



MISCEL·LÀNIA

Cuando alimentarse era peligroso para la salud: la adulteración en Gran Bretaña al mediar el siglo XIX

Esteban Canales (U. Autònoma de Barcelona)
Àngeles Carbajal (U. Complutense de Madrid)

Resum /Resumen /Abstract

Aquest article analitza, fent ús fonamentalment de fonts d'època, algunes de les qüestions que suscita l'abundant presència de l'adulteració i el fracàs del seu control a Gran Bretanya durant els anys centrals del període victorià. En primer lloc, descriu la persistència de l'adulteració d'aliments a l'inici de la segona meitat del segle XIX, detalla les característiques que ofereix aquesta pràctica i reflexiona sobre el contingut i la versemblança de les avaluacions existents sobre la seva extensió. A continuació relata els primers intents legislatius i l'única disposició legal d'abast aprovada contra el frau alimentari (1860). Finalment, aborda les raons de la resistència a l'aprovació i aplicació de les iniciatives legals proposades, que van fer que Gran Bretanya fos, en l'època en què la seva hegemonia econòmica i política no tenia rival, un lloc perillós per a la salut dels seus ciutadans.

Este artículo analiza, haciendo uso fundamentalmente de fuentes de época, algunas de las cuestiones que suscita la abundante presencia de la adulteración y el fracaso de su control en Gran Bretaña durante los años centrales del periodo victoriano. En primer lugar, describe la persistencia de la adulteración de alimentos al inicio de la segunda mitad del siglo XIX, detalla las características que ofrece esta práctica y reflexiona sobre el contenido y la verosimilitud de las evaluaciones existentes sobre su extensión. A continuación relata los primeros intentos legislativos y la única disposición legal de alcance aprobada contra el fraude alimentario (1860). Por último, aborda las razones de la resistencia a la aprobación y aplicación de las iniciativas legales propuestas, que hicieron que Gran Bretaña fuese, en la época en que su hegemonía económica y política no tenía rival, un lugar peligroso para la salud de sus ciudadanos.

88

This paper examines, using mainly nineteenth-century sources, some of the issues raised by the abundant presence of adulteration and the failure of its control in Britain during the Mid-Victorian period. First, it describes the persistence of food adulteration at the beginning of the second half of the nineteenth century, details the features of this practice and thinks about the content and the credibility of existing assessments on their extent. Second, it tells the first legislative attempts and the only available legal provision approved against the food fraud (1860). Finally, it deals with the reasons for resistance to the adoption and implementation of proposed legislative initiatives, which means that Britain was, when his economic and political hegemony was unrivaled, a dangerous place for the health of its citizens.

Paraules clau /Palabras clave /Key Words

Gran Bretanya, època Victoriana, aliments, adulteració
Gran Bretaña, época Victoriana, alimentos, adulteración
Great Britain, Victorian era, food, adulteration

Corría el otoño de 1863 cuando el prestigioso diario *The Times* incluía en su sección de anuncios la noticia de la inminente apertura, en una céntrica zona de Londres, de un restaurante donde se servirían a señoras, caballeros y familias cenas, té, vinos y licores *libres de adulteración*¹. Al contrario de lo que podría suponer el lector actual, nada habituado a este tipo de publicidad, el mencionado anuncio pasó desapercibido entre las múltiples advertencias de productos genuinos, conferencias, artículos de prensa y libros sobre adulteración, así como causas judiciales, iniciativas privadas e intentos legislativos para combatirla, que habían familiarizado al consumidor británico con uno de los grandes males de su tiempo. Cuando ya estaban lejanos los ecos que en su momento había despertado la sensacionalista denuncia formulada en las páginas del *Treatise on adulterations*² y la población parecía haberse instalado en el fatalismo de una inevitable convivencia con la presencia ubicua de comestibles y bebidas de dudosa garantía, a pesar de nuevas denuncias escritas o episodios de intoxicaciones y fraudes que revivían periódicamente la alarma³, la publicación a partir de 1851 de los hallazgos de la *Analytical Sanitary Commission* (ASC) sacudió de manera más profunda la sociedad británica y forzó a sus gobernantes a tomarse por vez primera en serio el problema. Pero las evidencias reunidas en las páginas de *The Lancet*, la revista médica impulsora de la ASC, y en tres informes de los comités parlamentarios creados en 1855 y 1856 para investigar la adulteración de alimentos no desembocaron en medidas legales, debido a la resistencia de los sectores comerciales que se lucraban o dependían de las prácticas fraudulentas para su existencia y del arraigo de las ideas de no regulación del mercado. Mientras persistían el inmovilismo y la insensibilidad de los poderes públicos en el ámbito del control de los alimentos, el movimiento de reforma sanitaria había logrado que estos mismos poderes se implicasen en la mejora del alcantarillado y en el acceso al agua corriente en las ciudades, aspectos cuyo deterioro era percibido como un peligro cierto para la salud y no concitaban tantos intereses en su contra. La década se cerró con la aprobación, en 1860, de una tímida ley que dejó la adulteración de alimentos y bebidas pendiente de solución durante bastantes años. Este artículo analiza, haciendo uso fundamentalmente de fuentes de época, algunas de las cuestiones que suscita la abundante presencia de la adulteración y el fracaso de su control. En primer lugar, describe la persistencia de la adulteración de alimentos al inicio de la segunda mitad del siglo XIX, detalla las características que ofrece esta práctica, de acuerdo con los análisis e informes de la época, y reflexiona sobre el contenido y la verosimilitud de las evaluaciones existentes sobre su extensión. A continuación relata los primeros intentos legislativos y la única disposición legal de alcance aprobada contra el fraude alimentario, cuando las evidencias aportadas desde comienzos de la década de 1850 y la formación de una corriente favorable al control de la adulteración de alimentos, bebidas y medicinas habían forzado a los poderes públicos a abandonar su tradicional absentismo. Por último, aborda las razones de la resistencia a la aprobación y aplicación de las iniciativas legales propuestas, que hicieron que Gran Bretaña fuese, en la época en que su hegemonía económica y política no tenía rival, un lugar peligroso para la salud de sus ciudadanos.

¹ *The Times*, 24-10-1863, p. 3. El local era el E.T. Smiths's Cremorne Branch Café, situado en Leicester Square. El establecimiento seguía insertando anuncios similares un año después de su apertura: *The Times*, 18-11-1864, p. 1.

² Accum, F.: *A treatise on adulterations of food and culinary poisons* (1820). Canales, E. y Carbajal, A.: "La adulteración de alimentos en Gran Bretaña en los inicios de la Revolución Industrial", *Trienio*, 54 (2009), pp. 43-70.

³ Canales, E. y Carbajal, A.: "La adulteración de alimentos en Gran Bretaña, 1820-1850", *Trienio*, 55 (2010), pp. 131-176.



1. La adulteración al descubierto: las investigaciones privadas y los informes parlamentarios

En su comparecencia ante el Comité parlamentario encargado de investigar la adulteración de alimentos, Thomas Wakley indicó que, en su opinión, las adulteraciones no tenían entonces –1856– mayor gravedad que las que se cometían cuarenta años atrás, pero que su cantidad había aumentado mucho: “me temo que la adulteración ha pasado de ser un hecho restringido a un fenómeno generalizado, con efectos sobre la moralidad de nuestras operaciones comerciales”⁴. La opinión de Wakley no era la de un cualquiera. Como editor de la revista médica *The Lancet* a él le correspondía la responsabilidad –y el mérito– de la creación de la *Analytical Sanitary Commission* y la publicación de sus análisis en las páginas de la mencionada revista. El compromiso de Thomas Wakley con la dignificación de la profesión médica y la difusión de conocimientos científicos entre sus colegas y la creencia en la eficacia de la prensa como vehículo de propaganda –una idea compartida en el ámbito radical en el que se movía– impulsaron al todavía joven cirujano a fundar, en 1823, el semanario *The Lancet*⁵. Pasaron unos años antes de que la condición de los alimentos atrajese la atención de la revista. Fue en 1831 cuando, tras el alegato contra la adulteración contenido en la obra anónima *Deadly adulteration and slow poisoning* (1830), apareció en sus páginas un análisis de las golosinas coloreadas que se vendían en Londres, la mayoría de las cuales estaban adulteradas con colorantes minerales, peligrosos para la salud⁶. El tema no volvió a tratarse en la revista hasta casi dos décadas más tarde, aunque después de la marcha a la India de O’Shaughnessy –el analista empleado en la primera ocasión– hubo sendos intentos de reabrirlo (1836 y 1848) y se llegó a encargar a otros especialistas la elaboración de análisis regulares e incluso la creación de una nueva publicación periódica donde divulgarlos⁷. Por entonces Wakley había adquirido relevancia y respetabilidad como figura pública, en parte gracias a su presencia en el Parlamento desde 1835 dentro de las filas radicales, y el semanario del que era editor se había consolidado.

Pero no fue una nueva revista sino una sección de *The Lancet* la que, bajo la denominación *Analytical Sanitary Commission*, albergaría “los resultados de los análisis microscópicos y químicos de los sólidos y fluidos consumidos por todas las clases de público” y analizaría, con acompañamiento de grabados, “la naturaleza de las adulteraciones practicadas, la extensión de las mismas y los medios de detectarlas”, con el añadido de la difusión de los nombres y direcciones de los comerciantes honestos y tramposos⁸. Estos rasgos –uso del microscopio en el examen de las muestras, ilustraciones de las vistas microscópicas y divulgación de la identidad de los infractores– iban a caracterizar la labor de la ASC a lo largo de los siguientes cuatro años (desde enero de 1851 hasta diciembre de 1854), durante los cuales se examinaron más de 2.000 muestras correspondientes a más de 40 productos, que incluían los comestibles y bebidas de consumo más frecuente y algunas de las sustancias usadas como aditivos o en la elaboración de compuestos medicinales⁹. Buena parte de este considerable trabajo,

⁴ *Report from the Select Committee on adulteration of food, etc.; together with the proceedings of the Committee, Minutes of Evidence, appendix, and index (Parliamentary Papers. Reports from Committees: Session 31 January 1856 – 29 July 1856, second volume)*, p. 142.

⁵ Springge, S. S.: *The life and times of Thomas Wakley* (Londres, Longman, 1897); Jones, R.: “The art of medicine. Thomas Wakley, plagiarism, libel, and the founding of *The Lancet*”, *The Lancet*, vol. 371 (26-4-2008), pp. 1410-1411.

⁶ *The Lancet*, 14-5-1831, pp. 193-198.

⁷ *The Times*, 30-7-1855, p. 7, carta al editor de Thomas Wakley; *The Lancet*, 4-8-1855, pp. 110-111.

⁸ *The Lancet*, 28-12-1850, sección de anuncios sin paginación.

⁹ Hill Hassall, A.: *Adulterations detected; or, plain instructions for the discovery of frauds in food and*

financiado por la revista, correspondió a Arthur Hill Hassall. Este médico inglés aportó su experiencia en el uso del microscopio –había publicado en 1849 el tratado *The microscopic anatomy of the human body*– al análisis de alimentos y bebidas, un método novedoso que permitía superar los límites impuestos por la naturaleza imprecisa de los análisis químicos y ofrecía unos resultados más sólidos y dotados de un aura científica. Cuando en mayo de 1850 el entonces ministro de Hacienda, el liberal Charles Wood, afirmó temerariamente ante el Parlamento que no podía discernirse la presencia de achicoria en el café molido, Hassall se sintió en la obligación de demostrar la eficacia del microscopio. Sus artículos sobre la adulteración del café y sobre las impurezas del azúcar, ambos leídos en agosto del mismo año en la Sociedad Botánica de Londres, atrajeron la atención de Wakley, quien le encargó la elaboración de la serie de informes sobre alimentos, bebidas y drogas a publicar regularmente en *The Lancet*¹⁰. Además del apoyo económico y el respaldo legal de la revista, Hassall contó para su trabajo con la ayuda de dos expertos, el dibujante Miller, que ya había colaborado con él en las ilustraciones del tratado de anatomía microscópica, y el analista y profesor de química en el hospital de Londres Henry Letheby, quien se incorporó al equipo en junio de 1851 para suplir las deficiencias de conocimientos de Hassall en este campo. Los informes de la ASC fueron, por tanto, el resultado de un esfuerzo colectivo, aunque una parte importante del mérito le correspondiese a Hassall, menor sin duda del que en un principio pretendía atribuirse con sus ansias de protagonismo¹¹.

La labor investigadora de la ASC dio como resultado un panorama desolador, coincidente con la afirmación de Wakley con la que encabezábamos este apartado: el 61% de las más de 2.000 muestras recogidas en Londres y analizadas entre 1851 y 1854 presentaban algún tipo de adulteración. El desglose de los datos figura en el cuadro adjunto, en el que se han agrupado y simplificado los informes aparecidos en la revista, excluyendo los análisis del agua:

| ADULTERACIÓN DE ALIMENTOS, MEDICINAS Y DROGAS EN LONDRES, 1851-1854 | | | |
|--|-----------------------|---------------------------------|----------------------|
| | <i>Nº de muestras</i> | <i>Muestras adulteradas</i> | <i>% adulteradas</i> |
| Pan | 49 | 49 | 100 |
| Harina de trigo | 52 | 5 | 9,6 |
| Avena | 30 | 16 | 53,3 |
| Leche | 26 | 11 | 42,3 |
| Mantequilla | 48 | 34 ¹ | 78,8 |
| Azúcar | 87 | 87 | 100 |

medicine (Londres, Longman, 1857), prefacio, p. VIII.

¹⁰ Clayton, E. G.: *Arthur Hill Hassall physician and sanitary reformer* (Londres, Baillière, Tindall and Cox, 1908), pp. 1-15; la afirmación del ministro figura en *Hansard's Parliamentary Debates, Third Series*, vol. 111 (23-5-1850); *The Times*, 5-8-1850, p. 7, ofrece una reseña de la conferencia sobre la adulteración del café.

¹¹ La disputa sobre el protagonismo en la creación y funcionamiento de la ASC puede seguirse en las páginas de *The Times* (24-7-1855, p. 9, editorial sobre adulteración; 26-7-1855, p. 2, carta al editor; 30-7-1855, p. 7, cartas de Letheby y Wakley; 31-7-1855, p. 12, carta de Hassall; carta de Letheby, 2-8-1855, p. 12) y *The Lancet* (28-7-1855, p. 83; 4-8-1855, pp. 110-112, reproducción de una carta de Hassall a *The Times* y cierre de la controversia). Véase también Berris CHARNLEY, "Arguing over adulteration: the success of the Analytical Sanitary Commission", *Endeavour*, vol. 32, 4 (2008), pp. 129-133.



| | | | |
|---------------------------------------|--------------|-----------------|-----------|
| Manteca | 25 | 8 | 32 |
| Cacao y chocolate | 68 | 54 | 79,4 |
| Anchoas | 28 | 24 | 85,7 |
| Encurtidos | 20 | 20 | 100 |
| Conservas | 34 | 5 | 14,7 |
| Frutos y veget. embotellados | 34 | 27 | 79,4 |
| Carnes y pescados enlatados | 28 | 23 | 82,1 |
| Salsas | 33 | 26 | 78,8 |
| Mermeladas y confituras | 35 | 33 | 94,3 |
| Té ² | 124 | 79 | 63,7 |
| Café | 203 | 168 | 82,8 |
| Achicoria | 91 | 40 | 44 |
| Vinagre | 61 | 52 | 85,2 |
| Mostaza | 42 | 42 | 100 |
| Golosinas coloreadas | 101 | 87 ³ | 86,1 |
| Cerveza | 92 | 30 ⁴ | 32,6 |
| Ginebra | 38 | 19 ⁵ | 50 |
| Espicias ⁶ | 265 | 114 | 43 |
| Maranta ⁷ | 86 | 40 | 46,5 |
| Cola de pescado ⁸ | 28 | 10 | 35,7 |
| Preparados farmacéuticos ⁹ | 137 | 91 | 66,4 |
| Tabaco ¹⁰ | 157 | 21 | 13,4 |
| Opio | 55 | 50 | 90,9 |
| | | | |
| Totales | 2.077 | 1.265 | 61 |

Fuente: *The Lancet* ("The Analytical Sanitary Commission. Records of the results of microscopical and chemical analyses of the solids and fluids consumed by all classes of the public") 1851, vols. 1-2, 1852, vols. 1-2, 1853, vols. 1-2, 1854, vols. 1-2.

Notas: ¹ más del 15% de sal y agua; ² té negro, 36,8% adulterado; té verde, 96,4% adulterado; ³ adición de colorantes tóxicos, especialmente metálicos; ⁴ menos de 3,5° de alcohol y/o más de 5% azúcar y/o "rather much" sal; ⁵ menos de 33° de alcohol y/o más de 8 onzas de azúcar por galón y/o adición de cuasia, pimienta de cayena o sulfatos; ⁶ pimienta blanca y negra, jengibre, cúrcuma, canela, nuez moscada, macis, clavo, pimienta de Jamaica, mezcla de especias, pimienta de Cayena y curry en polvo; ⁷ planta de cuya raíz se obtiene almidón; ⁸ gelatina procedente de la vejiga natatoria del esturión; ⁹ láudano, escamonia, jalapa e ipecacuana; ¹⁰ en hojas o cortado, puros y rapé.

Se puede discutir y se ha discutido la fiabilidad de los resultados obtenidos por la ASC. Uno de sus más recientes críticos¹² reprocha a la Comisión la escasa representatividad de la selección de las muestras analizadas, pues un artículo tan fundamental en la dieta de la época como el pan está menos presente que otros de menor consumo, como el café y la achicoria, a los que se dio preferencia de manera oportunista

¹² Smith, S.D.: "Coffee, microscopy, and the *Lancet's* Analytical Sanitary Commission", *Social History of Medicine*, vol. 14, 2 (2001), pp. 171-197.

para aprovechar el interés del debate suscitado en aquellos años por la decisión gubernamental de dar vía libre a la venta de café mezclado con achicoria. Además, el procedimiento de selección de las muestras estaba lejos de los criterios científicos actuales: se enviaba a dos personas de confianza a comprar de forma anónima los artículos a examinar, por lo general varias decenas de muestras, que se obtenían de diversos comerciantes, “en algunas ocasiones” procurando abarcar las diversas categorías de comercio y los diferentes barrios de la ciudad¹³. También es objetable la rotundidad con la que las ilustraciones microscópicas pretendían demostrar la presencia de impurezas en las muestras puestas bajo las lentes de aumento: al menos en el caso del agua se sabe, por confesión posterior del mismo Hassall, que los grabados publicados en su *Microscopical examination of the water supplied to the inhabitants of London and suburban districts* (1850) y luego incluidos en los informes sobre el agua de Londres recogidos en *The Lancet* como parte de la investigación de la ASC, exageraban la concentración de cuerpos extraños para conseguir un efecto más dramático¹⁴. Pero lo cierto es que no prosperó ninguna de las escasas denuncias interpuestas contra la revista y su comité¹⁵. Y fue así a pesar del obvio interés en desacreditar a Wakley y sus colaboradores que tuvieron los comerciantes expuestos al desprestigio público que conllevaba la aparición del nombre de sus productos y establecimientos entre las listas de quienes no habían superado el test de la ASC. Hubo intentos de presión organizada por parte de algunos de estos comerciantes, que contactaron sin éxito con un profesor del Real Colegio de Cirujanos para que defendiese sus intereses¹⁶ y hubo asimismo quejas individuales de comerciantes, como la del panadero Clapperton, quien acabó dejando el negocio cinco años más tarde de ser puesto en evidencia¹⁷. Quienes se oponían a la labor desenmascaradora de la ASC objetaban que los costes legales de entablar proceso desalentaban a muchos perjudicados y dudaban de la posibilidad de realizar con la precisión necesaria el examen microscópico de un elevado número de muestras¹⁸, aunque Hassall afirmó ante el mismo Comité ser capaz de efectuar hasta un centenar por semana¹⁹. El concepto de adulteración, un punto clave en la labor investigadora de la ASC, también era cuestionado por estos críticos. Hassall definió la adulteración como “la adición intencionada a un artículo, con propósito de beneficio o engaño, de cualquier sustancia o sustancias cuya presencia no resulta reconocible en el nombre con el que se vende el artículo”²⁰, una definición que excluía impurezas y contaminaciones accidentales y que, con algunas distinciones complementarias sobre la menor o mayor peligrosidad de los adulterantes, ya había esbozado el mismo Hassall en la recopilación de los informes de la ASC y aparentemente rigió la actuación de la mencionada Comisión²¹. Quienes, como el profesor de química en la *Pharmaceutical Society* Theophilus Redwood, defendían el buen comportamiento de los farmacéuticos, discutían

¹³ Testimonio de Hassall en el *First Report from the Select Committee on adulteration of food, etc.; with the Minutes of Evidence, and appendix (Parliamentary Papers. Reports from Committees: Session 12 december 1854 – 14 august 1855, second volume)*, p. 3.

¹⁴ Hamlin, Ch.: *A science of impurity: Water analysis in nineteenth century Britain*, (Berkeley, University of California Press, 1990), pp. 102-104.

¹⁵ Testimonio de Wakley, incluido en el *Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 145; *The Pharmaceutical Journal*, 1-8-1855, p. 53.

¹⁶ Testimonio de John Thomas Quekett en el *Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 37.

¹⁷ Testimonio de Alexander Clapperton, *ibid.*, pp. 238-240.

¹⁸ Testimonio de William B. Carpenter, *ibid.*, p. 166.

¹⁹ *Ibid.*, p. 296.

²⁰ *Adulterations detected*, pp. 2-3.

²¹ Hill Hassall, A.: *Food and its adulterations, comprising the Reports of the Analytical Sanitary Commission of The Lancet for the years 1851 to 1854* (Londres, 1855). Introducción, p. III.



que, al menos en el caso de las drogas y preparados medicinales, la distinción entre adulterantes e impurezas era muy difícil de establecer y sostenían que la presencia de impurezas era en ocasiones el resultado de procesos industriales que abarataban el coste del producto sin menoscabo de sus propiedades²². Una argumentación menos sutil solamente entendía como adulteración el uso de sustancias dañinas, desentendiéndose del resto: en palabras del presidente del Consejo local de salud de Lemington, las “adiciones inocuas ... podían ser beneficiosas y debían ser estimuladas, sobre todo si tendían a reducir el precio del artículo”²³. Era llevar a su propio molino, el de la impunidad de los comerciantes sin escrúpulos, la distinción entre la adición de sustancias de inferior valor para beneficiarse con el aumento del peso y tamaño de la mezcla y la incorporación de colorantes y otras sustancias tóxicas que mejoraban la apariencia y cualidades del producto. Hassall entendía que en todos los casos se trataba de adulteraciones, opinión que alguno de sus comentaristas aceptaba con reticencia, pues consideraba la primera y más frecuente práctica –la sustitución parcial o total de la mercancía original por productos menos valiosos– tan sólo una forma de engaño o fraude²⁴.

Con las dificultades de interpretación mencionadas, y con la limitación geográfica al área londinense, los datos aparecidos en *The Lancet* ofrecen una visión panorámica de la importancia de la adulteración al mediar el siglo XIX. Una visión que conviene confrontar y matizar con un análisis más detallado de algunos de los productos de consumo habitual. Hemos escogido el pan, que seguía siendo el componente básico de la dieta, el té y la cerveza, las dos bebidas preferidas por la población británica, y la carne y la leche, dos artículos que comenzaban a abrirse paso en la cesta de la compra de las familias. A ellos están dedicadas las siguientes páginas de este apartado.

El pan, elaborado preferentemente con harina de trigo, constituía a mediados del siglo XIX en Gran Bretaña, y en especial en Inglaterra y Gales, la forma habitual de consumir cereal y el alimento al que los británicos destinaban una mayor proporción de su presupuesto²⁵. Su adulteración se había vuelto más frecuente desde la implantación de la liberalización de su comercio en las primeras décadas del siglo XIX debido a la competencia entre panaderos que siguió a la supresión de los controles sobre las prácticas de su oficio y al aumento del número de establecimientos dedicados a la venta de pan. La adición de alumbre o patatas hervidas a la masa o el uso de harina de trigo previamente mezclada con alumbre, sales de calcio u otras harinas de cereales y leguminosas estaba muy extendida hacia 1840, en especial entre los puestos de venta a bajo precio de los barrios pobres, si bien el pan elaborado con harina de mezcla podía venderse legalmente haciendo constar su condición. Unos años después los informes de la ASC proyectan un panorama algo distinto: el alumbre es el único adulterante presente en las 49 muestras de pan analizadas, aunque figura en todas ellas en mayor o menor

²² Testimonio de Redwood en el *First Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 122-128.

²³ Testimonio de Richard Archer Wallington en el *Second Report from the Select Committee on adulteration of food, etc.; together with the proceedings of the Committee and Minutes of Evidence (Parliamentary Papers. Reports from Committees: Session 12 december 1854 – 14 august 1855, second volume)*, p. 72.

