

AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LA FRONTERA

MEMORIA DEL

LABORATORIO MUNICIPAL DE HIGIENE

EN 1959



Redactada por el Director

D. José Estrade Camñiez.

---

---

Al Excmo. Ayuntamiento.

Al finalizar el año 1959 me dispongo a confeccionar la Memoria que según establece el artículo 6° del R. D. de 22 de diciembre de 1908, debe redactarse por los Directores de los Laboratorios Municipales e imprimirse por el Excmo. Ayuntamiento para los efectos de estadística.

En esta Memoria voy a incluir un resumen de mi actuación durante los 27 años, considerándose como 25 ya que los dos primeros años fueron de emprendimiento y organización.

Procuro en las líneas que siguen dar cuenta lo más fielmente posible de los trabajos realizados por este Centro Municipal de mi dirección, apuntando con el máximo detalle los resultados obtenidos de la campaña sanitaria llevada a cabo con la eficaz cooperación del personal técnico y subalterno a mis ordenes, a quienes desde este modesto trabajo expreso el profundo reconocimiento que hacia ellos siento, que espero no necesitará de más estímulos para lo sucesivo; si la labor realizada es digna de alabanza por quienes sienten verdaderamente la Sanidad, sean para estos compañeros los primeros aplausos.

Los servicios han experimentado notables mejoras en cuanto a la perfección y a rapidez; por lo que puede ufanarse el vecindario de Jerez de contar en la actualidad con un Centro de primer orden entre los de la provincia. La vigilancia de los alimentos que consume la Ciudad se agudiza más y más cada día y también en ello toman buena parte las autoridades municipales, que atienden perfectamente cuantas denuncias sobre las infracciones se le comunican.

Otro de los aspectos del servicio es el que vá directamente a buscar el beneficio de las clases necesitadas en cuanto se refiere a la realización de cuantos análisis clínicos y de productos patológicos envían los Sres. Médicos de la Beneficencia Municipal y del Hospital Municipal; estos trabajos tienen orden de preferencia entre cuantos se llevan a cabo por el personal técnico, emitiéndose los informes correspondientes con la máxima premura, y aun en el mismo día en que se reciben, cuando la naturaleza de éstos lo permiten.

Y antes de terminar este preámbulo, reitero mi agradecimiento y saludo en nombre de mis compañeros de actuación, a la Excelentísima Corporación Municipal en la persona del Excmo. Sr. Alcalde Dn. Tomás García Figueras, al culto Presidente de la Comisión de Beneficencia Dn. Manuel Gonzalez de la Peña y Reyes de quién hemos recibido siempre una cooperación cariñosa y eficaz, a las Autoridades militares y judiciales, que nos han honrado con la petición de informes técnicos y cuya confianza tenemos en gran galardón y al pueblo de Jerez, para quien especialmente y por su Sanidad laboramos.



## I

### ORGANIZACION DEL CENTRO

#### DIRECCION.

Radica en un despacho, donde se ordenan todos los servicios, se controlan los mismos, se recibe la correspondencia y se redactan los distintos oficios de contestación y los informes que se solicitan.

Lleva a su cargo la dirección de la oficina, la distribución del trabajo en la misma y en las distintas secciones del Centro, cobranza de arbitrios, vigilancia horaria del personal técnico y subalterno, inspección del coche automovil, atiende a las visitas que se presentan por reclamaciones, consultas y en general con asuntos relacionados con el Centro.

Realiza la ordenación diaria de la inspección de alimentos, tanto en visitas como en recoji-

da de muestras para su análisis en los distintos establecimientos sujetos a la inspección de sustancias alimenticias.

Tiene a su cargo el control lechero, entregando a cada productor de ganado de leche, la tarjeta autorización firmada por la Alcaldía, en la que constan los datos de sitio donde pastan los animales y cantidad de éstos, domicilio del propietario, lechería donde la expende; estos datos se controlan en un fichero donde se anotan también las altas y las bajas.

#### SECCION DE QUIMICA.

Está formada por un laboratorio, donde se realizan los trabajos analíticos de dicha sección, está dotada por los aparatos necesario para el análisis químico, tales como alambique, ebulloscope, aparato acidez volátil, horno mufla, baño maría, estufa, etc, y abundante material de cristalería, tiene anejo una pequeña sala con balanzas y granatorios y una cámara obscura con polarímetro y refractómetro.

En esta sección se realiza los análisis químicos de agua, hielo, bebidas gaseosas, vinos y be-

bidas fermentadas, mostos naturales y concentrados, mistelas, arropes, piquetas y vinos de color, aguardientes, bebidas destiladas y licores, alcoholes, vinagres, vinos medicinales, vermouth y aperitivos, aceites de oliva, crujos, mantecas y grasas alimenticias, harinas, pan y productos feculentos, azucares, miel, mermeladas, jarabes y confituras, café y sucedáneos, té, cacao y derivados, azafran, pimenton, especias y condimentos, sal de cocina, helados y bebidas refrescantes, conservas en general, colorantes para alimentos, productos de perfumería y tocador, jabon, juguetes, tejigos y los análisis clínicos desde el punto de vista químico, orinas, calculos, sangres, leche de mujer, líquido espinal, exudados y trasudados, materia fecales, esputos, etc.

Tambien tiene a su cargo esta sección, la vigilancia y análisis diario de las aguas de consumo público.

#### SECCION DE BACTERIOLOGIA.

Está formada por un local donde se practican los análisis clínicos y bacteriológicos, y está dotada de los siguientes aparatos: estufa, baño de ma-

ría, infiernillo, microscopio, microtomo, centrifugadora, aglutinoscopio, cámara de recuento, etc. y material de cristalería suficiente para este servicio.

En esta sección se practican los análisis clínicos en la parte bacterioscópica y serológica, reacción de Wassermann y complementarias, aglutinaciones, recuento de hematies y leucocitos, recuento de plaquetas, hemoglobina, fórmula leucocitaria, desviación de complemento de tuberculosis, gonococias y gáste hidatídico, velocidad de sedimentación, resistencia globular, líquido espinal, pleurítico y ascítico, pus y exudado, orinas, heces fecales, esputos, etc.

Lleva anejo otro local llamado sala de cultivos con los aparatos necesarios, estufa de cultivo, estufa de gelatina, cámara de recuento, etc. y material de cristal formado por tubos, matraces, pipetas, etc. En este local se practican los cultivos para los análisis diarios de aguas del consumo público y también todos los cultivos de los productos patológicos de los alimentos.

Tiene también anejo otro local, llamado sala de esterilización, que contiene un horno de esterilización para material de cristal y dos autoclaves, aquí se preparan los medios de cultivo.

#### SECCION DE VETERINARIA.

Está formado por un local, con el material que requiere este servicio, estufa, baño de maría, centrifugadora Gerber, molinillo para vacuna antivariólica, etc., y material de cristal, pipetas, matraces, copas y probetas, densímetros, etc.

En esta sección se practican los análisis de alimentos de origen animal, leche de vacas y de cabras, pescados, mariscos, carnes, aves, embutidos y los diagnósticos histopatológicos de la rabia, autopsias de animales e inoculaciones.

Lleva anejo un Parque Antirrábico, ~~donde~~ donde se ingresan y observan los animales mordedores y los perros abandonados en la vía pública, también está a su cargo la sala destinada a necropsias de animales.

