Dacă animalele au bólă sub formă acută se póte cere se se vândă sub declarație mai eftin, sau chiar să se excludă ca aliment alterat.—

Septicemiile Hemoragice a Bivolului (Barbóne).

A Bovideelor și a Vânaturilor.—

Până acuma nu s'a observat transmisiunea acestor bóle la om prin nici o cale și ca atare, nu e vătămătóre. Când animale mor inte se póte considera ca carne alterată.—

Cărbune Simptomatic.

Acela și lucru. Carnea acestor animale însă se putrefiază fórte

Brânca infectivasă

Din un numar fórte mare de observațiuni nu sa observat transmiterea acestei boale la om prin mâncarea carnei acestor animale, chiar în plină perióde de desvoltare a boalei. Ca atare se poate vinde sub declarație. Carnea se alterează uşor și având în vedere Legea de poliție sanitară veterinară e bine ca carnea lór se se fiarbă înainte de a se da în consumație.—

Urticaria.

Dacă e infectivă produsă de Bacilul Rougetului, cu febră etc. e bine să se amâe tăerea până la insănătoșire, căci boala e rar mortală și se vindecă în câte-va zile.

Peala porcină (Pneumo-enterit)

Carnea nu e vătămătoare, se poate vinde sub declarație, părțile cu leziuni se conferă și se distrug.—

Holera Păsărilor.

Câini și pisici mănâncă în mare cantitate cadavre proaspete morți de Holeră fără ca să se îmbolnăvească. La oameni și Mărcinești sunt că numai acolo boala produce abcese dacă e inoculată pe alți. — Pe calea digestivă însă mi este cât se dă un singur caz (Lion) unde s'ar fi produs fenomene morbide, în timpul mașer. dată a cauzat e fost înșelătoare.

Încă să vedem dacă e răspândită Holera și la păsări pe cât timp trăiesc în sălbăticie sau domesticite.

Holera Păsărilor.

În Europa Centrală boala pare rară. Numai în unele țări ca în Ungaria Vitelor.

Forma primară e produsă de focarul cazi. dar o Focală-locală și exclude numai în cazuri izolate. Numai în cazuri de complicațiuni în urma traumatismelor mecanice se pot [illegible] în întregime cu abcese diferite

Forma bacteriană [illegible] dacă cazurile sunt [illegible] cu alterația mucoaselor etc. [illegible] ca alimente [illegible]

Bolile infecțioase ale Găinilor.

În numeroase cazuri se [illegible] Bolile le peștii produse de [illegible] sau Bacterii ca: Acrobacter, [illegible] anthrax și anume: B. Morelli, B. [illegible] marinus. S. Leri. [illegible] [illegible] Bacteri patogene pentru [illegible] [illegible] Găinei, chiar și cele [illegible] [illegible] [illegible] Fischer și Lindner.

Carnea Păsărilor.

Atât dar se [illegible] [illegible] tente [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] asupra conduitei de urmat ci boala de ca este atins un animal, căci febra este numai un sindrom, care din punctul de vedere al poliției sanitare Veterinare trebue să aibă o importanță forte diferită.—

Taerile de Necesitate

Cea mai importantă și mai dificilă parte a inspecțiunei cărnurilor este aprecierea tăerilor de Necesitate.— Importanța reese din aceia, că exclusând accidentele, cele mai multe din animale care se tae, sunt atinse de boale grave, care prin natura lor trebue să dea loc la excluderea totală a cărnei acestor animale din consumațiune.—

Dupe Lydtin 1% din vitele din Germania ajung anual să se tae din necesitate.

Apoi 4/5 din imbolnăvirile prin carne sunt produse prin mâncarea carnei ce provine de la aceste animale.— Dificultățile aprecierei acestei cărnuri provine din faptul că nu avem afacere cu bole tipice, ci mai mult cu boale de natură îndoiaasă ca: (septicemii criptogenetice) etc.—

Motivele confiscărei Având în vedere numaru mare de stări morbide care pate să dea loc la tăeri de Necesitate, nu putem da niște regule generale de urmat în aprecierea cărnurilor acestor animale.— Carnea acestor animale însă trebue să o privim ca forte suspectă și să o examinăm cu mai mare atențiune și minuțiositate ca pe cea obișnuită.— Apoi chiar dacă nu putem găsi nimic apreciabil e bine să se dea în consumațiune numai cu declarație, că provine de la un animal care se tăiat în condițiuni ordinare și emisiunea sanguină fiind totdeauna incompletă la aceste animale face ca carnea lor să se și altereze mai iute (putrezire) și acest fapt să se pue în aceste casuri în vederea consumatorului.

Pentru aceasta ar fi bine ca asemenea cărnuri să se vândă nu de măcelarii obișnuiți ci numai sub controlul direct al Poliției.—

Principala îndatorire a medicului Veterinar este ca să vegheze ca să se excludă în totul din vânzare carnea animalelor ce ar putea să devie periculosă sănătății consumatorilor dând loc la cea ce se numit intoxicațiunile sau

J. Herzot.—

otrăvirile cu carne sau mai bine infecțiunile cu carne.-

Infecțiunile cu carne.-

Numite de Bollinger septicemii intestinale si de Gaffky enterite infecțioase au atras atențiunea medicilor deja de mai multe decenii.-

Bollingher în special a arătat ca piemia și septicemia animalelor de măcelarie sunt mai periculoase pentru omeni de cât antraxul și morva, căci sunt mai frequente la omeni decât acestea din urmă și apoi [illegible] piemiei și septicemiei nu se distrug [illegible] mare parte nici chiar prin fierbere.-

La 1880 Bollinger [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] 1900 [illegible] Osterteg [illegible] de epidemie cu peste [illegible] cazuri de imbolnăviri de omeni.-

[illegible] sunt [illegible] din [illegible] pericolul carnei vitelor [illegible] septicemii [illegible] infecțiuni umilitoare, apoi a vacilor tăiate fiind bolnave de [illegible] septice dupe fătare sau cu infecțiuni septice ale mamelelor sau intestinelor.-

Profilaxia infecțiunilor cu carne.-

Pentru a se evita infecțiunile cu carne este necesar:

1/ Să se examineze de medici veterinari toate vitele tăiate de necesitate, pedepsindu-se acei care se vor sustrage acestui control.-

2/ Medicul veterinar să examineze toate organele acestor vite în mod minuțios și complect (Bacteriologic)

3/ Medicul veterinar se permită consumarea unui vital numai dacă sa putut face o idee clară despre boala animalului, cum că carnea acelui animal nu poate fi vătămătoare.-

4/ Carnea animalelor tăiate din necesitate (afară de accidente) să se vândă făcându-se declarație chiar în localitatea unde se face tăierea.-

Laboratorile și institutele de Bacteriologie vor trebui [illegible] mai de aproape cu resolvarea problemelor infecțiunilor [illegible] carne.-

Ele constituesc astăzi partile cele mai alicene ale Patologiei.-

Din istoricul epidemiilor studiate prin ci anumite boale ale femeilor și noi nascuților sunt primele

care joacă cel mai mare rol în etiologia infecțiu-
milor cu corpe.- Nu știm însă de în unele cazuri
se ce corpes acestor animale nu e tot deauna
vătămătoare.- Mai departe infecțiunile septice
și piemice la animale cu caracter criptogen
și anume afecțiunile septice misterioase ale mame
lilor și intestinelor tineretului care să fie cât mai
curând studiate din punct de vedere etiologic.