²⁴ *The Dublin University Magazine*, vol. 47 (january to june 1856), pp. 78-90.

²⁵ Oddy, D.J.: “Food in nineteenth century England: nutrition in the first urban society”, *Proceedings of the Nutrition Society*, vol. 29 (1970), pp. 150-157; Collins, E.J.T.: “Dietary change and cereal consumption in Britain in the nineteenth century”, *Agricultural History Review*, vol. 23, 2 (1975) pp. 97-115.

proporción, mientras que el examen de un número parecido de muestras de harina arroja el sorprendente resultado de la casi ausencia de adulteración del producto. Estos datos razonablemente positivos pueden explicarse en parte por coincidir la realización de los análisis con un año –1851– en el que los precios del trigo eran los más bajos de todo el siglo²⁶. La localización de las muestras en el mapa de Londres²⁷, posible en el caso del pan, sugiere una explicación complementaria: la mayoría de dichas muestras procedía de las áreas relativamente acomodadas del oeste de la ciudad, principalmente del sur de Marylebone, donde se concentraba casi la mitad de los comercios examinados, mientras que las zonas más degradadas del centro y este de Londres apenas si suponían la cuarta parte del conjunto, aunque dos de las tres muestras con mayor grado de adulteración procedían de allí²⁸. Si estas extensas zonas con mayor proporción de pobres hubiesen estado adecuadamente representadas en la muestra, probablemente los resultados habrían sido todavía peores. Porque no fueron tan buenos: recordemos que todo el pan analizado contenía alumbre. Esta sal doble hidratada de sulfato de aluminio y sulfato de potasio se venía empleando desde mucho tiempo atrás con el propósito de dar al pan una apariencia blanca y esponjosa, algo imposible de conseguir de forma natural sin utilizar harina de trigo de calidad, y, quizá también, con la intención de retener una mayor cantidad de agua y con ello ahorrar harina²⁹. Pese a tratarse de un aditivo ilegal, los panaderos reconocían su uso –las droguerías lo vendían mezclado con sal como *bakers' stuff*– y lo disculpaban en razón de su supuesta inocuidad y de la querencia del consumidor por el pan blanco.

Otra cuestión más difícil de dilucidar es la cantidad de alumbre incorporado. Los testimonios de la época concuerdan con la geografía esbozada en los informes de la ASC al sugerir una menor presencia en el elegante West End y una mayor abundancia en áreas industriales como Bermondsey, en el sureste londinense, y en puestos de venta de pan barato³⁰. Pero las cifras o porcentajes varían mucho según las fuentes, tanto por la parcialidad de estas últimas como por la inexistencia de procedimientos fiables de medición. Para algún analista el abanico se situaba entre las seis u ocho onzas de alumbre por cada hornada (apenas el 0,1%) en los mejores establecimientos y las 64 onzas en los de bajo precio (cerca del 1%)³¹. Hassall dice que los panaderos empleaban entre cuatro y doce onzas de alumbre por cada saco de harina (entre el 0,1% y el 0,3%)³². Normandy, también un destacado especialista, considera habituales porcentajes de entre el 0,2% y el 0,3%³³. Thompson, otro analista que dice haber encontrado alumbre de forma generalizada en las muestras examinadas en Londres, sitúa el promedio en poco más del 0,1%³⁴. Testimonios menos amables aumentan la cantidad a doce onzas por cada 280 libras de pan (0,26%) en el mejor de los casos³⁵ o, sin precisar la reputación y los precios de las panaderías, sitúan el promedio de alumbre en torno al

²⁶ Clark, G.: “The price history of English agriculture, 1209-1914”, *Research in Economic History*, vol. 22 (2004), pp. 41-123. Apéndice, cuadro 1.

²⁷ *Cross's New Plan of London 1850* (J. Cross, Londres, 1850), edición electrónica accesible desde *London and environs maps and views* <<http://archivemaps.com/mapco/london.htm>>.

²⁸ *The Lancet*, 12-4-1851, p. 423, y 24-10-1851, pp. 398-399.

²⁹ Acton, E.: *The English bread-book, for domestic use ... with notices of the present system of adulteration and its consequences* (Londres, Longman, 1857), pp. 23-24.

³⁰ Testimonios de Alfred Swaine Taylor, John Challice y Julian Rodgers en el *Report from the Select Committee on adulteration of food* (1856), pp. 5, 91 y 216..

³¹ *Ibid.*, testimonio de Julian Rodgers, pp. 215-216.

³² Hill Hassall, A.: *Adulterations detected*, p. 84.

³³ *First Report from the Select Committee on adulteration of food*, testimonio de Alfred Normandy, p. 54.

³⁴ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, testimonio de Lewis Thompson, p. 38.

³⁵ *Ibid.*, testimonio de John Challice, p. 91.



0,5% del peso del pan³⁶. Estas últimas estimaciones no difieren mucho de lo confesado en 1842 por un panadero londinense³⁷ –entre 14 y 16 onzas de alumbre por cada saco de harina, equivalentes a más del 0,33%– pero todavía quedan lejos de los peores casos de adulteración encontrados en las piezas de pan examinadas por Normandy (entre 0,9% y 1,8%) y de las muestras analizadas por Snow (en torno al 2%)³⁸, algunas de ellas procedentes de reputados panaderos. Un factor que pudo empeorar los resultados, y que quizá lo hizo en las muestras examinadas por Snow, fue el alza de precios del trigo, que alcanzó en 1855 su máximo en casi cuarenta años, superando en más del 80% los mínimos de 1850-1852, y repercutió en los precios del pan, sostenidamente elevados entre 1854 y 1856, cuando la barra de pan de cuatro libras se situó en los mejores establecimientos de Londres entre los 10 y los 12 peniques, más de un 50% por encima de los precios del inicio de la década³⁹. En estos establecimientos, y sobre todo en las panaderías baratas, muchos panaderos no se resistieron a la tentación de mantener los beneficios recurriendo a aditivos no autorizados y a prácticas fraudulentas, que cambiaron a peor la situación reflejada en los informes de la ASC.

El té seguía siendo al mediar el siglo la bebida no alcohólica más popular, con un consumo per cápita que había crecido ligeramente en las tres últimas décadas y mantenía una supremacía que tan sólo estuvo en peligro diez años atrás, cuando el café alcanzó una pasajera notoriedad pronto arruinada por el encarecimiento del producto y el desprestigio que acarreó la permisividad con la que la ley contempló su mezcla con la achicoria⁴⁰. Y era así pese a que sobre el té recaía una fuerte fiscalidad que casi doblaba su precio antes de impuestos, en especial en las calidades inferiores de mayor demanda⁴¹, y de que era objeto de una generalizada adulteración, tanto en el mercado de origen –todavía muy mayoritariamente chino– como en territorio británico. En China parte del té era manipulado y coloreado para darle una falsa apariencia, una práctica que afectaba sobre todo al té verde, y en Gran Bretaña se reutilizaban hojas de té usado y, en menor medida, se vendían como té hojas de otras plantas. Otros procedimientos mistificadores incluían la venta, como té de una determinada calidad, de mezclas con té inferiores o de compuestos en los que el té estaba presente junto con materias extrañas. Estos usos eran conocidos y habían sido denunciados⁴² y, periódicamente, salían a la luz casos de decomisos de partidas de té adulteradas y juicios contra vendedores sin escrúpulos, pero los medios destinados a perseguir la adulteración y las multas que se imponían a quienes la cometían eran insuficientes para evitar su persistencia. Los informes elaborados por la ASC y publicados en *The Lancet* a lo largo de la segunda mitad de 1851 pusieron cifras a una realidad cuya dimensión se intuía y precisaron sus contornos: en casi el 64% de los casos sometidos a examen la adulteración estaba presente, pero mientras en el té negro no alcanzaba proporciones masivas (cerca del

³⁶ *Ibid.*, testimonio de William Bastick, p. 66.

³⁷ *The Times*, 16-9-1842, p. 7.

³⁸ Testimonio de Normandy en *First Report*, p. 54; Snow, J.: “On the adulteration of bread as a cause of rickets” (*The Lancet*, 4-7-1857, pp. 4-5), reed. en *International Journal of Epidemiology*, vol. 32 (2003), pp. 336-337.

³⁹ Clark, *op. cit.*; Manley, J.J.: “Bread and biscuits”, Bevan, G. Ph. (ed.): *The British manufacturing industries* (Londres, Edward Stanford, 1876), p. 96.

⁴⁰ “Tea and tea-trade”, *The Encyclopaedia Britannica. Eighth edition* (1860), vol. 21, p. 92; Haughton, J.: “Statistics (with some additions) given in evidence before a Select Committee of the House of Commons on Public Houses”, *Journal of the Dublin Statistical Society*, vol. 1 (1855), pp. 39-52, 44.

⁴¹ *Merchant's Magazine and Commercial Review*, vol. 32 (1855), pp. 90-99.

⁴² De la picaresca existente en torno a la venta de té se había hecho eco Henry Mayhew en *London labour and the London poor* (Londres, 1861; publicado inicialmente en *Morning Chronicle*, 1849-1850), vol. 1, p. 456 y vol. 2, pp. 133-135.

37%, incluyendo nueve aprehensiones efectuadas por los agentes fiscales, o poco más del 27%, sin ellas) en el té verde era abrumadora (más del 96%). Era además una adulteración que se consideraba más peligrosa para la salud por la presencia de azul de Prusia –un pigmento escasamente tóxico– entre los colorantes utilizados para convertir en té verde lo que inicialmente eran mezclas como el *lie tea* –té en polvo y arena, aglutinado con agua de arroz–, té negro deteriorado u hojas troceadas de otras plantas⁴³. La percepción del té verde como té adulterado y peligroso, confirmada por la ASC, influyó en el descenso del consumo de este té, que nunca había sido el preferido del público británico y tenía un precio más elevado que el promedio de las variedades de té negro⁴⁴. Pero tampoco este último estaba libre de una adulteración dirigida tanto a los compradores con escasos recursos –el mercado potencial de las hojas reutilizadas o de las mezclas engañosas– como a quienes buscaban tés de mayor calidad, expuestos a toparse con variedades de prestigio –*pekoe* y otras denominaciones comerciales aromatizadas– menos fiables que las variedades de precio intermedio (*congou*, *souchong*)⁴⁵, pese a adquirirse en tiendas lujosas de Ludgate Hill (Sidney, Wells, and Manduell) u Oxford Street⁴⁶.

Los informes de la ASC probablemente fotografiaban el punto más grave de una crisis que se había ido profundizando desde la desaparición en 1833 del monopolio de la *East India Company* –y con él el relajamiento del control de la calidad del té importado– y del fuerte aumento en la década de 1830 de los impuestos que recaían sobre el té. A partir de 1846 se embarcaron rumbo a Londres cantidades crecientes de té adulterado que, con la denominación de *lie tea*, se difundía abiertamente por el mercado británico tras el pago de los correspondientes derechos aduaneros. Pero desde 1852, quizá por la pésima calidad del producto y por la denuncia que de él se hizo en la prensa, perdió el favor de los consumidores y hubo de venderse a precio inferior al de su coste en origen⁴⁷. Tampoco había tenido largo recorrido una sustancia comercializada desde 1849 con el exótico nombre de *La Venio Beno*, supuestamente la hoja de una planta trepadora que crecía en Oriente y a la que sus anunciantes atribuían un efecto potenciador del té, y que en realidad era una mezcla de catecú o *terra japonica*, un astringente usado por curtidores y tintoreros, con una cierta cantidad de hojas de endrino o de té⁴⁸. Al mismo tiempo, desaparecían de la prensa noticias como la que, todavía en 1851, informaba del descubrimiento de una pequeña factoría en la que se elaboraba falso té con hojas de endrino⁴⁹. Todo esto no significa que el té dejase de adulterarse: mediada la década de 1850 seguía siendo posible encontrar *lie tea*, continuaba en el mercado té falsamente coloreado de verde y los consumidores con menores ingresos se abastecían de tés tan dudosos como los *people's tea*, *tea for the million* u otras muestras sin nombre que presentaron algunos de los comparecientes ante el comité sobre adulteración⁵⁰.

⁴³ *The Lancet*, 30-8-1851, “Green tea and its adulterations”, p. 213; Taylor, A. S.: *On poisons in relation to medical jurisprudence and medicine* (Filadelfia, Blanchard and Lea, 1859, 2ª ed.), p. 634.

⁴⁴ Macgregor, J.: *Commercial statistics. A digest of the productive resources ... of all nations* (Londres, Whittaker, 1850), vol. 5, pp. 65-66; “Tea and tea-trade”, *The Encyclopaedia Britannica*, p. 92.

⁴⁵ *The Lancet*, 2-8-1851, “Tea, and its adulterations”, pp. 112-116.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 115; *London as it is to-day* (Londres, H.G. Clarke and Co., 1851), p. 405.

⁴⁷ Testimonios de Philip Ripley y William Weston, agentes intermediarios en el negocio del té, *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 121-122 y 125.

⁴⁸ Normandy, A.: *The commercial hand-book of chemical analysis* (Londres, George Knight, 1850), pp. 555-557; *The Lancet*, 26-7-1851, “Tea and its adulterations”, p. 94; testimonio de George Phillips, *Second Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 65-66.

⁴⁹ *The Leader*, 31-5-1851, p. 514.

⁵⁰ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, testimonios de Joseph Woodin (p. 178), Edward Divett (p. 213) y Arthur Hill Hassall (p.291).



La cerveza era de largo la bebida alcohólica favorita de la población británica y competía con ventaja con el té en las preferencias de los consumidores y en el rango de bebida representativa de la peculiaridad nacional, sobre todo entre la población trabajadora, pese a la labor de zapa que venía ejerciendo el multifacético movimiento contrario a la ingesta de alcohol. Su consumo per cápita a mediados de siglo se mantenía estable en torno a los 30 galones per cápita en Inglaterra y Gales, una media que con seguridad era más elevada en las áreas urbanas⁵¹ y que suponía que cada varón adulto tomaba cerca de un litro de cerveza al día⁵². Aunque existían diversos tipos de cerveza – la pálida *ale* y la negra, subdividida en la más fuerte *stout* y la más ligera *porter*, entre otras variedades locales– y se insinuaba una tendencia a favor de cervezas más suaves y dulces, todavía el gusto popular en muchas ciudades, con Londres a la cabeza, se inclinaba claramente por el sabor amargo e intenso de la cerveza negra, sobre todo la *porter*. Era una cerveza servida en jarra (*pot*) en los numerosos establecimientos autorizados para su venta –unos 7.000 solamente en Londres⁵³ y 130.000 en el conjunto de Inglaterra y Gales⁵⁴– y elaborada por cerveceros independientes y, cada vez en mayor medida, por grandes empresas que habían creado sus propias redes de distribución y controlaban directa o indirectamente el mercado minorista. La proliferación de puntos de venta y la supeditación de los minoristas a las empresas cerveceras habían creado condiciones favorables al desarrollo de la adulteración como vía de supervivencia de unos taberneros que, en abierta competencia con sus vecinos y sujetos a las despiadadas cláusulas que les ligaban con los fabricantes proveedores del producto, prestamistas del capital y propietarios del local cedido en arrendamiento, recurrían a rebajar la cerveza con agua y a incorporarle aditivos para mantener su apariencia original. Era el caso de Londres, donde los grandes fabricantes de *porter* obligaban a los establecimientos que dependían de ellos a vender la jarra a tres peniques, lo que dejaba un margen de beneficio de cuatro chelines por barril, “insuficiente para cubrir la renta, calefacción, alumbrado, empleados, contribuciones, impuestos y mobiliario”⁵⁵. Esta situación afectaba en especial a los locales que únicamente estaban autorizados a servir cerveza (*beerhouses*), pues las tradicionales tabernas en las que, además de cerveza, se servían al cliente otras bebidas y alimentos, podían equilibrar los resultados del negocio cargando los precios en dichos productos.

98

Cuando la ASC se ocupó por primera vez de la cerveza lo hizo para desmentir la supuesta adulteración con estricnina de la cerveza rubia (*bitter ale* o *pale ale*), una noticia que había partido de fuentes francesas, que hablaban de la exportación a Inglaterra de grandes cantidades de esta sustancia venenosa para su probable empleo como amargante en la elaboración de este tipo de cerveza, y había sido recogida con cierto escepticismo por la prensa británica⁵⁶. El asunto no era inverosímil, pues la estricnina se extraía de la semilla de la nuez vómica (*Strychnos nux-vomica*), uno de los adulterantes presentes de forma ocasional en la cerveza. La Comisión analizó un total de cuarenta muestras tomadas de toneles y botellas procedentes de dos importantes

⁵¹ Wiñson, R. G.: “Selling beer in Victorian Britain”, Jones, G. y Morgan N. J. (eds.): *Adding value: brands and marketing in food and drink* (Londres, Routledge, 1994), pp. 103-125, 104-106.

⁵² Gourvush, T. R. y Wilson, R. G. WILSON: *The British brewing industry, 1830-1980* (Cambridge, CUP, 1994), p. 35.

⁵³ Georges DODD, *The food of London* (Londres, Longman, 1856), p. 473.

⁵⁴ *Report from the Select Committee on Public Houses; together with the proceedings of the Committee, minutes of evidence, appendix and index* (Parliamentary Papers. Reports from Committees: Session 31 January 1854 – 12 August 1854, eighth volume), p. XIII.

⁵⁵ *The Times*, 3-12-1852, p. 8, carta de “A thirsty soul” al editor.

⁵⁶ *The Leader*, 3-4-1852, p. 323, y 15-5-1852, p. 467; *The Times*, 12-5-1852, p. 2.

fabricantes londinenses –Allsopp and Sons y Bass and Co.– sin hallar rastros de estricnina ni otros componentes que no fuesen la malta, el lúpulo y agua sin contaminar⁵⁷. Dos años después la ASC realizó un nuevo análisis, centrado esta vez en las variedades de cerveza negra (*porter* y *stout*) vendidas en cervecerías y locales minoristas, con resultados bastante diferentes: 30 de las 52 muestras escrutadas tenían o una graduación alcohólica excesivamente baja (por debajo de 4° la *stout* y de 3,5° la *porter*) o mucha sal o ambas cosas a la vez, circunstancias que solas o por separado eran reveladoras de adulteración. Así pues, la mayoría de las muestras (57%) estaban adulteradas, aunque las obtenidas de las cervecerías o de los puntos de venta anejos a las fábricas (*taps*) lo estaban en mucha menor medida (29%) que las procedentes del resto de establecimientos minoristas (77%)⁵⁸. El agua y la sal no eran los únicos ingredientes presentes en la cerveza consumida por la mayor parte de la población. En el mismo informe de la ASC se reconocía la presencia de otras sustancias que no se habían intentado analizar porque su uso ya estaba legalizado, algo que ocurría desde 1847 con el azúcar de caña –que solía mezclarse con melaza, un residuo líquido producido durante la fabricación del azúcar–, o porque resultaban de muy difícil detección si las cantidades eran minúsculas, como sucedía con el *cocculus indicus*⁵⁹.

Los resultados de la ASC coincidían en el tiempo con la publicación de los informes de diversos comités parlamentarios y compartían con ellos el mismo panorama poco tranquilizador. John William McCulloch fue uno de los testigos llamados a declarar ante el *Select Committee on Public Houses*. Era un analista químico que durante diez años había trabajado al servicio de los organismos fiscales y que, tras abandonar su empleo en el laboratorio vinculado al *Excise*, había seguido examinando por su cuenta muestras de *porter* procedentes de cerveceros y taberneros. De las 480 analizadas en los últimos meses la gran mayoría (95%) presentaban algún tipo de adulteración, principalmente la adición de agua o de una mezcla de productos de desecho llamada ámbar, que incluía residuos de malta tostada y lúpulo reutilizado, y de gran cantidad de azúcar, que en conjunto permitían incrementar entre un cuarto y un tercio el monto del líquido vendido como cerveza genuina⁶⁰. Edwin Wickham, antiguamente ocupado en el negocio de la cervecería, complementaba en declaración ante otro comité el testimonio anterior: las proporciones habituales de la mezcla usada en la adulteración de la *porter*, tanto en Londres como en zonas rurales, eran ocho galones de agua por cada barril de 36 galones, seis libras de azúcar (aproximadamente el 2% del contenido del barril), una libra de gelatina, con la que se eliminaban las impurezas de la cerveza, y un puñado de sal común, además de pequeñas cantidades de aditivos que servían para restaurar el sabor amargo y el color tostado originales (cuasia o extracto de genciana y sulfato de amonio, respectivamente) y para asegurar la formación de espuma densa al escanciar la cerveza (sulfato de hierro, también llamado *copperas* o vitriolo verde)⁶¹. Muchos de estos aditivos, y otros que podrían incorporarse a la lista acudiendo a fuentes distintas y ampliando la observación a la pálida *ale* –semillas de coriandro, granos del paraíso, manzanilla– no eran tóxicos y algunos quedaron legalizados cuando el lúpulo dejó de ser un componente obligado en la elaboración de la cerveza (1862)⁶². Pero sí eran tóxicos el *cocculus indicus* y la nuez vómica y existían síntomas de un uso creciente del primero de

⁵⁷ *The Lancet*, 15-5-1852, pp. 473-479.

⁵⁸ *The Lancet*, 30-9-1854, “Porter, and its adulterations”, pp. 277-279.

⁵⁹ *The Lancet*, 19-8-1854, “Porter, and its adulterations”, pp. 153-155.

⁶⁰ *Report from the Select Committee on Public Houses*, pp. 258-260.

⁶¹ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 222.

⁶² Hornsey, I. S.: *A history of beer and brewing* (Cambridge, Royal Society of Chemistry, 2003), p. 420.



ellos, pues su precio había aumentado mucho últimamente –pese al descenso de los impuestos que lo gravaban– y también había experimentado un alza la cantidad importada de este producto, que se podía comprar libremente en las droguerías aunque casi no se le conocía otro uso que el de adulterante de la cerveza, a la que el fruto molido del *cocculus suberosus* proporcionaba un efecto narcotizante⁶³.

La carne es –junto al pescado y los lácteos– uno de los alimentos cuya presencia regular en la dieta se ha utilizado como indicador de una mejora del estatus nutricional y de un incremento del nivel de vida en el pasado. Los historiadores que se han ocupado del nivel de vida durante la Revolución Industrial han intentado precisar la evolución del consumo de estos productos y otros artículos no estrictamente necesarios –té, café, azúcar, tabaco– para apuntalar sus argumentos sobre el aumento o el estancamiento del *standard of living* de la población trabajadora durante la primera mitad del siglo XIX, sin llegar a conclusiones definitivas pero posponiendo los avances claros a más allá de 1850⁶⁴. Lo que gracias al análisis de los presupuestos familiares se conoce sobre el consumo de carne entre trabajadores apunta en esta dirección: en un contexto de ingresos reales ligeramente crecientes entre el punto inicial (1787 y 1796) y final (1840-1854) de la comparación, el porcentaje que la compra de carne representaba sobre el gasto total de estas familias se había recuperado al mediar el siglo de la fuerte reducción sufrida en las primeras décadas, sin lograr sobrepasar los niveles relativos iniciales. Los trabajadores de fábrica, un grupo que a diferencia de sus homónimos rurales o de los mineros no tenía otra forma de aprovisionarse de carne que comprándola, hacia 1850 destinaban a la adquisición de carne y *bacon* más de la mitad de lo que dedicaban al pan y más del doble de lo que gastaban en café y té⁶⁵, aunque entre los jornaleros del campo el consumo regular de carne era menos frecuente: a mediados de la década de 1830 una amplia encuesta había revelado que poco más de la mitad de sus familias habían integrado la carne en su dieta, casi siempre en forma de *bacon* o carne de cerdo criado en el entorno doméstico⁶⁶. Pero tanto o más importante que la cantidad de la carne consumida era su calidad. En Londres, los precios en el mercado del vacuno y del cordero se escalonaban en cuatro calidades, con diferencias de hasta más de un tercio entre la superior y la inferior⁶⁷. Sin embargo, por debajo de la calidad más baja existía un comercio de despojos y carne de animales viejos o enfermos que abastecía a las familias más modestas⁶⁸.

100

Quizá por ser un alimento fresco y poco susceptible de manipulación, la carne apenas ocupó la atención de la *Analytical Sanitary Commission* y cuando lo hizo fue en la modalidad de carne enlatada, compartiendo protagonismo con el pescado también

⁶³ Declaraciones de Theophilus Redwood, profesor de química en la *Pharmaceutical Society*, y de L. Simmonds, botánico, en *Second Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 19 y 39; declaraciones de Alfred S. Taylor, profesor de jurisprudencia médica y química, de Lindsey Blyth, analista químico, y de Julian Rodgers, cirujano y analista químico, en *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 7-9, 60 y 219-221.

