

Montevideo, 10 de enero de 1914.

Señor doctor Ruperto Blue, Presidente de la Oficina Sanitaria Internacional de Washington.—D. C.

Tengo el agrado de remitirle el Programa y Reglamento de la VI Conferencia Sanitaria Internacional de las Repúblicas Americanas, que ha sido aprobado por la Comisión que presido; como asimismo el Reglamento que ha de regir en sus sesiones.

Estimaría que usted se sirviese hacer las gestiones necesarias para que el Director General de la Unión Pan-Americana proceda á la convocatoria de esa Conferencia.

Con este motivo me complazco en saludar á usted atentamente.

E. FERNÁNDEZ ESPIRO,
Presidente.

Jaime H. Oliver,
Secretario.

Informe de la Sección de Sanidad Terrestre del Consejo Nacional de Higiene, sobre un proyecto reglamentando el expendio de substancias alimenticias y sobre las bases de un llamado á licitación para el aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto (Departamento del Salto).

Habiendo remitido la Intendencia Municipal del Salto, á la Inspección Departamental de Higiene respectiva, un expediente caratulado "Laboratorio Químico. Informe del señor Jefe don Enrique Derrégibus", en el que figuran, entre otros asuntos interesantes, un conjunto de disposiciones referentes á higiene alimenticia que, en forma de proyecto, fué presentado por el Laboratorio Químico de aquella Municipalidad, la Inspección mencionada elevó á la consideración del Consejo Nacional de Higiene dicho expediente, el que, á su vez, fué pasado á informe de la Sección de Sanidad Terrestre.

Hemos creído conveniente acompañar la publicación del informe producido, con algunos antecedentes ilustrativos, lamentando no nos haya sido posible transcribir íntegramente toda la documentación enviada.

Los títulos á que se refieren las disposiciones aludidas, son los siguientes:

1.^o Vinos.

2.^o Pan, galletas, bizcochos y pastas alimenticias (fideos).

3.^o Café, café achicoria, té, yerba mate y azúcares.

4.^o Agua y hielo.

I

Vinos

Las disposiciones pertinentes abarcan:

1.^o Los artículos 2.^o, 5.^o, 6.^o, 7.^o, 8.^o, 9.^o y 10, de la ley de vinos, de 17 de julio de 1903.

2.^o Determinadas instrucciones del Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina, preparadas para practicar los análisis de los vinos, de acuerdo con lo prescripto en el Decreto Reglamentario de aquella ley (artículo 48).

II

Pan, galleta, bizcochos y pastas alimenticias (fideos)

Comprende los artículos 28 y 29 de la Ordenanza del 3 de septiembre de 1890, dictada por la Dirección de Salubridad de Montevideo, reglamentando el expendio de substancias alimenticias, y los artículos 1.^o, 2.^o, 3.^o y 4.^o, de otra Ordenanza dictada por esa misma Dirección el 15 de diciembre de 1902, determinando las condiciones que deben reunir las *pastas alimenticias*.

III

Café, café de achicoria, té, yerba mate y azúcares.

Encierra preceptos semejantes al artículo 33 de la Ordenanza antes citada (3 de septiembre de 1890).

IV

Agua y hielo

Se establece que se seguirán los mismos procedimientos de análisis que sigue el Laboratorio Químico Municipal de Montevideo.

Según consta en el mismo expediente, el Laboratorio Químico del Salto, fundándose en consideraciones especiales, habría propuesto también, á la Intendencia Municipal, ciertas modificaciones á la Ordenanza aprobada con fecha 30 de diciembre de 1909, por la Comisión Extraordinaria Administrativa, reglamentando la inspección y venta de leche, en la parte relativa á la composición de la misma.

De acuerdo con los fundamentos aducidos, aconsejaba se modificara la precitada Ordenanza, en los términos siguientes:

Artículo 1.^o La leche es el producto de la ordeñación de una hembra lechera sana, bien alimentada y no fatigada. Debe ser recogida con limpieza y no contener calostro. Bajo el simple título de "Leche", se entiende la leche de vaca, exclusivamente.

La composición mediana de la leche, como producto íntegro de una ordeñación completa, y hecha sin interrupción, referida á 100 cc., es la siguiente:

Densidad á 15°, 1.031.

Manteca, % gramos, 3.85.

Lactosa anhidro, ídem ídem 4.73.

Materias albuminoides, ídem ídem, 3.64.

Cenizas, 0.73.

Extracto seco á 95°, % gramos, 13.30.