#### SECCION DE EPIDEMIOLOGIA.

Esta sección está formada por tres servicios,



vacunaciones, desinfecciones y epidemiología.

Servicio de Epidemiología. Tiene un local destinado a oficina donde se llevan los ficheros de niños nacidos, pidos vacios, desinfecciones, casos infecciosos, etc.

El Jefe de dicha sección practica diariamente visitas de inspección a los domicilios donde se presenta un caso infeccioso, por parte recibido de la Inspección de Sanidad, para tomar las medidas sanitarias pertinentes.

Servicio de vacunación. El servicio de vacunación está formado por dos locales, uno de ellos destinado a sala de espera y el otro para practicar las vacunaciones, está dotado con camilla, vitrina, jeringas, agujas, etc, y en él se practican vacunaciones que son las siguientes:

- a) Antivariólica.- De todos los niños que nacen al cumplir los tres meses de edad y los cinco años.
- b) Antidiftérica.- De todos los niños al cumplir 1 y 2 años.
- c) Antitífica.- De todas las personas que habitan en la casa donde se presenta un caso de fiebre tifoidea.

d) Antibrucelosis. - De todas las personas que habitan en la casa donde se presenta un caso de esta infección.

e) Antirrábica. - Este servicio tiene dos locales uno de ellos sala de preparación de vacuna antirrábica que se encuentra alicatada hasta dos metros y contiene una campana de madera y cristal para la preparación de dicha vacuna; la otra sala se usa para la aplicación de dichos tratamientos, con camilla de cristal y vitrina, se encuentra también alicatada.

g) Antipoliomelitis. - De todos los niños que se presentan.

Servicio de Desinfección. - Está formado por cinco locales uno de ellos está destinado al almacenaje de los aparatos de desinfección y desinfectantes, otro local llamado cámara limpia, contiene mitad de la estufa de desinfección y legadora, depósitos para la ropa desinfectada y otros dos para el carbón y la leña, el otro local llamado cámara sucia, contiene la otra mitad de la estufa y legadora y depósito para la ropa sucia, y un anejo con seis duchas y baño y otro destinado a barbería.

En este servicio se practican las desinfección-

ciones por defunciones infecciosas, por enfermedades tambien infecciosas, por pisos vacios, desinfecciones de ropas, de autobuses y de coches del servicio público tanto de tracción animal como mecánica, y el despiojamiento de las personas que se presentan voluntariamente o son conducidas a este Centro.

Oficinas. - La oficina del Centro funciona de la siguiente forma:

Registro de todos los documentos que entran en el Centro; un libro de entrada para cada servicio, así, entrada de análisis en general, entrada de oficios, ingreso de perros en el parque antirrábico, vacunaciones que se practican, un libro para antivariólica, otro para antitífica, otro para antidiptérica, otro para antipoliomelitis y otro para tratamientos antirrábicos. Libro para anotar diariamente los nacimientos de los niños en la población, entrada de solicitudes para el servicio del control lechero, otro para los permisos concedidos y por último otro para el servicio de despiojamiento.

En cuanto a la salida solo existe un registro de oficios, ya que toda la documentación va destina-

nada al Excmo. Ayuntamiento.

Diariamente se hace un expediente para los análisis clínicos en el que se archivan las recetas de solicitud de análisis con los resultados obtenidos.

Otro expediente diario de la inspección de alimentos, donde se conservan actas, resultados de los análisis y copia de la denuncia en los casos en que el alimento no reúne las condiciones para el consumo.

Igualmente se hace un expediente para cada uno de los animales que ingresan en el parque antirrábico, en él se archivan el parte de ingreso de la guardia municipal, informe del Sr. Veterinario, oficio del Ayuntamiento autorizando la salida y otro dando cuenta al Ayuntamiento de su terminación.

Los oficios recibidos son contestados y archivados con su copia en el expediente que le corresponda.

Diariamente se anota en un libro los niños que nacen en la población, los datos son tomados del Juzgado Municipal; al cumplir los tres meses de edad se

le hace a cada uno una ficha y por esta se citan, primero para la vacunación contra la viruela y mas adelante para la inmunización contra la difteria.

Los oficios que se reciben de la Inspección Local de Sanidad, dando cuenta de los casos de enfermos infecciosos, se procede a otro expediente en él se recopila la ficha epidemiológica que hace el Jefe de la Sección, oficio petición de relación de los vecinos de la casa en donde vive el enfermo, citación y vacunación de todas las personas que conviven con el mismo, por último se practica una copia del expediente que se envia a la Jefatura Local de Sanidad para su tramitación a la Provincial.

A los tratamientos antirrábicos se le hace un expediente que contiene el parte de la mordedura, hoja de tratamiento y oficio que se envia al Ayuntamiento donde cuenta de su terminación.

Para las solicitudes de entradores de leche se hace otro expediente en el que se archivan las copias de cada permiso concedido despues de haber abonado el arbitrio correspondiente.

Las tarjetas de este control se hacen por duplicado, una que retira el productor y otra que

queda de referencia en el Centro.

Igualmente se hace un expediente mensual para desinfección de coches, este contiene citaciones firmada por el interesado y el parte de haber sido realizado el servicio.

Diariamente se hace otro expediente con la relación que se recibe del Ayuntamiento con las defunciones ocurridas, guardandose con él, los partes de los servicios realizados.

Mensualmente se practican las liquidaciones de los servicios cobrados en el Centro de análisis de pago, desinfecciones y parque antirrábico, que son archivadas con el resguardo de ingreso, que dá la depositaria municipal.

Tambien se realizan mensualmente la confección de la estadística, parte de accidente, etc; los datos obtenidos en la estadística mensual se pasan a un cuaderno, para después hacer a fin de año la Memoria anual.

## Material

La adaptación del antiguo Laboratorio al nuevo edificio, ha requerido la adquisición de material para el mismo, nuestro Delegado Dr. Manuel Gonzalez de la Peña ha procurado con el cariño que le tiene a este Centro dotarlo de la mayor cantidad de material posible, contando con los medios de nuestro presupuesto.

Ha dotado a todo el Centro de luces fluorescentes, persianas en las ventanas del mismo, una mesa despacho de cristal y tubo para la sección de rabia y un nuevo despacho para la Dirección del Centro.

Queremos anotar, una vez más, en estas modestas líneas nuestro agradecimiento a Dr. Manuel Gonzalez de la Peña, por el cariño e interés que ha mostrado por este Laboratorio, pues ya podemos decir que tenemos un despacho-dirección digno de recibir a las distintas personas que se presentan en el mismo, para tramitar los distintos asuntos relacionados con los servicios de este Laboratorio.

También se han adquirido los reactivos necesarios para el trabajo de laboratorio y la reposición del material de cristal que faltaba por rotura del mismo.

## Personal.

La Memoria que se presenta, figura con el número 27 desde la toma de posesión en mi cargo con fecha 21 de julio de 1933.

En el año 1958 el día 19 de julio se cumplieron las Bodas de Plata del Jefe de la Sección de Epidemiología Dr. Luis Paz Varela.

En el mismo año y con fecha 21 de julio se cumplieron las Bodas de Plata del Director que suscribe.