Din infecțiunile cu corpe sau izolat până acum
mai multi microbi, cu caractere vătămătoare ca
fiin înrudiți cu agenți patogeni ai acestor
infecțiuni. Enumerăm Bacilul Enteritis al
lui Gärtner, Bacilul urinelor izolat de Escherich
și Peck, Bacilul de la Rotterdam, Bacilul de
la Moorseelles, Bacilu de la Breslau, Bacilus
Morbificans Bovis izolat de Bonenca care a făcut
cel mai complect studiu asupra acestui subiect.

Pentru conservarea cărnurilor bune și neces-
bile se recomandă a se face conservul sub 24 ore,
când microbii se multiplică în aceste cărnuri
făcându-le în cărnuri la animalul dejă în viață
chiar la temperatura ordinară. În cărnurile
animalelor sănătoase nu se găsesc în profun-
zime microbi nici chiar după mai multe timpuri
se fac preparațiuni de lame și culturi pe

agar din partea de mijloc a unei bucăți: Din
aceiași bucăți se prăncuc cu părți mici șoareci
albi, o parte cu carne crudă și o parte cu carne
fiartă până la 100°. Dacă nu se găsește nici
în preparație nici în cultură nu se dezvoltă
microbi se poate da carnea în consumație.-

Deci se găsesc atunci de bacteriile carnee
la ghiață sau frigorifer și se extrage mult-
atul experiențelor la șoareci, și ne orientăm după
cum mor șoareci hrăniți cu carne crudă sau
fiartă. În acest din urmă caz bine înțeles
carnea trebue cercetată fără rezervă.-

Accidentele Aceste pot da loc la terri de
necesitate dar trebue tratate cu totul aparte
ca cele provocate de bucăți insectivore ele ca
accidente putem zice: fracturile, plăgi
penetrante pătrunse în articulații, în
cavitatea toracică, abdominală, Prolapsul rectal
al Uterului, Diateze imediate, Leziuni
ale glandelor la nastere, apoi timpanite în
urma ingestiuni prea mari de alimente fer-
mentescibile și bolile aparatului esofagian,-

prin corpi strein, ca mere cartofi, sfecle.-
In toate aceste casuri avem de a face cu act
unea unor cause mecanice care primej
duesc întrebuințarea sau viața animal-
ului și din aceste cause dau loc la tăer-
ea imediată a animalelor une ori chiar
la locul unde se produce accidentul.-
In acest din urmă cas un avem
motive de a confisca carnea acestor
animale.- Mai tarziu însă se poate
produce o infecțiune la locul unde
sa produs o plagă etc,- și atunci tre-
bue să fim atenți dacă nu sa produs
o septicemie etc.- Dacă infecțiunea plă-
gei nu sa produs ne orientăm după
bogăția în sânge a cărnei.-
Lyštin spune că carnea animalelor
cu timpanită are adesea o culóre roșie
deschisă particulară și un miros fad
care se observă și la carnea fiartă.-
In acest cas carnea trebue confiscată
carnea vacilor cu distorii se alterează forte iute.-

Emisiunea incompletă a Sângelui

Se póte observa la animale bolnave în ago-
nie când a început deja paralisia cordu-
lui. Când se tae apoi animale sumene-
te prin goană, drum prea lung etc.-
Organele și carnea acestor animale e mai
mult sau mai puțin bogată în sânge,
mai cu seamă ficatul și țesutul con-
juctiv subcutanat...
Această carne are o culoare roșie mai în-
chisă și se conserva puțin, se putrefiază
ușor. Acele de la animale bolnave se apre-
ciem după boale.

Moartea Naturală

Măcelari observând între animalele ad-
use pentru tăere că unele amenință să mă-
le tae, pentru a face încă posibilă între-
buințarea cărnei. Animalele perite ne arăt
o mare cantitate de sânge în toate păr-
țile corpului mai cu seama în organele
interne, ficat prin hiposlasă, prin [illegible]
[illegible]

și a muschilor, prin lipsa unei răni de tăere, și rapiditatea putrefacțiunei în acelaș timp la suprafața și în profundimea cărnei și organelor.-

Populațiunea cea mai săracă nu mănâncă pentru nici un preț mai mult ca un prejudițiu carne de animale perite. Chiar dacă nu e periculosă însă trebue considerată ca aliment alterat căci putrefiază f. ușor.

Dacă mortea a fost provocată prin anumite otrăvuri, trăsnet, comoțiune sau sdrobirea colónei vertebrale, înțepana cordului, prin echinococi ai miocardului, embolii aeriene în timpul unei operațiuni, strangulare, ruptura splinei sau ficatului în urma traumatismelor atunci animalul nu póte fi considerat ca Hoit și se póte da în consumație fără nici un prejudițiu.—

Alterațiuni post-mortale ale Cărnei

Din momentul tăerei și până la preparați

pentru a fi mănâncată carnea póte să încerce diferite modificări în proprietățile sale:

Murdăria la Tăere Prin manipulațiuni puțin îngrijite prin Bilă și Conținutul Intestinal, asemenea și cu purgi în momentul depărtării abceselor, acestea trebue interzise sau dacă se produc să se ridice cu cuțitul un strat de carne acolo unde este murdărită căci spălarea singură nu e suficientă și apoi carnea spălată se alterează mai ușor.—

Fermentația Acidă [illegible] mai ales are loc după mene o fermentație acidă simplă, normală și [illegible] ormală foetidă. Prima începe cu rigiditatea cadaverică. Resoluția rigiditatei se produce după Eber în primul un proces acid, care da cărnei un gust particular plăcut (devine fragedă se maturează). Mai târziu (după 3 septămâni se produc urma de H_2S (Rautgout)

(faisandage) Maturațiunea cărnei se produce la bucăți mai mari de carne cu suprafața uscată căci acest proces cere o mare cantitate de apă și absența aerului. La bucăți mici cu suprafața umedă se produc după scurt timp fenomene de putrefacțiune.-

Fermentația acidă la Vânat. Procesele de descompunere a vânatului se observă la vânat ca și la carnea animalelor de măcelărie. Fermentația acidă e favorisată prin aceia că de și carnea vânaturilor conține mai mult sânge ea se putrefiază însă mai greu ca carnea animalelor de măcelărie. In acelaș mod se comportă și carnea de cal și cea de la animalele tinere. Numai la suprafață se produce putrefacție superficială la transporturile lunoi cu calea ferată. Ea nu pătrunde însă în profundime și se pote evita prin spălarea cu apă cu oțet.-

Fermentația acidă se pote bine studia

la ficat care când e prospăt are o reacțiune alcalină însă după 24 ore (conservat bine) are o reacțiune ușor acidă).- După 2-3 zile apar pete mici galbene forte acide care cresc și după 8-14 zile ficatul devine galben isabel. Un asemenea ficat nu e nici alterat nici vătămător după Eber, ci este numai maturat.-

Fermentațiunea Acidă foetidă e cu totul diferită, ea se observă la vânatul încă cald și îngrămădit în mase mari pentru a fi transportat și constitue Carnea Aprinsă. In acest caz se vede că părul se smulge cu ușurință, țesutul conjunctiv subcutanat are o culóre verzue și musculatura are o culóre Arămie suprafețele de secțiune se colorează însă Cenușiu, gros. sau verdeînchis. Mirosul suprafețelor proaspete e un miros particular displăcut de putrefacțiune care se mărește prin adaogirea de acide. Reacțiunea este acidă A_2H_2 nu se găsește în schimb însă se constată mult H_2S.