Extracto sin manteca, ídem ídem, 9.47.

Manteca % de extracto, % gramos, 28.6.

Art. 2.^o Para que la leche se considere pura y apta para librarse al consumo, debe tener como mínimo 3 gr. 20 de manteca por ciento, tolerándose todavía 0.3 % de manteca y 8 gramos 50 % de extracto seco, sin manteca.

Durante los meses de septiembre, octubre y noviembre, por ser la leche menos rica en manteca, por múltiples causas, el porcentaje de manteca será de 3 %, tolerándose 0.3 %.

Art. 3.^o La leche descremada tendrá igual composición que la leche pura del artículo 1.^o, pero la manteca % será de 2.7, tolerándose 0.3 %.

Durante los meses de septiembre, octubre y noviembre, será de 2.5 % de manteca con una tolerancia de 0.3 %.

Art. 4.^o Se considerará leche aguada tanto la pura como la descremada, cuando el extracto seco sin manteca sea inferior á 8 gr. 50 %.

Cree el infrascripto, por la circunstancia de venderse leche descremada en vez de pura, en una desproporción absoluta, que las ventajas que ella reporta á los expendedores ya que cuentan con la desidia de los consumidores, que podría adoptarse el mismo temperamento que acaba de adoptar la Municipalidad en Montevideo en la nueva ordenanza en vigencia, prohibiendo en absoluto el expendio de leche descremada, autorizándose solamente el de la leche pura. Esta medida quizá traiga como consecuencia una protesta colectiva del gremio, pero ello redundaría en beneficio del público, tanto más cuanto que por pura se vende leche parcialmente descremada, que tiene todavía el porcentaje de la leche pura, dando lugar ello á murmuraciones por parte de los consumidores.

Proponía, además, "que se publicaran avisos en los diarios locales, á fin de hacer más eficaz la pena impuesta por los malos resultados del análisis, dando á conocer el nombre de cada expendedor multado, para que el público deje de comprar leche á aquellos expendedores que han sido multados por la Intendencia, para lo cual sería menester que se diera la más amplia publicidad á los resultados de cada análisis".

Indicaba igualmente la forma de vigilar el cumplimiento de esas disposiciones sobre expendio de leche, por medio de Inspectores, y que se impusieran, además, penalidades intensivas para los casos de reincidencia de violación de aquellas disposiciones.

Habiéndose resuelto por la Junta Económico-Administrativa, pasar á informe del Vocal, señor Matta, los proyectos de que nos hemos ocupado anteriormente, dicho Vocal se expidió aconsejando se aceptara la reglamentación propuesta sobre expendio de las substancias alimenticias, comprendidas, respectivamente, dentro de los títulos N.os I, II, III y IV, de estos

antecedentes, ampliándose, á sus efectos, los cometidos del Laboratorio Químico Municipal.

En cuanto á la Ordenanza sobre composición y expendio de la leche, la opinión del señor Matta, en la parte relativa á la venta de *leche descremada*, era la siguiente:

“Respecto á la leche descremada, cuya venta está prohibida en la Capital, y que aquí debe tolerarse por ahora, debido á que no existen causas suficientes para adoptar tal medida, su composición será igual á la de la leche pura, pero el porcentaje de manteca será de 2 gramos, tolerándose 0.3 %, basándose en la experiencia del laboratorio.”

Tocante á lo demás, estaba completamente conforme con las consideraciones expresadas por el Laboratorio Municipal, en su nota contestación á la Intendencia, fechada en 1.^º de diciembre de 1911.

En consecuencia, la Junta Económico-Administrativa preparó una Ordenanza, que comprendía los artículos proyectados por el Jefe del Laboratorio, que hemos transcripto, y agregando lo siguiente:

“Artículo ... La vigilancia del expendio de la leche se hará por intermedio de Inspectores, quienes están facultados para exigir de los expendedores una cantidad de leche que no sea menor de 250 cc., tomados del envase que elijan aquéllos. Se les dotará de lacto-densímetros, facultándolos para que en cualquier hora del día ejerzan su cometido, investigando las densidades de la leche que se expenda al público, y llevando al Laboratorio las muestras sospechosas, todo bajo la más severa responsabilidad de las personas que intervienen en la revisación.”