⁶⁴ Voth, H-J.: “Living standards and the urban environment”, Floud, R. y Johnson P. (eds.): *The Cambridge Economic History of Modern Britain. Vol I: Industrialisation, 1700-1860* (Cambridge, CUP, 2004), pp. 268-294.

⁶⁵ Horrell, S.: “Home demand and British industrialization”, *Journal of Economic History*, vol. 56, 3 (1996), pp. 561-604.

⁶⁶ Giffen, R.: “Further notes on the progress of the working classes in the last half century”, *Journal of the Statistical Society of London*, vol. 49, 1 (1886), pp. 28-100.

⁶⁷ Porter, G. R.: *The progress of the nation, in its various social and economical relations* (Londres, John Murray, 1851), p. 590; *Journal of the Statistical Society of London*, vol. 28, 1 (1865), p. 197.

⁶⁸ Smith, F. B.: *The people's health* (Londres, Weidenfeld and Nicolson, 1990), p. 203.

enlatado. De las nueve muestras de carne analizadas, cuatro estaban coloreadas artificialmente con *bole armenian*⁶⁹, una variedad de arcilla con alto contenido de óxido férrico, aun hoy utilizada como colorante en la industria alimentaria (E-172). El relativo interés por la carne enlatada, un artículo de reciente introducción y de escasa implantación en el mercado británico, se explica por la proximidad del escándalo provocado por el descubrimiento de una gran partida de carne enlatada comprada por las fuerzas navales británicas. La carne en conserva resultaba un producto atractivo para su uso en expediciones marítimas y el Almirantazgo la había incluido entre las provisiones cargadas en los barcos al menos desde la década de 1830, pero no fue hasta mediados de la década siguiente cuando, gracias al desarrollo de la técnica de envasado al vacío, se contrató de forma sistemática el envío de partidas de carne enlatada. El empresario más favorecido con estos encargos fue un tal Goldner, un ciudadano húngaro poseedor de una patente de envasado al vacío y con factoría en Galatz, junto al Danubio, lo que le aseguraba disponer de ganado barato procedente de Moldavia. Goldner consiguió entre 1846 y 1851 encadenar contratos de aprovisionamiento por un monto total que superaba ampliamente las mil toneladas de carne enlatada, a pesar de algunas quejas sobre la falta de calidad de su producto. Pero a comienzos de 1852 la prensa dio cuenta del descubrimiento de miles de latas putrefactas y el tema saltó al Parlamento donde fue objeto de un extenso debate, que a la larga contribuyó a que el Almirantazgo se hiciese cargo directamente del suministro de provisiones a sus hombres⁷⁰. Más que la dudosa calidad de una carne que incluía despojos, la causa de la putrefacción del contenido de las latas de Goldner fue su gran tamaño –muchas de ellas pesaban entre cuatro y 14,5 kg–, excesivo para asegurar la destrucción por el calor de los gérmenes que se hallaban en su interior⁷¹. En cualquier caso, el impacto del acontecimiento sobre la población fue grande y afectó al consumo de este tipo de carne.

Más grave y generalizado era el problema de la calidad de la carne fresca. Se trataba de una mercancía de difícil control, tanto por la insuficiencia de los medios dedicados a su inspección como por la picaresca de ganaderos y carniceros, dispuestos a sacrificar animales enfermos y a desembarazarse de un producto dudosamente apto para el consumo humano. Una parte creciente de la carne que entraba en Londres a mediados del siglo XIX era carne de animales sacrificados en origen y enviada por ferrocarril a la ciudad para su venta⁷². Aunque esta carne solamente podía incorporarse al circuito comercial tras pasar por alguno de los pocos mercados autorizados a recibirla⁷³, los recursos humanos y técnicos disponibles no permitían asegurar la bondad de un producto que en muchos casos provenía de animales enfermos o muertos. Cierto que no toda la carne llegaba a Londres en tren, ni toda la carne llegada en tren procedía de reses previamente sacrificadas, pues su transporte resultaba caro, pero la entrada de carne en malas condiciones no siempre seguía los circuitos legalmente establecidos. En ciudades como Manchester o Sheffield, donde la carne sacrificada en origen representaba una parte modesta de la carne consumida, la abundancia de pequeños comerciantes que

⁶⁹ *The Lancet*, 13-11-1852, “On potted meats and fish”, pp. 449-451.

⁷⁰ *The Lancet*, 10-1-1852, p. 52; *Hansard's Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 119, 12-2-1852; *Medical Times and Gazette*, 13-3-1852, pp. 264-265; DODD, *The food of London*, pp. 285-289; Hanson, S. G.: *Argentine meat and the British market* (Stanford, Stanford University Press, 1938), pp. 18-25.

⁷¹ Farrer, K.: *To feed a nation. A history of Australian food science and technology* (SIRO, Collingwood, 2003), p. 34.

⁷² Perren, R.: “The meat and livestock trade in Britain, 1850-70”, *Economic History Review*, vol. 28, 3 (1975), pp. 385-400.

⁷³ Fletcher, J.: “Statistical account of the markets of London”, *Journal of the Statistical Society of London*, vol. 10, 4 (1847), pp. 345-360.



compraban el ganado que luego ponían a la venta en sus propias carnicerías también dificultaba la tarea del control de la idoneidad del producto introducido en el mercado⁷⁴. En cualquier caso, la dependencia del segmento de población con menores recursos de su tendero, el punto final de la cadena de distribución y el único que les iba vender al fiado, aseguraba unos clientes con poca capacidad de exigir calidad y por ello víctimas propiciatorias de los fraudes alimentarios. Son muchos los testimonios que insisten en la venta de carne procedente de animales enfermos. Algunos de ellos proceden de publicaciones e informes aparecidos en torno a 1856. En junio de aquel año la londinense *Metropolitan Association of Medical Officers of Health* había creado una comisión “para investigar los hechos relativos a la supuesta venta en la metrópolis de carne enferma e insalubre”⁷⁵. El dictamen reveló la retirada de los mercados de la *City* de Londres durante el año 1855 de más de seiscientas reses muertas y un mayor número de cuartos y otras piezas menores, además de dos docenas de reses vivas y numerosa volatería, por no ser aptas para el consumo humano. Pero, como el propio informe reconocía, los resultados no mostraban la magnitud del problema, pues la *City* era una zona privilegiada donde la inspección de los mataderos y de la carne se efectuaba sistemáticamente y mucha de la carne que allí era invendible se vendía abiertamente en los suburbios⁷⁶. Casi al mismo tiempo, diversos testimonios incluidos en los informes sobre adulteración de alimentos encargados por el Parlamento insistían en la desigualdad del combate entablado contra la venta de carne en malas condiciones: el número de condenas era muy inferior al de los delitos, las penas contra los infractores eran demasiado bajas para tener efectos disuasorios –las diez libras de multa que la ley facultaba a los magistrados quedaban reducidas a dos libras en Manchester–, los medios de vigilancia resultaban escasos –un oficial y dos ayudantes en Newton Heath, un área de diez mil habitantes cercana a Manchester–, la carne acababa con frecuencia convertida en salchichas puestas a la venta por los tenderos de los barrios pobres⁷⁷. Una situación que persistiría en años sucesivos, cuando la difusión de la tuberculosis entre el ganado extendió el temor, infundado, al contagio de la enfermedad por vía alimentaria⁷⁸.

El consumo de leche era escaso, se mantuvo estancado durante buena parte del siglo XIX y estaba desigualmente repartido. Con las cautelas necesarias debido al carácter fragmentario y estimativo de los datos disponibles sobre la ingesta de leche, parece que ésta se situaba por debajo del litro semanal por persona en el Londres de finales del siglo XVIII –9.852.000 galones anuales repartidos entre un millón de habitantes⁷⁹–, una cantidad casi idéntica al cuarto de pinta diario que según otro cálculo consumían los londinenses a mediados del siglo XIX⁸⁰: las 1,54 pintas semanales de la primera estimación (0,875 litros) habrían pasado a 1,75 pintas (0,995 litros) sesenta años más tarde, una ganancia demasiado modesta y sujeta a las imprecisiones propias de este

⁷⁴ Scola, R.: *Feeding the Victorian city. The food supply of Manchester, 1770-1870* (Manchester, MUP, 1992), pp. 62 y 183-184.

⁷⁵ *Association Medical Journal*, 30-8-1856, p. 751.

⁷⁶ *The Leader*, 30-8-1856, p. 819; *Report on murrain in horned cattle, the public sale of diseased animals, and the effects of the consumption of their flesh on human health* (Londres, George E. Eyre y William Spottiswoode, 1857), p. 77; *The Veterinarian*, vol. XXIX, n. 348 (diciembre 1856), pp. 728-729.

⁷⁷ *Second Report from the Select Committee on adulteration of food* (1855), p. 55; *Report from the Select Committee on adulteration of food* (1856), pp. 93-94 y 138-140.

⁷⁸ *Once a Week*, 10-10-1863, pp. 425-427; Waddington, K.: *The bovine scourge. Meat, tuberculosis and public health, 1850-1914* (Woodbridge, The Boydell Press, 2006).

⁷⁹ Baird, Th.: *General View of the Agriculture of the County of Middlesex* (Londres, J. Nichols, 1793), pp. 14-15.

⁸⁰ Dood: *The food of London*, p. 264.

tipo de cómputos como para tomarla en consideración. Lo que sí está claro es que se consumía mucha más cerveza que leche –cada persona de Inglaterra y Gales bebía de promedio más de 4,5 pintas semanales de cerveza a mediados de siglo⁸¹– y que en los presupuestos familiares de la población trabajadora la parte que se destinaba a la compra de leche era apenas la mitad del porcentaje asignado a la carne y el bacon⁸². Hubo que esperar al último tercio del siglo XIX para que el consumo de leche aumentara claramente: hacia 1900 el consumo semanal *per cápita* del Reino Unido era de 2,33 pintas⁸³; entre 1860 y 1914 el volumen de leche líquida vendida en Inglaterra se multiplicó por cuatro –pasó de 150 a 600 millones de galones– mientras la población inglesa solamente se duplicaba entre ambas fechas⁸⁴. Estas cifras esconden grandes desigualdades en el reparto, persistentes en el tiempo: hacia el final del siglo XIX los trabajadores con menores ingresos ingerían aproximadamente una pinta de leche por semana, apenas la quinta parte de las 5,4 pintas que tomaban las familias con rentas más altas⁸⁵, y los habitantes del acomodado West End de Londres casi quintuplicaban el consumo de quienes vivían en un distrito obrero de Manchester⁸⁶.

La leche a la venta en Londres y otras áreas urbanas era un producto de dudosa calidad e higiene, circunstancias no suficientemente reflejadas en la investigación de la *Analytical Sanitary Commission*. De las 26 muestras examinadas por la Comisión en 1851, doce eran genuinas (aunque dos de ellas tenían menos crema de lo habitual), once estaban adulteradas y las tres restantes arrojaban datos imprecisos. La adulteración descubierta en los once casos consistía en la adición de agua, en porcentajes que oscilaban entre el 10% y el 50%, pero en ningún caso se hallaron otras sustancias –yeso, goma o cerebro de ovejas– de las que se sospechaba su presencia en la leche, por lo que el informe se mostraba razonablemente optimista⁸⁷. Por desgracia, la Comisión había sido poco diligente en la elección de las muestras, pues en su totalidad procedían de una pequeña zona de Londres –entre Marylebone, Paddington y Westminster, no lejos del eje constituido por el borde septentrional de Hyde Park y Oxford Street⁸⁸– habitada en su mayoría por población acomodada y donde se concentraban las lecherías, interesadas en tener próximos a quienes constituían sus más probables clientes. En palabras de un cronista de la época, “todas las muestras se habían comprado en el West End; el informe no nos permite conocer qué resultados se habrían obtenido de haberse examinado la leche vendida en los distritos más pobres de Londres”⁸⁹. Nos podemos imaginar, sin mucho margen de error, que habrían sido peores. Porque el grueso de la población trabajadora vivía lejos de las lecherías y de los circuitos habituales de reparto de leche a domicilio. Era ésta una actividad en la que las antiguas lecheras que recorrían las calles con sendos recipientes colgados de un yugo suspendido en los hombros estaban siendo

⁸¹ Gourvish y Wilson: *The British brewing industry*, p. 30.

⁸² Horrell: “Home demand and British industrialization”, p. 577.

⁸³ Rew, R. H.: “Observations on the production and consumption of meat and dairy products”, *Journal of the Royal Statistical Society*, vol 67, 3 (1904), pp. 413-427, 414.

⁸⁴ Burnett, J.: *Liquid pleasures: a social history of drinks in modern Britain* (Londres, Routledge, 1999), p. 34.

⁸⁵ Oddy, D. J.: “Working-class diets in late nineteenth-century Britain”, *Economic History Review*, vol. 23, 2 (1970), pp. 314-323, 318; Nelson, M.: “Social-class trends in British diet, 1860-1980”, Geissler, C. y Oddy, D. J. (eds.): *Food, diet and economic change past and present* (Leicester, Leicester University Press, 1993), pp. 101-120, 106.

⁸⁶ Rew, R. H.: “An inquiry into the statistics of the production and consumption of milk and milk products in Great Britain”, *Journal of the Royal Statistical Society*, vol 55, 2 (1892), pp. 244-286, 266.

⁸⁷ *The Lancet*, 4-10-1851, “Milk and its adulterations”, pp. 323-324.

⁸⁸ *Cross's New Plan of London 1850*.

⁸⁹ Dodd: *The food of London*, p. 299.



sustituídas por carretillas manuales de tres ruedas y por carros tirados por caballos y en la que comenzaban a introducirse en el mercado compañías de distribución que hacían de intermediarias entre las vaquerías todavía muy abundantes en Londres y sus alrededores y las lecherías⁹⁰. Lo habitual entre gente con pocos recursos era comprar leche en pequeñas cantidades –por importe de medio penique o uno o dos cuartos de pinta– al tendero más cercano, al que también recurrían para aprovisionarse de otros productos de consumo, tanto alimentos como combustible o ropa. En este extremo de la cadena que iba desde el productor hasta al consumidor, las posibilidades de fraude se habían multiplicado con un cliente cautivo y un artículo cuya calidad era muy difícil de verificar –los aparatos que, como el galactómetro o el hidrómetro, medían la densidad de la leche eran poco fiables, pues la densidad estaba sujeta a variaciones naturales y además se podía manipular extrayendo crema y añadiendo agua⁹¹–. Era una situación que se reproducía en otras localidades, con mayor o menor virulencia en función de su tamaño y de las características de su población.

Los testimonios de la época en que se publicó el informe de la ASC coinciden con éste en considerar que la adición de agua era la principal adulteración que sufría la leche, aunque también señalan otro fraude no infrecuente, la retirada de la crema de la leche cruda⁹², una acción para la que se necesitaba dejarla reposar unas horas y que cuando se combinaba con la dilución con agua quizá precisaba incorporar yeso, harina, almidón o *annatto* –tinte vegetal amarillo extraído del achiote (*Bixa orellana*), un arbusto de la América tropical– para enmascarar su aspecto. La adición de agua era una práctica muy generalizada, para la que la ley no contempló sanción hasta 1860⁹³, práctica que los mismos lecheros reconocían y asumían con normalidad como parte necesaria para el buen funcionamiento del negocio: la incorporación de un 10% de agua a una partida de leche comprada al por mayor a tres peniques el cuarto de galón (algo más de 1,1 litros) y vendida a cuatro peniques aumentaba en un 40% el beneficio⁹⁴. Si se tiene en cuenta que en los establecimientos del Londres acomodado el precio usual de la leche –estable durante varias décadas– era el de cuatro peniques el cuarto de galón pero que también se despachaban, preferentemente en otras áreas, calidades inferiores de leche a tres peniques y a dos peniques el cuarto, no ha de extrañar que quien comprase a estos últimos precios estuviese expuesto a recibir un líquido bastante alejado del original producido por la vaca⁹⁵. Es probable que los centros de beneficencia fuesen un caso extremo en esta escala descendente y que la escasa leche que recibían los internos en ellos estuviese adulterada a conciencia: en cinco de las seis demarcaciones (*Poor Law Unions*) en que se dividía la asistencia a los pobres en Lancashire la leche llegaba horas más tarde del ordeño, desprovista de parte de la crema y con entre un 10% y un 15% de agua añadida⁹⁶; en Bermondsey, según testimonio de un médico que había presidido esta

⁹⁰ Whetham, E. H.: “The London milk trade, 1860-1900”, *Economic History Review*, vol. 17, 2 (1964), pp. 369-380; Atkins, P. J.: “The retail milk trade in London, c. 1790-1914”, *Economic History Review*, vol. 33, 4 (1980), pp. 522-537.

⁹¹ *The Lancet*, 20-9-1851, “Milk and its adulterations”, p. 280; Burnett: *Liquid pleasures*, p. 38.

⁹² Mitchell, J.: *Treatise on the falsifications of food* (Londres, Hippolyte Baillièrre, 1848), p. 80; Timbs, J.: *Curiosities of London* (Londres, David Bogue, 1856), p. 249.

⁹³ Smith: *The people's health*, p.213.

⁹⁴ *The Times*, 1-12-1849, p. 4, carta al editor; *Chambers's Edinburgh Journal*, 27-4-1850, “London gossip”, pp. 270-271; Burnett, J.: *Plenty and want. A social history of food in England from 1815 to the present day* (Londres, Routledge, 1989), p. 98.

⁹⁵ *Report from the Select Committee on adulteration of food* (1856), p. 95; Whetham: “The London milk trade, 1860-1900”, p. 371.

⁹⁶ *Report from the Select Committee on adulteration of food* (1856), declaración del profesor de química F. Crace Calvert, pp. 133-134.

demarcación asistencial al sureste de Londres, se otorgó el contrato de abastecimiento de leche a quien la ofreció al precio más bajo –menos de penique y medio por cuarto de galón– pero el producto suministrado no era de recibo, incluso para los estándares de una institución que diluía la leche de un nuevo y más honesto proveedor –esta vez al precio de tres peniques por cuarto de galón– con una cantidad equivalente de agua antes de repartirla entre los niños internos⁹⁷.

Además de presentar deficiencias de calidad, la leche que llegaba al consumidor había estado expuesta a los peligros derivados de la falta de higiene en su manipulación a lo largo del proceso que iba desde la vaquería hasta su venta. Las vaquerías improvisadas en patios, sótanos o cobertizos formaban parte del paisaje urbano y suburbano de muchas ciudades, incluso cuando el ferrocarril ya permitía el transporte de la leche desde las áreas rurales a los grandes centros de consumo. Era el caso de Londres, donde el máximo de vacas estabuladas se alcanzó hacia 1860 y donde en 1861 estas vacas cubrían el 72% de la demanda de leche de la ciudad, y también de Liverpool, pero no el de Manchester y su vecina Salford, lugares en los que por estas fechas las vaquerías solamente abastecían en torno al 7% de la demanda urbana⁹⁸. Además de resultar molesta por los malos olores, la convivencia de ganado y personas comenzaba a considerarse un problema sanitario, frente al que las autoridades tardaron en reaccionar: la legislación aprobada en la década de 1850 resultó tímida e inefectiva y hasta 1862 en Londres y 1879 en el resto del país no se obligó por ley a limpiar regularmente los establos⁹⁹. Entre tanto, las condiciones de mantenimiento y ordeño de las vacas lecheras eran tan ofensivas para los sentidos y tan potencialmente peligrosas para la salud que un testigo autorizado, el químico y autor de un tratado sobre adulteraciones alimentarias e industriales Alphonse Normandy, confesaba que tras visitar una vaquería en Clerkenwell, una barriada al norte de Londres, “el espectáculo que allí vio le impidió probar la leche durante seis meses”¹⁰⁰. Las vacas estaban llenas de úlceras que supuraban y el mozo que las ordeñaba lo hacía con las manos sucias. En tales circunstancias, habituales en las vaquerías, el primer bautizo que la leche recibía no era inocuo, pues el agua empleada para ello se había impregnado de la suciedad y falta de higiene del lugar al contacto con los recipientes y con quien los manipulaba. El traslado desde la vaquería hasta la lechería, el acarreo del líquido por las calles hasta acabar en manos del consumidor o del tendero intermediario que la vendía a su vez a los clientes escasos de recursos eran otros tantos peligros que acechaban la integridad de la leche cruda, un producto perecedero que no podía resistir muchas horas sin deteriorarse si no se hervía, pues las bacterias que la contaminaban se reproducían rápidamente a temperatura ambiente. Hubo que esperar a las décadas finales del siglo para que las condiciones en las que la leche llegaba a los consumidores fuesen mejorando gracias a una mayor higiene en los medios de transporte, a la presencia en el mercado de leche condesada y en polvo, a la creación de plantas de enfriamiento y a la incipiente difusión de la leche pasteurizada y embotellada. Por entonces la preocupación por las enfermedades transmisibles a través de su ingesta había ido creciendo hasta hacer de la leche, quizá sin exageración, protagonista destacada en la difusión de la tuberculosis¹⁰¹.

⁹⁷ *Report from the Select Committee on adulteration of food* (1856), declaración de John Challice, pp. 95-96.

⁹⁸ Scola: *Feeding the Victorian city*, pp. 71-73; Atkins, P. J.: “London’s intra-urban milk supply, circa 1790-1914”, *Transactions of the Institute of British Geographers*, vol. 2, 3 (1977), pp. 383-399, 386.

⁹⁹ Smith: *The people’s health*, p. 212.

¹⁰⁰ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 71-72.

¹⁰¹ Waddington: *The bovine scourge*, pp. 157 y 186; Atkins, P. J.: “Milk consumption and tuberculosis in Britain, 1850-1950”, Fenton, A. (ed.): *Order and disorder: the health implication of eating and drinking*



2.La lucha contra la adulteración: mucho ruido y pocas nueces

La serie de informes de la *Analytical Sanitary Commission* aparecidos regularmente en *The Lancet* entre 1851 y 1854 fueron glosados por diversos medios de prensa, que al hacerse eco de ellos contribuyeron a su difusión¹⁰². Destacó en esta labor *The Times*, un periódico de amplia circulación entre la clase media acomodada, que comentó en sus páginas de forma generosa y encomiástica la labor acometida por la revista médica, pero órganos de prensa de orientación más radical y público menos selecto, como *The Leader*, también mantuvieron informados a sus lectores de los descubrimientos de Hassall y su equipo. Lo que resaltaban estos medios era la aparente precisión de los resultados obtenidos, que ponían cifras y nombres a un fenómeno cuya amplitud ya se intuía. El interés que el tema de la adulteración suscitaba dio pie a que una revista de reciente aparición, *The Chemical Record*, anunciase en uno de sus primeros números la colaboración del analista químico Alphonse Normandy¹⁰³, aunque la esperada serie de artículos acabó desvaneciéndose. Entre el movimiento cooperativo la preocupación por la calidad de los alimentos consumidos no era una novedad, pues entre los propósitos de algunas sociedades cooperativas surgidas en la década precedente figuraba explícitamente la venta de artículos libres de adulteración¹⁰⁴ y en algún caso se habían tomado iniciativas para asegurar a sus miembros el suministro de alimentos de calidad, como la adquisición por la Sociedad Cooperativa de Leeds de un molino para elaborar su propio pan¹⁰⁵. Pero esta preocupación se acentuó en la nueva década, de forma que la lucha contra la adulteración pasó a ser uno de los objetivos preferentes de *The London Cooperative Stores*, los almacenes cooperativos creados en Londres en 1850 bajo los auspicios del socialismo cristiano¹⁰⁶, y de la *Central Cooperative Agency*, fundada en 1851 como eje de una red de establecimientos cooperativos vinculados a la matriz londinense con la intención de “contrarrestar el sistema de adulteración y fraude en la actualidad dominante en el comercio”¹⁰⁷, pues “las recientes exposiciones publicadas en periódicos, revistas médicas y en el Parlamento muestran la imposibilidad de que las clases trabajadoras compren alimentos puros”¹⁰⁸. Por las mismas fechas, la reunión de delegados de cooperativas de Lancashire celebrada en Manchester pedía a sus homónimas inglesas que se esforzasen en “prevenir la venta de artículos adulterados destinados al consumo doméstico”¹⁰⁹.

106

Junto a una mayor conciencia de la mala calidad de los alimentos, crece la percepción de que el consumo habitual de productos adulterados es uno de los factores que deterioran la salud, más allá de puntuales episodios de envenenamiento provocados por la ingesta de un artículo en mal estado o contaminado por aditivos fraudulentos. *The Journal of Health*, una revista mensual dedicada a la “ilustración y defensa de los

in the nineteenth and twentieth centuries (East Linton, Tuckwell Press, 2000), pp. 83-95.