Asemenea vânat de și nu e periculos trebuie însă considerat ca improprie consumațiunii putând produce greață vomisări din causa mirosului. Aceasta fermentațiune se observa și la animalele de măcelărie când se pun bucăți mari de carne caldă, proaspătă îngrămădite pentru transport, așa că nu se pote răci. Asemenea și paserile, ca constitue Carnea Aprinsă.—

Absorțiunea Odorilor. Nu numai corpul animalelor vii dar chiar și carnea caldă și răcită absorbe și reține odorile. de ex. mirosul de tutun, acid fenic. mai ales dacă se încăldește. Asemenea Clorul Usturoiul, la paserile tăete de Israeliți care pun în abdomen usturoi pentru a se conserva mai bine carnea.

Tóte acestea arată că: în Hale, Abator etc. și nu se întrebuințesc substanțe odorante căci sunt forte ușor absorbite de carnuri.—

Metale Vătămătoare se pot amesteca cu carnea în timpul conservărei sau preparărei. de ex: o carne friptă pe cărbuni, obținuți prin arderea unor lemne unse cu carbonat de Plumb, tocarea cu mașini făcute cu părți ce conțin plumb, conserve puse în cutii de tinichea lipite cu cositor.—

Insecte Larve. Musița și Trigolifii făinei se pot găsi une ori pe carne în timpul verei. Aceasta depinde și de ținerea cărnei macoperite, conservarea în făinuri etc.

Muștele care depun larve pe cărnuri sunt Musca Domestica, M. Vomitoria, și Sarcofaga Carnaria.— Primele 2 depun ~~larve~~ ouă din care ese larve cel mult după 24 ore pe când cea de a 3 depune larvele vii. Larvele vii mărată prin urmare mapărat că o carne e veche ci numai mărunea lor căci în prima zi sunt de 1mm. iar în 10 zile au 10 mm lungime.—

Microbi Cele mai principale alterațiuni ale carnurilor sunt produse de microbi. Din compoziția sa carnea e un mediu favorabil

pentru microbi, dupe experiente facute peste trei-zeci de specii se pot desvolta pe carne și între acestia și microbi patogeni pentru om. Pentru aceasta trebuesc excluse de la manipulatiunile cu carne indivizi atinși de boale infecțiose ca, Tifos, Holeră, boale eruptive dacă nu sunt complect vindecați.—

Foarte bine se desvoltă mucegaiurile pe carne dacă ea este prea umedă producând mucezirea cărnei, asemeni se observă colorațiunea rosie, sau albastră produse prin cuțerea Bacterium prodigiosum și cyanogenes, și pyocianeus acesta însă nu sunt periculose și se pot departa prin reîndecarea straturilor alterate. Sardelele roșii produse de Bacterium prodigiosum sunt periculose căci par a fi produse de o varietate toxică, el se depune pe sardele înainte de a se ferbe în oleu.—

Colorea grie a cârnaților mai ales la periferie se atribue de unii vegetațiunei bacilului cartofului care se găsește aproape regulat în cârnați, alți o atribue unei diminuări de cantitate de sare prin endosmosă, alți în fine compuși volatili de Sulf (H_2S) și Menaptanul care transformă hemoglobina musculară rosie în un compus grin, acelaș lucru și la culorea verzue la sunci și carne rău sărate care se produce dupe accesul aerului.—

Descompunerea grăsimei afară de mucegăirea sau colorațiuni prin bacterii cromogene se mai observă la prăsimi rancezirea a cărnii grăsimi atribuia înainte cantitatei de [illegible] grase devenite lebere. Dupe [illegible] însă ea depinde de cantitatea de Aldehide care se pote determina pe cale colorimetrică.—

Carnea fosforescentă

A fost semnalată deja la 1592 de

către Fabriciu, cel care a observat la carnea de miel a fost Agnopendente la Roma.
La 1780 sa observat la Orleans la toata carnea unui măcelar.
Brüke spune că pe la 1850 toți carnate la un magasin cu meseluri erau fosforescenți.-
La 1877 sa vezut la Bâle de Neusch carne fosforescentă de porc care lumina asa de tare că se puteau distinge persoanele la lumina proaresă si se putea observa chiar si ora pe ciasornic.-
In timpurile mai recente s'au semnalat mai multe casuri si une-ori sa arătat ca o adevărată calamitate în camerile frigorifere de la mai multe abatorii din streinătate.-
Fosforescenta este datorită desvoltărei pe cărnuri a microbilor fosforescenți, ci se pot desvolta asemenea si pe pește. Au fost găsiți pentru

prima oră de Neusch la 1877, apoi de Pflüger la carne de pește!
Speciile principale sunt Photobacterium Pflugeri, Bacterium Phosphorescens, Photobacterium Fischeri si Balticum, Photobacterium indicum si Photobacterium luminosum.-
Fosforescenta dispare îndată ce începe putrefacțiunea.
Pentru a face să dispară acest inconvenient să recomandă spălarea cu acid acetic sau salicilic.-
Carnea fosforescentă nu e periculată pentru om, ca presentând însă ceva neobișnuit trebue considerată ca un aliment ușor alterată.-

Carnea putrefiată

Microbi putrefacțiunei se desvoltă bine pe cărnuri. Prin răcirea într'un loc aerat si prin camere frigorifere se previne desvoltarea acestor microbi care se găsesc pretutindeni si se permite

ast-fel de a se conserva un timp óre care carnea próspătă și nealterată;
Atunci însă când carnea încă caldă se îngrămădește la un loc și se ține în locuri puțin aerate și cu o temperatură ridicată observăm că carnea constitue un mediu fórte bun pentru desvoltarea microbilor putrefacțiunei.-

Putrefacțiunea nu se observă numai la carnea próspătă ci ea se poate observa și la carnea fiartă sau friptă (carnați etc) -

Putrefacțiunea cărnurilor jócă un rol fórte important atât din punctul de vedere economic cât și higienic.-

Perderile prin putrefacțiune a alimentelor se socotesc până la 10%.- Apoi numerósele casuri de Botulism prin carnați vânaturi fesandate etc

arată cât de periculóse pot fi carnurile putrefiate

Putrefacția are ca agenți mai mulți microbi dintre care mai principali sunt: Proteus vulgaris, Bacili din grupul Coli, Bacilu Cartofului și Carnatilor.- etc.-

La animalele sănătóse tăete putrefacția începe după un timp óre care în părțile superficiale accesibile aerului (după unii la animalele întregi mai întâi la muschi psoași) pentru a se întinde pe urmă în profundime pe calea tesutului conjunctiv. La animalele cu boale febrile mai cu seamă septice putrefacțiunea începe mai repede și se propagă mai iute în profundime.-

La animalele perite din care nu sa scos viscerile putrefacțiunea atât cea superficială cât și cea profundă începe în acelaș timp și foarte iute după mórte, pe de o parte din cauza

bogăţiei mai mari în sânge şi pe de alta din cauza invasiunei microbilor putrefacţiunei din intestine în venele cu care sunt în contact.-

Putrefacţiunea profundă se arată la carnea animalelor perite prin o desvoltare de gaze, căci în sângele cadavrelor pătrund un număr ~~ale~~ microbi aerobi ci şi cadaverici anaerobi şi gazogeni. La căprioare, cerbi, vânători despică cavitatea abdominală pentru a vântura cadavrul şi aceasta împedecă desvoltarea anaerobilor.-

La epuri, paseri pot rămane viscerile fără a observa asa inte acest inconvenient căci cadavrele mici se răcesc mai inte.-

In Norvegia înainte de a se introduce inspecţia obligatorie era obiceiul ca să se lase viţei de lapte tăraţii nedeschişi până începea să se înverzească musculatura abdominală.-

In Norvegia înainte de a se introduce inspecţia obligatorie era obiceiul ca să se lase viţei de lapte tăraţii nedeschişi până ce începea să se înverzească musculatura abdominală. Observându-se îmbolnăviri prin mâncarea acestor cărnuri s'au interzis acest obicei prin intervenirea lui Nielsen.