Para conmemorarlas los Dres. Paz Varela y Estrade obsequiaron al personal del Centro con una comida íntima.

En el pasado año de 1959 y con fecha 27 de abril, se cumplieron igualmente las Bodas de Plata de nuestro Subdirector y Jefe de la sección de análisis químico, Dr. Lorenzo Alonso Alonso que obsequió a los compañeros de trabajo con una cena íntima.

La plantilla del Laboratorio se encuentra en la actualidad en la siguiente forma:

Director..... Dr. José Estrade Camuñez.  
Subdirector y Jefe de  
la sección de química.. Dr. Lorenzo Alonso Alonso.  
Jefe de epidemiología.. Dr. Luis Paz Varela.



Jefe de bacteriología..	Dn.Servando Estrade Camuñez.
Jefa de veterinaria....	Dn.Celso Bermejo Artiaga.
Ayudante técnico.....	Dn.Jose Luis Bohorquez
Auxiliar preticante....	Dn.Juan Alonso y Alonso.
Jefe de oficinas.....	Dn.Pedro Alcantara Paez.
Auxiliar de oficinas...	Srta.Angeles Romero Peñalver
Auxiliar de oficinas...	Rafael Fernandez Pernia.
Auxiliar de oficinas...	Dn.Manuel Camacho Fejera.
Chofer de la furgoneta.	Jose Aliaño Palome.
Conserje.....	Juan Diaz Castro.
Portero.....	Dn.Jose M. Zaldivar Benitez.
Portero.....	Manuel Moure Requena.
Mozo de desinfección...	Alonso Rosado Sánchez.
Mozo inspección de ali- mento.....	Francisco Sanchez Garcia.
Ordenanza-repartidor...	Manuel Benitez Ricardi.
Auxiliar de laboratorio	Srta.Carmen Caravante Glez.
Limpiadora.....	Carmen Boneto Sánchez.

- - - -

No quiero dejar de nombrar al personal que pasó por este Centro y de los que conservamos un grato recuerdo.

En el cargo de Jefe de Epidemiología Dn.Luis

Encinas Gonzalez, Dr. Francisco Delgado Camas y Dr. Valentin Gavala Calderon.

En la Jefatura de veterinaria a Dr. Guillermo Muñoz Custodio, Dr. Rafael Cano y Dr. Julio Diaz Fernandez.

En el cargo de ayudante técnico Dr. Victor F. Marin Solano, Dr. Antonio R. Berengena del Rey y Dña. Milagros Martin Trapero.

En el cargo de Jefe de oficinas Dña. Carmen Lopez Navarro, Srta. Pilar Cumbreiras Garcia y Srta Luisa Campoy Miró.

En el cargo de auxiliar de oficina la Srta Francisca Romero Peñalver y Dña. Remedio Gallo Amarin.

En el cargo de conserje Eleuterio Hernandez Estevez, Francisco Soto Romero y Antonio Soto Llana.

En el cargo de chofer Francisco Elena Soto, Manuel Sanchez Gonzalez y Fernando Gonzalez Porrua.

En el cargo de mozo de desinfección e inspector de alimentos a Juan Viejo Garcia y Ramón Camian Valdieso.

En el cargo de auxiliar subalterno del laboratorio a la Srta. Angeles Rubiales Gonzalez, Francisca Rendón Velazquez, Milagros Sanchez ~~Diez~~ y Carmen Ortega.

### III

## LIGEROS COMENTARIOS SOBRE ANALISIS DE ALIMENTOS

### A G U A S

La casi totalidad de las casas de la población cuentan con la instalación del suministro de agua del manantial del Tempul, mezclada con el agua de la depuradora; existen, además, repartidos en distintos lugares, grifos públicos de los que se surte el vecindario no suficiente, para sus necesidades.

La mayoría de los análisis de agua practicados en los veinticinco años, lo han sido del agua que se consume en la población, que se realizan diariamente, tanto el análisis químico como el bacteriológico.

También se han analizado numerosas veces las aguas que surten a las barriadas de San José del Valle, el Mimbral, la Florida y el Portal.

Otros análisis han sido realizados en muestras de agua de pozos de la población y de la campiña.

ANALISIS QUIMICO COMPLETO

DEL AGUA POTABLE DEL ABASTECIMIENTO PUBLICO

del MANANTIAL de TEMPUL con AGUA del PANTANO depurada)

Miligramos en  
litro.  
(Cifras medias)

Residuo fijo por evaporación seca a 180° hasta peso constante.....	306
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra	261
Cloro, expresado en NaCl.....	57
Sulfatos, expresados en ácido sulfúrico....	41
Cal, expresada en óxido de calcio.....	122
Magnesia, expresada en óxido de magnesio...	38,3
Materia orgánica total, valorada en medio ácido y expresada en oxígeno.....	1,2
Materia orgánica total, valorada en medio alcalino y expresada en oxígeno.....	0,6
Amoniaco por reacción directa.....	0
Amoniaco libre, determinado por destilación.	Indicios.
Amoniaco albuminoideo.....	0
Nitritos, expresados en anhídrido nitroso..	0
Nitratos, expresados en anhídrido nítrico..	Indicios.
Dureza total, por hidrotimetría, en Ca CO <sub>3</sub> ..	280
Dureza temporal, " " " " ..	160
Dureza permanente " " " " ..	130
Acido carbónico total, expresado en CO <sub>2</sub> ..	140

Acido carbónico libre, expresado en CO <sub>2</sub> ...	1,4
Acido carbónico combinado, " " " ...	142
Oxígeno disuelto.....	9

-----

Se dan cifras de composición media, por ser ésta variable, pues depende de las proporciones de la mezcla de las dos aguas de origen distinto de que se compone el agua de suministro público.

-----

ANALISIS BACTERIOLOGICO COMPLETO

DEL AGUA POTABLE DE ABASTECIMIENTO PUBLICO

(del MANANTIAL de TEMPUL con AGUA del PANTANO depurada

- Recuento de colonias en Agar de Wurtz a las 24 horas.....- 2 en 1 c.c.
- Colimetría..- No se encuentran colibacilos en 1 c.c.
- Estreptometría.-No se encuentran estreptococos en 10c.c.

-----

Del agua que se surte la población, se practica diariamente, análisis químico y bacteriológico recogiendo las muestras en distintos barrios de la Ciudad, análisis, cuyos informes se envían al Excmo. Ayuntamiento.

-----

G A L L E T A S

Se han analizado muestras recogidas en la fábrica de esta población; todas han reunido las condiciones exigidas en la legislación vigente.

-----

## V I N O S

Las muestras de vinos se recogen en los establecimientos de la población y en su calidad más inferior.

Todas las analizadas han reunido las condiciones que exigen la legislación vigente; no se ha encontrado ninguna con la adulteración por aguado o por exceso de acidez volátil.

## A C E I T E S

Los aceites analizados en el periodo 1933 a 1938, han sido siempre de oliva, declarados corrientes, con el máximo de acidez de 5 grados.

En estos años se precintaban los bidones que contenían aceite con mayor graduación de la mencionada y se obligaba al propietario a mezclarlo con aceites de poca graduación, hasta obtener una acidez de 5 grados como máximo.