¹⁰² Morton, S.: “A little of what you fancy does you ... harm!!”, Rowbotham, J. y Stevenson, K. (eds.): *Criminal conversations: Victorian crimes, social panic, and moral outrage* (Columbus, Ohio State University Press, 2005), pp 157-176, 166.

¹⁰³ 23-8-1851, p. 108.

¹⁰⁴ *The Northern Star*, 9-5-1840, p. 2.

¹⁰⁵ Holyoake, G. J.: *The Jubilee History of the Leeds Industrial Co-operative Society, from 1847 to 1897* (Leeds, Central Co-operative Offices, 1897), cap. “1848”. Edición electrónica en <<http://onlinebooks.library.upenn.edu/webbin/book/lookupid?key=olbp44753>>

¹⁰⁶ *The Times*, 22-10-1850, p.1; Cole, G.D.H.: *A century of co-operation* (Londres, George Allen & Unwin, 1944), pp. 102-103 y 130

¹⁰⁷ *The Leader*, 2-7-1851.

¹⁰⁸ *The Leader*, 20-9-1851.

¹⁰⁹ *The Leader*, 21-6-1851, p. 591.

principios verdaderos de la salud y la longevidad”, sitúa la ingesta de alimentos deteriorados y adulterados entre las fuentes de enfermedad, junto al consumo de alcohol y tabaco, los horarios de trabajo prolongados, el aire viciado y las malas condiciones de alojamiento, al tiempo que anuncia la publicación de una serie de artículos divulgativos, aprovechando sobre todo las revelaciones de *The Lancet*¹¹⁰. Esta perspectiva integradora permitía considerar la adulteración de los alimentos como un problema sanitario e inscribirlo entre los asuntos pendientes en la agenda de reforma de la higiene pública que en aquellos años se estaba debatiendo. Pero para lograrlo era necesario organizarse: *The Leader* promueve, desde planteamientos cooperativistas, la creación de una Sociedad protectora de los consumidores¹¹¹, mientras *The Journal of Health* pide la formación en las ciudades de Asociaciones de protección de la salud, encargadas de vigilar la pureza de los alimentos¹¹².

La actuación determinante partió de Birmingham, gracias a la combinación del celo reformista de un médico –John Postgate– y de un puñado de parlamentarios liberales y radicales, respaldados por una clase media sensibilizada por las denuncias de los últimos años y políticamente influyente debido a la más bien escasa polarización social de la ciudad y a la actividad desplegada una generación atrás por sus líderes en la lucha por la reforma de la ley electoral. Postgate se había labrado una sólida posición académica como profesor en varias instituciones de Birmingham después de unos humildes inicios como empleado en una firma de comestibles, que le permitieron conocer de primera mano las manipulaciones que sufrían los alimentos y le familiarizaron con el tema al que acabaría dedicando sus mayores esfuerzos¹¹³. Su preocupación por la higiene pública también le había llevado a escribir un pequeño folleto –*The Sanitary aspect of Birmingham* (1852)–, que mereció el comentario elogioso de *The Lancet*¹¹⁴. En enero de 1854, inquieto por los efectos sobre la salud de la población provocados por la adulteración de alimentos y medicinas, se puso en contacto con William Scholefield, miembro del Parlamento por Birmingham desde 1847 y antiguo alcalde de la ciudad, pidiéndole su cooperación para conseguir la aprobación de una ley que facultase a las autoridades locales el nombramiento de analistas públicos encargados de velar por la idoneidad de los alimentos y medicinas puestos a la venta¹¹⁵. El parlamentario liberal asumió la tarea y a su vez Postgate desarrolló una activa labor de captación de voluntades para la causa hasta conseguir la convocatoria de una conferencia en Birmingham, ampliamente divulgada por la prensa local y por *The Times* y otros periódicos londinenses. La reunión tuvo lugar el 20 de abril del mismo año, presidida por Scholefield, y a ella asistieron médicos y profesionales diversos que escucharon a Postgate desgranar la lista de adulteraciones más frecuentes en varios alimentos y aprobaron sus propuestas: control de los alimentos importados, nombramiento de funcionarios facultados para examinar los productos puestos a la venta, poder a los magistrados para imponer multas y creación en el Parlamento de un

¹¹⁰ Anuncio en *The Leader*, 5-4-1851. Los artículos se publicaron en *The Journal of Health*, vol. 1 (1851-1852) y vol. 2 (1852-1853).

¹¹¹ *The Leader*, 23-10-1852, p. 1011; *The Lancet*, 27-11-1852, p. 508); Lechevalier, J.: *Five years in the land of refuge: A letter on the prospects of co-operative associations in England* (Londres, Pelham Richardson, 1854), apéndice, pp. 37-38.

¹¹² Vol. 2, 1852-1853, p. 137.

¹¹³ Beeston, G. K.: “A brief history of the inauguration of food and drug legislation in Great Britain”, *Food, Drug, Cosmetic Law Journal* (1953), pp. 495-498.

¹¹⁴ 7-2-1852, p. 164.

¹¹⁵ Lagford, J. A.: *Modern Birmingham and its institutions: A chronicle of local events, from 1841 to 1871* (E. C. Osborne, Birmingham, 1877), vol. 2, p. 446.



comité para estudiar en profundidad el problema¹¹⁶. Antes de acabar el año el movimiento contra la adulteración había creado un embrión de organización nacional bajo el impulso de Postgate y Scholefield. Ambos fueron protagonistas de dos nuevas reuniones celebradas en Birmingham, la segunda de las cuales hizo suyas las medidas aprobadas por un comité de apoyo surgido en Wolverhampton y presidido por el abogado Alfred Hall Browne¹¹⁷. El documento afirmaba la amplitud y gravedad de la adulteración de alimentos y medicinas, así como su mayor impacto sobre niños y trabajadores, que veían reducida la cantidad y calidad de los componentes de su dieta por los adulterantes empleados, y apelaba a la intervención del Parlamento por tratarse de un asunto que afectaba profundamente a la salud pública. La resolución se adjuntó en una circular dirigida a la profesión médica, urgiéndola a colaborar en la creación a escala local de comités que sirviesen de elementos de presión cuando el asunto se discutiese en el Parlamento. Postgate consiguió que *The Lancet* insertase en sus páginas la circular, lo que aseguraba su difusión entre el círculo profesional al que iba dirigida¹¹⁸. Al mismo tiempo, Scholefield lograba el tenue apoyo del otro representante por Birmingham en la Cámara de los Comunes, el veterano y un tanto excéntrico radical George Frederick Muntz¹¹⁹.

El proyecto se fue abriendo paso lentamente durante el año parlamentario iniciado en diciembre de 1854, pues hasta seis meses más tarde de su comienzo no tuvo lugar la intervención de Scholefield en demanda de la creación de un comité encargado de investigar la adulteración de alimentos, bebidas y medicinas, petición que defendió apoyándose en los hallazgos publicados en *The Lancet* y que obtuvo la aprobación de la Cámara¹²⁰. Los quince parlamentarios escogidos para formar parte del Comité eran en su mayoría hombres afines al nuevo gobierno encabezado por Palmerston, político de larga trayectoria bajo cuya égida fueron confluyendo en el naciente Partido Liberal el núcleo *whig* constituido por aristócratas de talante reformista y un puñado de radicales y de políticos escindidos en 1846 de las filas conservadoras. Encajaban en este perfil tanto Scholefield, presidente del Comité, como nueve de sus integrantes: Charles Villiers, los vizcondes Ebrington (Hugh Fortescue) y Goderich (George Robinson), Richard Sheridan, Arthur Kinnaird, Arthur Otway, Richard Swift, Samuel Gregson, John Ayshford Wise y George Moffat. Los restantes miembros del Comité –Lord Claud Hamilton, Frederick Knight, George Montagu, Warren Peacocke y William Cubitt– militaban en la oposición conservadora y uno de ellos –Cubitt– tuvo una presencia apenas testimonial durante el periodo inicial. Entre julio y agosto de 1855 el Comité celebró 15 sesiones, a lo largo de las cuales recabó información de 17 testigos distintos, recogida en sendos informes (*First Report* y *Second Report*), impresos como publicación oficial¹²¹. En el siguiente curso parlamentario se renovó el Comité con la única novedad de la incorporación del también progubernamental William Cowper. En el transcurso de las 14 sesiones habidas entre febrero y mayo de 1856 comparecieron 40 nuevos testigos. Con ello se completaba una amplia muestra de opiniones de profesionales afines –químicos, analistas, médicos, farmacéuticos–, funcionarios, periodistas, comerciantes y tenderos, en la que estaban presentes las voces más representativas del movimiento

¹¹⁶ *The Times*, 26-4-1854, p. 7; *The Lancet*, 29-4-1854, pp. 480-481; *The Leader*, 29-4-1854, p. 392.

¹¹⁷ *The Times*, 29-11-1854, p. 7; *Association Medical Journal*, 29-12-1854, p. 1167.

¹¹⁸ *The Lancet*, 9-12-1854, pp. 492-493.

¹¹⁹ *Dictionary of National Biography* (Londres, Macmillan, 1885-1900), vol. 39 (1894), pp. 311-313.

¹²⁰ *Hansard's Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 139, 26-6-1855.

¹²¹ *Parliamentary Papers. Reports from Committees. Session 12 December 1854 – 14 August 1855*, vol. VIII.

contra la adulteración, entre ellas Wakley, Hassall y Postgate, estos dos últimos convocados en sendas ocasiones. El tercer informe (*Report from the Select Committee*), más extenso que los anteriores y asimismo impreso, incluyó junto a las declaraciones de los testigos una exposición final del Comité fechada el 23 de julio, que recogía en lo esencial el borrador de resolución presentado por Scholefield, frente a la alternativa propuesta por Moffat, indulgente con la adulteración, un fenómeno difícil de probar y poco preocupante, que no merecía la interferencia de los poderes públicos. El liberal Moffat recibió el apoyo del conservador Cubbit, en tanto que los también liberales Goderich, Sheridan y Cowper fueron los mayores valedores de su correligionario Scholefield¹²². Las diferencias trascendían las divisiones partidarias, con la probable excepción de la minoritaria ala radical de los liberales, favorable a la reforma.

El texto reconocía la amplia prevalencia de la adulteración, con daño para la salud y el bolsillo de los consumidores, en especial de los más pobres, y para la moral pública y la reputación comercial del país. Este diagnóstico coincidía con las denuncias de *The Lancet* y del reciente movimiento surgido en Birmingham, como también coincidían las actuaciones propuestas con las medidas preventivas y punitivas que Hassall y Postgate habían reiterado en sus declaraciones ante el mismo Comité, aunque el *Report* las exponía de forma más cautelosa: recomendaba que las autoridades locales encargadas de cumplimentar la ley contra la adulteración contasen con el asesoramiento de analistas dependientes de una entidad central, el *General Board of Health*, y aceptaba la pena de multa o prisión para los infractores “en los casos en los que se hubiese probado el fraude pecuniario o el peligro para la salud”, así como la publicación de sus nombres¹²³. Hassall había abogado por la creación de un organismo central compuesto por analistas e inspectores encargados del control y vigilancia y por la imposición de multas y cárcel a quienes cometiesen adulteración, junto con la publicación de su nombre y domicilio comercial¹²⁴. Postgate también creía en la necesidad del nombramiento de analistas públicos y de un cuerpo de inspectores independientes de las autoridades locales y en la imposición a los culpables de adulterar de penas que fuesen más allá de las multas¹²⁵. En su segunda comparecencia, recomendó la aprobación de una ley que declarase ilegal la adulteración y la creación de un *Board of Health* con amplias competencias para velar por su cumplimiento, especificó las funciones que habrían de desarrollar los analistas e inspectores y precisó la creación de una lista pública de los comerciantes convictos de adulteración¹²⁶.

El informe del Comité no acabó de contentar a los medios escritos que más habían apoyado la reforma. Desde las páginas de *The Times* y *The Lancet* se sucedieron en las semanas siguientes a su publicación las críticas a un texto que se consideraba ambiguo e insuficiente. Lo que principalmente se le reprochaba era el no contemplar sanciones para las adulteraciones que no supusieran pérdida pecuniaria para el consumidor o peligro para su salud, una propuesta que dejaría sin sancionar mezclas tan habituales como las que sufrían el café o el té y que partía de la premisa de que “el vendedor de artículos mezclados o adulterados satisfacía los deseos del público” al ofrecerle un producto más barato, sin considerar que el comprador no siempre disponía

¹²² *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. XIV-XXVI.

¹²³ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. III-X.

¹²⁴ Declaración de Hassall, *First Report*, pp. 28-30.

¹²⁵ Declaración de Postgate, *Second Report*, pp. 44-48.

¹²⁶ Testimonio de Postgate, *Report from the Select Committee*, pp. 278-288.



de recursos e información suficiente para elegir libremente¹²⁷. Otra de las quejas que suscitaba el informe era la ausencia de responsabilidad del comerciante de productos adulterados, si podía probar que él mismo había sido víctima de un engaño o desconocía las características del artículo vendido, una cláusula que serviría de vía de escape a unos vendedores no tan inocentes como para desconocer la calidad de los productos con los que comerciaban y los tratos establecidos con sus proveedores¹²⁸. Tampoco les gustaba a estos críticos la propuesta contenida en el informe de extender a otros productos el modelo del *Excise*, cuya pesada maquinaria de inspección con propósitos fiscales no había sido capaz de cortar con el fraude de los artículos bajo su control –café, té, cacao, pimienta, bebidas alcohólicas, tabaco– debido a la mezcla de rudeza en los métodos de vigilancia empleados y ausencia de personal cualificado y medios científicos de análisis¹²⁹. En lo que sí coincidían con el informe era en la necesidad de desarrollar un organismo central que avalase y coordinase los esfuerzos de los inspectores y analistas locales, una cuestión que se creía capital para el buen funcionamiento de una ley contra la adulteración¹³⁰.

La labor del Comité coincidió con un incremento de la preocupación por la adulteración, que tuvo su reflejo en la proliferación de textos, conferencias, sátiras y obras de ficción y que se vio retroalimentada por las declaraciones de los testigos ante el Comité, oportunamente aireadas por la prensa. A comienzos de 1855 Hassall publicó la recopilación de los artículos de la *Analytical Sanitary Commission* aparecidos en *The Lancet* entre 1851 y 1854, acompañada de una introducción en la que resumía los resultados de la investigación y aprovechaba para atribuirse el mérito de la misma de forma casi exclusiva¹³¹. Al margen de la polémica a que dio lugar el protagonismo de Hassall, la presentación en forma de libro de los resultados dispersos a lo largo de más tres años en los números de un semanario dirigido a los profesionales de la medicina facilitó su conocimiento entre una audiencia más amplia, algo a lo que también contribuyeron las numerosas recensiones, en su mayoría elogiosas, que las revistas de la época hicieron de la obra¹³². Lo que predominaba en ellas, junto a alguna duda sobre el uso abusivo del término adulteración, era el reconocimiento de la labor efectuada por la ASC y la aceptación de la existencia de una situación grave ante la que había que tomar medidas. En el mismo año, recién finalizada la labor del Comité Parlamentario que dio pie a los dos primeros informes, apareció una edición “arreglada y simplificada” con los testimonios de los comparecientes ante el Comité, que ayudó a difundir el contenido de dichos informes y resulta revelador del interés suscitado por el tema¹³³. Más importante a la hora de divulgar la actuación del Comité fue la inserción regular de resúmenes en la prensa diaria, algo en lo que destacó *The Times*, que anunció el inicio de las sesiones¹³⁴, mantuvo periódicamente informados a sus lectores de su desarrollo y editorializó sobre la conveniencia de una cierta implicación gubernamental, “quizás alguna maquinaria de

¹²⁷ *The Times*, 20-8-1856, p. 6; *The Lancet*, 23-8-1856, pp. 229-230.

¹²⁸ *The Lancet*, 30-8-1856, pp. 256-258.

¹²⁹ *The Lancet*, 13-9-1856, pp. 311-312.

¹³⁰ *The Lancet*, 8-11-1856, pp. 517-518.

¹³¹ Hassall: *Food and its adulterations*.

¹³² *The Lancet*, 27-1-1855, pp. 97-98; *Association Medical Journal*, 16-2-1855, pp. 157-158; *The Quarterly Review*, marzo 1855, pp. 460-493; *The Dublin Quarterly Journal of Medical Science*, mayo 1855, pp. 442-448; *Fraser's Magazine*, agosto 1855, pp. 191-202; *The Dublin Review*, setiembre-diciembre 1855, pp. 60-75.

¹³³ *Adulteration of food, drink, and drugs, bring the evidence taken before the Parliamentary Committee* (Londres, David Bryce, 1855).

¹³⁴ *The Times*, 16-7-1855, p. 6.

inspección”¹³⁵. Coincidiendo con las reuniones del Comité, la revista satírica *The Punch* aprovechaba para sacar punta a las revelaciones que allí se hacían: “hemos de evitar comer y beber ... mientras tal estado de cosas exista”, comentario que se acompañaba de una ilustración en la que una calavera saliendo de una tetera –quizás un guiño al grabado de la contracubierta del antiguo libro-denuncia de Accum: la muerte en el puchero– espantaba a una sorprendida mujer¹³⁶. En el mismo número otra caricatura representaba a una niña comprando a un tendero té para usarlo como matarratas y chocolate para exterminar cucarachas¹³⁷. *The Punch* seguiría insistiendo, en tono más o menos irónico, sobre la escasa fiabilidad de quienes negaban la adulteración¹³⁸ y sobre el merecido homenaje a Hassall por su labor desenmascaradora de deshonestos comerciantes¹³⁹. Sin lugar a dudas la adulteración era un tema propicio al tratamiento en clave de humor: el autor de una novela publicada en 1855 ponía en boca de su protagonista, un viajero terrícola al sol, que los habitantes del astro rey disponían de un elixir para detectar la genuinidad de los productos que, de poderse aplicar en la tierra, “provocaría una revolución social”¹⁴⁰; desde finales de diciembre del mismo año figuraba en la cartelera del londinense Covent Garden un espectáculo burlesco que incluía escenas sobre adulteración¹⁴¹; en 1856 se representaba en el Theatre Royal de la capital un musical con referencias a la adulteración, *Boobing around!*, que en un anuncio posterior pasó a llamarse *Robbing around!*¹⁴²

Si se repetían estas humoradas era porque existía una población preocupada, que recibía con alivio unas bromas con las que descargar la tensión provocada por la convivencia con el fraude alimentario. No en vano *The Lancet* utilizaba la noticia de la pantomima del Covent Garden para afirmar que “el asunto de la adulteración se ha convertido en una cuestión tan del dominio público que resulta obvio que ha de aprobarse alguna medida legislativa que detenga un sistema deshonesto y altamente peligroso para la salud pública”¹⁴³. Son muchas y variadas las muestras de esta inquietud: cartas al director, celebración de conferencias y mítines, aparición de obras destinadas a orientar al consumidor, creación de compañías con la finalidad de suministrar productos libres de adulteración y anuncios de alimentos, bebidas y medicinas que se postulan genuinos.

En los meses finales de 1855 los lectores de *The Times* hacían llegar al director su disgusto por el uso de colorantes en el queso de Cheshire, la presencia de cobre en una botella de salsa de tomate comprada “en una tienda respetable” en Newark¹⁴⁴, una ciudad del centro de Inglaterra, o la insignificancia de la condena recibida por un molinero de Bromsgrove, al suroeste de Birmingham, convicto de adulterar la harina con alumbre¹⁴⁵. Aquel mismo año el Royal Polytechnic, institución con sede en el corazón de Londres –Regent Street– dedicada a la promoción de la ciencia, abrió el 8 de octubre el curso de conferencias vespertinas de los lunes con una disertación sobre la

¹³⁵ *The Times*, 24-7-1855, p. 9.

¹³⁶ *The Punch*, 4-8-1855, p. 45.

¹³⁷ *Ibid.*, p. 47.

¹³⁸ 15-3-1856, p. 109, “Adulteration’s witness to character”.

¹³⁹ 24-5-1856, p. 210, “Ithuriel Hassall”.

¹⁴⁰ Sydney WHITING, *Heliondé; or, Adventures in the Sun* (Londres, Chapman and Hall, 1855), p. 287.

¹⁴¹ *The belle alliance, or, Harlequin and good humour and the field of the cloth of gold*.

¹⁴² *The Times*, 20-10-1856, p. 13, y 10-11-1856, p. 4.

¹⁴³ *The Lancet*, 12-1-1856, p. 54.

¹⁴⁴ *The Times*, 19-9-1855, p. 10.

¹⁴⁵ *The Times*, 1-11-1855, p. 9, y 5-11-1855, p. 4.



adulteración de alimentos a cargo de Jacob Bell, químico, exparlamentario liberal e impulsor de la reforma de la profesión farmacéutica, pero también comerciante mayorista de sustancias para uso alimentario y médico¹⁴⁶. Su exposición, crítica con lo que consideraba exageraciones de la *Analytical Sanitary Commission* y de algunos declarantes ante el Comité Parlamentario, motivó la réplica de uno de ellos, Normandy, en una atmósfera de creciente agitación entre los asistentes, que hizo precisa la intervención conciliadora del director del centro¹⁴⁷. Casi al mismo tiempo se había celebrado en Scarborough un mitin sobre la adulteración, que sirvió para crear en esta localidad costera del Yorkshire un comité para “procurar algún remedio práctico al mal que todas las clases, especialmente los pobres, sufrían”. La reunión había sido promovida por Postgate y contó entre sus asistentes con el vicario del lugar y otros eclesiásticos, que se integraron en el mencionado comité¹⁴⁸. Tras la recopilación de Hassall de los trabajos de la ASC y la publicación de los informes del Comité Parlamentario y la versión resumida de los mismos, siguieron apareciendo y anunciándose en la prensa obras de mayor o menor entidad con la adulteración como tema, hasta completar la veintena¹⁴⁹: una de ellas era un folleto barato integrado en una colección popular, *Sixpenny Library*, que sin aportar nada original contribuía a la difusión de la inquietud por el carácter de los alimentos y bebidas consumidos¹⁵⁰; tampoco resultaban innovadoras, aunque eran obras más extensas, la también anónima *The tricks of trade, in the adulterations of food an physic*, reeditada posteriormente¹⁵¹, y el libro de W. Marcet, *On the composition of food and how it is adulterated, with practical directions for its analysis*¹⁵², tachado de exagerado en sus afirmaciones por *The Lancet*¹⁵³; por el contrario, la traducción del trabajo sobre la alimentación del fisiólogo materialista Jacob Moleschott acercaba al lector británico las ideas de un reputado especialista, con el añadido para esta edición inglesa de un capítulo sobre la adulteración, significativo menos por su contenido que por demostrar el interés que seguía suscitando el asunto¹⁵⁴.

Otra muestra del mencionado interés es la creación por estas fechas de varias empresas que proclaman como objetivo la venta de artículos genuinos. A diferencia de las cooperativas que seguían funcionando, se trata de entidades puramente comerciales, creadas con ánimo lucrativo, que procuran atraer la atención de unos consumidores desamparados ante la proliferación de adulteraciones. Dos de estas nuevas empresas se anuncian en la prensa en los meses finales de 1856, la *General Apothecaries' Company* y la *Universal Purveyor Company*. La primera, creada “por médicos para la oferta de drogas sin adulterar, productos químicos puros y medicinas”, un campo de disputa con drogueros y farmacéuticos, había iniciado su actividad en junio¹⁵⁵. La segunda, surgida probablemente en verano del mismo año, pretendía ofrecer “suministros de la mejor

¹⁴⁶ *Second Report from the Select Committee on adulteration of food* (1855), p. 150.

¹⁴⁷ *The Lancet*, 13-10-1855, p. 355.

¹⁴⁸ *The Lancet*, 6-10-1855, p. 334.

¹⁴⁹ Rebecca F. STERN, "'Adulterations Detected': Food and Fraud in Christina Rossetti's 'Goblin Market'", *Nineteenth-Century Literature*, vol. 57, 4 (2003), pp. 477-511, 485.

¹⁵⁰ *How to detect adulteration in our daily food and drink, by simple and inexpensive means*, anunciado en *The Times*, 20-10-1855, p. 10.

¹⁵¹ Anunciada en *The Times*, 23-4-1856, p. 12. En 1859 se reeditó, ampliada (Londres, Routledge).

¹⁵² Londres, John Churchill, 1856.

¹⁵³ *The Lancet*, 23-8-1856, p. 227.

¹⁵⁴ *The Chemistry of Food and Diet, with a chapter of food adulteration* (Londres, Houlston and Stoneman, 1856), una traducción muy libre del título original alemán *Lehre der Nahrungsmittle. Für das volk* (1850). El capítulo sobre la adulteración de alimentos lo escribió John Scoffern.