El a observat că în aceste cazuri musculatura abdominală şi a regiunei lombare producean îmbolnăviri pe când sferturile anterioare se consumau fără nici un prejudiţiu. El a mai observat că în cărnurile aerate şi în putrefacţie apar mai inte albumosele toxice (5 zile) ca în cele cu aeraţiune insuficientă.-

In cea ce priveşte natura productelor toxice a microbilor putrefacţiei a domnit mult timp teoria Ptomainelor sub forma cristalisată care ar fi agenţi

acțiunei substanțelor putrefacțiunei. Aci se enumerau: Muscarine, choline, cadaverine, putrescine, nervine, neuridine, sopriné etc. Astăzi chiar și Brieger singur a recunoscut teoria ptomainelor cristalisate ca greșală stiutifică. Părțile active în substanțele putrefiate sunt niște toxine analoge cu ale microbilor patogeni care sunt substanțe amorfe. Aceste toxine se caracterisează între altele și prin aceia că nu se distrug de cât fórte greu prin ferbere (se pot distruge după o oră și ½ de ferbere) și că produc intoxicațiuni care sunt în raport cu cantitatea chiar dacă se introduc pe cale digestivă, căci nu'și pierd activitatea pe această cale ca cele lalte toxine microbiene. Aceste toxine sunt fórte active în carne la începutul putrefacțiunei, căci apoi prin noi descompuneri despar din nou.

Afară de aceste toxine se mai produc prin putrefacțiune substanțe aromatice, acide grase, H_2S, AzH_3 și CO_2.

Presenta amoniacului [illegible] este baza metodelor de cantarea putrefacțiunei căci mirosul culórea etc variază și nu arată gradul putrefacțiunei, cuvânt în vedere și cele lalte caractere ale putrefacțiunei.—

Când putrefacțiunea se produce în conserve de carne în cutii de tinichea închise se observă că ele se bombează din causa producerei gazor. Deschizând aceste cutii se observă că gelatina ce încunjura bucățele de carne este colorată în gri, verzui și e în mare parte ~~este~~ lichefiată.

Modul de Apreciere. Carnea și productele animale trebuesc considerate ca alimente toxice, care pot produce îmbolnăvirea și chiar mórtea consumatorilor, ca atare ca trebuie evelusă ca totul din consumație

dacă e numai superficială ne putem mărgini numai la ridicarea și eliminarea părților alterate. Doritori de Hautgoût, faisandage, își pot prepara ast-fel de producte în mod particular a casă, însă ele nu pot fi tolerate să se vândă sub auspiciile autorităților

Botulismul sau Alantrase

Intoxicația sau infecția cu cârnați sau numit ast-fel fiindcă primele epidemii observate sau produs prin cârnați mai târziu însă sa descris încă epidemii de botulism și prin alte producte ca carnea putrefiată sau supă preparată cu ea, conserve alimentare, sunci ficate de Vițel, carne de Vițel rău conservate, carne de pasăre sau vânat alterate etc. — Primul care a observat și descris botulismul este medicul Justinus Kerner la 1793 un caz și

apoi tot el a mai descris multe epidemii în Würtemberg unde sau observat mai des din cauza consumațiunei mari a acestor producte și conservațiunei lor defectuoasă. —

Etiologie Înainte se admitea că cauza botulismului sunt productele putrefacțiunei. Van Ermengen a arătat primul la 1895 că cazurile de botulism pot avea ca cauză anumite microbi. In satul Elezelles din Hennegen a putut să observe simptome de botulism la 20 persoane care mâncaseră dintr-o sunică dintre care 3 au murit. Din aceasta sunca a rămas un rest ce a servit lui V. Ermengen pentru cercetări. Acest rest nu era putrefiat ci numai puțin râncul, palid și mai fovabil și după spusele consumatorilor avea un gust rău. El a arătat că pisica se pretendă foarte bine pentru experiențe cu botulism căci dandurii ai

La unele boala e lungă 1-3 zile, pentru a dispare fără a lăsa vre-o urmă, pe când la altele reconvalescența este lungă (mai multe septămâni). In tóte cazurile se observă: Greață, Colici, slăbiciune, vărsături, constipații mai rar diaree care se ivește a 2 sau a 3 zi. Patognomonii este turburarea vederei care lipsește fórte rar, se observă midriasă, ptosă, strabism, turburări de acomodație. Van Ermengen ad. aogă aptialism sau seasoree, disfagie afonie, constipație opiniatră, retenția urinară, lipsa febrei, și a turburarilor sensibilității și a fenomenelor cerebrale, urmeadă apoi turburări în respirație și circulație care conduc iute la mórte prin paralise bulbare. Midriasa, Ptosa etc. se produc dupe 24 ore de la ingestiune precedate adese de turburări gastro-intestinale. Ele se desvoltă treptat și dispar numai dupe septămâni. - La Autopsie

mănânce din această semcă a observat midriase și paresiele care se observa la om în cazuri de botulism. Asemenea și porumbelul care presintă afară de pareria aripelor și alte fenomene ca ptosis și inegalitate pupilară, asemeni și epuri de casă, cobai și maimuțele sunt sensibile la intoxicația prin ingestiune. V. Ermengen a isolat din restul de semcă și din splina unui mort un bacil anaerob (Bacilus Botulinus) care are proprietatea de a produce o toxină foarte activă producând la animale de experiență tóte simptomele botulismului (caracterele microbului vezi cursuri de microbiologie).

Simptomele Botulismului, nu sunt uniforme, mai cu seamă perioda de incubație și durata boalei variadă.

La unele persoane se observă imediat dupe ingestiune cărnatelor sau cărnei cele mai grave simptome la altele mai târziu. —

o hiperemie a celor mai multe organe, une ori se observă lesiuni de gastro-enterită și degenerare grasă a ficatului.-
Mortalitatea este de 30-40%.-
Profilaxis Se recomandă a nu se mânca cârnați și alte cârnuri alterate precum și alte producte animale alterate. Inspecția cârnățarilor, interzicerea arezonării prea intense a cârnaților pentru a masca alterațiunea cărnei, întrebuințarea numai a cărnei proaspete pentru fabricarea cârnaților, curățirea minuțioasă a intestinelor sau chiar și tratarea lor cu antiseptice inofensive, ferberea din vreme sau afumarea metodică a cârnaților. Interzicerea absolută a întrebuințării cârnurilor a animalelor tăiate din necesitate.-
Infecțiunile și Intoxicațiunile cu carne tocată se observă în urma ingestiunei cărnei crude, la care nu s'a observat semne de alterațiune. Dacă carnea se