Las muestras que se denunciaron y precintaron por contener mayor acidez de 5 grados fueron:

En 1934 = 5 muestras.- En 1935 = 31 muestras.-

En 1936 = 50 muestras.- En 1937 = 38 muestras.-

En 1938 = 33 muestras.-

## V I N A G R E S

En este condimento fué donde se encontraron más anomalías en los primeros años de nuestra actuación.

Posteriormente, hace varios años, no se encuentran vinagres que contengan una acidez menor de 3,5 grados.

En los primeros años, se encontraron vinagres aguados, con gran cantidad de aguilulas, con acidez inferior a la legislada, con colorante artificial y una muestra con ácidos minerales.

En el día de hoy todos los vinagres que se venden en la población reúnen las condiciones que para el consumo exige la legislación vigente.

## P I M E N T O N

En todas las muestras que se han recogido en los 25 años, el resultado ha sido siempre bueno o aceptable; casi todos aceitados, pero dentro de los límites que tolera la legislación.

## C A N E L A

Las muestras analizadas han sido siempre buenas o aceptables con arreglo a la legislación vigente.

## A Z A F R A N

No se han descubierto adulteraciones en ésta especie; la calificación de las muestras ha sido siempre buena o aceptable.

## AGUAS DE SELTZ Y BEBIDAS GASEOSAS

Los trabajos analíticos efectuados en estos alimentos se han dirigido principalmente a la investigación de la potabilidad de las aguas empleadas en su elaboración.

Los colorantes empleados, han sido los permitidos.

El aduclorante empleado fué siempre la sacarosa; ahora se permite emplear aduclorante autorizado por la Dirección General de Sanidad, con la condición de que se indique en el tapón del envase.

Nunca se han encontrado muestras que no reunieran las condiciones para el consumo en los años a que nos referimos.

## C A F E

No se ha encontrado ninguna muestra mala por exceso de caramelo en los torrefactados, ni barnizados resinosos.



La mayor parte de los análisis se han practicado en café entero, porque los industriales no disponen casi nunca, en el acto de la inspección, de café molido, declarando que los muelen en el acto de la venta a los que se lo solicitan.

Según la última disposición el café no puede venderse a granel, ha de hacerse en paquetes precintados que indiquen si es de Fernando Póo o extranjero.

### C E R V E Z A S

Las muestras analizadas de esta bebida han dado un resultado excelente, tanto el estado de conservación como en su composición, respondiendo a las exigencias de nuestra legislación respecto a los antisépticos y aromáticos.

### A Z U C A R E S

Nada pübible se ha encontrado en la calidad de los azúcares, las cifras obtenidas son las que ordenan la legislación vigente.

### H E L A D O S Y B E B I D A S H E L A D O S

Se ha practicado el análisis en las muestras re-

ogidas en la fábricas de esta población y a los vendedores ambulantes; igualmente se han inspeccionado en dichas fábricas los productos artificiales que emplean en los llamados helados económicos.

Hemos atendido en primer lugar al estado de conservación de estos alimentos, que por la naturaleza de sus componentes son excelentes medios de prosperidad para toda clase de bacterias. En las limonadas se ha investigado la naturaleza de los adulcorantes y de los colorantes artificiales empleados, no habiéndose encontrado nada punible. Respecto a los llamados manteados, no existiendo en nuestra legislación una norma a seguir por el analista nos hemos limitado a comprobar además del estado de conservación, la existencia de leche, huevo y sacarosano y la búsqueda de antisépticos y colorantes nocivos y edulcorantes prohibidos, no habiéndose descubierto estas últimas sustancias.

Hemos de anotar la presencia constante en los manteados que se consumen en Jerez, de una notable cantidad de féculas al estado de engrudo, pero no se ha impuesto correctivo alguno, por no encontrarnos amparados por la legislación en este punto, toda vez que en el acto de recogida de muestras, declaran los in-

astriales que la mercancía es de clase corriente, quedando así al margen de toda sanción.

### H I E L O

En los análisis practicados se ha investigado la posibilidad del agua, reuniendo siempre las condiciones para el consumo.

### PRODUCTOS DE CONFITERIA

Las muestras recogidas en las distintas fábricas de esta Ciudad han sido calificadas como buenas o aceptables; en los llamados productos de fantasía han empleado colorantes que se encuentran entre los admitidos por nuestra legislación.

### L E C H E S

Durante todos los años nos hemos dedicado con gran intensidad a buscar las leches adulteradas por la adición de agua, que el único fraude que se practica en esta población, siendo muy difícil y cada vez más el encontrarlas.

En la entrada a la población la inspección la encuentra siempre buena, como asimismo en los despachos

de la venden al por menor; la adulteración la hacen aquellos productores que venden la leche por la calle distintos domicilios, siendo imposible conocer los lugares que frecuentan.

A continuación exponemos una relación de la cantidad de muestras de leche adulteradas por la adición de agua que se han denunciado al Excmo. Ayuntamiento en cada año:

<u>Años</u>	<u>Muestras denunciadas</u>
1934 .....	64
1935 .....	124
1936 .....	73
1937 .....	56
1938 .....	144
1939 .....	84
1940 .....	47
1941 .....	60
1942 .....	193
1943.....	113
1944 .....	62
1945 .....	60
1946 .....	60
1947 .....	21

<u>Años</u>	<u>Muestras denunciadas</u>
1948 .....	51
1949 .....	26
1950 .....	33
1951 .....	19
1952 .....	19
1953 .....	28
1954.....	14
1955 .....	9
1956 .....	25
1957 .....	31
1958 .....	22
1959 .....	19

- - -

### PAN Y HARINAS

Los análisis han sido dirigidos a la comprobación de si correspondían a la harina que recibían, investigando en el pan la acidez y la humedad, y en la harina el gluten.

### RESUMEN

En general puede decirse que los alimentos en es-

La población reúnen todos ellos las condiciones que exige la legislación sanitaria vigente, sin embargo hay que dedicar un máximo esfuerzo a la persecución de las leches adulteradas por la adición de agua.

#### IV

### RESUMEN ESTADISTICO DE LAS ENFERMEDADES INFECCIOSAS

#### FIEBRE TIFOIDEA

Esta enfermedad infecciosa se da en esta población no como una epidemia, sino como una endemia.

Los contagios han sido siempre producidos por la ingestión de verduras crudas, alimentos que han sido criados y regados con el agua del alcantarillado, siem-  
pre de numerosas las huertas o terrenos que regaban con dicha agua y que la obtenían por medio de una bomba de extracción.

El Ayuntamiento va cerrando poco a poco con tubos de hormigon los colectores de desague; se han cerrado muchos metros del colector de la Ina, del Palenque, de la Alcubilla, del de Quintos, carretera Arcos, carretera Cortes, etc. quedando cada vez menos huertas que puedan regar con dicha agua.

En todos los casos registrados en este Centro, que como se observa por la gráfica, son muchos, no se ha presentado ningún contagio en la misma casa, como consecuencia de haber sido vacunadas, obligatoriamente, todas las personas que vivían en el domicilio que se registraba un caso, ya que los enfermos, después de curados, son durante mucho tiempo portadores de gérmenes.

Por el gráfico que se acompaña se observa, que los casos en principio muy numerosos, van disminuyendo en los años sucesivos, al mismo tiempo que se van cerrando los colectores del alcantarillado, disminuyendo también la mortalidad por el uso de los antibióticos.