Se amplía el artículo 16, con los siguientes agregados:

“La reincidencia en el expendio de la leche en malas condiciones reglamentarias para el análisis químico, será penada con multa de veinte pesos. Se entiende por reincidencia, cuando la nueva infracción se cometiera dentro de un término no mayor de un año á contar de la precedente infracción y multa. Cuando la reincidencia se cometiera consecutivamente cinco veces dentro del término de un año, se retirará al expendedor la autorización municipal que lo faculta para el expendio de leche al público, eliminando su nombre del Registro correspondiente.”

Por último, la Intendencia Municipal del Salto, remite en el expediente ya citado, las bases acordadas por la Junta Económico-Administrativa, para proceder al llamado á licitación para el aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto. Dichas bases son las que damos á continuación:

Intendencia Municipal del Salto.

Aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto

La Junta E. Administrativa del Departamento del Salto, en uso de las facultades que la ley le acuerda, aprueba las siguientes bases de llamado á licitación para el aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto:

Artículo 1.^o Autorízase para efectuar en los mataderos actuales de los Corrales de Abasto, ó en los que podrían edificarse en cambio de éstos más adelante, las siguientes operaciones:

a) Depuración de las aguas servidas de los mataderos, las cuales no deberán contener más del 1 % de las materias arrastradas á la salida de las canaletas.

b) Evacuación ó destrucción de las basuras provenientes del vaciado de tripas ó panzas.

c) Desnaturalización ó destrucción, según el caso, de los animales decomisados por el servicio de inspección veterinaria.

d) Recogida y utilización de la sangre y de residuos orgánicos abandonados en la playa por sus propietarios, y recogidos ya sea en la playa ó en las canaletas de los mataderos. Los propietarios que deseen retirar los residuos y sangre de la playa, se sujetarán á la ordenanza que se aprobará al efecto.

Art. 2.^o La Junta E. Administrativa, indicará á la Empresa que tome á su cargo este servicio, el lugar en el cual podrá edificar su Usina, cámaras y piletas de decantación. El terreno concedido gratis, no excederá de 2.000 m².

Art. 3.^o La basura proveniente del vaciado de las panzas ó tripas de los animales carneados, no deberá ser echada en las canaletas de la playa. La Administración de los Corrales de Abasto indicará el lugar donde deberán ser vaciadas

las panzas y las tripas, y la Empresa se hará cargo de la evacuación ó destrucción de esta basura. Las canaletas y las disposiciones especiales de este servicio estarán á cargo del concesionario, lo mismo que su ofrecimiento.

Art. 4.^o La Empresa pondrá el material especial para desnaturalizar ó destruir las reses decomisadas por el servicio veterinario, como también el funcionamiento de este material.

También tendrá que construir una playa para el desollamiento de estos animales. La Empresa estará obligada á cumplir con todos los requisitos municipales dentro de los mataderos y en la vía pública. Para el servicio interior de los mataderos, el transporte de las reses y cadáveres será hecho gratuitamente por el concesionario. Para el exterior la Empresa cobrará una pequeña tarifa por la mercadería que recoja. En pago de su trabajo podrá la Empresa percibir \$ 1.50 por animal, si la grasa y el cuero son reclamados por su propietario, y dejándolo á beneficio de la Municipalidad pagará solamente un peso por animal muerto.

La carne, vísceras, huesos y residuos, provenientes de los aparatos de decomisión, pertenecerán al concesionario.

Art. 5.^o La duración de esta concesión se fija en 30 años contados transcurrido un año de la fecha en que se otorgue la concesión. Al terminar el año referido en el párrafo anterior, se reclamará del concesionario una bonificación á favor del municipio de \$ 20.00 por cada mil animales vacunos faenados en los mataderos (inclusive terneros), pagaderos al final de cada mes, de acuerdo con los datos suministrados por la Administración Departamental de Rentas. Asimismo entregará al Municipio la suma de \$ 5.00 por cada dos mil animales ovinos faenados, en la forma expresada en el anterior párrafo.

Art. 6.^o La Empresa concesionaria se obliga á presentar los planos de todas las construcciones que proyecte, á la aprobación de las autoridades técnicas del Municipio, las que están facultadas para introducir aquellas reformas y ampliaciones que creyeran convenientes.

Art. 7.^o Durante toda la duración de esta concesión, la Municipalidad se compromete á no permitir la instalación de otras usinas similares en los mataderos actuales, ni en los que pudieran establecerse más adelante.

La Empresa concesionaria es la única autorizada para recoger la sangre y los residuos abandonados por sus propietarios en los mataderos públicos, pudiendo también recibir

del exterior materia prima destinada á la elaboración general de sus productos.

Art. 8.^o Al expirar el término de la concesión la usina y material perteneciente á la Empresa concesionaria pasará á ser de propiedad del Municipio.