¹⁵⁵ *The Lancet*, 20-9-1856, p. 320.

calidad y con el peso correcto a todas las familias” desde su central en Londres¹⁵⁶. En los primeros meses de 1857 se estableció la *London Unadulterated Food Company*, “para la importación, elaboración y suministro de alimentos, bebidas y medicinas en estado puro”. Con el fin de asegurar este propósito todos los productos salidos de los almacenes de la entidad estarían empaquetados y etiquetados con su sello, de manera que “sería imposible abrirlos sin destruir la etiqueta”¹⁵⁷. Estas empresas se beneficiaron del nuevo marco legal que desde 1856 –Joint Stock Companies Act– regía el funcionamiento de las compañías, simplificando los trámites para su constitución y limitando la responsabilidad personal por deudas de sus accionistas.

Cuestión bien distinta es la autenticidad de estas intenciones de buenas prácticas y, de ser ciertas, la posibilidad de cumplimentarlas. Parecidas declaraciones de amor a los consumidores hechas en otros momentos cercanos no habían soportado la corrosiva prueba del celo investigador. Es lo que había ocurrido con la *League Bread Company*, creada en 1846 con el objetivo de “asegurar al público pan puro, saludable y nutritivo” y que en anuncios insertos en la prensa decía contar con la autorizada opinión aprobatoria del químico Andrew Ure¹⁵⁸. Los análisis del pan efectuados por la ASC y publicados en *The Lancet* desmintieron esta pretensión y, pese a la réplica de la empresa, la revista no varió su veredicto¹⁵⁹. La ASC se esmeró en poner en evidencia la falsedad de las bondades de muchos de los productos que se anunciaban. Para no resultar reiterativos, veamos uno solo de ellos, el café molido¹⁶⁰. El de *Tulloch & Company*, que se ufanaba de poseer “en su más alto grado, la suave pureza peculiar al café en su estado genuino” e invitaba a los clientes reticentes a presenciar cómo se molía, estaba “adulterado con una gran cantidad de achicoria” y tenía una coloración artificial; el café de *Dakin & Company*, publicitado en los diarios como café puro molido, también contenía achicoria; *Hawtorn & Company*, presumía de tener un café “universalmente celebrado e incomparable”, cuya alta demanda les había obligado a disponer de tres molinos capaces de producir más de cinco toneladas de café diario, pero lo que ofrecían a sus engañados clientes era una mezcla coloreada artificialmente en la que predominaba la achicoria; *James Robinson* decoraba su establecimiento en Bishopsgate Street, al este de la catedral de San Pablo, con un cartel de grandes dimensiones en el que advertía al público del “injusto e inicuo sistema de adulteración del café efectuado por muchos tenderos”, pero no se distinguía de ellos, pues su “genuino artículo” asimismo incluía una gran cantidad de achicoria¹⁶¹. En una época en la que se avecinaba el consumo de masas y en la que la publicidad incontrolada invadía calles y prensa, el lenguaje de los muros¹⁶² –y el del papel impreso– era engañoso. En este escenario de estrategias propagandísticas, algunas firmas cuyos productos habían conseguido superar con más o menos solvencia la difícil prueba de la ASC se aprovechaban de su recién adquirido sello de legitimidad para pregonar desde las mismas páginas de anuncios de *The Lancet* o de otras publicaciones la excelencia de sus artículos –el café de *Knight and Sons*¹⁶³, el vinagre de *Hills and*



¹⁵⁶ *The Times*, 21-10-1856, p. 3; *The Lancet*, 8-11-1856, p. 502.

¹⁵⁷ *The Times*, 2-3-1857, p. 5; *The Lancet* 7-3-1857, p. 234; *The Leader*, 7-3-1857, p. 237.

¹⁵⁸ *The Times*, 1-12-1849; *The Lancet*, 25-10-1851, sección de anuncios, sin paginación.

¹⁵⁹ *The Lancet*, 25-10-1851, p. 399; 1-11-1851, p. 422; 8-11-1851, pp. 445-446

¹⁶⁰ Ejemplos de otros productos en Wilson, B.: *Swindled. The dark history of food fraud, from poisoned candy to counterfeit coffee* (Princeton, PUP, 2008) pp. 132-136.

¹⁶¹ *The Lancet*, 26-4-1851, “Coffee and its adulterations”, pp. 467-470.

¹⁶² *The language of the walls: and a voice from the shop windows. Or, the mirror of commercial roguery* (Manchester, Abel Heywood, 1855).

¹⁶³ *The Times*, 21-5-1851, p. 11.

*Underwood*¹⁶⁴, la mostaza de *Thomas Dewar*¹⁶⁵—, mientras otras muchas se apoyaban, a veces sin fundamento, en el nombre de analistas y químicos conocidos para prestigiar los suyos: el doctor Ure era invocado, entre otros, por el panadero H. Dodson¹⁶⁶ y otro panadero, Weston, aportaba el certificado del doctor Normandy¹⁶⁷, que años más tarde garantizaba con su nombre la esencia de café de la firma *Dunn and Hewett*¹⁶⁸; Hassall también era un buen reclamo, usado tanto en un anuncio de aceite de hígado de bacalao de *Ansar, Harford, and Company*, como en otro de harina de cereal —de *Brown & Polson*— o en un tercero de levadura en polvo del droguero mayorista G. Borwick¹⁶⁹. Y no eran los únicos, pues la relación podría incrementarse con más apellidos ilustres: Liebig, Pereira, Letheby.

A tenor de estos ejemplos está claro que quienes defendían la prevención y castigo de la adulteración habían conseguido al menos airear el tema hasta convertirlo en un asunto de dominio público, más allá de los círculos profesionales o parlamentarios. Pero no todo fueron apoyos a la introducción de una legislación que pusiese freno a la adulteración. También hubo reticencias y resistencias provenientes de diversos ámbitos, que consiguieron organizarse y presionar con efectividad para bloquear las iniciativas de los reformadores y evitaron de momento la aplicación de cualquier medida. En 1856 hay indicios de una cierta movilización sectorial de los comerciantes, que se manifiesta en actuaciones como la del panadero Callard, que en respuesta a la afirmación aparecida en *The Times* sobre la imposibilidad de encontrar en Londres pan sin alumbre¹⁷⁰, insertó en el mismo diario un anuncio pidiendo adhesiones de colegas londinenses que afirmasen no usar alumbre y obtuvo más de cuarenta respuestas de panaderos, que decían en su mayoría no haberlo empleado nunca¹⁷¹. Tanto el pan como la harina seguían estando en la picota por los constantes descubrimientos de alumbre —lo más frecuente— y otras sustancias poco tranquilizadoras, sobre todo en la harina: barita (sulfato de bario, un polvo blanco de gran densidad), de cuyo embarque en Ballydehob con dirección a Liverpool alertó la prensa irlandesa de Cork¹⁷²; arroz, motivo por el que fueron juzgados y condenados tres molineros de Uttoxeter, en West Midlands¹⁷³; patata, cebada, centeno y yeso, por cuya tenencia fue multado un molinero y comerciante de Rotherham, al noreste de Sheffield, tras ratificarse la presencia de un 4% de yeso en la harina de bajo precio¹⁷⁴. Quizás el caso de mayor repercusión en estos meses iniciales de 1856 fue el que implicó a la firma *Jackson and Sons*, sita en Wakefield, al sur de Leeds, y dedicada al comercio de granos, a cuyo frente figuraba el molinero John Jackson. El episodio es instructivo porque muestra las presiones que unos encausados influyentes pueden ejercer y la dificultad de establecer un criterio científico al que atenerse y cómo ambas circunstancias facilitan la absolución de los acusados. El inspector sanitario de la localidad confiscó en febrero 87 sacos de harina hallados en dos tiendas de la firma, bajo

¹⁶⁴ *The Leader*, 30-10-1852, p. 1051.

¹⁶⁵ *The Lancet*, 2-7-1853, sección de anuncios, sin paginación.

¹⁶⁶ *The Times*, 24-5-1851, p. 2.

¹⁶⁷ *The Lancet*, 29-12-1855, sección de anuncios.

¹⁶⁸ *The Lancet*, 27-10-1860, sección de anuncios.

¹⁶⁹ *The Lancet*, en las secciones de anuncios de 16-12-1854, 20-11-1858 y 22-3-1862, respectivamente.

¹⁷⁰ Era una afirmación hecha por el analista químico Lewis Thompson ante el Comité sobre adulteración el 29 de febrero (*Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 38) y recogida por *The Times* el 16-3-1856.

¹⁷¹ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. 231-233.

¹⁷² *The Times*, 26-2-1856, p. 12.

¹⁷³ *The Times*, 8-3-1856, p. 10; *Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 132.

¹⁷⁴ *The Times*, 19-3-1856, p. 4; 12-4-1856, p. 12.

la impresión de que su contenido no era apto para el consumo humano. El juicio se aplazó en tres ocasiones y la defensa, en la que figuraba el exparlamentario liberal, abogado y hombre de negocios William Digby Seymour, consiguió que su cliente saliese indemne tras una sesión de ocho horas en el tribunal de Wakefield, con la sala repleta de gente ansiosa por conocer el resultado de un juicio en el que desfilaron como testigos destacados profesionales, entre ellos Letheby, firme partidario de la condena de los acusados¹⁷⁵. Poco tiempo después John Jackson declaró ante el Comité sobre adulteración de alimentos a propósito de los procedimientos legales que se seguían en los supuestos de adulteración de harina y se permitió considerar innecesaria la prohibición de mezclar guisantes y judías con la harina, pues “la gente conoce lo que contiene la harina” y un exceso de estos ingredientes delataría su presencia porque le cambiaría su color y sabor¹⁷⁶.

Otra señal de la capacidad organizativa de los comerciantes de comestibles es la formación en Londres a mediados de 1856 de la *Grocers' Commercial Association (GCA)*, con el propósito de obtener la reducción de impuestos, en especial los que recaían sobre productos como el té, el café, el azúcar o el tabaco¹⁷⁷. La rama de la asociación en Manchester y la vecina Salford contaba en 1857 con más de 400 miembros¹⁷⁸. La *GCA* merece interés por su habilidad para recabar apoyos políticos, pues en marzo de 1857 logró hacer llegar al Parlamento a través de uno de los integrantes de la Cámara de los Comunes, el radical John Roebuck, una petición en demanda de la rebaja de impuestos¹⁷⁹. Una probable razón de la influencia de esta asociación es la importancia de algunos de sus componentes, comenzando por quien la dirigía, John Ingram Travers, descendiente de una de las más acreditadas empresas familiares de Londres, dedicada al comercio de importación y venta de ultramarinos y propietaria de barcos, cuya presencia en los negocios se remontaba a siete generaciones. Como presidente del *Committee of London Merchants* Travers había encabezado la movilización de la City en pro de una reforma de la administración de aduanas y de la reducción de los impuestos. El mencionado Comité acordó en diciembre de 1851, en reunión en la que intervinieron cinco parlamentarios –William Williams, James Clay, Charles Pascoe Grenfell, James Duke y James McGregor, excepto el último todos ellos afines al liberalismo político–, nombrar una delegación que hiciese llegar sus planteamientos al gobierno. La representación, en la que figuraban 15 miembros del Parlamento, fue recibida apenas una semana más tarde por el primer ministro, el liberal *whig* John Russell, a quien Travers expuso sus peticiones¹⁸⁰. El tema de la reducción de impuestos de los artículos de importación siguió preocupando a Travers, autor de un folleto a propósito de las cargas que gravaban al té¹⁸¹. Como presidente de la *GCA*, Travers convocó por medio de una circular inserta en la prensa una reunión de los interesados en rechazar el proyecto de ley para prevenir la adulteración de alimentos cuando a inicios del verano de 1857 se vislumbraba su próxima discusión en la Cámara de los Comunes, porque su aprobación supondría “crear un cuerpo de oficiales en cada

¹⁷⁵ *Association Medical Journal*, 3-5-1856, p. 373.

¹⁷⁶ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 247.

¹⁷⁷ *The Times*, 11-7-1856, p. 9.

¹⁷⁸ *Report from the Common Law (Judicial Business) Commissioners, together with the Minutes of Evidence, and Appendix (Parliamentary Papers. Reports from Commissioners: Session 30 April 1857 – 28 August 1857, sixth volume)*, p. 94.

¹⁷⁹ *Hansard's Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 144, 6-3-1857.

¹⁸⁰ *A digest of the proceedings and reports of the Committee of London Merchants for reform of the Board of Customs* (Londres, Effingham Wilson, 1852).

¹⁸¹ Travers, J.I.: *A few words on the tea duties* (Londres, Mary S. Rickerby, 1853, 3º ed.).



población y distrito del país con poderes extraordinarios e inquisitoriales”¹⁸².

Donde la reforma se topó con mayores y más organizadas resistencias –o donde éstas tuvieron una mayor publicidad– fue en el ámbito de la droguería y la farmacia, unas actividades poco delimitadas en las que el mundo profesional de la elaboración y venta de medicinas y el menos específico de la preparación de aditivos para uso alimentario se entrecruzaban sin apenas control, pese a los esfuerzos que desde algún tiempo venían haciéndose para dignificar la actividad de los farmacéuticos y regularizar los requisitos para ejercerla. Estos esfuerzos habían cristalizado en la creación en 1841 de la *Pharmaceutical Society (PS)*. Jacob Bell, uno de los fundadores y editor de la revista de la sociedad –*The Pharmaceutical Journal*–, y Theophilus Redwood, asiduo articulista en la revista y principal docente de la escuela de farmacia abierta en 1842, fueron los protagonistas en esta búsqueda del reconocimiento profesional¹⁸³, logrado solo en parte: la sociedad contaba con más de 1.600 miembros en Gran Bretaña en 1843, año en el que obtuvo sanción legal, pero sus esfuerzos por conseguir del Parlamento la exclusividad en la concesión de títulos que capacitasen para el ejercicio de la práctica de la farmacia fracasaron, pues la ley –*Pharmacy Act, 1853*– finalmente aprobada permitía a los no titulados por la *PS* la venta de drogas y la dispensa de recetas¹⁸⁴. Desde la dirección de la *PS* no se negaba la presencia de adulterantes en medicinas y drogas. No en vano en los primeros números de la revista el farmacéutico Richard Phillips había documentado en una serie de artículos –*Illustrations of the present state of pharmacy in England*– que solamente el 14% de las muestras correspondientes a 19 sustancias examinadas eran puras; el resto estaban adulteradas o contaminadas, debido a una combinación de “descuido, ignorancia o fraude”¹⁸⁵. Los datos eran parecidos a los que la *ASC* presentó una década después en sus informes sobre preparados farmacéuticos en *The Lancet*: la adulteración afectaba a más del 73% del conjunto de las 55 muestras de opio y las 137 de láudano, escamonia, jalapa e ipecacuana¹⁸⁶. Pero para la mayoría de miembros de la *PS* la situación había mejorado mucho desde los artículos de Phillips: el panorama descrito en los informes de la *ASC* y ratificado por bastantes de los testigos que comparecieron en los Comités sobre adulteración de 1855 y 1856 exageraba la realidad, debido a la confusión entre adulteración e impurezas, a la búsqueda de sensacionalismo y al insuficiente conocimiento de los productos analizados¹⁸⁷. Sin descartar comportamientos deshonestos localizados en la moltura de las sustancias con las que se elaboraban drogas y medicamentos, la adulteración subsistente se debía principalmente, según la *PS*, a la falta de formación de quienes preparaban y dispensaban los productos y a la demanda de medicinas baratas por parte de los clientes.

La difícil posición de los farmacéuticos, empeñados en buscar un nicho profesional y comercial que los médicos –asimismo competidores en el negocio de la venta de medicamentos– les disputaban y que la ley se resistía a concederles, ayuda a entender la acritud de algunas de sus réplicas y su oposición a una intervención

¹⁸² *The Times*, 14-7-1857, p. 4.

¹⁸³ Bell, J. y Redwood, T.: *Historical sketch of the progress of pharmacy in Great Britain* (Londres, Pharmaceutical Society, 1880); Anthony MORSON, *Operative Chymist* (Rodopi, Amsterdam, 1997), cap. 7.

¹⁸⁴ “On the education of dispensers of medicine and the sale of poison”, circular a la prensa de la *Pharmaceutical Society*, inserta en *The Times*, 28-10-1856, p. 8, y en *The Lancet*, 1-11-1856, pp. 498-499.

¹⁸⁵ Stieb, E.W.: *Drug adulteration. Detection and control in nineteenth-century Britain* (Madison, University of Wisconsin Press, 1966), p. 115.

¹⁸⁶ Véase el cuadro “Adulteración de alimentos, medicinas y drogas en Londres, 1851-1854”, *supra*.

¹⁸⁷ *The Pharmaceutical Journal*, 1-8-1855, pp. 53-55; 1-9-1855, p. 100; 1-12-1855, pp. 248-251.

fiscalizadora de los poderes públicos. También ayuda a comprender la actitud de Bell, Redwood y muchos de quienes en los sucesivos comités de 1855 y 1856 se mostraron reacios a reconocer la adulteración de las sustancias y compuestos para uso medicinal o comercial, el saber que tenían intereses en el negocio de su elaboración o venta. Bell era comerciante mayorista de drogas. Redwood se dedicó a la manufactura de productos químicos y preparados farmacéuticos. Drew era droguero mayorista. Baiss tenía un negocio de moltura y venta de drogas al por mayor. Atkinson era fabricante de medicinas, al igual que Allen¹⁸⁸. Cuando en 1856 apareció el informe del Comité sobre adulteración de alimentos, *The Pharmaceutical Journal* aplaudió la moderación de sus propuestas¹⁸⁹, pero al perfilarse la presentación de un proyecto de ley en el Parlamento para prevenir la adulteración de alimentos y bebidas, se opuso a él porque, a su juicio, establecía una maquinaria inquisitorial, obstaculizaba la libertad de comercio y equiparaba “las ofensas contra la salud pública” con “la inocente y a menudo necesaria adición de ingredientes inocuos por motivos meramente comerciales”¹⁹⁰. El proyecto no abordaba explícitamente la situación de las drogas y medicinas, aunque incluía bajo su ámbito de actuación muchos de los artículos vendidos por farmacéuticos y drogueros, especialmente en las poblaciones rurales, donde farmacia y droguería solían ir de la mano.

Era, pues, una poderosa conjunción de intereses la que se oponía a cualquier intervención legislativa, siquiera ésta tuviese un alcance menor del deseado por las fuerzas reformistas. Los acontecimientos de los primeros meses de 1857 no alcanzaron relevancia suficiente para alterar la situación: publicación en *The Lancet* de una nueva serie de informes; descubrimiento de nuevos casos de adulteración, en especial de pan con alumbre; aparición de un nuevo libro de Hassall.

En 1857 la revista de Wakley inició tímidamente la publicación de un nuevo bloque de reportajes sobre productos analizados por la *Analytical Sanitary Commission*, tanto para Londres como –y esta era una novedad– para otras ciudades inglesas, aunque hasta el verano de 1857 solamente aparecieron los correspondientes a Birmingham y Manchester y la variedad de productos y la cantidad de muestras estudiadas estaban muy por debajo del trabajo realizado años atrás para Londres, como se detallará más adelante. La serie de nuevos análisis de los alimentos de Londres tampoco tuvo un largo recorrido: se limitó a examinar algunos aspectos de la harina y el café a la venta en Londres. Se recogieron 24 muestras de un tipo de harina especial –*cones*– usada por los panaderos para espolvorear con ella la tabla de amasar y evitar que la masa se adhiriese a la tabla y las piezas de pan se uniesen. Lo que en teoría tenía que ser una harina hecha con una determinada variedad de trigo –*rivet (triticum turgidum)*– resultó ser en 17 de las 22 muestras examinadas una mezcla de componentes diversos, con presencia mayoritaria de arroz, que abarataba el producto y se usaba también para incorporarla a la harina para elaborar el pan¹⁹¹. En el caso del café, los investigadores al servicio de *The Lancet* quisieron comprobar la medida en la que la achicoria seguía siendo un componente indeseado del producto que el cliente había comprado como café y pagado a precio de tal. De las 39 muestras adquiridas en diversas tiendas, solamente 14 estaban libres de

¹⁸⁸ Stieb: *Drug adulteration*, pp. 117-118. Información sobre Redwood en Morson: *Operative Chymist*, pp. 192-197.

¹⁸⁹ 1-9-1856, pp. 153-155.

¹⁹⁰ *The Pharmaceutical Journal*, 1-8-1857, p. 110.

¹⁹¹ *The Lancet*, 17-1-1857, pp. 74-75; [Hugh Seymour TREMENHERE], *Report ... relative to the grievances complained of by the journeymen bakers* (Londres, Eyre and Spottiswoode, 1862), p. XL.



achicoria; en las 25 restantes esta modesta raíz tostada y molida suponía entre la quinta parte y los dos tercios del producto entregado como café; en la mayoría de estas ocasiones el etiquetado, oportunamente ilegible, cumplía con la letra de la ley al indicar que se trataba de una mezcla de café con achicoria y en ninguna de las muestras el café tenía otro componente distinto a la achicoria ni ésta a su vez estaba adulterada, circunstancias que representaban un avance respecto a la desastrosa situación de inicios de la década. Pero, razonaba melancólicamente el redactor del informe, Gran Bretaña definitivamente había dejado de ser un país adecuado para amantes del buen café¹⁹².

Los restantes acontecimientos mencionados no necesitan tanta atención. Los casos sobre adulteración del pan con alumbre seguían aflorando regularmente en la prensa –por ejemplo, la multa a cuatro panaderos de Croydon, al sur de Londres¹⁹³–, en la que también se seguía debatiendo a lo largo de esta primera mitad de 1857 sobre la peligrosidad o inocuidad del producto, dando por descontado que era una práctica habitual entre los profesionales de la panadería. Los alineamientos eran los acostumbrados, con *The Times* y *The Lancet* frente a la postura acomodaticia de *The Pharmaceutical Journal*, contrario a considerar cualquier método alternativo que evitase el uso del alumbre y a aceptar la peligrosidad de este aditivo. De ahí el rechazo de un nuevo sistema de fermentación del pan con levadura procedente de las cervecerías, practicado por un panadero de Londres¹⁹⁴, pues prescindía del alumbre a costa de encarecer el producto, y la desautorización del informe del médico Septimus Gibbon¹⁹⁵, que había encontrado alumbre en la mayoría de las muestras de pan analizadas en el distrito de Holborn¹⁹⁶. También a comienzos de 1857 apareció otra obra de Hassall¹⁹⁷, dedicada en su mayor parte al estudio de los medios de detección de la adulteración, la toma de muestras y el análisis de un amplio conjunto de alimentos y drogas, los mismos que habían sido objeto de los sucesivos informes de la ASC y recopilados en forma de libro por el propio Hassall dos años atrás, con la incorporación de los más recientes análisis que en 1857 estaba ofreciendo *The Lancet*. En definitiva, un libro que explotaba la vía abierta por la ASC años atrás, también con uso profuso de las ya conocidas ilustraciones que reproducían vistas microscópicas, y que aportó pocas novedades.

118

El choque entre defensores del mantenimiento del estado de cosas existente y partidarios de una reforma de mayor o menor calado se resolvió claramente a favor de los primeros, que lograron posponer varios años la toma de cualquier medida. La primera víctima fue el proyecto de ley para la prevención de la adulteración de alimentos y bebidas, que había sido elaborado siguiendo las líneas del texto incluido en el *Report* de 1856 pero sin mencionar las drogas y medicamentos¹⁹⁸, quizás una concesión a la presión de los farmacéuticos, y fue finalmente presentado por Scholefield en el Parlamento, cuando ya andaba avanzado el periodo de sesiones. Aunque el proyecto no era radical en sus planteamientos, pues solamente sancionaba a quienes con conocimiento de causa –una previsible escapatoria en caso de apuro– tuviesen a la venta en sus locales productos adulterados con ingredientes nocivos para la salud o expuestos engañosamente como puros y sin adulterar, contenía en su redactado elementos que,

¹⁹² *The Lancet*, 21-2-1857, pp. 195-197.

¹⁹³ *The Leader*, 18-4-1857, p. 369.

¹⁹⁴ “Stevens’ method of bread making”, *The Farmer’s Magazine*, mayo 1857, p. 437.

¹⁹⁵ *The Times*, 11-4-1857, p. 9.

¹⁹⁶ *The Pharmaceutical Journal*, 1-5-1857, pp. 556-557 y 560.

¹⁹⁷ Hassall: *Adulterations detected*.

¹⁹⁸ *Bill for preventing the adulteration of articles of food or drink*, reproducido en *The Pharmaceutical Journal*, 1-8-1857, pp. 146-151.

como el nombramiento de analistas a cargo de los presupuestos locales o el derecho a inspeccionar tiendas y almacenes a la búsqueda de productos sospechosos, eran susceptibles de concitar resistencias frente al despilfarro de recursos públicos y el allanamiento inquisitorial de espacios privados. Su paso por la Cámara apenas si dejó rastro: tras una primera lectura¹⁹⁹ fue retirado antes de ser leído por segunda vez, para evitar su previsible rechazo por la mayoría de parlamentarios, con las galerías llenas de comerciantes movilizados para la ocasión²⁰⁰.