ferbe sau zfrige se observă că fenomene de intoxicațiuni sau că ele sunt neînsemnate. Ele s'au observat mai mult în Germania (Saxonia) unde carnea tocată crudă constitue o delicateță. Aci s'au observat mai multe epidemii une ori cu cazuri mortale.- Faptul că se observă mai mult vara denotă că ele sunt produse prin alterațiunea cărnei prin microbi a căror toxine se distrug prin ferbere.
Simptomele erau în raport cu cantitatea de carne ingerată și cu etatea și constituția pacientului. Boala începea în 20 ore după ingestiune, cu greață durere de cap, oboseală, la cei ce ingerau mai mult vărsături, diarei sanguinolente, cefalagie, vertigin, prostrațiuni, la copii fenomene cholériforme, febră mare, cefalagie, delir și slabiciune mare.-
Profilaxis Interzicerea de a se păstra

carnea tocată în timpul verei. —

Ichtyosismul asemănă cu botulismul. Este intoxicațiunile cu peste putrefiat și sunt mai grave ca cele cu carne. — Pestele putrefiat trebue respins din consumațiune ca periculos. La ei ochi pierd lucciul, carnea turbure, branchiile palide, carnea e moale, păstrează impresiunile digitale, soldi se detașe ușor, vrsenile prin desvoltarea gazelor proemină, peste morți de curând se scufundă în apă, cei putrezi es la suprafață. — La raci și alte crustacee se prin dupe morte tocmai înainte de a se mirosi putrefacția. La raci morți de mult rodă dupe Terbere este intensă și nu îndoită sub corp. Cel mai nimerit este a se interzice vânzarea racilor morți. —

Sepicile din amunite ape pot fi periculoase cum s'au observat epidemii la

1885-1887 la Wi[illegible], lasina acestor scoici [illegible] [illegible]. Scoicile otrăvitoare sunt [illegible] pigmentate, carapacea e [illegible] dură și mai fragilă, mai [illegible]. Ficatul e mai mare, mai [illegible] și [illegible] bogat în grăsime și pigment.

Protozoxie. Să nu se mănânce scoici mari (care stau deschise), să nu se mănânce ficatul și bulion de scoici. Să se fiarbă în soluție de sodă care distruge toxina, și apoi să se neutralizeze. —

Mytilismul. otrăvirea prin scoici e o intoxicațiune particulară, diferă de botulism căci apare dupe 1/4 - 1/2 ore dupe mâncare, boala evoluează acut, [illegible] mor în [illegible] ore. —

Intoxicațiunea cu Stridii se observă una cu sub forma de urticarie și [illegible] sau de Gastro-enterite forte grave. La observat casuri unde o singură stridie a [illegible] stări cholerforme. —

Causa acestor intoxicațiuni nu se cunoște.
Profilaxia Observându-se că stridiile sunt toxice numai vara sa interzis vânzarea în lunile Mai-August și asemenea a stridiilor morte sau alterate.—
Stridiile bune se închid după ce se sort din apă, dacă se ating se pun în mișcare sunt de o mărime mișlocie și de o culóre albăstrue, au în ele apă limpede.
La stridiile morte capacele se pot deschide cele alterate sunt foarte moi și gri murdare, un miróșă ca cele próspete și au un inel negricios pe fața internă a capacelor.—

Falsificări Alimentare

1) Adăogare de făină sau fecula la Cârnați.
Se știe că carnea absoarbe cu atât mai multă apă cu cât e mai slabă. Carnea de vacă poate absorbi până la 70% apă. La carnea de porc care absoarbe mai rău apa se adaogă sare, carnea de vacă, de vițele ouă sau albumină uscată.

Unii adaogă însă făină, cu atât mai multă cu cât voesc să pue mai multă apă, cu pretext ca se leagă mai bine carnea. Dacă acest adaos nu poate fi de nici un prejudițiu, totuși constitue o fraudă, acolo unde acest adaos este interzis căci în unele părți (Germania) se permite o mică cantitate 1-2% și numai dacă e prea multă se consideră ca o fraudă.—
2) Adăogarea de testicele, jutere cu sau fără-foetuși, pele trebue considerate asemenea cu o fraudă.—
3) Adaogarea de oleu de in în loc de grăsime de porc trebue considerată ca o falsificare.—
4) Icrele negre pot fi alterate ca rânced, ninced, amar, sau falsificate prin bulion, oleu, sugo.

Culori

Pentru a da o culóre plăcută cârnaților la care sa pus multă făină, sau făcuțe cu carne alterate sau grie etc. cârnațari pun culori, cochenilă, carmin, fuchsină, aceste substanțe se caută prin procedee chimice și constatarea

lor trebui să dea loc la confiscarea acestor substanțe alimentare, care pot fi une-ori periculóse un din causa culorilor ci mai mult din causa alterațiunilor ce caută-se de mascheze măcelarii. —

Umflarea cu aer

În multe țări și chiar la noi se obișnuește a se umfla viței și oile sau mei și une-ori gâștele slabe și a pulmonilor de óe și vitei cu pretext că se jupóe mai ușor, în realitate însă pentru a da un aspect mai bun unei cărni slabe făcando se pară grasă. —

Insuflarea se face cu gura la a pulmonilor cu uște foale printr-un orificiu [illegible] în pele unde se introduce tubul de la foale și se introduce aer în țesutul conjunctiv subcutanat de unde să împrăștie cu mâna peste tot corpul. Umflarea cu aer se cu[illegible] după volum, după lucrul particular al țesutului conjunctiv subcutanat și capitonat obținută prin presiunea cu degetele. —

La pulmoni e mai greu de stabilit totdeauna dacă a fost insuflat căci el se păstreadă umflat și atunci când animalul móre în inspirație și nu se scoate pulmonul din cavitate ér se lasă mai mult timp după móte. O insuflare exagerată se vede însă după lobi anteriori care sunt fóte umflați și drepți, rigizi nu spangunii. Având în vedere că umflarea cu aer caută să înșele cumpărătorul, având în vedere că prin insuflarea aerului cu gura se pot depune microbi de boale infectióse de la individi eventuali bolnavi ce insuflă insuflația, cel mai nimerit lucru e ca să se interzică în mod absolut umflarea cu aer fie a animalelor întregi fie a pulmonilor. —

Conservarea cărnurilor.

Prin conservarea substanțelor alimentare înțelegem metodele de întrebuințat pentru a le aduce în stare să se păstreze mai mult

timp fără să se altereze. Scopul e de a obține niște preparațiuni durabile care să nu aibă o valóre mai mare ca carnea próspătă și se aibă aceleaș întrebuințări fără a produce desgust sau greață sau vre-o acțiune mai vătămatoare. Conservabilitatea să se menție chiar când productele se găsesc în condițiunile cele mai defavorabile.-

In starea actuală cunóstem mai multe sute de metode de conservare. Cu toată diversitatea lor, principiul este ferirea de putrefacțiune, sau prin sustragerea de apă, împedecarea accesului aerului, temperaturi foarte scădute sau fórte înalte, sau întrebuințarea substanțelor antiseptice. Adese aceste metode se combină (Istericul vezi pagina 33-34) —

Carnea este foarte susceptibilă de a se altera mai cu seamă prin microbi ai putrefacțiunei, aceea a animalelor tăete

bolnave se conserva mai puțin ca aceia a animalelor sănătóse.-

Conservabilitatea cărnurilor depinde de temperatura locului unde se găsesc.-

In locuri recoróse și uscate ea se conservă mai bine ca în cele ~~uscate~~ calde și umede. Acest fapt este în raport cu proprietatele biologice ale microbilor putrefacțiunei, care nu cresc de cât la o anumită umiditate a mediului și la o temperatură nu prea fósă.-

Conservabilitatea cărnei depinde deci și de răcirea ei după tăere, căci temperatura cărnei imediat după tăere constitue optimul temperaturei pentru vegetațiunea acestor microbi.-

Prin ajutorul mijlocelor artificiale se póte prelungi conservabilitatea cărnei.