En caso de que razones públicas obligaran á declarar cesante la concesión que se otorgará, el Municipio podrá decretar la expropiación por intermedio de los árbitros nombrados por ambas partes, á los efectos del pago de la indemnización á que hubiere lugar por derecho.

Art. 9.^o En el caso de que los actuales Corrales de Abasto fueran trasladados á otra parte, le será acordada á la Empresa concesionaria, como compensación, una prórroga de cinco años más sobre la duración del contrato.

Art. 10. Como fiel garantía del cumplimiento de todo lo expresado en estas bases, la Empresa concesionaria depositará en la Tesorería de la Intendencia Municipal la suma de \$ 1,000 en el momento de ser firmado el respectivo contrato de concesión. La Empresa perderá todo derecho á la devolución de la garantía depositada, siempre que no se libraran al servicio público, en el término de dos años de otorgado el contrato, todas las instalaciones propuestas y aceptadas por las autoridades técnicas del Municipio.

Art. 11. Recábese para el llamado á licitación la autorización correspondiente del Poder Ejecutivo.

He aquí ahora el informe producido por la Sección de Sanidad Terrestre del Consejo Nacional de Higiene, al cual nos hemos referido precedentemente:

Sección de Sanidad Terrestre.

Montevideo, 25 de febrero de 1914.

Señor Presidente del Consejo Nacional de Higiene, doctor Alfredo Vidal y Fuentes.

En el expediente de la Intendencia Municipal del Salto, caratulado Laboratorio Químico, y que la Inspección Departamental de Higiene ha elevado á la consideración de este Consejo, figuran los siguientes documentos que la Sección há tenido que estudiar para producir su informe:

1.^o El que lleva por título: Substancias y métodos de análisis. Vinos, pan, galletas, bizcochos, pastas alimenticias (fideos), café, café achicoria, té, yerba mate, azúcares, hielo y agua.

2.^o Un informe del Jefe del Laboratorio Químico Municipal.

3.^o La contestación de ese mismo funcionario á un oficio de la Intendencia Municipal de aquél Departamento.

4.^o El informe del Vocal de la H. Junta E. Administrativa, señor Matta, en el proyecto de Ordenanza sobre ampliación de los cometidos del Laboratorio Químico é inspección y venta de leche.

5.^o Las modificaciones propuestas por la H. Junta E. Administrativa á la Ordenanza de fecha 30 de diciembre de 1909.

6.^o Las bases para el llamado á licitación del aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto.

En el primero de esos documentos se encuentran varias disposiciones que forman parte del articulado de la ley de impuesto á los vinos, de 17 de julio de 1903, y además las instrucciones para el análisis de aquéllos, formuladas por el Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina, el 17 de septiembre de ese mismo año, en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 48 del Decreto Reglamentario de la expresada ley.

Como se trata de disposiciones de carácter legal y de instrucciones que están en vigencia y para las cuales no se proponen modificaciones, ni tiene por qué indicarlas la Sección informante, corresponde, por consiguiente, que se siga observando su cumplimiento, tanto para la apreciación de las condiciones que deben reunir los vinos, como para la verificación de su análisis.

En cuanto á los artículos referentes á la calidad, falsificación y nocividad de ciertos productos, como, por ejemplo, el pan, galletas, fideos, bizcochos, etc., etc., cabe observar que ellos son exactamente idénticos á los que figuran en la ordenanza que rige en el Departamento de Montevideo sobre expendio de substancias alimenticias. Su única diferencia consiste en que el proyecto de Ordenanza de la H. Junta E. Administrativa del Salto, permite el empleo de ciertos colorantes para las pastas alimenticias, que no se admiten en la elaboración de las que se consumen en este Departamento.

La Sección informante vería con agrado, que aquella Corporación se ocupase de adoptar una disposición análoga á la

que existe en nuestro Municipio, y que ha derogado el artículo 2.^o de la ordenanza de fecha 15 de diciembre de 1902.

De ese modo se procuraría evitar el fraude que se comete frecuentemente en la elaboración de los fideos y que consiste en utilizar harinas inferiores ó averiadas, y agregar á la pasta un colorante para encubrir la mala calidad de aquéllas. Además de esta consideración, podría decirse también, que la adición de una materia colorante á los productos alimenticios de consumo diario, podría, por ser extraña al organismo, dar origen á alteraciones más ó menos perjudiciales á su funcionamiento.