El tema estuvo ausente del Parlamento durante el siguiente curso político y las voces de quienes más se habían significado a favor de un cambio en el ordenamiento legal casi dejaron de oírse, excepto la del incansable Postgate –que siguió escribiendo e intentando captar voluntades²⁰¹–, si bien continuaron apareciendo casos de adulteración y *The Lancet* completó en 1858 la nueva serie de informes iniciada el año anterior con Birmingham y Manchester con los correspondientes a otras dos ciudades, Liverpool y Leeds²⁰². El cotejo de los datos de las cuatro urbes industriales ofrecía resultados agrídulces: la adulteración seguía presente en muchos artículos pero era menor que la existente en Londres en 1851 y, conjeturaba la revista, mucho menor que la padecida por las mismas ciudades al comenzar la década, atribuyéndose el mérito de esta supuesta reducción al impacto causado por la difusión de los informes publicados en ella. Por desgracia, la cantidad y variedad de muestras recogidas en esta ocasión carecía de la densidad y homogeneidad suficientes para sacar conclusiones: un total de 271 muestras repartidas entre las cuatro ciudades –Birmingham, 55; Manchester, 71; Liverpool, 82; Leeds, 63–, correspondientes a 11 productos distintos, de los cuales solamente dos –harina y café– eran compartidos por las cuatro. Tampoco la búsqueda de adulterantes en los productos analizados se hizo de forma sistemática: no se buscó alumbre, pese a la conocida frecuencia de su uso, en los análisis de la harina y el pan de Liverpool y Leeds y del pan de Birmingham. Ni la práctica de aguar la ginebra se consideró siempre adulteración: lo era en Birmingham pero no en Liverpool. Por eso hay que poner en cuarentena los datos resultantes, la en apariencia tranquilizadora proporción de tres de cada cuatro muestras libres de adulteración –202 frente a 69 fraudulentas– y su reparto: Birmingham, 55% –30 frente a 25–; Manchester, 75% –53 frente a 18–; Liverpool, 94% –77 frente a 5–; Leeds, 66% –42 frente a 21–²⁰³.

Cuando las aguas parecían estar encalmándose se produjo un caso que por sus características dramáticas tuvo amplia repercusión en la sociedad británica: la venta de golosinas accidentalmente envenenadas con arsénico en Bradford causó una veintena de muertes y serios trastornos a otros dos centenares de personas, adultos o niños en su mayoría vecinos de la misma ciudad o de sus cercanías. Los pormenores del trágico suceso, desgranados por la prensa en las siguientes semanas, desvelaron un panorama inquietante, en el que la desgracia ocurrida era el resultado previsible de las circunstancias en las que operaba un sector de la industria y el comercio de alimentos y drogas. El suceso se incubó el 18 de octubre de 1858, cuando el empleado de una confitería de Bradford, una localidad industrial al oeste de Leeds, acudió a la droguería de la cercana población de Shipley a recoger el compuesto que le habían preparado para

¹⁹⁹ *Hansard's Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 146, 25-6-1857.

²⁰⁰ *The Lancet*, 17-4-1858, p. 399; Beeston: "A brief history", p. 498.

²⁰¹ "The adulteration of food and drugs", *Transactions of the National Association for the promotion of Social Science. First Meeting. Birmingham, October 1857* (Londres, John W. Parker and Son, 1858), pp. 483-488.

²⁰² *The Lancet*, 17-10-1857, p. 400; 17-4-1858, pp. 398-399.

²⁰³ Datos elaborados con la información de *The Lancet*, 25-4-1857, p. 437; 13-6-1857, p. 612, y nota precedente. En el caso de Birmingham, se consideran adulteradas 11 de las 12 muestras de ginebra.



emplearlo como adulterante en la elaboración de *lozenges*, golosinas rellenas de azúcar y recubiertas de aceite de menta. Por enfermedad del droguero, fue su asistente quien le atendió y le entregó equivocadamente 12 libras –casi 5,5 kg– de arsénico en lugar del polvo blanco con la sustancia conocida en la jerga de la gente del oficio como *daff* o *daft*, un compuesto de contenido variable en el que podían estar presentes el yeso y la arcilla en polvo, artículos bastante más baratos que el azúcar al que sustituían. El arsénico se utilizó en su totalidad en la confección de las golosinas, buena parte de las cuales –40 libras– fueron compradas el 23 de octubre por Hardaker, un comerciante al por menor, a 7½ peniques por libra, un precio inferior al inicialmente contratado –el ya bajo de 8 peniques– debido a que presentaban una coloración más oscura de lo usual. Aquella misma noche del sábado Hardaker y sus asistentes vendieron en el puesto de golosinas del Green Market, un mercado al aire libre en el centro de Bradford, cinco libras repartidas en pequeños lotes de no más de dos onzas –57 gramos– entre la clientela que había acudido al mercado. Los primeros fallecimientos se produjeron a las pocas horas y el domingo, al generalizarse las indisposiciones y muertes entre quienes habían probado los dulces, se descartó la hipótesis inicial de un brote de cólera ante la evidencia del envenenamiento. Aunque las autoridades actuaron con diligencia, requisando la mercancía –35 libras– todavía en poder del vendedor y los restos del producto hallados en el almacén del fabricante de las golosinas y dando aviso a la población, para muchos ya fue demasiado tarde²⁰⁴.

Hay varios elementos que merecen atención en este episodio. Uno de ellos es la facilidad con la que fabricantes y drogueros trafican con productos destinados exclusivamente a su uso como adulterantes. La única precaución, por lo demás reveladora del carácter ilícito de la transacción, es evitar el trato entre vecinos: Shipley, la localidad del droguero, está a unos cinco km al norte de Bradford. A esta facilidad en la compraventa de drogas adulterantes se une la ligereza con la que se almacenan y manipulan sustancias de gran riesgo: un droguero que delega en un asistente inexperto – en el juicio se sabrá que era un empleado ocasional– el suministro de un producto susceptible de confundirse con un veneno no etiquetado de forma visible y unos trabajadores del obrador que no desconfían de una sustancia con una apariencia distinta del habitual *daff* pese a las molestias físicas que les provoca su contacto. La revista de la *Pharmaceutical Society* aprovechó el suceso para clamar por una mayor profesionalidad en el ejercicio de la droguería, mediante la implantación de unos estándares educativos normalizados que asegurasen el conocimiento y la correcta manipulación y dispensa de las sustancias peligrosas con las que acostumbraba a tratar el oficio²⁰⁵. La única cautela que el recientemente aprobado *Arsenic Act* –1851– introducía en la dispensa de un veneno tan letal como el arsénico era la obligación de llevar un registro con las firmas de compradores y vendedores²⁰⁶. Otro aspecto interesante es la venta de las golosinas a un precio tan bajo que solamente resulta rentable si hay una paralela rebaja de la calidad del producto. Neale, el propietario del obrador de confites, declararí durante el juicio que cuando se le encargaban las golosinas a menos de 10 peniques por libra tenía que incluir adulterante para que le saliesen a cuenta y que se trataba de una práctica corriente en su oficio, si bien él se había negado a atender peticiones por debajo de 7 peniques²⁰⁷. Por

²⁰⁴ *The Times*, 5-11-1858, p. 4, y 8-11-1858, p. 4; *The Lancet*, 13-11-1858, pp. 504-505; *The Pharmaceutical Journal*, 1-12-1858, pp. 340-342.

²⁰⁵ *The Pharmaceutical Journal*, 1-12-1858, pp. 297-304.

²⁰⁶ Jones, I.F.: “Arsenic and the Bradford poisonings of 1858”, *The Pharmaceutical Journal*, 23-12-2000, pp. 938-939.

²⁰⁷ *The Pharmaceutical Journal*, 1-12-1858, p. 341-342.

último, un incidente tan grave se saldó sin culpables a los que castigar: las tres personas inicialmente detenidas bajo la acusación de homicidio –el asistente Goddard, su patrón Hodgson y el confitero Neale– acabaron siendo absueltas. La justicia no entró a considerar el factor que estaba en la raíz de este trágico acontecimiento, el comercio de drogas destinadas a la adulteración²⁰⁸.

Aunque sus responsables salieron bien librados, el suceso puso al descubierto la peligrosidad de la ausencia de controles en la elaboración y comercio de alimentos y dio nueva fuerza a quienes los habían venido pidiendo, tanto más porque la catástrofe se había producido en un sector, el de la confitería, que llevaba tiempo bajo sospecha. La presencia de colorantes minerales tóxicos en las golosinas a la venta en Londres la denunció en su momento Accum y fue expuesta de forma documentada en las páginas de *The Lancet* en la ya lejana fecha de 1831 y posteriormente recogida por Mitchell, que también insistió en la existencia de diferentes calidades y precios, la inferior y más barata siempre adulterada con sustancias que sustituían en parte al azúcar²⁰⁹. La ASC creada por la revista volvió sobre el tema en 1854, con resultados inequívocos: 87 de las 101 muestras examinadas contenían compuestos de plomo, mercurio, cobre y arsénico, usados para revestir con colores vivos la superficie del confite, caramelo o golosina. Incluso en muy pequeñas dosis estos tóxicos eran peligrosos pues se acumulaban en el organismo, y en ocasiones la ingesta de los productos que los contenían provocaba episodios de envenenamiento²¹⁰. Algunos de estos casos, recordaba *The Lancet*, habían tenido lugar en años recientes: en setiembre de 1847 en Marylebone, en el noroeste de Londres, tres adultos y ocho niños habían recibido urgente atención médica con un cuadro severo de vómitos y arcadas, síntomas que habían aparecido a los pocos minutos de haber comido golosinas coloreadas; el 7 de junio de 1848, en Nottingham, una persona había muerto y otras 20 se habían intoxicado en un banquete tras tomar de postre un dulce de leche, cuya cubierta verde esmeralda resultó ser arseniato de cobre, en la actualidad usado como conservante de la madera; el doctor Letheby relató haber atendido en el hospital de Londres, el 28 de abril de 1850, a dos niños gravemente enfermos tras probar golosinas coloreadas y haberse enterado con posterioridad de la existencia de entre 30 y 40 niños con idénticos síntomas, causados por la ingesta de golosinas compradas todas ellas en el mismo establecimiento²¹¹. La propia revista realizó poco después del envenenamiento masivo de Bradford otra investigación sobre las características de los dulces vendidos en Londres. En esta ocasión fueron 50 las golosinas analizadas por la ASC, a la búsqueda de adulterantes tanto en la masa del producto como en su cubierta coloreada, con resultados poco halagadores: solamente seis de las muestras estudiadas estaban libres de cualquier tipo de mistificación; la mayor parte de las restantes contenían harina y almidón, a veces en combinación con *daff*, el componente sobre cuyo equívoco se construyó la tragedia de Bradford, en cantidades que oscilaban entre la cuarta parte y las tres cuartas partes del artículo; en un posterior análisis de los colorantes presentes en 44 nuevas muestras, se hallaron 24 adulteradas con pigmentos metálicos tóxicos, una cifra no tan negativa como la encontrada en 1854 pero tampoco tranquilizadora²¹².

²⁰⁸ *The Leader*, 24-12-1858, p. 1404; *British Medical Journal*, 1-1-1859, p. 10.

²⁰⁹ Accum: *A treatise on adulterations*, pp. 224-226 y 236-238; *The Lancet*, 14-5-1831, pp. 193-198; Mitchell: *Treatise on the falsifications*, pp. 206-226.

²¹⁰ *The Lancet*, 18-3-1854, pp. 318-319; 15-4-1854, pp. 428-429; 13-5-1854, pp. 524-526; 27-5-1854, pp. 581-583.

²¹¹ *The Lancet*, 27-5-1854, pp. 584-585.

²¹² *The Lancet*, 20-11-1858, pp. 536-538; 18-12-1858, pp. 639-641.



El asunto de las golosinas envenenadas facilitó el relanzamiento de la movilización contra la desprotección en la que se hallaba sumido el consumidor, si bien los resultados en forma de cambios legislativos eficaces tardarían todavía en llegar. Una de las iniciativas más tempranas partió de Manchester, donde unas doscientas personas distinguidas de la ciudad –profesionales, comerciantes, industriales y eclesiásticos– presentaron al alcalde una solicitud para la celebración de una reunión pública para tratar de las medidas a adoptar contra la adulteración de alimentos, la venta indiscriminada de venenos y la dispensa de medicamentos defectuosos²¹³. La reunión tuvo lugar el 17 de enero de 1859 en el salón del Ayuntamiento bajo la presidencia de su alcalde, el empresario Ivie Mackie. Da una idea de la implicación de las élites de la ciudad en este empeño el que, además de la presidencia del alcalde, quienes intervinieron en el acto fuesen personajes notorios en su campo, como Charles Richson, canónigo de la catedral y comprometido en diversas iniciativas educativas y sanitarias, además de presidente de la Sociedad Estadística, Thomas Turner, promotor de la enseñanza de la medicina en Manchester y presidente de la asociación sanitaria de Manchester y Salford, Frederick Crace-Calvert, profesor en la Royal Manchester Institution y uno de los impulsores de la química industrial en la ciudad, y Thomas Bazley, parlamentario liberal, industrial algodonero y presidente de la Cámara de Comercio de Manchester²¹⁴. En la reunión se acordó que nadie pudiese vender drogas o medicinas sin un certificado de competencia, que la venta de venenos se regulase por ley, que las autoridades locales pudiesen inspeccionar los alimentos y que quienes comerciasen con productos adulterados dañinos para la salud fuesen castigados. Al mismo tiempo se decidió el envío de peticiones al Parlamento en demanda de la aprobación de una medida en estos términos²¹⁵. Por entonces la prensa favorable a la reforma de la legislación alimentaria ya estaba urgiendo una pronta iniciativa en el Parlamento. Hassall recordaba, a propósito de la reciente aparición en la francesa *Gazette des Tribunaux* de varias sentencias contra tenderos declarados culpables de adulteración, que el país galo era mucho menos tolerante con falsificaciones tan usuales y consentidas en Gran Bretaña como la adición de agua al vino y a la leche y de achicoria al café y que las sentencias incluían multas, penas de cárcel y fijación junto al establecimiento de un cartel con el texto de la sentencia²¹⁶.

122

El 22 de febrero, al poco de iniciarse la nueva sesión anual del Parlamento, Scholefield presentó, con el apoyo de los también parlamentarios liberales Charles Villiers y John Ayshford Wise, un nuevo proyecto de ley para la prevención de la adulteración de alimentos y bebidas, que seguía las líneas del desechado proyecto de 1857, descargándolo de los elementos que, como la inspección de los establecimientos o el pago a cargo de las autoridades locales de las personas dedicadas a ello, habían hecho inaceptable aquel texto. Con estos cambios la iniciativa legal y el coste en primera instancia del análisis corrían a cuenta del comprador del producto, lo que a efectos prácticos equivalía a reducir a casi nada la eficacia de la proyectada ley²¹⁷. Las

²¹³ *The Lancet*, 15-1-1859, p. 74.

²¹⁴ Ashton; Th. S.: *Economic and social investigations in Manchester, 1833-1933. A centenary history of the Manchester Statistical Society* (Londres, P.S. King & Son, 1934), p. 65; *British Medical Journal*, 2-8-1902, p. 312; Elwood, W.J. y Tuxford, A. F.: *Some Manchester doctors. A biographical collection to mark the 150th anniversary of the Manchester Medical Society 1834-1984* (Manchester, MUP, 1984), pp. 75-82; *British Medical Journal*, 2-8-1902, p. 312; Kargon, R. H.: *Science in Victorian Manchester. Enterprise and expertise* (Manchester, MUP, 1977), pp. 141-146.

²¹⁵ *The Times*, 18-1-1859, p. 10; *The Lancet*, 22-1-1859, p. 99.

²¹⁶ *The Times*, 1-2-1859, p. 4; *The Lancet*, 12-2-1859, pp. 166-167.

²¹⁷ El texto del *Bill for preventing the adulteration of articles of food and drink* figura en *The Lancet*, 5-3-

insuficiencias de la nueva redacción fueron observadas y comentadas con desilusión desde diversos órganos: el nombramiento de analistas quedaba a voluntad de las instituciones de poder local, en las que la presencia de intereses comerciales, la ignorancia o el pretexto de falsas economías impediría su elección²¹⁸; las drogas y medicinas se excluían del ámbito de aplicación del proyecto de ley, que tan solo contemplaba las adulteraciones peligrosas para la salud y únicamente castigaría a quienes vendiesen artículos así adulterados si se podía probar que lo habían hecho con conocimiento de las características del producto²¹⁹. El tránsito del proyecto por la Cámara de los Comunes fue lento y poco afortunado. En julio, con ocasión de su segunda lectura, surgieron las primeras muestras de oposición en el Parlamento. El conservador Gathorne Hardy lo tildó de intervencionista y pidió su postergación durante tres meses, algo parecido a excluirlo del calendario del año parlamentario. El liberal Robert Crawford, representante por la City y hombre de negocios con intereses en el comercio con la India, se pronunció en los mismos términos y el también liberal y antiguo ministro de Hacienda Sir George Cornewall Lewis se manifestó igualmente en su contra, aunque alegando la vaguedad y generalidad de su contenido. Quienes tomaron la palabra para defenderlo tampoco compartían credo político: William Cowper, John Walter, John Brady y Edwin James eran liberales, mientras Robert Cecil –quien con el título de marqués de Salisbury sucedería en 1886 a Gladstone como *Premier*– y William Deedes militaban en las filas conservadoras. El proyecto superó este primer inconveniente –la Cámara aprobó por 227 votos contra 103 su mantenimiento– para acabar atascado tras pasar a una Comisión para su revisión mientras se consumía la sesión anual del Parlamento²²⁰.

Los mismos protagonistas –Scholefield, Villiers y Wise– repitieron en 1860 la presentación en el Parlamento de un *bill* casi idéntico al de 1859, ahora con perspectivas más favorables, pues, como había señalado *The Lancet*, el gobierno liberal presidido por Palmerston estaba dispuesto a apoyar la legislación²²¹. Parece que el apoyo de una parte de los parlamentarios antes opuestos a la medida –entre ellos Gathorne Hardy y Acton Ayrton– se consiguió a costa de rebajar otra vez el contenido del proyecto, aunque también hubo representantes del grupo liberal entre sus más férreos adversarios, como Lord Fermoy, Sir George Cornewall Lewis y John Arthur Roebuck, este último un antiguo radical que con los años había atemperado su credo sin renunciar a su independencia de criterio; todos ellos consideraban que el consumidor podía apanárselas por sí mismo sin necesidad de más leyes que perturbasen el funcionamiento del comercio²²². En su nuevo redactado, similar en la mayoría de las cláusulas al de 1859, había desaparecido la facultad del *Privy Council* –el venerable Consejo Asesor del monarca que todavía ejercía en ciertos casos funciones de Tribunal Supremo y al que la ley de Sanidad Pública de 1858 había otorgado competencias sobre cuestiones de vigilancia sanitaria– de nombrar analistas adicionales. También se habían introducido

1859, pp. 249-250.

²¹⁸ “Report on Mr. Scholefield Bill”, *Transactions of the National Association for the promotion of Social Science. Third Meeting. Bradford, October 1859* (Londres, John W. Parker and Son, 1858), pp. XXXI-XXXIII; el informe (abril 1859) fue elaborado por el Comité del departamento de Salud Pública de la mencionada asociación.

²¹⁹ *The Lancet*, 5-3-1859, p. 244.

²²⁰ *Hansard's Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 154, 7-7-1859; Langford: *Modern Birmingham*, p. 457.

²²¹ *The Lancet*, 29-10-1859, p. 443.

²²² *Hansard's*, vol. 156, 29-2-1860; vol 157, 14-3-1860. Sobre Roebuck, *The London Review*, 29-12-1860, pp. 618-619.



cauteladas favorables al vendedor, como la de no difundir la dirección y nombre comercial del convicto de adulteración si no era reincidente o el derecho a acompañar al comprador que lo denunciase hasta el analista encargado de examinar la calidad del producto²²³. Esta vez el proyecto transcurrió por ambas Cámaras a mayor velocidad y sin grandes sobresaltos desde su introducción el 31 de enero hasta convertirse en ley el 6 de agosto de 1860, con ligeros retoques que apenas alteraron el texto inicial, entre ellos la precisión de la cuantía de las multas, unas módicas 5 libras. El cambio más importante fue la extensión de la aplicación de la ley al conjunto del Reino Unido, no prevista en ninguno de los proyectos previos, que circunscribían a Inglaterra y Gales su ámbito territorial²²⁴.

Desde que se conocieron los términos del proyecto se hizo patente el desencanto entre los medios que habían abogado por una ley que pusiese coto a la adulteración. El nuevo texto era todavía menos resolutivo que los proyectos previos, lamentaba *The Lancet*, pues a las conocidas deficiencias de los anteriores *bills* unía la comentada desaparición de la cláusula que permitía al *Privy Council* nombrar uno o dos analistas. La responsabilidad de un parto tan decepcionante correspondía, según el semanario, a algunos políticos predispuestos a atender los intereses de los comerciantes²²⁵. Era una opinión creíble, pues tres días después de aparecer este editorial la prensa se hizo eco de la entrevista de Sir George C. Lewis, en la sede del ministerio de Hacienda del que era ahora titular, con una diputación de siete propietarios de panaderías de Londres y alrededores, en representación de su sector²²⁶. Al día siguiente el mismo Lewis explicó en la Cámara que los panaderos le habían expuesto la inviabilidad de su negocio, de convertirse en ley el proyecto que estaba discutiéndose, innecesario además porque ya el público estaba suficientemente protegido con la reglamentación existente. Lo que temían estos panaderos, según puede colegirse de las palabras de Lewis, es que se castigasen prácticas como la mezcla de la harina de trigo con patatas y otras sustancias no dañinas para la salud²²⁷. Lewis fue uno de los parlamentarios que más objeciones puso a la tramitación del *bill*. También la prensa había aireado la oposición al proyecto de los dos representantes de la circunscripción electoral londinense de Marylebone –los liberales Lord Fermoy y Edwin James–, considerándola producto de su supeditación a los comerciantes, que constituían una parte importante del electorado de su distrito²²⁸. Pero, junto a posibles connivencias e intereses creados, otro factor dificultaba la aprobación de una ley más rotunda contra la adulteración: el extendido arraigo de las ideas de no intervención del Estado en la vida económica, considerada una intromisión costosa para el bolsillo de los contribuyentes y perjudicial para las libertades de los ciudadanos, razones por las que un semanario de corte radical como *The Leader* se pronunciaba contra el proyecto de ley²²⁹, coincidiendo en ello con quienes, desde la política o el comercio, defendían el principio del *caveat emptor*, que trasladaba al comprador la responsabilidad de velar por la calidad del producto que adquiriría. En cualquier caso, desde su tramitación la ley de adulteración de 1860 nacía con malos presagios: para quienes habían esperado más de ella resultaba demasiado permisiva, pues no obligaba a

²²³ “A Bill for preventing the adulteration of articles of food or drink”, *The Pharmaceutical Journal*, marzo 1860, pp. 486-487.

²²⁴ “An Act for preventing the adulteration of articles of food or drink”; reproducido, sin paginación, al inicio de la segunda edición de la obra de HASSALL, *Adulterations detected* (Londres, Longman, 1861).

²²⁵ 10-3-1860, pp. 251-252.

²²⁶ *The Times*, 13-3-1860, p. 8.

²²⁷ *Hansard's*, vol. 157, 14-3-1860.

²²⁸ *British Medical Journal*, 3-3-1860, p. 172.

²²⁹ 25-2-1860, pp. 182-183.

nadie a hacer nada; excluía a las drogas y medicinas de su ámbito; castigaba con levedad a los infractores; carecía de un organismo regulador que centralizase su puesta en práctica e introducía condicionantes que restringían su aplicación, como el conocimiento por parte del vendedor del carácter adulterado del artículo ofrecido a la venta o la obligación del comprador de notificar al tendero o comerciante su intención de llevar a analizar el producto adquirido²³⁰. Tampoco constituía el mejor augurio de la proyectada ley que uno de sus pocos valedores fuese el órgano de la *Pharmaceutical Society*, tan crítico con anteriores iniciativas contra el fraude de alimentos, drogas y medicinas²³¹.