En la Barriada de San José del Valle, no se habían registrado nunca casos de fiebre tifoidea, hasta el año 1945 en que se presentó un brote epidémico, que por encontrarse entonces enfermo el Jefe de Epidemiología, Sr. Gavala, tuvo la Dirección que resolverlo de acuerdo con el Sr. Jefe de los Servicios Sanitarios, detallando a continuación el trabajo que se presentó a la Alcaldía con su resolución.



Estudio de un brote epidémico de fiebre  
tifoidea en la  
Barriada de San José del Valle.

La barriada de San José del Valle pertenece a esta población; está situada a treinta y cinco kilómetros de distancia. Tiene una población de 5.638 habitantes, según el censo de 1940; se encuentra extendida a ambos lados de la carretera de Jerez a Jimena; la parte izquierda de dicha carretera es llana; las viviendas que existen son chozos y están construidas en línea y paralelas a dicha carretera hasta casi el final de la población, donde existe un bloque de nueva construcción de 201 viviendas. La parte derecha, contiene casas pequeñas, todas de material que van extendiéndose de la falda del monte hacia arriba. Poco después de la entrada de la barriada y a la izquierda, parte otra carretera que va a Paterna y Cortes.

Esta barriada vive de la agricultura y del ganado; es de ambiente marcadamente rural; la construcción de la izquierda antes decimos de chozos y el suelo de tierra; la de la derecha es de material y el suelo igualmente terrizo; en la parte media del monte existen dos buenos edificios, el Convento y Colegio de los RR.FP.

Salagüianos y el de la RR.MM. Salesianas; no existen calles; hay gran cantidad de moscas en el verano. El estado sanitario es francamente malo, sin alcantarillado y la mayor parte de las casas no tienen fosa séptica, ni aun pozo negro.

Las deyecciones y las basuras se vierten en la parte posterior de las viviendas. No hay electricidad, ni teléfono ni telégrafo.

Aguas potables.- La barriada se abastece de un manantial con un brocal de material, de un metro de altura y a unos 500 metros de distancia, aproximadamente, existe una fuente de otro manantial distinto; los dos son poco abundantes; en los dos últimos veranos se secaron, para aparecer en el invierno.

En la parte alta donde está instalado el Convento existe otro manantial pequeño, del que se surte la comunidad.

Abastecimiento de leche.- La leche que se consume es toda de cabra que se ordeña y expende ante la casa del comprador. El convento tiene una vaca para su propio suministro.

Abastecimiento de verduras.- Se consumen las verduras que se producen en las huertas de la vecindad.

Enfermedades infecciosas.- La barriada puede decirse que es sana; se han registrado casos de gripe, coqueluche, sarampión etc., sin que se hayan dado casos de fiebre tifoidea ni paratifoidea hace mucho tiempo. En los cuatro últimos meses del año solo ha habido una defunción y ésta de 97 años.

#### Brote epidémico actual

El día 15 del pasado febrero me personé en la barriada de San José del Valle (por enfermedad del Jefe de la Sección de Epidemiología) para conocer las condiciones de higiene en que vivía un enfermo que padecía fiebre tifoidea (según parte del Jefe de los Servicios de Sanidad) y para aconsejar las medidas profilácticas. El Inspector Municipal de Sanidad de este Distrito me acompañó al domicilio del enfermo, comunicándome al mismo tiempo que estaba recién llegado, trasladado de otro pueblo y que había oído decir, que existían mas casos de fiebre tifoidea; después de visitar al médico particular que tiene la barriada, pude llegar a la conclusión de que existían veinticuatro casos de fiebre tifoidea.

Casos presentados.- Uno el día 6 de Enero; uno el día 10, otro el día 15, otro el día 27, dos el día

1 de febrero, dos el día 2, dos el día 5, uno el día 6, uno el día 7, cinco el día 10, cinco el día 12, tres el día 14 y uno el día 15.

Después de este día, primero de los que fué a San José del Valle, se presentaron los casos siguientes:

Un caso el día 16, otro el día 19, cinco el día 20, uno el día 25, otro el día 26 y por último, uno el día 1 de marzo.

El número total de casos fué el de 36, registrándose dos defunciones de 15 y 16 años de edad.

Todos los casos que se presentaron después del día 15 fueron trasladados, para su aislamiento, al Hospital Municipal, por carecer sus viviendas de las condiciones higiénicas adecuadas.

Distribución de casos por familias: Una familia con 5 casos, dos con 4 casos, dos con 3 casos, cuatro con dos casos; los demás uno por familia.

Distribución por edades:

De 1 a 5 años.....	4	casos
De 6 a 10 "	7	"
De 11 a 15 "	3	"
De 16 a 20 "	11	"
De 21 a 30 "	1	"
De 31 a 40 "	4	"
De 41 a 50 "	5	"
De 51 a 60 "	1	"

**Distribución de los contagios.**- El primer caso se presentó en el parador o posada, que se encuentra situada entre las carreteras de Jerez a Jimena y el ramal que sale de ésta para Paterna; los casos siguientes, en los chozos que existen alrededor de este parador. Después sigue la infección atravesando la carretera que va a Paterna a los otros chozos igualmente paralelos a dicha carretera hasta llegar a las viviendas de material, sin contagiar a ningún vecino de los que habitan en éstas. No se registró ni un solo caso en el resto de la población, que se encuentra al otro lado de la carretera.

**Diagnóstico.**- En todos los enfermos se practicaron seroaglutinaciones con resultado positivo a la fiebre tifoidea, desde el título 1/200 hasta el de 1/1.000, siendo negativo a las paratifoideas y los brucelas.

El diagnóstico clínico era el de fiebre tifoidea.

Los análisis de agua de los tres manantiales, reunían las condiciones que para el consumo exige la legislación sanitaria vigente.

**Origen del brote.**- El brote epidémico no podía ser atribuido en forma alguna al agua de la bebida;

los casos hubieran aparecido de una vez y en distintos sitios de la barriada, ya que todos los habitantes beben indistintamente de los dos manantiales y los enfermos se encontraban limitados a una serie de chozos seguidos; por iguales razones, no podía ser el contagio por verduras ni por la leche, ya que toda la barriada se abastecía de los mismos productores; entonces pensamos en algún portador de gérmenes o en enfermo con fiebre tifoidea.

Después de muchas investigaciones y preguntas, nos enteramos de que en la posada se había hospedado un hombre que llegó con fiebre, guardando cama durante unos quince días; pasados éstos se marchó, desconociéndose su paradero, por no ser habitante de la barriada coincidiendo esta fecha con el período de incubación y la aparición de los primeros casos, que se presentaron en los familiares del dueño del parador, contagiándose después los vecinos de los chozos próximos. Hay que tener en cuenta que las deyecciones las vertían con el estiércol de las cuerdas, delante de la casa, donde jugaban los niños de las viviendas de los alrededores.

**Profilaxis.** - La única medida práctica a realizar para poder cortar el brote epidémico de la fiebre tifoidea, fué la vacunación antitífica-paratífica.