Mijlocele de conservare sunt: chimice sau fizice, primele se întrebuințează mai mult în industriele cu carne cele de al II în comerț [illegible] carne próspătă.

Cu întrebarea dacă se póte conserva carnea malarată

în aer steril. Încercări sau făcut de guvernul Argentina de a transporta carne prăspătă în anume spetă aer steril pe vapoare. O conservare stetilă a încercato și Emmerich, căutând se tot bucăți mari de vite tăiate cu cutite sterilisate în foc de a păstra pelea grăsimea și tesutu conjunctiv, de a pulverisa părțile neacoperite de pele cu acid acetic, și de a împacheta bucățile pentru a le păstra uscate în răsătură de ferestrău muiate în saramură, încălzite la 180° și uscate. — Carnea difentelor animate nu se conservă egal vara iarna în general iarna 4-10 zile vara 2-6 zile. —

Mijloacele chimice de Conservare

Sunt sărătul, saramurile apoi acidul boric salicilic, sulfuros. Un mijloc combinat este afumatul în care lucrează și aerul cald și substanțe chimice. —

a) Sărătul și Saramurile

Clorura de sodiu se întrebuințează pentru conservarea slăninei și a sunceilor. În America și Australia se întrebuințează [illegible]

carnea de vacă destinată exportului (carne sărată) Sarea se freacă sau uscată pe bucățile de carne sau se întrebuințează saramura într'o concentrație care se măsură cu un densimetru. Un progres în tehnica conservării este injecțiunea cu saramură prin o canulă care se respândește în țesutul conjunctiv dintre vase și mușchi. Prin acest procedeu se pot împregna ușor și iute bucăți mari de carne ca sunci etc. cea ce nu se poate prin saramură obișnuită. În industria mai mare se întrebuințează un fel de pompe.

Ruppert recomandă un fel de cazane în care se face vid și [illegible] carnea la saramură [illegible] 7-8 ore. Prin acest mijloc se scurtează durata operațiunei la 14 [illegible] sau cu aparate perfecționate în 1-2 zile. pe cond cu metoda veche trebue 6-9 septemâni. —

În Suedia sau introdus saramura prin injecțiuni îndată după tăere, după ce se gonește mai întâi sângele [illegible] lichid cu apă sterilă sau la soluțiune salină slabă —

In acest mod se poate injecta cu saramură un animal, porci boi în 3-4 minute. -

Actiunea saramurei. Actiunea conservantă a sărei este datorită sustragerei apei și usórei actiuni antiseptice în concentrație mai încetinind desvoltarea microbilor, oprirea lor de descompunere asupra substanțelor albuminoide chiar în concentrație mai mică și asupra anumitor microbi în scăderea funcțiunei lor chimice. -

O oprire a creșterei microbilor se observă numai cu soluțiuni de 20-23% NaCl. In soluțiuni de 5% împiedică desvoltarea obligat microbilor însă nu pe acea a aerobilor și facultativi anaerobilor. -

Bacili putrefacțiunei sunt mai sensibili la actiunea sărei de cât coci. Bacili nu mai chesc cu 10%, unii suporta și 12% și în bulion chiar 15%, cei mai mulți coci trăesc chiar cu 15%. -

Clorura de sodiu conservă forte bine carnea de la animale sănătóse, carnea animalelor bolnave nu este însă ameliorată ci este ferită numai de o alterațiune totală. -

Stafilococi, Streptococi, bacilii rugetului se păstrează vii mai multe septămâni sau luni în saramură. Bacili tuberculoși în culturi 2 luni, organe tuberculose sunt virulente chiar după 18 zile. Bacili antraxului fără spori mor în 18-20 ore, cei sporulați mai multe luni. -

Actiunea sărei se manifestă la o carne prin decolorare și pentru a evita aceasta se adaogă puțin salpetru la saramură. Păstrarea culórei roșie nu e însă după o Glage datorită salpetrului ci nitriților care se formează și oxidului de Azot. - La substanțele care se ferb adăogarea de puțin nitrit la saramură este un mislac sigur de a produce o culóre roșie. Glage a observat că la cărnuri crude se póte obține culorea roșie și prin zahăr de trestie, fosfatul acid de sodiu sau de potasiu. -

Compoziția Saramurei ordinare.

NaCl 16 părți Salpetru ½ parte Zahăr 1,5-2% părți. - Pentru 100 kgr carne trebue 5 kgr din acest amistec. Zahărul se pune pentru că constitue un mediu rău pentru microbi putrefacției însă el póte favorisa fermentația mucósă. - Aceasta însă nu alterează efectele saramurei.

Americani după ce scot cantitatea din care nu-
le mănâncă puțin puțin acid Bore sau Borax pentru
că ți le pun câte odată prin comprimate în
cutioe pentru a fi aportate. –

Carnea conservată în sare mură are o reacțiune
alcalină are un gust sărat, e roșie mai închisă
și mai consistentă ca carnea proaspătă și supra-
față de secțiune netedă și lucrătă ceea ce
pe când cea proaspătă e granulată prin mi-
galitatea retracțiunei fibrelor musculare. –
Pentru a constata că o carne e preparată
de sare mură, luăm bucățele mici din mă-
duă ca un gram, le punem într-o eprubetă
și le tratăm cu o soluție de 10 cm. cub. de
de Argint amoniacal $AgNO_3$ 1 gr. H_2O 100, $NaHO$
g.s. până precipitare și resolvăm apoi $AgNO_3$ 10 gr.
și apă până la un total 200 gr.

Acțiunea Sărurilor asupra Componenților Corpului. –
Prin sărurile carnea pierde din substanțele
sale nutritive până la 12% din greutatea ei
altele sunt luate sărurile din sânge și
acelea folosite pentru substanțele minerale
așa că carnea sărată are o valoare nutritivă
mai mică. –. O cantitate mică de sare
pe care în carne în parte îi fac acțiunea bu-
nă ți o cantitate mai mare o face rea. –

eși una or 5 grame pot produce deja efecte
toxice la om. Caldarea se face prin mijloace
chimice. –

6) Afumatul.

Acesta este un procedeu vechi pentru con-
servarea cărnei sau a preparațiunilor ei
carne. Sunt 2 feluri de afumat:
Afumat încet și unul rapid sau cald. Cele
mai multe producte se afumă încet mai
multe zile care la 25 zile, altele ca peș-
tele mai puțini mai multe ore la 70° apoi
puțin la 100° și chiar mai mult și apoi sunt
expuse la 120°. Afumatul întrebuințat nu e
bun pare pe acest procedeu se expune mucoa-
sa și atunci pe timpul ernei se întâmplă
ca noaptea să se înțepenească bucățile și apoi ziua
se dezghețează! Prin aceasta se pierde foarte
mult din substanță. —
Pentru afumat se întrebuințează numai
lemne de fagu mai ales fagul sau
alte lemne tari amestecat cu puțin rumeg
lemnul de brad nu e bun căci dă un gust
dezgustător. —
Acțiunea Conservantă a afumatului este dato-
rită atât prin temperatura înaltă a afumatului și

și apoi acțiunea substanțelor antiseptice din fum că creosotul și acidul fenic, oleuri pirogenice.-

Afumatul omoră în parte chiar microbi care se găsesc într'un mezel sau carne la suprafață înainte de a se pune la afumat cu condiție ca să se deshidrateze prealabil prin întrebuințarea sărăturei. Microbi din profundime nu sunt omorâți căci se formează un strat protector care împedecă pătrunderea fumului pe profundime.-

c) Conservarea prin Acid Boric, Sulfuros, Sazicilic.-

Aceste substanțe au o acțiune conservativă mai mare dar sunt vătămătóre pentru om. Întrebuințarea lor este interzisă în Germania și Elveția.-

Acid Boric

Se întrebuințează în praf sau în soluție singur sau amestecat cu alte substanțe. În praf se întrebuințează pentru fiați sau carnea americană. În soluție se întrebuințează mai mult în America.

