

comença el procés de descongelació, posat que aleshores l'alteració quasi es pot considerar començada, i la carn de molt digerible que era, es converteix en profundament indigesta. La manca d'aquesta mesura ha creat el despretigi que envolta aquesta carn a la nostra terra, que, tractada degudament, ja hem dit que podia utilitzar-se sense el més petit perjudici. Al contrari, considerem que la carn congelada, que amb una relativa abundància ens arriba de l'Amèrica meridional, ha d'ésser un dels factors més preciosos de l'alimentació per a mentre duri la guerra.

Pel que pertoca a la refrigeració, ja hem dit que al punt de mira higienista, ha de mantenir-se entorn de 0°, de cap manera la de 10° com diuen els fabricants de neveres. La refrigeració s'obté, en la seva forma més vulgar mitjanant el gel, que es posa profussament entorn de la peça a conservar. Si aquest sistema aspira a conservar la carn o el peix solament **per unes hores**, no hi ha res a objectar, ja que evidentment retarda els fenòmens de putrefacció per durant unes hores. Si hom vol conservar així carn o peix per durant més d'un dia a l'hivern o mig a l'estiu, cal proscriure en absolut aquest sistema, per atemptar obertament contra la salut, ja que alguns principis de putrefacció passen desapercebuts per a moltes persones de no massa sensibilitat olfativa o gustativa, que amb tot i aquesta poca sensibilitat no deixen les seves vísceres de registrar sovint, amb fenòmens violents, aquella ingestió d'aliments alterats.

En canvi la refrigeració en cambres frigorífiques, o en neveres elèctriques que permeten descendir fins a prop de 0°, té moltes garanties, i higiènicament és aconsellable —o millor direm exigible imperiosament— no solament als comerços de carn o peix fresc, sinó a totes les cases particulars. Si s'acompanya d'aire pur i la humitat esmentada, la conservació queda garantida per molts dies. Adhuc a l'Amèrica del Sud hi exporten molta carn que es conserva així durant mesos, encara que, això sí, la sotmeten abans a vapors d'aldehid fòrmic, que sempre ajuda a la millor conservació. Sense recórrer a aquesta mesura, podem dir que en les condicions esmentades queda assegurada la conservació per molts dies.

Hi ha qui, entre els que s'han dedicat a investigar les condicions de conservació pel fred, prefereix el fred moderat al fred extrem que condueix a la congelació. Diu que així es distingeix perfectament les carns procedents d'animals amb plena salut i les d'animals malalts. Aquestes últimes són toves, agafen un color negrós, i es descomposen rapidíssimament així que desapareix l'acció del fred. En canvi les pertanyents a animals sans, es conserven bastant de temps després que ha cessat la refrigeració —algunes hores— i tenen un aspecte que res les fa distingir de les carns d'animals recentment sacrificats. En general, la conservació a les cambres frigorífiques a 0° i aire pur, pot considerar-se assegurada per quatre a sis setmanes.

Gairebé tot el que hem dit de la carn podem dir del peix. Per unes hores, el gel que hi solen posar les peixeteres el conserva en estat fresc. Però quan es tracta d'un o més dies, com ocorre amb el peix de diverses procedències (i especialment entre els pescadors del nord de França que surten a pescar per 10 a 15 dies, i retornen amb un carregament enorme de peix, conservat entre capes de gel), la conservació no ofereix cap garantia, i encara que no arribi a ofendre l'olfat de molta gent, la putrefacció segueix el seu curs, per bé que alentida, i és responsable d'una infinitat de malalties, l'origen de les quals sembla molt fosc. La pretenguda intolerància de moltes persones pel peix, és semblant a la intolerància pels ous de molts malalts de fetge: sols manca fer-los menjar peix o ous frescos perquè quedi guarida aquella intolerància. Una gran quantitat d'**urticàries** tenen origen en haver menjat peix en males condicions, malgrat que l'aspecte exterior sigui aparentment normal.

Un procediment ideal per a la conservació a llarg plaç, és el seguit a l'Amèrica, on són moltes les regions que el congelen, i després de posar-lo en aigua, fan glacer així mateix aquesta aigua, i obtenen uns blocs que conserven en cambra frigorífica i els exporten en òptimes condicions d'inalterabilitat.

El fred, en resum, és un excellent mitjà de conservació per a la carn i el peix, i en general per a tots els aliments d'origen animal, si bé cal procedir d'acord amb les normes de la Higiene, si hom vol que la conservació tingui una plena garantia.