Esta se practicó con vacuna oleosa de la casa Eber, en una sola dosis, aplicada subcutáneamente, administrando a los niños 0,5 c.c. y a los adultos 1 c.c. Empleamos esta vacuna porque se absorbe lentamente y no produce los trastornos de la vacuna acuosa, cefalea y fiebre, lo que da lugar a que los vacunados no quieran aplicarse la segunda dosis.

Se ha discutido mucho, si produce mayor inmunidad la vacuna acuosa o la oleosa; en éste caso se vacunaron 3.474 personas y desde el día 10 de marzo que se terminó la vacunación hasta nueve meses después, no se han registrado ningún caso de fiebre tifoidea en la barriada.

No se pudieron tomar otras medidas profilácticas, ni practicar desinfecciones; lo que procedía era quemar todos los chezos, imposible de realizar, por no existir sitio alguno donde albergar a las numerosas familias que viven en éstos.

## Estadística de vacunación

Vacunados de:

1 a 5 años.....	332
6 a 10 años.....	540
11 a 15 años.....	662
16 a 20 años.....	542
21 a 30 años.....	496
31 a 40 años.....	392
41 a 50 años.....	292
51 a 60 años.....	132
Más de 60 años.....	86

Al terminar este informe, quiero expresar mi gratitud al Sr. D. Donato Fuejo, Jefe Provincial de Sanidad, que después de visitar la barriada, me dejó que continuara la labor emprendida; al Sr. Alcalde de esta Ciudad, don Sebastián Carrasco, que dió toda clase de facilidades para la resolución del brote epidémico de fiebre tifoidea y al Sr. D. Salvador Destis, Jefe de los Servicios Sanitarios, que aprobó íntegra las medidas tomadas por mí, en su visita a San José del Valle, y que gestionó con urgencia la adquisición de vacuna y traslado de los enfermos al Hospital Municipal.

### PIEBRE DE MALTA

Pocos son los casos que se registran en este Centro de esta enfermedad infecciosa, pero no pasa el año sin que se declare algún caso.



Como consecuencia del aumento de casos registrados en los años 1937 y 1938, fué declarada en esta población la epizootia de la fiebre de Malta por el Sr. Jefe Provincial de Sanidad Veterinaria.

En este Centro recibimos oficio de la Alcaldía comunicando se tomaran las medidas que se indican en vigente ley de epizootia, entre ellas, la de no permitir la entrada en esta población de leche de cabras cruda y que se investigara al mismo tiempo si existían focos en las piaras de cabras de este término municipal.

El Jefe de la Sección de Veterinaria, entonces, Dr. Julio Díaz Fernández practicó en los establos las extracciones de sangre de todas las cabras que contenía cada piara, para practicar en ellas la aglutinación, con el objeto de conocer si padecían o no la fiebre de Malta.

El resultado que se obtuvo fué de 24 piaras enfermas y 52 sanas, recogién dose al mismo tiempo muestras de leche de cabras a la entrada en la población para comprobar si esta la introducía hervida o cruda.

Las cabras que resultaron enfermas fueron sacrificadas, quedando solo las sanas.

La epidemia puede decirse que fué resuelta, ya que en los años sucesivos se han dado en algunos uno o dos casos.

Para que el público conociera la forma de contagio de esta enfermedad, se imprimió y repartió profusamente una hoja de divulgación, redactada por el que suscribe y con el V.B. de la Alcaldía y que a continuación copiamos.

Divulgación de conocimiento de higiene

en previsión contra la

FIEBRE DE MALTA

La fiebre de Malta, es una enfermedad infecciosa en que interviene como agente causal un microbio, el *Micrococcus melitensis* de Bruce, y como agente de propagación la cabra, principalmente.

Por ser una enfermedad endémica en las poblaciones costeras bañadas por el Mediterráneo, se la conoce también con el nombre de fiebre mediterránea, de Gibraltar, napolitana, etc.; y también con el de fiebre ondulante, por prolongarse con alternativas durante muchos meses. El desenlace de esta enfermedad no siempre es desfavorable, terminando en general con la curación del atacado.

Los casos en esta población y su término municipal son bastantes frecuentes, siendo responsables de esta epidemia el considerable número de cabras lecheras atacadas en esta zona y el gran consumo y falta de precauciones con que se ingieren y elaboran sus productos.

Como se propaga la enfermedad.- La fiebre de Malta se propaga a la especie humana por contagio; bien de la cabra al hombre, o del enfermo al sano, a saber:

Por el consumo de leche cruda o insuficientemente hervida, que proceda de animales enfermos; también la ingestión de requesones y de quesos elaborados con leche contaminada son un importante vehículo de propagación de esta enfermedad, si no se ha tenido la precaución de esterilizar por un calentamiento suficiente la leche que se ha de someter al cuajado.

Por contacto con la orina o deyecciones de cabras enfermas o por el consumo de aguas de pozos o fuentes donde eventualmente hayan caído aquellas excreciones infestadas.

Es frecuente en los individuos que ordeñan a

estos animales, contraer la enfermedad por contagio directo, castigo a la suciedad de sus manos, que no se lavan más que.... con la leche a su salida de la ubre.

Del enfermo sano, el contacto se establece fácilmente por la saliva, sudor, orina, excrementos, etc., de los atacados, productos de excreción que estan contaminados, es decir, que contienen el germen productor de la enfermedad. Tambien los objetos de uso particular de estos enfermos (ropas, vasijas y utensilios) encierran peligro de contagio si no han sido sometidos a una previa desinfección.

Como se evita la fiebre de Malta.- El mejor medio de que se dispone para evitar esta infección es la Vacunación Antimaltense Preventiva, que confiere a los sometidos a ella un plazo de inmunidad de un año. Una sola inyección anual es suficiente para estar protegido contra esta dolencia. Los vacunados, dentro del período de inmunidad, pueden hacer uso impunemente de leches y productos de la cabra sin necesidad de adoptar precauciones especiales.

En el Laboratorio Municipal de Higiene, de Jerez de la Frontera, se practica esta vacunación,

siendo el servicio completamente gratuito.

Precaución, es otra de las medidas de que disponemos para evitar esta y muchas enfermedades infecto-contagiosas. En lo que a fiebre de Malta se refiere, daremos las siguientes reglas generales de higiene e preventivas:

1º No tomar leche de cabra sin tener seguridad de que está bien hervida, ni consumir quesos ni productos lácteos cuyo origen no sea conocido como de toda garantía.

Para destruir en la leche el germen productor de la enfermedad, se necesita una ebullición prolongada por cinco minutos, como mínimo. Aclaremos el concepto de hervido, que en el caso de la leche suele ser erróneo por gran parte del público, que cree que está hervida cuando sometida a la calefacción comienza a subir la película que se forma en su superficie; nada más lejos de la realidad. Cuando esto ocurre, la temperatura es todavía insuficiente para destruir el microbio; es necesario mantener 100 grados durante cinco minutos, y esto se consigue agitando la leche sin apartarla del fuego cuando sube, para que no se desborde y pueda hervir a "borbotones".

Es muy recomendable operar a fuego débil para conseguir dicho objeto.

2° No utilizar sin previa desinfección, vasos, cucharas, ropas, etcétera, que hayan sido usados por los enfermos, debiendo lavarse bien y repetidas veces las manos las personas que los asisten, al manipular con los objetos de uso de aquél, o con las orinas o deyecciones, sobre todo si presentan soluciones de continuidad en la piel (erosiones, arañazos, etc).