Denemarca, Rusia prin injecțiunea soluțiunei. Acidul Boric împedică putrefacțiunea însă nu póte împedeca complect alterațiunea cărnei. O acțiune mai mare o are Borax-ul asociat cu Clorura de Sodiu.-

Sunt fórte multe compoziții secrete care au de bază Acidul Boric, așa numitele săruri preservative sau conservatrice.-

Căutarea acidului Boric în carne se face sau prin proba cu flacărea sau prin hârtia de curcuma

2/ Acidul Sulfuros.-

Nu se întrebuințează sub forma gazósă ci sub formă de Sulfit de Calciu, de Sodiu, și de Potasiu, pe o scară fórte întinsă. În comerț se găsesc fórte multe săruri preservative (mult preserve) ce conțin aceste săruri. Din experiențele făcute resultă că aceste substanțe conservă bine

calórea cărnurilor, le preservă însă fórte puțin de alterațiune. Ale ori se póte desvolta prin întrebuințarea ei H_2S. așa că mirosul acestui corp face carnea inutilisabilă.-

3/ Acidul Salicilic

Fiind puțin solubil în apă se întrebuințează puțin pentru conservarea cărnei ci mai mult pentru conservarea peștelui. Această substanță nu e aflătoare pentru cerchiar dacă consumă zilnic ½-1 gram. La devine nocivă de la 5 grame înainte. Academia de Stiințe din Paris a interzis întrebuințarea pentru conservarea alimentelor și bunturilor pe motivul că la bătrâni și la persoane cu afecțiuni renale sau intestinale ar putea să le îmbolnăvească.-

Sau mai întrebuințat pentru conservarea cărnurilor etc. și alte substanțe ca fluorsilicate, acetatul de amoniu, permanganatul de potasiu, formaldehida, apa oxigenată, întrebuințarea lor însă nu a intrat în practica curentă.-

Conservarea prin Căldură

Se póte întrebuința cu succes cu condiție ca să se preserve carnea de o infecție ulterioară.-

Ea se întrebuințează mult în America și Australia și se găsește sub forma de conserve în tinichea numite: Corned Beef, care se prepară astfel: Se tae carnea în bucăți, se curăță de vase, țesut grăsos, se pune în butoe după ce să sărează și se ferbe apoi în recipiente mari.

După ferbere se pune pe mese mari se alege și se pune presată în cutii de tinichea care se închid ermetic.-

Aceste cutii se ferb apoi 5-6 ore în apă ferbinte, se găurește încă ferbinte

pentru a elimina aerul rămas sau grăsimea în exces, apoi se astupă gaura și se ferb încă cutiile mai mult ore. În timpul din urmă se fac conserve și de carne de porc și de de sub numele de Corned multon și Corned Brown.

Valórea alimentară a conservelor de Carne.-

Prin căldură se distrug de sigur or ce microbi patogeni ce ar fi existat într'o carne, și se împedecă de asemeni prin închiderea ermetică or și ce alterațiune ulterioară. Nu se garantează însă prin nimic că vitele de la care provine carnea un erau bolnave. După informațiuni sigure resultă că pentru prepararea conservelor americane se întrebuințează vitele cele mai slabe (canners) și cărnurile de calitatea cea mai rea și une ori de la animale bolnave. Apoi prin adevărate

epidemii produse prin carnea de conserve americane în Rezboiul Ispano-American (Cuba) reese că une ori aceste conserve sunt vătămătore și periculose.- Modul de preparare a acestor conserve nu e cunoscut în toate fabricațiunile și conțin une-ori substanțe chimice, falsificări. Așa că din punct de vedere sanitar trebue să le punem alături de cărnațe.-

Conservele în cutii trebue e considerate ca periculose când capacele sunt bombate sau lipite de 2 ori precum și adunci când gelatina din jurul bucățelor este mole, fluidă și ne odore displăcută.

Pastrama La noi în țară și Bulgaria în Sudul Rusiei, în America de Sud și alte țări se conservă carnea prin uscarea la aer. În acest scop se tae în felii subțiri și înguste și se usucă unte la aer uscat sau se și afumă (Kalmuci) asemeni se usucă și

pistele

Carnea se póte usca dupe o prealabilă uscătura sărătură sau de a dreptul.

Carne pura este o preparaţie americană care se face uscând carnea la 40 şi pulverisând-o. Ea însă ocupă şi are un gust displăcut.-

Extractul de Carne Sa fabricat pentru prima óră de Pettenkofer dupe indicaţiunile lui Liebig şi apoi a fost prima încercare de a se exporta vitele americane în Europa căci mai înainte se tăiau milióne de vite şi numai pentru lână, pele, óse. Pentru a se prepara extractul de carne se tăia carnea fin cu maşini şi se dogeră (ferbe) sub presiune mare. Leama se pune în recipiente pentru a se separa grăsimea şi apoi se limpezeşte, separându-se albumina, fibrina şi Fosfatul de Magnesiu. Extractul se pune la evaporat şi dupe mai multe filtraţiuni se pune în recipiente mari şi se exporta

repartisându-se în vase mici la locurile de consumaţiune.-

Cea mai veche fabrică de extract de carne (numită a lui Liebig) este în America, în Uruguay, la Troy Bentos. Ea întrebuinţează 4-500 vite pe zi şi fabrică 1500 Kgr extract.

El are consistenţa unui sirop gros sau a unui extract sau a unei pomezi.-

Are reacţiune acidă, e higroscopic, e insolubil în apă. Unde vri se observă părţi granulóse în el (Creatina şi Phosphat de Potasiu). Culorea, mirosul şi gustul variază dupe etatea şi sexul animalelor întrebuinţate. Dupe Liebig extractul făcut cu carne de bou este mai închis în culóre şi în stare concentrată, are un gust de vênat, de friptură de căpor-óră, în soluţiuni diluate are însă un gust plăcut.- Extractul de carne de vacă este mai deschis în culóre şi dupe mai ce un gust mai plăcut.

Extractul de carne de cal e gros și mucos, nu dă soluțiuni clare în apă și are un gust a grăsime.-
Extractul de carne de animale mai mici de 4 ani nu e bun căci e ca o cocă și are un gust fad ca de carne de vițel.-
In timpul din urmă se fac și extracte licide (Maggi. Cibils) Extractele sunt numai condimente care nu au nici o valóre nutritivă (Rubner)

3) Conservarea prin frig.