Por estas razones, la Sección cree que sería oportuno recomendar á la H. Junta E. Administrativa del Salto, como medida previsora, la supresión del artículo que se refiere á la elaboración de fideos, estableciendo, en cambio, una disposición prohibitiva sobre el empleo de colorantes, de acuerdo con la Ordenanza que rige en el Municipio de Montevideo.

Por lo que respecta á las consideraciones que debe reunir el pan, podría agregarse que se le consideraría igualmente falsificado cuando contenga, además de lo que expresa el artículo respectivo, sulfato de cobre, carbonato amoníaco, carbonato de magnesia y carbonato y subcarbonato potásico.

Son estas las observaciones que le ha sugerido á la Sección informante el estudio de la primera parte del expediente que ha tenido á la vista.

En el informe del Jefe del Laboratorio Químico Municipal, se hace mención del número de análisis practicados en las muestras de leche, y de los resultados obtenidos respecto á la calidad de aquélla. Además, se hace saber á la Intendencia que esa Oficina ha estudiado y tomado en cuenta los diversos factores de orden local para proyectar las modificaciones que, á su juicio, podrían hacerse á la actual Ordenanza sobre inspección y venta de leche. Finalmente, se aducen las razones que justificarían la creación de un personal de Inspectores competentes que vigilase el cumplimiento de las Ordenanzas y que auxiliase al Jefe del Laboratorio Químico en sus diversos trabajos.

La Sección comparte las ideas de ese funcionario respecto á la necesidad de que se le provea de un número de empleados que le sean útiles en el desempeño de sus cometidos, y considera muy bien fundado el pedido que hace para mejorar los servicios que presta el expresado Laboratorio.

La contestación del Jefe del Laboratorio Químico á un oficio de la Intendencia Municipal versa sobre una denuncia formulada por un diario de la localidad, y tiene por principal objeto manifestar al Departamento Ejecutivo que es de todo punto difícil asegurar el cumplimiento de la Ordenanza sobre inspección y venta de leche por falta de personal idóneo encargado de la recolección de muestras destinadas al análisis.

Además de eso, se llama la atención de la Intendencia sobre la necesidad de castigar con penas más severas las infracciones cometidas por los expendedores de leche y las reincidencias en dichas infracciones.

En esa misma nota se presenta el proyecto de Ordenanza ampliando la que se encuentra en vigencia desde el 30 de diciembre de 1909 y que se refiere á la inspección y venta de leche.

La Sección se ocupará en seguida de este asunto al considerar el dictamen del Vocal de la H. Junta E. Administrativa, señor Matta, sobre ampliación de los cometidos del Laboratorio Químico, y modificación de la Ordenanza antes citada..

En ese dictamen se indican en primer término las nuevas tareas que tendrá el Laboratorio, haciendo cargo de la fiscalización y análisis periódicos de las substancias alimenticias mencionadas en la primera parte de este informe, y se hace referencia á los beneficios que reportará á la salud pública la ampliación de los cometidos que tiene esa oficina.

En segundo término, se estudia el proyecto de Ordenanza sobre el expendio y venta de leche y se aconseja su aprobación, salvo en la parte que se refiere á la prohibición absoluta del expendio de leche descremada. El Miembro informante opina que debe permitirse por ahora su venta en razón de no existir causas suficientes para adoptar tal medida.

Así debe haberlo entendido también la H. Junta E. Administrativa, porque en la Ordenanza sustitutiva de la de 1909 no figura ningún artículo que prohíba el expendio de leche descremada.

La Sección no conoce las razones que haya podido tener aquella Corporación y su Miembro informante, para no aceptar la prohibición de la venta de leche descremada, propuesta por el Jefe del Laboratorio Químico. Por ese motivo se limitará á decir que su opinión se aparta de la que profesa la H. Junta y concuerda con la de aquel funcionario.

Su principal fundamento radica en el hecho indiscutible de que no deba considerarse como leche verdaderamente pura, aquella á la cual se le haya quitado alguno de sus componentes y cuyas propiedades puedan sufrir cambios ó modificaciones debidas á esa circunstancia. Además, sería inexacto decir que la leche en esas condiciones constituye un alimento completamente integrado y utilizable para todos los casos, aún mismo para aquellos en que fuese necesario emplearlo diariamente para la crianza de los niños y el restablecimiento de personas débiles ó enfermas. Por el contrario, pecaría de insuficiente en esas circunstancias, é incapaz por sí solo, de dar el resultado que daría una leche á la cual no se le hubiese substraído la manteca.