3° Evítese besar a los enfermos, y estar bajo su radio de acción o cerca de ellos cuando tosen o escupen, pues con las partículas de saliva se proyectan al toser los gérmenes en plena virulencia y capacidad infectiva.

4° No consumir aguas de fuentes o pozos en cuyas inmediaciones existan o pasten cabras enfermas, y en caso de necesidad deberán las aguas ser hervidas y aireadas por agitación antes de su consumo.

Por último, la practica de la Desinfección como medio de prevenirse contra la fiebre de Malta, debe llevarse a término con arreglo a la siguiente pauta:

1° Tratamiento de los productos de excre-

ción del enfermo (esputos, orinas, heces) con una solución al 5 % de sulfato de cobre comercial, que se pondrá en las vasijas destinadas a recoger estos productos, manteniendo el contacto con el desinfectante por una hora como mínimo.

2° Recogida de las ropas de vestir y de cama del enfermo en sacos impermeables para proceder a su desinfección mediante el hervido o colada con legías apropiadas y lavar en pila aparte de la del resto de la familia.

3° Desinfección después de cada comida de la vajilla utilizada por los enfermos, hirviéndola en una solución de sosa (100 gramos por litro de agua).

4° Desinfección de las habitaciones y útiles cuando el enfermo haya curado.

5° Continuar durante tres meses o cuatro semanas después de la curación la práctica de desinfección de las heces y orinas del convaleciente, porque en ese período todavía contienen gérmenes estos productos de excreción.

Resumiendo y como dejamos señalado, los medios principales de que actualmente disponemos en la lucha contra la fiebre de Malta, aparte de las medi-

das de vigilancia sanitaria, son tres: VACUNACION, PRECAUCION o PROFILAXIS y DESINFECCION.

### TIFUS EXANTEMATICO

Nunca se habia registrado en esta poblacion ningun caso de tifus exantemático. En los finales de mayo de 1941 surgió un brote epidémico, al mismo tiempo en la poblacion civil y en la Prision del partido.

Por las investigaciones epidemiológicas que se hicieron se descubrió que habian sido importados de Sevilla y de Algeciras, este brote de 43 casos tuvo graves caracteres por la malsitud y extension que adquirió desde los primeros momentos.

De la epidemia se hizo cargo el Sr. Jefe de los Servicios Sanitarios Dr. Salvador Dastis con la cooperacion de este Centro, con los servicios de la Direccion, la Jefatura de Epidemiologia y los empleados de desinfeccion.

Se crearon dos centros de aislamiento uno en la finca La Atalaya y otro en la antigua Casa Cuna para los presos de la prision central.

Las medidas que se crearon fueron las de ca-



raeter general en el orden profiláctico, visita de inspección a los distintos talleres industriales, al objeto de descubrir el personal parasitado, desinsepsiones de locales y de los coches del servicio público y organización de un campo para concentración de mendigos en el Balneario de San Telmo, investigación de casos sospechosos y diagnóstico bacteriológico de los enfermos y por último hospitalización forzosa de los que no reunían sus domicilios las condiciones higiénicas.

Dada la especial situación del personal infectado recluido en la Prisión del Partido, la carencia de condiciones higiénicas de la misma y la ausencia absoluta de instalaciones sanitarias e higiénicas en el citado edificio, hizo necesaria la adopción de medidas excepcionales, para terminar con aquel brote epidémico; montaje de un sistema de duchas y baños, algo primitivos, pero de indudable buen resultado; construcción de cámaras de gases, para desinsepsiones urgentes; despiojamiento total y absoluto de toda la población penal y traslado de la misma a un local previamente habilitado para Prisión por V.E., dotando a los presos de ropa nueva, mien-

tras en nuestros servicios se desinsectaban las de uso diario de todo el personal; las que recibían de sus familiares y las que salían de dicho establecimiento penitenciario, con destino a los distintos puntos de España, en donde residían los familiares de los reclusos. Los reclusos afectos de tifus pasaban al edificio de la Casa Cuna, en donde se les habilitó un Hospital de Infeccioso y en donde también se les montó cámara de gases y demás servicios de carácter urgente.

Quedando resuelta la epidemia sin que se haya dado caso alguno hasta el día de hoy.

#### VARICELA

Se presenta todos los años, en un brote epidémico que dura de uno a tres meses, sin producir defunciones, ya que esta infección por virus es muy benigna.

#### SARAMPION

El sarampión se presenta todos los años al igual que las demás enfermedades eruptivas producidas por virus en forma de brote que dura de dos a tres meses.

## ESCARLATINA

Se presenta anualmente por brotes en la misma forma que que las demás enfermedades eruptivas, lo más temido de esta infección es la complicación con la nefritis, que es la que produce las defunciones.

## MENINGITIS CEREBRO ESPINAL EPIDEMICA

Desde que comenzó a funcionar la Sección de Epidemiología en el año 1.935, no se ha conocido ningún caso de esta enfermedad infecciosa hasta el año 1952.

En este año se registró en febrero un brote epidémico con 33 casos, aun mismo tiempo, en los distintos sectores de esta población, que se aumentaron con 14 casos en el mes de marzo, 6 en abril y 4 en mayo, terminando dicho brote con un caso en Junio y otro en agosto, que produjeron un total de seis defunciones.

No pudieron tomarse medidas epidemiológicas por desconocerse la procedencia de la infección.

En el año 1.955 aparecieron dos casos, en 1.957 un caso, en 1.958 dos casos y en 1.959 siete casos, estos sin defunciones.

## POLIOMIELITIS

Desde el año 1.933 hasta el año 1.944 no se han

registrado ningun caso en este Centro, en el año 1945 aparecieron dos casos, en 1947 un caso, en 1951 dos, en 1953 cinco, en 1954 siete, en 1955 se presentó un brote epidémico con 40 casos con tres defunciones que aumentaron durante el año hasta 56 casos con nueve defunciones, en 1957 se dieron 35 casos con dos defunciones, en el año 1958 se registraron 46 con cinco defunciones, disminuyendo en el año 1959 con 20 casos sin defunciones.

No se han podido tomar más medidas epidemiológicas que las de vacunación, practicándose ésta en todos los niños que voluntariamente se han presentado en el Laboratorio.

#### GRIFE

Esta enfermedad infecciosa se presenta todos los años por brote, de duración de dos a tres meses en forma benigna, transformándose en casos graves los últimos del brote epidémico por aumentarse la actividad del virus por los países.

Por el gráfico que se acompaña se observa claramente el número de casos registrados, siendo el mayor el año 1951 en el que se registraron doce mil cuarenta y nueve casos.

## TUBERCULOSIS

La tuberculosis, puede decirse, que es hoy la enfermedad infecciosa que produce mayor mortalidad, como puede observarse por la estadística que a continuación copiamos:

Años	Total defunciones infecciosas	Defunciones por tuberculosis
1937	379	109
1938	141	138
1939	504	134
1940	464	143
1941	653	156
1942	509	194
1943	444	173
1944	468	191
1945	417	156
1946	457	195
1947	514	213
1948	422	187
1949	480	212
1950	420	191
1951	421	207
1952	235	107
1953	241	87
1954	160	88
1955	104	79
1956	112	90
1957	112	79
1958	95	70
1959	69	59

## FIEBRE RECURRENTE

En el año 1948 se conocieron 25 casos, en 1950 siete, en 1952 once y en 1954 ocho; en los años sucesivos no se ha registrado caso alguno.