3.La persistencia de la adulteración: causas y consecuencias

Los pronósticos pesimistas emitidos durante la gestación de la ley se vieron confirmados a partir del momento en que ésta entró en vigor, en agosto de 1860. Un primer y casi insalvable obstáculo fue el escaso interés de la mayoría de corporaciones locales en nombrar analistas pagados con el dinero de los contribuyentes, un requisito sin cuyo cumplimiento el resto de disposiciones se convertía en letra muerta. Más de un año después de la aprobación de la ley, solamente en algunas circunscripciones de Londres y en unas pocas ciudades, entre ellas Birmingham –desde febrero de 1862–, existían analistas encargados de inspeccionar las muestras de alimentos que les llegaban para su examen²³². No así en Liverpool, cuyo ayuntamiento había resistido las presiones recibidas para la puesta en aplicación de la ley, pese al descubrimiento de adulteraciones en el café, con varios tenderos condenados a 25 libras de multa por venderlo mezclado con un una cuarta parte de achicoria, y en la leche llegada a la ciudad por ferrocarril, con grandes cantidades de hueso molido disuelto en ella²³³. Pero donde más se había insistido en el cumplimiento de esta medida los resultados eran igualmente desoladores.

Era el caso de la metrópolis, en la que solamente una minoría de las 39 demarcaciones administrativas –las subsistentes asambleas de parroquia (*vestries*) y los consejos de distrito (*district boards*) resultantes de la concentración de las parroquias menores– en las que desde 1855 se dividía el área de Londres había elegido personal encargado de analizar las muestras recibidas o, al menos, había dado pasos encaminados a ello. Además de la City, únicamente la parroquia de St. James and St. John, en Clerkenwell, disponía de analista en marzo de 1861, mientras que St. Giles buscaba candidatos con las cualificaciones requeridas y la parroquia de St. Luke, en Chelsea, estaba considerando la aplicación de la ley²³⁴. En otras demarcaciones –Paddington, St. George Hanover Square, Marylebone– parece que las episódicas manifestaciones de interés no llegaron a concretarse en iniciativas²³⁵. Lo ocurrido en uno de estos lugares, St. Luke, proporciona un buen ejemplo de la poca predisposición de las autoridades locales incluso donde existía una cierta receptividad. Desde varios años atrás la demarcación contaba con un médico oficial de salud, el doctor Barclay, con un sueldo anual de 250 libras, sueldo que en 1857 se rebajó a 200 libras y que, al finalizar 1858, sufrió una nueva reducción, quedando en 150 libras. No contentos con ello, los representantes de St. Luke plantearon, tras la aprobación en 1860 de la ley de

²³⁰ “Adulteration and its remedy”, *The Cornhill Magazine*, julio 1860, pp. 86-96.

²³¹ *The Pharmaceutical Journal*, 1-6-1860, pp. 585-586.

²³² Rowlinson, P.J.: “Food adulteration. Its control in 19th century Britain”, *Interdisciplinary Science Reviews*, vol. 7, 1 (1982), pp. 65-72, 66; para Birmingham, Langford: *Modern Birmingham*, pp. 457-458, y Dent, R. K.: *Old and new Birmingham: a history of the town and its people* (Birmingham, Houghton and Hammond, 1880), p. 515.

²³³ *British Medical Journal*, 30-11-1861, p. 587.

²³⁴ *The Lancet*, 30-3-1861, p. 323.

²³⁵ *The Lancet*, 19-1-1861, pp. 72-73; 26-1-1861, p. 93.



adulteración de alimentos, disminuir en otras 50 libras el estipendio anual que el doctor Barclay cobraba como médico oficial de salud y añadirle a sus funciones las de analista de alimentos y examinador de gas, retribuidas con 50 libras al año, además de la percepción de las tarifas acordadas por la ley para cada análisis –entre 10½ y 2½ chelines–, que a juzgar por la experiencia de la City en poco iba a aumentar la suma final. Porque era en la City, el corazón de Londres, donde más lejos se había llevado la implantación de la ley de 1860: en el mismo agosto de aquel año se había nombrado analista, recayendo el cargo en el doctor Letheby, un profesional de prestigio asociado a las investigaciones de *The Lancet*, y, para facilitar las denuncias por adulteración, a propuesta del mencionado Letheby se había eximido a los pobres del pago de la correspondiente tarifa por los productos que llevasen a examinar. Pero otra propuesta suya, la de habilitar a un inspector para recorrer los establecimientos en busca de alimentos y bebidas sospechosas y recogerlas y enviarlas al analista, no salió adelante cuando se puso a discusión en la Comisión de Alcantarillado, el organismo encargado de las cuestiones de salubridad del distrito, pese a contar con el apoyo explícito de uno de sus miembros²³⁶. Letheby había identificado correctamente otro obstáculo que esterilizaba la aplicación de la ley –la ausencia de iniciativa pública en la persecución de la adulteración–, aunque nada pudo hacer para sortearlo. Desprovisto de este importante refuerzo, hubo de resignarse a una casi completa inactividad, reflejada en los informes que periódicamente presentaba ante la Comisión de Alcantarillado: al término de 1860 le habían llegado cuatro solicitudes de análisis, una de leche, dos de pan y otra de mostaza²³⁷; en el trimestre siguiente se le pidieron tres análisis, todos ellos de pan²³⁸; después de once años de funcionamiento de la ley, el analista de la City solamente había recibido 57 productos, de los cuales únicamente 26 eran de mala calidad o estaban adulterados, porque en muchos casos se trataba de artículos genuinos aportados a sugerencia del vendedor que buscaba de esta forma alardear de la bondad de su mercancía²³⁹. Tan magra cosecha donde más esfuerzos se habían invertido justifica el juicio demoledor de la revista fundada por Wakley: “creemos sinceramente que si un grupo de caballeros se hubiese constituido en comité con la intención de redactar un proyecto para *no* prevenir la adulteración no habría logrado tan plenamente este objetivo como lo han hecho los autores de la actual ley”²⁴⁰.

126

La sensación de estar ante otra oportunidad perdida se adueñó de quienes habían mantenido una actitud porfiadamente optimista. El ejemplo más representativo es el de Postgate, que a poco de aprobarse la ley escribió al alcalde de Birmingham reclamándole facilidades para su puesta en práctica²⁴¹. Un año más tarde su opinión era menos resuelta, pues aunque valoraba como un “gran paso” la posibilidad de nombramiento de analistas públicos, no ocultaba el carácter permisivo de la ley y su dependencia de la disposición de las autoridades locales²⁴². Desde 1863, desengañado con los resultados, trabajó en la elaboración de un nuevo y más exigente proyecto de ley contra la adulteración, que castigase con mayores penas la venta de alimentos, bebidas y drogas adulteradas, hiciese obligatorio el nombramiento de analistas públicos, ordenase periódicamente la inspección de productos sospechosos y crease una autoridad general

²³⁶ *The Times*, 1-12-1860, p. 6; 12-12-1860, p. 8.

²³⁷ *The Times*, 11-1-1861, p. 7.

²³⁸ *The Lancet*, 11-5-1861, p. 469.

²³⁹ Letheby, H.: *On food: its varieties, chemical composition, nutritive value, comparative digestibility ... etc.* (Nueva York, William Wood, 1872, 2ª ed.), pp. 240-241.

²⁴⁰ *The Lancet*, 30-3-1861, p. 323.

²⁴¹ Carta al alcalde, Thomas Lloyd, 24-8-1860, reproducida en *The Lancet*, 15-9-1860, p. 278.

²⁴² Carta reproducida en *British Medical Journal*, 31-8-1861, p. 241.

encargada de supervisar el cumplimiento de la ley. Scholefield recibió el encargo de introducirlo en la Cámara de los Comunes, pero el parlamentario liberal por Birmingham murió en 1867 sin haber tomado ninguna medida²⁴³. El activo Postgate consiguió que el sucesor de Scholefield, el también liberal George Dixon, se hiciese cargo de la defensa del proyecto que, tras muchos impedimentos que la actitud comprometida de Postgate contribuyó a salvar, abriría el camino a la legislación de la primera mitad de la siguiente década.

Pero en el largo intermedio hasta la promulgación de las leyes de 1872 y 1875, la adulteración siguió rampante debido a la inexistencia de controles efectivos sobre la calidad de los alimentos, aunque la información disponible no permite evaluar su extensión con la misma precisión que en la década de 1850. *The Lancet* publicó a lo largo de la segunda mitad de 1861 y primeros meses de 1862 una nueva serie de análisis de alimentos y bebidas de Londres, realizados por la resucitada *Analytical Sanitary Commission*²⁴⁴. Como en la primera ocasión, los resultados se acompañaban de la dirección del establecimiento en el que se había adquirido el artículo, si bien ahora el número de productos y la cantidad de muestras de cada uno de ellos eran mucho menores: una decena de productos (achicoria y café, té negro y té verde, pimienta y cayena, mostaza, frutos y vegetales embotellados y pan) y un total de 205 muestras, de las cuales prácticamente la mitad (102) tenían algún tipo de adulteración, frente al 61% del examen anterior. Los datos habían mejorado ligeramente y la revista prefería ver el vaso medio lleno y reclamar para sí el mérito del progreso, conseguido en su opinión gracias a la labor de investigación y crítica desarrollada por ella. Lo cierto es que, de aceptar las cifras, a inicios de la década de 1860 uno de cada dos artículos comestibles que se vendían en la ciudad de Londres estaba adulterado de forma más o menos perjudicial para la salud y el bolsillo del consumidor a pesar de las diversas iniciativas –denuncias, comisiones y medidas legales– que se sucedieron desde 1850. Los datos de los exámenes efectuados en el laboratorio del *Inland Revenue*, dirigido durante estos años por George Phillips, tienen la ventaja de abarcar todo el Reino Unido aunque son más difíciles de interpretar y reflejan una parte de la realidad, pues se ocupan tan sólo de los artículos sobre los que aquel departamento del tesoro tenía competencia recaudatoria –sobre todo las mercancías sujetas al *excise*, el impuesto que gravaba ciertos alimentos, bebidas y otros consumibles– y lo hacen únicamente desde la perspectiva de la vigilancia fiscal y no de la idoneidad para el consumo del producto analizado. De todas formas, la información sintetizada en el cuadro adjunto tampoco parece ofrecer argumentos favorables a una apreciable mejoría a lo largo de este periodo.

| ANÁLISIS DEL LABORATORIO DEL INLAND REVENUE: REINO UNIDO, 1843-1862 | | | | | | | | |
|---|------------------|-------------------|----------------------------|----------------|------------------|------|----------------------------|-------|
| Número de muestras / (% de muestras adulteradas) | | | | | | | | |
| | pimienta | café | mezcla café / achicoria | té | tabaco | rapé | cerveza y lúpulo | malta |
| 1843-55 ¹ | 1.116 (51,6%) | 12.383 (12,9%) | | 142 (54,2%) | 1.616 (64,1%) | | 210 ^{1a} (80%) | |

²⁴³ “The adulteration of food and drugs”, *Westminster and Foreign Quarterly Review*, vol. XXXV, 1 (1869), pp. 185-206, 195.

²⁴⁴ *The Lancet*, 5-7-1861, pp. 18-19; 10-8-1861, pp. 143-145; 7-9-1861, pp. 236-238; 26-10-1861, pp. 408-409; 30-11-1861, p. 533; 15-2-1862, pp. 182-183.



| | | | | | | | | |
|-------------------|---------------|-----------------|-----------------|---------------|----------------|----------------|-------------|----------------------------|
| 1856 ² | 95 (28,4%) | 1.235 (5,1%) | 192 (4,7%) | | 99 (69,6%) | 209 (52,6%) | | 53 ³ (96,2%) |
| 1857 ² | 28 (46,4%) | 4.624 (3%) | 315 (10,8%) | | 46 (65,2%) | 44 (20,4%) | | 221 (88,2%) |
| 1858 ² | 56 (48,2%) | 3.505 (3,1%) | 228 (3,5%) | 4 (50,0%) | 73 (26%) | 99 (7,1%) | 21 (47%) | 59 (74,5%) |
| 1859 ² | 99 (78,7%) | 3.470 (3%) | 742 (6,6%) | | 57 (28%) | 11 (9,1%) | 12 (66%) | 143 (81,8%) |
| 1860 ² | 71 (33,8%) | 2.691 (3,2%) | 1.185 (7,4%) | | 30 (16,6%) | 10 (30%) | 42 (69%) | 754 (¿--?) |
| 1861 ² | 44 (43,2%) | 2.192 (2,5%) | 853 (7,9%) | 18 (72,2%) | 31 (48,4%) | 20 (95%) | 5 (80%) | 382 (3,4%) |
| 1862 ² | 8 (25%) | 3.652 (1,8%) | 1.436 (7,7%) | | 104 (46,2%) | 12 (33,3%) | 4 (100%) | 327 (¿--?) |

Fuentes: 1843-1855, testimonio de George Phillips, *Second Report from the Select Committee on adulteration of food*, p. 50; desde 1856 en adelante, *Parliamentary Papers. Reports from Commissioners. Annual Report of the Commissioners of Inland Revenue. Appendix on the Laboratory (First, 1857; Second, 1858, Third, 1859; Fourth, 1860, Fifth, 1861, Sixth, 1862, Seventh, 1863)*; para la cerveza y el lúpulo, John BURNETT, *The History of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century, with Special Reference to Bread, Tea and Beer*, Ph. D. Thesis, University of London, 1958, apéndice, cuadro 18, pp. XXX-XXXI.

Notas: ¹ Desde el 30-10-1843 hasta mediados de 1855. ^{1a} Desde 1-4-1845 hasta 31-3-1855. ² Años financieros acabados el 31 de marzo del año siguiente. ³ Últimos seis meses del año.

Las causas de ese estado de cosas resultan fáciles de comprender y han sido aludidas de forma más o menos directa en las páginas precedentes y tratadas con mayor detalle en un anterior artículo²⁴⁵. La inexistencia de mecanismos de vigilancia que protegiesen al consumidor y regulasen el mercado había favorecido la permanencia de la adulteración como práctica integrada en la forma de hacer negocio de muchos comerciantes. La desaparición de antiguas disposiciones de control sobre las pautas de elaboración y venta del pan –la *Assize of Bread*, abolida primero en Londres (1816) y luego en el resto del reino (1836), cuando en la realidad ya había dejado de funcionar–, o sobre la venta de cerveza –*Beer Act* (1830)–, barridas por los vientos liberalizadores de la primera mitad del siglo, y la aplicación generalizada de la ideología liberal en las relaciones entre vendedores y compradores, con la correspondiente inhibición de los poderes públicos, habían creado un caldo de cultivo propicio al florecimiento de la adulteración. Al mismo tiempo, se habían venido produciendo cambios en la estructura de la producción y distribución de comestibles y bebidas, conducentes a la polarización del sector entre una minoría de fabricantes y un número creciente de tenderos, forzados a aceptar condiciones leoninas de los primeros y a competir ferozmente entre sí abaratando los precios, algo que solamente era económicamente viable si se acompañaba de una rebaja de la calidad o de la adulteración del producto vendido. Este fue un recurso ampliamente usado, gracias a la existencia de unas condiciones favorables: un mercado cautivo compuesto de consumidores con escaso poder adquisitivo que necesitaban comprar en pequeñas cantidades y a fiado en la tienda del barrio; un Estado

²⁴⁵ Canales, E. y Carbajal, A.: “La adulteración de alimentos en Gran Bretaña, 1820-1850”.

más interesado en perseguir el fraude fiscal en los productos sujetos a impuestos que en velar por la idoneidad de los artículos a la venta; unos dispositivos de inspección del fraude y castigo de los infractores poco eficaces, incluso en las mercancías gravadas con el *excise* o provistas de una legislación particular, como la que tenían el pan, la harina o la cerveza. Con razón un jurista declarante ante el Comité parlamentario sobre adulteración de alimentos reconocía, en 1856, las enormes dificultades que se le planteaban a un particular para llevar ante los tribunales un caso de fraude alimentario, sobre todo si se trataba de un producto no sujeto al *excise* o a leyes especiales²⁴⁶.

Lo que conviene explicar es la persistencia de esta situación más allá de mediados del siglo XIX. Sabemos que la labor de descubrimiento y denuncia de la adulteración y la subsiguiente campaña sensibilizadora fueron insuficientes para superar la muralla de ideas e intereses creados que defendía la no injerencia pública en el mercado y que el resultado de este choque de fuerzas desiguales fue la aprobación en 1860 de una ley de mínimos y un despliegue poco generoso de la misma, que contribuyó a reducir sus ya escasas potencialidades. Este comportamiento no deja a primera vista de ser sorprendente si se compara con lo que estaba ocurriendo por las mismas fechas en el ámbito sanitario, donde el *Public Health Act* había sentado en 1848 las bases de una ambiciosa política de reforma sanitaria centrada en la provisión de alcantarillado y agua corriente a las ciudades inglesas –con la excepción de la capital–, bajo la supervisión de un organismo central encargado de sancionar la creación de consejos locales de salud en los municipios urbanos que así lo desearan y de ofrecerles préstamos en condiciones ventajosas para la realización de obras de saneamiento. Seis años más tarde eran más de trescientas las ciudades que habían solicitado adherirse a la nueva ley y en 182 de ellas ya funcionaba el correspondiente *Board of Health*²⁴⁷. En Londres, donde las cuestiones de saneamiento se trataban desde 1848 en un organismo unificado, la Comisión de Alcantarillado, el *Metropolis Local Management Act* estableció en 1855 un Consejo metropolitano de obras públicas con el propósito de coordinar los trabajos de infraestructura urbana y acometer la construcción de la red de alcantarillado principal. En 1865 se habían completado 82 de las 100 millas previstas del sistema de interceptación y conducción de aguas residuales hasta cerca de la desembocadura del Támesis²⁴⁸. Detrás de esta mayor preocupación por el saneamiento urbano está la convicción de que la pasividad en este terreno amenaza la salud de la población, una amenaza que se materializa en forma de recurrentes epidemias de cólera (1831-32, 1848-49, 1853-54, 1866) y en el hedor procedente del río Támesis a su paso por Londres, que obliga a sus señorías en el excepcionalmente caluroso mes de junio de 1858 a celebrar las sesiones del Parlamento con las ventanas cerradas y a tomarse en serio la ejecución del plan de alcantarillado que alejase de la ciudad el vertido de las cloacas. No era solamente cuestión de olfatos sensibles: la opinión médica de la época creía que muchas enfermedades, incluido el cólera, se transmitían al inhalar los efluvios pestilentes que emanaban del agua y del suelo y quedaban flotando en el aire²⁴⁹. Fue la popularidad de esta teoría miasmática, ampliamente compartida entre profesionales de la salud e

²⁴⁶ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, testimonio de Samuel Robert Goodman, pp. 258-263.

²⁴⁷ Hamlin, Ch. y Sheard, S.: “Revolutions in public health: 1848, and 1998?”, *British Medical Journal*, vol. 317 (1998), pp. 587-591.

²⁴⁸ Halliday, St.: *The Great Stink of London: Sir Joseph Bazalgette and the cleansing of the Victorian capital* (Stroud, Sutton, 1999); Sochan, G.: “Making the city inhabitable: London’s sewer system”, *Humanities and Technology Review*, vol. 26 (2007), pp. 27-48.

²⁴⁹ Wohl, A. S.: *Endangered lives. Public health in Victorian Britain* (Londres, J. M. Dent, 1983), pp. 87-88.



higienistas –con la notable excepción de John Snow–, una de las razones que condujeron a centrar la reforma sanitaria en la provisión de alcantarillado en detrimento de un enfoque más amplio de las causas de la alta morbilidad y mortalidad urbanas, que tuviese en cuenta la situación de pobreza y explotación de buena parte de la población²⁵⁰.

La falta de medidas efectivas contra la adulteración en las décadas de 1850 y 1860 se asemeja a la indulgencia con la que se trató la contaminación atmosférica que sufrían las ciudades, producto sobre todo de los humos de las chimeneas de las industrias y responsable del aumento de enfermedades respiratorias y de la mortalidad por bronquitis, que en la década de 1870 se había convertido en la mayor causa de fallecimientos en las localidades industriales inglesas²⁵¹. Tanto en el caso de la adulteración alimentaria como en el de la polución del aire, los efectos nocivos sobre la salud ocurren por lo general a largo plazo y resultan por ello difíciles de percibir. Ambas cuentan con poderosos intereses creados que protegen su impunidad, aunque el humo de las chimeneas de las fábricas dispuso durante bastante tiempo de la ventaja adicional de ser considerado por la mayoría de la población como un tributo inevitable al progreso, generador de empleo y prosperidad económica. Por eso las medidas contempladas para prevenir la emisión de contaminantes atmosféricos, como las incluidas en el *Public Health Act* de 1875, resultaron menos eficaces que las aprobadas en el mismo año contra la adulteración de los alimentos. En Londres, donde buena parte del humo procedía del carbón quemado en los hogares, se sucedieron periódicos episodios de densa niebla blanquecina, amarillenta o grisácea –*smog*– causada por la mezcla de polución y humedad, que contribuyeron a nutrir visiones pesimistas del porvenir al que la civilización urbana estaba abocada, un infierno sin aparente solución²⁵². El más notable de estos episodios se produjo en febrero de 1886 y pudo ser responsable de un número de fallecimientos equivalente al causado por las epidemias de cólera, pero ni siquiera entonces se tomaron medidas efectivas, porque sustituir el combustible empleado en las viviendas por la menos contaminante antracita resultaba demasiado costoso para muchas familias y obligaba a un sistema de inspección al que la sociedad victoriana no estaba habituada²⁵³.

130

En comparación con los escasos o nulos logros en el ámbito del control de la adulteración o de la mejora de la calidad del aire urbano, los avances en el campo de la sanidad pública durante las décadas centrales del siglo son notables, aunque no hay que exagerar su importancia. La realización de unas reformas con elevadas exigencias de capital dependió de la disposición de los municipios a asumir la carga económica y a repercutirla de manera más o menos igualitaria sobre los contribuyentes –mediante un impuesto sobre el valor de la propiedad–, una tarea complicada en una época en la que el voto estaba todavía restringido a las clases propietarias y en la que pequeños

²⁵⁰ Hamlin, Ch.: *Public health and social justice in the age of Chadwick. Britain, 1800-1854* (Cambridge, CUP, 1998); Halliday, St.: “Death and miasma in Victorian London: an obstinate belief”, *British Medical Journal*, vol. 323 (2001), pp. 1409-1411.

²⁵¹ Mosley, St.: *The chimney of the world. A history of smoke pollution in Victorian and Edwardian Manchester* (Cambridge, The White Horse Press, 2001).

²⁵² Luckin, B.: “‘The heart and home of horror’: the great London fogs of the late nineteenth century”, *Social History*, vol. 28, 1 (2003), pp. 31-48; Luckin: “Revisiting the idea of degeneration in urban Britain, 1830-1900”, *Urban History*, vol. 33, 2 (2006), pp. 234-252.

²⁵³ Jones, G. S.: *Outcast London* (Harmondsworth, Penguin, 1984; 1ª ed., 1971), pp. 292-294; Wohl: *Endangered lives*, pp. 212-214; Luckin: “Pollution in the city”, Daunton, M. (ed.): *The Cambridge Urban History of Britain, vol. III, 1840-1950* (Cambridge, CUP, 2000), pp. 207-228, 224.

comerciantes y rentistas tenían peso en la dirección de la vida local²⁵⁴. No ha de extrañar, pues, que el ritmo de los préstamos a bajo interés solicitados por las autoridades locales y concedidos por la Hacienda pública para su inversión en obras de saneamiento tuviese un despegue más bien lento: 11 millones de libras entre 1848 y 1872, la mitad de la cantidad prestada en tan sólo los ocho años siguientes²⁵⁵. Las reformas de esta primera época no abordaron de manera integral las deficiencias del saneamiento urbano, postergando por lo general el suministro de agua corriente en condiciones higiénicas a la costosa tarea de la construcción y mejora de la red de evacuación de las aguas residuales. En casi todas las ciudades el suministro de agua seguía estando en manos de compañías privadas –lógicamente con un enfoque más mercantil que sanitario–, pues hasta 1872 (*Public Health Act*) no se responsabilizó a las autoridades locales del suministro de agua potable, una medida que facilitó la lenta municipalización de dicho servicio²⁵⁶. Hasta entonces, alcantarillado y acceso al agua potable siguieron con frecuencia caminos distintos, con menoscabo para la salud. El caso de Londres es un buen ejemplo de ello: en el verano de 1866, cuando el sistema principal de colectores estaba casi concluido, una nueva epidemia de cólera se cebó en varias parroquias del este de la ciudad, abastecidas de agua corriente por una compañía que no había aislado adecuadamente sus depósitos situados en una zona todavía mal protegida por la red de colectores²⁵⁷.