Valóarea Metodei. Cel mai bun misloc de conservare a cărnei e incontestabil frigul căci nu produce nici o modificare a gustului sau a valoarei nutritive, ci din contră îmbunătățește calitatea cărnei în mod sinistitor. Prin acțiunea continuă a acidului lactic carnea devine foarte fragedă, matură pentru masă după gurmanți. Nu are nici un prejudițiu Hegenic ca substanțele chemice

cu condiție ca să se aplice rațional.
Conservabilitatea cărnei prin frig este redefinită ca probă e că Jacuți hrănesc și astă-zi câinii lor cu carne de Mamuți conservate mii de ani în ghiața Lenei. Temperaturile jóse nu ombră microbi putre facțiunei care nu mor nici chiar la -70°-130°. Frigul nu face de cât se împedece creșterea și multiplicarea lor ținându-i într'o stare latentă. Acelaș lucru e și cu microbi patogeni.
Pentru a conserva carnea prin frig avem 2 căi. 1) Inghetarea 2) Păstrarea la o temperatură care se apropie de 0°
Prin înghețare carnea se conservă la infinit însă când se desghiață se depun pe ea vapori de apă cu germeni de putrefacție care o fac să se altereze mai ușor la temperatura ordinară. Cu tóte acestea acest procedeu se întrebuințează fóte mult pentru transportul transatlantic și aprovisionarea forturilor. Intre Australia și Anglia sunt vapoare cu

camere frigorifere în care se transportă de
o dată carne de la 4000 boi și 1400 oi precum
și un mare număr de epuri de casă.-
Dupe aperiențele făcute de Ministerul de Res
boi din Franța și la mai multe abatoare
cu instalațiuni frigorifere din Germania
resultă că carnea înghețată se păstrea-
ză mai mult de un an cu tote carac-
terile afară de straturile superficiale
(care se decolorează puțin) gust, frăgesimea
miros, Singurul inconvenient e că perde
ceva din greutate și că trebue transportată
la locurile de consumație (trupe etc) tot
înghețată sau la o temperatură jósă,-
căci la o temperatură de 18-20 se alter-
ează chiar dupe 4-6 ore.-
Pentru trebuințele practice (oraș, abator, ha
se recomandă ținerea în camere frigorifere
cu o umiditate mijlocie de 70-75% la o
temperatură de 3-5° C deasupra lui
sunt însă microbi de putrefacție care se
dezvoltă și la această temperatură așa ca

e nevoe ca carnea să se mucezi prealabil
la suprafață. De aceea camerile frigorifere
trebue să fie cu aer și pace și uscat în
acelaș timp. Cu acest sistem se păstrează
carnea mai multe septămâni și acest timp
ajunge pentru trebuințele practice.-
Pentru producerea temperaturei jóse se póte
întrebuința ghiața naturală sau artifi-
cială sau mașini pentru producerea aerului
sau vaporilor reci.-
Răcirea cu ghiață se póte întrebuința
mai pentru nevoile casnice, sau la comerțul
mic sau la pentru orașe mici unde nici
instalațiuni mari mai rentă.-
La răcirea cu ghiață se pot pune bucăți
de la preștul pe ghiață care țină e numai
unilaterală și unectează prin topirea ghiței
prea mult carnea și o și murdărește cu mirosi
bi din ghiața naturală de a. Mult mai
bune sunt însă dulapurile cu pereți dubli
și cu [illegible] în care se pune ghiață în
jurul compartimentelor frigorifere fără ca
carnea să vie în contact cu ghiața.-

Acestea sunt suficiente pentru comerțul mic sau a instalațiunilor militare, pensionate, hoteluri etc.—
De asemenea pentru transportul la distanțe mari mari cu cale ferată sau construit vagoane în care refrigerația se face cu ghiață (a lui Wickes, a lui Tropp (Strasburg) etc.—
1/ Refrigerația prin mașini se face sau cu mașini cu aer rece și expansiunea de aer bazate pe legea fizică că aerul comprimat se răcește foarte mult la timpul expansiunei lui de-c. un aer la 2-4 atmosf. și 30°C dă temperaturi până la -70°.
2/ Cu mașini de vapori reci sau de compresiune care se servesc de lichide ce se evaporează ca eter sulfuric, eter nitric, acid sulfuros CO_2 mai mai cu seamă de H_2H_5. Ele se bazează pe legea că lichidele absorb căldura spațiului și conjurator cu timp evaporării lor. Lichidele de evaporat circulă continuă într'un sistem de tuburi închise și a căror vapori se culeg iarăși sub formă lichidă.—
Cele mai răspândite mașini sunt cu H_2H_3 și CO_2. Din observațiunile și criticele sistemelor de conservare a cărnurilor rezultă că cel mai mic este instalarea mașinelor frigorifere la abatoriu care ar trebui să fie tote prevăzute cu astfel de mașini și instalațiuni.—

Prin ast-fel de instalațiune se obținut:
1/ Conservarea cărnei este mult prelungită chiar în timpurile cele mai călduroase.—
2/ Gustul și suculența cărnei este păstrată sau chiar mărită.—
3/ Perderile din greutate sunt neinsemnate și mai mici chiar ca prin conservarea la aer liber.

Conservarea prin temperaturi înalte.—

2/ Ferberea. Este un factor forte important în higiena cărnei, căci prin ferbere se distrug anumite germeni vitamători ce sau depus sau ceasta în carne. Se pote face une ori ca o carne insalubră să devie inofensivă și să se pată mâncă pe urmă fără nici un inconvenient. Carnea cisticercosă, trichinosă și a unui mare număr de boale infecțioase. Cisticercii mor la 45°, trichinele la 69°. Toți parasiții animali la temperatura de coagulare a albuminei mai mult 70°.—
Microbi în general mor la o temperatură mai înaltă, spori chiar la peste 100°. În carne însă în majoritatea cazurilor avem de a face cu microbi nesporulați care mor sub 100°.—
Empiricește se știe că carnea trichinosă și

existencesă scoate se pote consuma fără nici un prejudiciu. d.e Mauleu a găsit cătie 35 de casari de tenii la om numai o singură tenia solium, și în acest timp sau importat 13000 porci cu existencesă care sau dat în consumație în Germania de Sud, Austria Ungaria, Italia Franța, dughi nemăncă porci cu trichinași fără nici un prejudiciu chiar cruzi ca carnea se frige sau se ferbe bine. Prin urmare se recomandează un mare capitol și o mare forță de nimică cărei pretins aparițiune contra trichinosei numai ordonul Berlin cheltuiește 750,000 mărci anual care crește 250 oameni.-

Ferbere este distrugere de microbi multe boale microbiene ale animalelor, cum sunt și bucatele a fost [illegible] ale microbilor [illegible] ferbere [illegible] bucatele carnei, supe [illegible] [illegible] [illegible]

In acest scop sau construit difesile aparate care se basez pe principiul Marmitei Papin. Pentru a obţine resultate bune se cere ca bucăţile să aibă 12-15 cm. grosime şi o greutate de 3-6 Klg. Carnea sterilisată cu vapori are un miros şi un gust mai bun ca cea fiartă asemănându-se mai mult cu cea friptă.—

3. Sterilisarea părţilor excluse din Consumaţiune

Acolo unde aceste părţi sunt în mică cantitate se pot arde, dacă avem cantitate mari se sterilisez prin substanţe chimice, vapori etc. şi apoi pot fi date pentru diferite industrii pentru a nu se perde fără nici un profit. In acest scop e nimerit ca la fie care abator să fie instalaţiuni care să permită pe de o parte distrugerea sigură a ori-căror agenţi din părţile confiscate, iar pe de altă parte utilisarea lor cât se pote mai rentabilă a acestor părţi; căci se vor salva perderile mari ce le încearcă proprietari prin confiscarea părţilor sau a animalelor întregi improprii sau periculóse consumaţiunei.—

J. Hergot.—

Biblioteca Iaşi Astronomie Iaşi