## DIFTERIA

Esta enfermedad infecciosa se presenta todos los años por brotes epidémicos desapareciendo después de unos cuatro meses, para volver al año siguiente:

Años	Cases	Defunciones
1937	5	3
1938	4	2
1939	23	10
1940	5	2
1941	2	1
1942	8	4
1943	61	7
1944	25	1
1945	27	2
1946	24	1
1947	75	14
1948	18	9
1949	48	8
1950	70	5
1951	19	5
1952	8	1
1953	10	0
1954	31	3
1955	20	3
1956	21	5
1957	28	4
1958	11	2
1959	12	2

## PALUDISMO

Enfermedad que daba gran cantidad de casos desde la primavera hasta finales de verano y que hoy ha desaparecido gracias al saneamiento de los campos y a la gambucia.

Anotamos una pequeña estadística muy demostrativa:

Años	Cases.
1943	6513
1944	3122
1945	2145
1946	1605
1947	2028
1948	1239
1949	621
1950	124
1951	44
1952	51
1953	11

Después de este año no se han dado caso alguno.

#### MORTALIDAD Y NATALIDAD

Se describe con un gráfico los datos correspondientes a los veinticinco años, demostrándose que la mortalidad total va disminuyendo en cada año y en cambio la natalidad va subiendo también en cada año.

- - -

V

Fabricacion de vacuna antivariolica.

En el año 1937, seis meses despues del Glorioso Movimiento Nacional era imposible practicar la vacunacion antivariolica a consecuencia de que la fabricacion procedia de Madrid y de Barcelona y estas dos poblaciones se encontraban en terrene rojo, por esta causa, esta Direccion propuso al Ayuntamiento la fabricacion por este Laboratorio Municipal de mi cargo de dicha vacuna y asi quedaban cubiertas las necesidades de la poblacion.

Mi propuesta fue autorizada, para lo cual se adquirio el material necesario y en febrero de dicho año vacunamos la primera ternera de la que se obtuvo 25.512 dosis.

La semilla que se empleo fue reactivada por el metodo de Neguchi y purificada por el verde brillante por la tecnica de Krumwiede, Filden y Watson; esta vacu-



na nos sirvió para el gasto del año.

En los últimos meses de este año nos solicitaron las farmacias de esta población le sirvieramos vacuna para poder atender la demanda del público, ya que esta no se encontraba en España liberada; consultado a la Alcaldía, esta nos autorizó, ingresandose en la Caja Municipal en los dos meses 317,30 ptas libre de gastos.

Por haberse terminado las existencias se vacunaron en enero dos terneras más, obteniendose de la segunda 16.512 dosis y de la tercera 65.250 dosis.

En el año 1958 se gastaron todas las existencias entre nuestro laboratorio, los Centro Oficiales de esta población y además se vendieron a farmacias y a Institutos Provinciales de Sanidad, recaudandose la cantidad de 6.870,25 ptas libre de gastos que se ingresó en el erario municipal.

En el año 1939 se dió un caso de viruela en la España Liberada, por lo que se ordenó por las autoridades superiores, la vacunación antivariólica obligatoria en todo el Territorio Nacional.

Por ser este Laboratorio Municipal el único Centro que fabricaba vacuna antivariólica, se dirigieron a nosotros en petición de compra, por lo que se intensifi-

có el servicio de vacunacion de terneras, vacunandose en dicho año 67 terneras que produjeron despues de su depuracion y purificacion la cantidad de 3.640.100 dosis

Se sirvio vacuna a los Institutos Provinciales de Sanidad de Huelva, Vitoria, La Coruña, Caceres, Zamora, Avila, Tarragona, Zaragoza, Toledo, Cordoba, Logroño, Sevilla, Segovia, Oviedo, Pamplona, San Sebastian, Cuenca y Palencia.

Tambien se vendio a mayoristas y a farmaceuticos, de Sevilla, Cadiz, Oviedo, La Coruña, Pamplona, Malaga, Cordoba, Santander, Salamancas, Huelva, Granada, Bilbao, San Sebastian, Vigo, Jerez, Gijon, Puente Genal, Calatayud, Puerto Santa Maria, Cabra, Archidona, Aguilar, Algeciras, Tarifa, Alcala Guadaiva, Moguer, Alora, San Fernando, Paradas, Azuaga, Antequera, Arcos, Chipiona, S Salas, Villaviciosa, Talavera, Laroche, Almuñecar, etc.

Tambien se sirvio vacuna sin cargo alguno al Segundo Cuerpo de Ejercito de Extremadura, a la Jefatura de Sanidad Militar de la 24 division, al botiquin del Cuartel General del Excelentisimo General Queipo de Llano al Hospital de la Marian de San Fernando y al Jefe Sanidad de esta plaza.

En este año se ingreso en Depositaria la cantidad de 145.442,43 pesetas, libre de gastos.

En el año 1940 se vacunaron seis terneras que dieron después de purificadas la cantidad de 277.790 dosis, vendiéndose, como anteriormente e ingresando en la Depositaria Municipal la cantidad de 17.955 pesetas.

A partir de este año y por haber vuelto a funcionar los centros que en España estaban autorizados para la fabricación y venta de la vacuna antivariólica, nosotros cesamos en nuestro cometido.

Las terneras fueron vacunadas por el entonces Jefe de la Sección de Veterinaria, D. Julio Díaz Fernández.

La preparación de la semilla, después la depuración y purificación de la vacuna, como así mismo los trabajos relativos a compras de material, dirección del envasado de los estuches de vacuna y las ventas, fueron realizados por el Sr. Jefe de la Sección de Análisis Químicos, el farmacéutico, D. Lorenzo Alonso y Alonso y por el Director que suscribe.

Los trabajos de oficinas, facturas, letras, contabilización de los pedidos, liquidaciones al Excmo. Ayuntamiento, etc., fueron realizados por la entonces auxiliar de oficinas, Srta. Carmen López Navarro.

También cooperaron con gran actividad los mozos

Juan Viejo y Ramón Camián, y los chóferes José Aliaño y Francisco Elena.

Y para terminar quiero expresar mi satisfacción por haber sido Jerez de la Frontera la población que, por medio de su Laboratorio Municipal, fué la que suministró a toda la España liberada de la vacuna necesaria y al mismo tiempo ingresó en la Caja Municipal, libre de gastos, la cantidad de 170.589,98 pesetas; trabajos que realizó el personal a mis órdenes, tanto técnico como subalterno, sin percibir emolumentos de ninguna índole por estos servicios extraordinarios.

-----

D. José Estrade Camfiez, Médico-Director  
por oposición del Laboratorio Municipal de  
Higiene de esta Ciudad

C E R T I F I C A :

Que todos los datos anotados en la presente Memoria, son un fiel reflejo de los trabajos realizados en este Centro, y pueden ser comprobados por los libros del mismo.

Jerez de la Frontera a treinta y uno de  
diciembre de mil novecientos cincuenta y nueve.