Por otra parte, debe hacerse notar que la opinión más corriente es la que tiende á aceptar la prohibición de la venta de leche descremada; y tan es así, que las ordenanzas de otros países contienen á ese respecto análoga disposición á la que ha sido aconsejada por el Jefe del Laboratorio Químico del Salto, y que esta Sección desearía que fuese incorporada á las modificaciones propuestas por la H. Junta de aquel Departamento.

En las bases aprobadas por la H. Junta E. Administrativa respecto al llamado á licitación para el aprovechamiento de los residuos de los Corrales de Abasto, se autoriza la depuración de las aguas servidas de los mataderos, la evacuación ó destrucción del contenido de las tripas ó panzas, la utilización de la sangre y demás residuos orgánicos, y la destrucción de los animales decomisados por el servicio de inspección veterinaria.

La Empresa que se comprometa á efectuar ese servicio tendrá que construir una usina con piletas de decantación, digeridores, cámaras de desecación, etc., etc., y demás accesorios propios de esa clase de instalaciones.

Las bases subsiguientes se refieren al tiempo que ha de durar la concesión, al compromiso que contraerá la empresa que tome á su cargo ese servicio, de presentar los planos de construcción para que sean estudiados y aprobados por la H. Junta, y, finalmente, á las obligaciones que pesarán tanto sobre el concesionario como sobre esa Corporación.

La Sección informante debe suponer que el propósito que

ha guiado á la expresada Junta al iniciar este asunto ha sido no sólo el de poder utilizar, por procedimientos adecuados, los residuos y demás desperdicios de la matanza de reses, que generalmente no se aprovechan en la forma que debiera hacerse, y que por su fácil descomposición contribuyen á que esa clase de establecimientos (Corrales de Abasto), adolezcan de las más indispensables condiciones de higiene, sino también el de obtener su salubrificación, como resultado de aquellas operaciones.

Tratándose, pues, de un asunto importante y que podrá reportar beneficios al Municipio del Salto, correspondería aprobarlo en la misma forma en que ha sido presentado.

La Sección informante resume en las siguientes conclusiones la parte expositiva de su dictamen:

Conclusiones

1.^a El Laboratorio Químico Municipal del Departamento del Salto, deberá seguir observando las disposiciones de la ley de 17 de julio de 1903, y las instrucciones del Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina para el análisis de los vinos.

2.^a Apruébanse los artículos relativos á la calidad, falsificación y nocividad del pan, galletas, bizechos, café, té, yerba mate, etc., etc., y el que se refiere al hielo y al agua, debiendo tenerse en cuenta el agregado que se hace en el cuerpo del informe á la parte del artículo que se relaciona con la falsificación del pan.

3.^a Recomiéndese á la H. Junta E. Administrativa la supresión del artículo que permite la coloración de los fideos.

4.^a Apruébanse las modificaciones propuestas por esa Corporación á la Ordenanza de 30 de diciembre de 1909, sobre inspección y venta de leche, menos en la parte relativa al expendio de leche descremada.

5.^a Acéptanse las bases para la utilización de los residuos de los Corrales de Abasto.

(Firmado) : *E. Fernández Espiro.*

Consejo Nacional de Higiene.

Montevideo, febrero 26 de 1914.

Pase á estudio de los señores Miembros, por repartido, á efecto de ser considerado en la sesión del 3 del mes próximo.

ALFREDO VIDAL Y FUENTES,
Presidente.

P. Prado,
Secretario.

Consejo Nacional de Higiene.

Montevideo, marzo 3 de 1914.

El Consejo, en sesión de esta fecha, aprobó el precedente informe con las siguientes salvedades:

1.^º Aconsejar que la forma en que puede permitirse la venta de la leche, se ajuste á los preceptos de la Ordenanza Municipal de 12 de agosto de 1911 que rige en el Departamento de Montevideo, en la cual se establece que la graduación mínima de manteca será de 2.90 % en los meses de enero, febrero, mayo, junio, julio, agosto y diciembre, y de 2.70 % en los de marzo, abril, septiembre, octubre y noviembre.

2.^º Que respecto á la 3.^a conclusión del informe de la Sección, el Consejo, por ahora, reserva su opinión, la cual oportunamente hará conocer de la Intendencia Municipal del Salto, una vez que resuelva una cuestión relacionada con este asunto, que está á estudio de una Comisión especial, designada para informar.

ALFREDO VIDAL Y FUENTES,
Presidente.

José Mainginou,
Secretario.