Por estos motivos se ha podido argüir que las reformas sanitarias anteriores a la década de 1870 tuvieron un impacto limitado sobre la salud de la población urbana, como demostraría la persistencia durante el tercio central del siglo XIX de unas tasas de mortalidad elevadas y de una baja esperanza de vida en las grandes ciudades y en las áreas industriales, en contraste con los relativamente más saludables entornos rurales o centros comarcales o regionales sin actividad industrial significativa²⁵⁸. De acuerdo con este planteamiento, fue a partir de 1870 cuando una mayor implicación de los organismos locales en la mejora de la sanidad pública, en correspondencia con los avances en la democratización de la vida nacional (1867) y municipal (1869) y el surgimiento de un cierto evangelio cívico del que el Birmingham del alcalde liberal Chamberlain (1873-76) fue el más claro exponente, propició el establecimiento de un marco urbano más saludable y con ello la mejora de los indicadores de mortalidad en las ciudades²⁵⁹. Esta línea argumental realza y contextualiza los esfuerzos legislativos realizados desde 1870, que habría que considerar fruto de una demanda extendida entre amplios sectores de la sociedad, oportunamente recogida por Disraeli, el líder del partido conservador entonces en la oposición, quien defendió en 1872 que “la pureza del aire y del agua, la inspección de viviendas insalubres [y] la adulteración de los

²⁵⁴ Millward, R. y Bell, F. N.: “Economic factors in the decline of mortality in late nineteenth century Britain”, *European Review of Economic History*, 2 (1998), pp. 263-288; James G. HANLEY, “Public health, London’s levels and the politics of taxation, 1840-1860”, *Social History of Medicine*, vol. 20 (2007), pp. 21-38.

²⁵⁵ Wohl: *op. cit.*, p. 162.

²⁵⁶ Wohl, *op. cit.*, pp. 111-112.

²⁵⁷ Halliday: *The Great Stink of London*, pp. 137-140.

²⁵⁸ Szreter, S. y Mooney, G.: “Urbanization, mortality, and the standard of living debate: new estimates of the expectation of life at birth in nineteenth-century British cities” *Economic History Review*, vol. 51, 1 (1998), pp. 84-112.

²⁵⁹ Szreter: “The importance of social intervention in Britain’s mortality decline c. 1850-1914: a re-interpretation of the role of public health”, *Social History of Medicine*, 1 (1988), pp. 1-37; Szreter., “Economic growth, disruption, deprivation, disease, and death: on the importance of the politics of public health for development”, *Population and Development Review*, vol. 23, 4 (1997), pp. 693-728.



alimentos” eran cosas de las que el Parlamento tenía derecho a ocuparse²⁶⁰. A riesgo de simplificar un proceso de goteo de disposiciones legales de alcance desigual que desborda este periodo, puede afirmarse que fue en la primera mitad de la década cuando se aprobaron las tres medidas más importantes, siguiendo las recomendaciones del informe de la *Royal Sanitary Comission*, emitido en 1871 tras dos años de investigaciones: la ley de gobierno local (1871), que englobó las competencias sanitarias en un único organismo –*Local Government Board*–, aunque sin llegar a crear el ministerio deseado por los redactores del informe, y las leyes de salud pública de 1872 y 1875, que establecieron una red nacional de centenares de autoridades locales con su correspondiente oficial médico de salud (1872) y sentaron las bases de las funciones y deberes de las mencionadas autoridades, al tiempo que regularon el cumplimiento de las normas sanitarias en las viviendas de nueva construcción (1875)²⁶¹.

Desde esta perspectiva, lo ocurrido con la adulteración no resulta tan extraño. También por las mismas fechas en las que se sentaron las bases para avances mayores en el ámbito de la higiene pública, y como fruto de un impulso que compartía las mismas raíces con la defensa de mejoras sanitarias, se estaba abriendo paso un nuevo y más amplio conjunto de iniciativas contra la presencia de la adulteración en alimentos y bebidas. Una muestra del renovado interés suscitado por el tema es la aparición de varias publicaciones dedicadas en todo o en parte a tratar de la adulteración alimentaria, entre ellas una editada por Hassall, *Food, Water, and Air* (1871-1874). Otro ejemplo de este renacer de la preocupación por la adulteración es la formación de una *Anti-Adulteration Association* (1871), que a los pocos meses de su creación contaba con cuatro mil integrantes²⁶². Pero no fue tarea fácil cambiar unas reglas de juego tan arraigadas y con tantos valedores. En tres ocasiones –1869, 1870 y 1871– proyectos presentados al Parlamento con la pretensión de enmendar la ley de 1860 tuvieron que ser retirados por sus promotores ante su previsible fracaso, a pesar de que su contenido tampoco suscitaba el entusiasmo de los medios defensores de una más exigente legislación²⁶³. Quienes estaban en primera línea de estas iniciativas eran los representantes parlamentarios de Birmingham –el ya veterano radical Muntz y su colega, el liberal Dixon–, hombres afines a Postgate, con quien venían colaborando, y todos ellos procedentes de la ciudad a cuya alcaldía accedería Joseph Chamberlain en 1873. Bevan, editor de una de las revistas creadas por entonces, *The Food Journal*, se quejaba en 1870 de la impresionante “apatía e ignorancia del público en materia de adulteración” y mostraba su extrañeza por el desinterés de las instituciones sanitarias por la cuestión de los alimentos y su pureza²⁶⁴. Aunque todo esto era cierto, también lo era que existía una creciente conciencia de la necesidad de insertar la adulteración en el más amplio marco de la problemática sanitaria. La existencia del organismo en el que intervino el propio Bevan, la *National Association for the Promotion of Social Science*, así lo demuestra. La NAPSS había surgido en 1857 en respuesta a la preocupación de las clases medias profesionales

²⁶⁰ Discurso pronunciado en Manchester, 3-4-1872, incluido en Kebbel, T.E. (ed.): *Selected speeches of the late Right Honourable the Earl of Beaconsfield* (Londres, Longmans, 1882), vol. 2, p. 511.

²⁶¹ Wohl: *op. cit.*, pp. 159-160, 181-183 y 247; Szreter: “The importance of social intervention in Britain’s mortality decline”, p. 24.

²⁶² Rowlinson: “Food adulteration. Its control in 19th century Britain”, pp. 67-68.

²⁶³ *Hansard’s Parliamentary Debates. Third Series*, vol. 198, 21-7-1869; vol. 201, 25-5-1870; vol. 206, 1-6-1871; “Mr. Muntz’s new bill”, *The Food Journal*, vol. 2, n. 15, 1-4-1871, pp. 100-101; “The new adulteration bill”, *The Food Journal*, vol. 2, n. 17, 1-4-1871, pp. 196-198.

²⁶⁴ Bevan, G. Ph.: “The Legislation to prevent adulteration of food and drink”, texto leído en la reunión anual de la *National Association for the Promotion of Social Science* (Newcastle, 25-9-1870), reproducido en *The Times*, 26-9-1870, p. 11.

por la situación sociosanitaria del país. En los siguientes años se convirtió en un importante foro de debate de las cuestiones relacionadas con la sanidad y las condiciones de vida, con publicaciones y congresos anuales que se celebraban en las principales ciudades del país y eran ampliamente cubiertos por la prensa²⁶⁵. Birmingham fue la sede elegida para el primer congreso (1857), al que Postgate presentó un texto denunciando la adulteración de drogas y alimentos, y albergó un nuevo congreso en 1868, en el que también participó Postgate con un informe sobre los recientes intentos de modificar la legislación sobre adulteración de alimentos²⁶⁶. Dos años antes de la última intervención de Postgate, en el discurso inaugural del congreso de Manchester el presidente de la NAPSS había señalado que “el lamentable suministro de agua y ... la adulteración de alimentos” constituían dos puntos de la mayor importancia, en los que el poder ejecutivo era casi impotente²⁶⁷. La toma de postura de la asociación, favorable a la reforma sanitaria, y la presencia activa de algunos de sus miembros en los comités parlamentarios, contribuyeron a la aprobación de las leyes de salud pública de la primera mitad de la década de 1870. También entonces se aprobaron sendas disposiciones que rompieron el inmovilismo en materia de fraude alimentario y supusieron un punto de partida en la protección de los derechos y la salud de los consumidores: la *Adulteration of Food, Drink and Drugs Act* (1872) impuso a las autoridades locales el nombramiento de analistas públicos remunerados a sus expensas y facilitó la toma de muestras y realización de análisis sin necesidad de denuncias previas; la más duradera *Sale of Food and Drugs Act* (1875) precisó las características de la pureza de los alimentos –no necesitaban dañar la salud del consumidor para considerarse adulterados– y reguló los requisitos y competencias de los analistas²⁶⁸.

En 1875 la lucha contra la adulteración estaba lejos de concluir y los dispositivos desplegados para combatirla todavía resultaban insuficientes, pero la adulteración, a pesar de seguir presente, había dejado de ser una anomalía tolerada para equipararse en consideración legal y atención de los poderes públicos a otros componentes del conjunto de políticas de mejora de las condiciones de higiene y sanidad: provisión de alcantarillado y agua corriente, limpieza de las calles, control de las actividades insalubres y, de manera todavía incipiente, promoción de vivienda obrera y oferta de servicios médicos y asistenciales. Con las nuevas medidas el tratamiento de la adulteración en el Reino Unido también se equiparó al escenario existente en otros países de parecidas características socioeconómicas. Hasta entonces, había sido habitual entre quienes denunciaban la ausencia de legislación contra la adulteración en las Islas Británicas contraponer la situación que allí se vivía con la de la Europa continental, donde los alimentos a la venta estaban sujetos a cierta reglamentación y control. El informe elaborado por la Comisión de 1856 dedicó varias páginas a describir las leyes y reglamentos vigentes en algunos de los países europeos, sugiriendo que su estudio sería de utilidad a los parlamentarios británicos para el diseño de la necesaria reforma en este

²⁶⁵ Huch, R. K.: “The National Association for the Promotion of Social Science: its contribution to Victorian health reform”, *Albion*, vol. 17 (1985), pp. 279-299.

²⁶⁶ Sobre la intervención en el congreso de 1857, véase nota 201. Para 1868, “The legislation on adulteration of food, drink, and drugs”, *Transactions of the National Association for the Promotion of Social Science. Birmingham Meeting. 1868* (Londres, Longmans, 1869), pp. 506-508.

²⁶⁷ Discurso inaugural de lord Shaftesbury, *Transactions of the National Association for the Promotion of Social Science. Manchester Meeting. 1866* (Londres, Longmans, 1867), p. 8.

²⁶⁸ Burnett: *Plenty and want*, pp. 229-230; Herbert, Th.: *The law on adulteration, being the sale of food and drugs acts, 1875 and 1879* (Londres, Knight & Co., 1884). El texto completo de la ley de 1875 figura en la web institucional <www.legislation.gov.uk/>.



terreno²⁶⁹. En 1871, a la vista de los informes de legaciones y consulados británicos solicitados a través del *Foreign Office* por *The Food Journal*, esta revista concluía que “aunque en la mayoría de materias la legislación inglesa contrasta feliz y favorablemente con la de otros reinos, no es así en materia de adulteración, pues en ella hemos llevado el principio del *laissez aller* hasta tal punto que estamos prácticamente sin ley”²⁷⁰. En muchos de los países continentales el Estado había asumido la vigilancia de unos determinados estándares de calidad en la elaboración y venta de alimentos y bebidas, una función que antaño cumplía el desmantelado sistema gremial. En bastantes de estos países los códigos penales o criminales recogían, a imitación de la originaria codificación napoleónica, disposiciones contra la adulteración. En torno a mediados del siglo XIX fueron surgiendo normas más específicas tanto de carácter municipal como estatal. En Francia al finalizar la década de 1820 ya existía en la mayoría de grandes ciudades un *Conseil de Salubrité*, con competencias sobre la falsificación de alimentos y bebidas, que el poder central decidió en 1848 generalizar a todo el territorio²⁷¹. Es bastante probable que el consumidor del continente estuviese, gracias a la vigilancia y represión que estas medidas contemplaban, mejor protegido contra la adulteración que el de las Islas Británicas en las dos décadas –1850 y 1860– en las que hemos centrado este estudio, pero a partir de 1870 el aumento de la población urbana y una mayor sofisticación del fraude alimentario, paralela a los avances de la química y a su uso por la industria alimentaria, amenazaban con desbordar la eficacia del sistema existente. Las leyes británicas de la década de 1870 normalizaron la situación del Reino Unido, equiparándola con la de otros estados europeos, y sentaron las bases de un tratamiento más profesionalizado de la adulteración, precisando las características de la misma y facilitando el protagonismo de los analistas públicos, que en 1874 habían constituido su propia asociación profesional²⁷². Por entonces en el continente europeo estaban surgiendo iniciativas similares: en 1856 se había abierto en Bruselas un primer laboratorio municipal de análisis de alimentos; en 1878 se inauguró en París el primer laboratorio municipal de Francia; en Alemania un extenso movimiento asociativo contra la adulteración de alimentos precedió a la aprobación de la ley sobre transacciones, alimentos y utensilios (1879), tras la cual se creó una amplia red de controles públicos; en España desde 1887 se recomendaba a los ayuntamientos el establecimiento de laboratorios químicos municipales y en 1904 la Instrucción General de Sanidad ratificó las competencias locales en la gestión de la seguridad de la alimentación²⁷³.

134

La persistencia de la adulteración en las proporciones y fechas aquí mencionadas tuvo efectos corrosivos sobre la moral pública y sobre la confianza en el sistema

²⁶⁹ *Report from the Select Committee on adulteration of food*, pp. V-VII.

²⁷⁰ *The Food Journal*, vol. 2, n. 17, 1-6-1871, p. 193. La serie de informes sobre adulteración de alimentos se inició el 1-9-1870 y se prolongó a lo largo de diez números hasta el 1-6-1871.

²⁷¹ Paquy, L.: “Santé publique, repression des frauds et action municipale à la fin du XIX^e siècle: le laboratoire grenoblois d’analyses alimentaires”, *Revue d’Histoire Moderne et Contemporaine*, vol. 51, 3 (2004), pp. 44-65.

²⁷² Horrocks, S. M.: “Quality control and research: the role of scientists in the British food industry, 1870-1939”, Burnett, J. y Oddy, D. J. (eds.): *The origins and development of food policies in Europe* (Londres, Leicester University Press, 1994), pp. 130-145.

²⁷³ Atkins, P. J., Lummel, P. y Oddy, D. J. (eds.): *Food and the city in Europe since 1800* (Aldershot, Ashgate, 2007); Zylberman, P.: “Making food safety an issue: internationalized food politics and French public health from the 1870s to the present”, *Medical History*, vol. 48 (2004), pp. 1-28. Para España: Sanz Lafuente, G.: “Perspectivas de historia de seguridad alimentaria. Entre la ley y la práctica social de la inspección. 1855-1923”, *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, n. 212 (2006), pp. 81-118, Guillem-Llobat, X.: *El control de la qualitat dels aliments. El cas valencià en el context internacional (1878-1936). Tesi Doctoral. 2008* (Universitat de València, Servei de Publicacions, 2008).

mercantil²⁷⁴, aunque resulta dudoso que la credibilidad comercial británica se viese afectada hasta el punto de perjudicar sus exportaciones, algo que no mencionan los numerosos informes diplomáticos publicados en 1870 y 1871. Tuvo también otras consecuencias más tangibles, pero igualmente difíciles de precisar, sobre la población que la sufría. En la mejor de las circunstancias, cuando los aditivos o las mezclas no eran nocivos, estas manipulaciones supusieron un fraude en perjuicio del bolsillo del consumidor, que pagó por un producto genuino y recibió a cambio un producto adulterado: así ocurría con la presencia no declarada de achicoria en el café. Pero incluso aunque el artículo comprado no resultase directamente perjudicial para la salud, la sustitución de todo o parte del producto original por otro de menor precio comportó en bastantes ocasiones una merma de sus cualidades nutritivas. En una época en la que el gasto en alimentación consumía una parte mayoritaria de los ingresos de los menos pudientes y en la que el aporte adecuado de calorías y nutrientes no estaba asegurado para todos los integrantes de las familias, en especial en épocas de crisis económica – como la que asoló la industria algodonera de Lancashire en 1862-63²⁷⁵ – y entre las mujeres y los miembros no activos de la unidad familiar, esta pequeña merma podía suponer, para amplios sectores de la población, déficits nutricionales de cierta importancia, dadas las exigencias energéticas del trabajo manual²⁷⁶. La leche es quizás el mejor ejemplo de la pérdida de valor nutritivo de un producto como resultado de la adulteración: la tan frecuente práctica de diluirla en agua y de descremarla parcialmente representaba una disminución notable de energía y nutrientes –en el Londres anterior a 1872 un tercio de la crema era retirada antes de añadirle una cuarta parte de agua²⁷⁷–, especialmente sensible cuando estaba destinada al consumo de la población infantil. No fue el único: también el agua añadida a la cerveza o retenida en el pan debido a la inclusión de alumbre en su proceso de elaboración rebajaban las cualidades nutritivas del producto, aunque la disminución de graduación de las bebidas alcohólicas tuviese un efecto colateral beneficioso para la salud. En el caso de la leche, lo peor con mucho fue que el agua usada como adulterante se convirtió en un vehículo transmisor de algunas de las enfermedades con mayor incidencia en la mortalidad de la población, como la diarrea, la fiebre tifoidea y la tuberculosis de origen bovino. La relación entre el consumo de leche contaminada con *Escherichia coli* –y otras bacterias asociadas a la diarrea infantil–, *Salmonella typhi* y *Mycobacterium bovis* y el desarrollo de las correspondientes enfermedades está sólidamente probada por una literatura científica que ha corroborado las sospechas establecidas por los investigadores victorianos antes del desarrollo de la bacteriología²⁷⁸. Lo que no puede determinarse es la parte de responsabilidad atribuible a la leche en la mortalidad originada por unas bacterias que también contaminaban el agua y los alimentos, aunque hay firmes indicios para creer que fue considerable en el caso de la tuberculosis, dada la presencia masiva de la misma

²⁷⁴ Hassall: *Food and its adulterations*, pp. XXXV-XXXVI.

²⁷⁵ Oddy, D. J.: “Urban famine in nineteenth-century Britain: the effect of the Lancashire cotton famine on working-class diet and health”, *Economic History Review*, vol. 36, 1 (1983), pp. 68-86.

²⁷⁶ Oddy, D. J.: “Food, drink and nutrition”, F.M.L. THOMPSON (ed.), *The Cambridge Social History of Britain. 1750-1950, vol. 2: People and their environment* (Cambridge, CUP, 1990), pp. 251-278.

²⁷⁷ Atkins, P.J.: “Sophistication detected: or, the adulteration of the milk supply, 1850-1914”, *Social History*, vol. 16, 3 (1991), pp. 317-339, 321.

²⁷⁸ Hardy, A.: *The epidemic streets. Infectious disease and the rise of preventive medicine, 1856-1900* (Oxford, Clarendon Press, 1992). Sobre la leche en particular: Atkins: “Sophistication detected”; Atkins: “White poison? The social consequences of milk consumption, 1850-1930”, *Social History of Medicine*, vol. 5, 2 (1992), pp. 207-227; Steere-Williams, J.: “The perfect food and the filth disease: milk-borne typhoid and epidemiological practice in late Victorian Britain”, *Journal of the History of Medicine and allied sciences*, vol. 65, 4 (2010), pp. 514-545.



entre el ganado vacuno y el creciente peso adquirido durante la segunda mitad del siglo XIX por las tuberculosis no respiratorias –las únicas asociadas de forma significativa al consumo de leche sin hervir– en el conjunto de fallecimientos por dicha enfermedad²⁷⁹. Tampoco puede deslindarse fácilmente la adulteración de la leche con agua de la contaminación accidental, frecuente en condiciones tan poco higiénicas como las que acompañaban a la leche desde su obtención y manipulación en las vaquerías hasta su consumo en los hogares.

En otras ocasiones, el adulterante empleado era en sí mismo nocivo para la salud, en mayor o menor grado. Los envenenamientos, como el causado por la venta de golosinas coloreadas con arsénico en Bradford, fueron casos extremos, cuya excepcionalidad y carácter mediático ocultan un mucho mayor número de episodios de intoxicación alimentaria menos graves y que pasaron inadvertidos porque no requirieron asistencia médica –un recurso que las familias pobres reservaban a casos graves– o porque sus síntomas se confundieron con los de otras dolencias o enfermedades. Estos incidentes menos dramáticos probablemente debilitaron la salud de quienes los sufrieron y, a veces, abrieron la puerta a nuevas enfermedades. Algunos de los artículos de consumo habitual contenían productos potencialmente tóxicos. La leche recibía colorantes para enmascarar su descremado y dilución –harina y *annatto* y, más adelante, tintes químicos– así como conservantes más o menos sofisticados –carbonato de sodio y, ya en el último tercio del siglo XIX, ácido bórico– para ocultar su descomposición. También la cerveza contenía aditivos de mayor o menor toxicidad, desde sal hasta sustancias menos comunes, como la nuez vómica y el *cocculus indicus*. Los efectos negativos sobre el organismo de estos adulterantes dependían, además de su toxicidad intrínseca, de la frecuencia de su ingesta y de la cantidad contenida en cada toma, un conjunto de circunstancias que complica el conocimiento de su incidencia real. El ejemplo del alumbre mezclado en la harina con la que se elaboraba el pan, una de las formas más comunes de adulteración, demuestra esta dificultad: sabemos de su empleo casi generalizado por los panaderos, pero las dosis usadas oscilan, según los diferentes testimonios, entre el 0,1% y el 2% del porcentaje de la mezcla; sus detractores creían que producía desórdenes gástricos y llegó a responsabilizársele, de forma errónea, del raquitismo que sufría la población infantil de Londres, aunque no cabe excluir que una ingesta elevada y habitual contribuyese a provocar alteraciones óseas²⁸⁰. Incluso a dosis más bajas que las menores del amplio abanico mencionado –concentraciones de hasta 0,084 mg de aluminio por kg de pan y bollería halladas en muestras a la venta en el Pakistán actual– se consideran hoy potencialmente dañinas para la salud infantil en caso de consumo diario de 250 g de tales productos, pues su contenido –20,7 mg al día–, supera el límite de 1 mg por cada kg de peso corporal recomendado por los organismos sanitarios²⁸¹.

136

Conclusiones

La adulteración de alimentos en Gran Bretaña tiene una larga historia, que sobrepasa ampliamente los límites cronológicos de este artículo. Lo peculiar de la época tratada fue la persistencia de altos niveles de adulteración y la relativa impunidad de

²⁷⁹ Atkins: “Milk consumption and tuberculosis in Britain”.

²⁸⁰ *International Journal of Epidemiology*, vol. 32 (2003), reproducción del artículo de Snow, J.: “On the adulteration of bread as a cause of rickets” (pp. 336-337) y comentarios de Hardy, A. (pp. 337-340) y Dunningan, M. (pp. 340-341).

²⁸¹ Jalbani, N. et alii, “Evaluation of aluminum contents in different bakery foods by electrothermal atomic absorption spectrometer”, *Journal of Food Composition and Analysis*, vol. 20 (2007), pp. 226-231.

quienes la cometían a pesar de la denuncia pública de tales prácticas desde medios profesionales dotados de moderno instrumental analítico. A lo largo de las páginas precedentes hemos intentado explicar las características de esta adulteración, el grado de afectación de los productos sujetos a ella, las campañas infructuosas para erradicarla, incluidas las reiteradas y poco eficaces iniciativas parlamentarias, las causas que permitieron su vigencia casi inalterada y los efectos negativos que tuvo sobre el bienestar y la salud de la población que la sufría, no por difíciles de precisar menos evidentes. Fue una situación que recayó en mayor medida, aunque no de forma exclusiva, en la parte de la sociedad con menos recursos y especialmente en la que vivía en las ciudades, más necesitada de fuentes externas de suministro y carente de medios para evitar la dependencia del tendero local. La persistencia de la adulteración constituye un indicador más de la lentitud de la mejora de las condiciones de vida de la población trabajadora una vez traspasado el umbral de la mitad de siglo, junto a otros más reconocidos como el mantenimiento de una tasa de mortalidad elevada entre la población urbana durante el segundo tercio del siglo XIX o el estancamiento de la estatura alcanzada por las cohortes nacidas antes de 1860. Hubo que esperar a la década de 1870 para que se produjese un progreso apreciable en la mayoría de los componentes de las condiciones de vida, progreso del que también participó la adulteración alimentaria, beneficiada tanto por las medidas legales que la controlaban como por el abaratamiento de los alimentos y la consiguiente mejora de la capacidad adquisitiva de la población. Las familias trabajadoras británicas abordaron el último tramo de la época victoriana más protegidas y con mayor capacidad de maniobra frente al fraude alimentario, rompiendo la dinámica negativa presente desde la Revolución Industrial. Alimentarse había dejado de ser peligroso para la salud, o al menos lo era en menor medida.



