

ANALES **del** **Colegio Oficial de Veterinarios** **de la Provincia de Barcelona**

Avenida de la República Argentina, 25

Teléfono 37 08 15



14 SEP. 1956

Año XIII - N.º 146

Agosto 1956

Anales del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avda. de la República Argentina, 25

Teléfono 37 08 15

SECCIONES CIENTIFICAS DEL COLEGIO

Sección de Avicultura

Presidente: D. JOSÉ SÉCULI BRILLAS

Secretario: D. BALDOMERO SANTOS PORTALÉS

Sección de Cirugía

Presidente: D. ANTONIO MARTÍ MORERA

Secretario: D. FÉLIX MESTRES DURÁN

Sección de Bromatología y Sanidad

Presidente: D. CÉSAR AGENJO CECILIA

Secretario: D. RAMÓN COLOMER CAPDAYAGUA

Sección de Ginecología y Patología de la Reproducción

Presidente: D. AGUSTÍN CAROL FOIX

Secretario: D. FRANCISCO DÍAZ SANCHIZ

Sección de Patología Animal

Presidente: D. SALVADOR RIERA PLANAGUMÁ

Secretario: D. ANGEL LÁZARO PORTA

Sección de Zootecnia e Industrias derivadas

Presidente: D. JOSÉ D. ESTEBAN FERNÁNDEZ

Secretario: D. JOSÉ M.^a COSCULLUELA CARRASCO

LOS ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona, constan de su parte científica en la que queda constancia de las actividades de sus Secciones y de las que realiza el Seminario de Ciencias Veterinarias de Barcelona, y de la parte informativa, legislativa y social de interés para los señores Veterinarios, la cual de manera ininterrumpida viene publicándose mensualmente desde julio de 1944.

ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25 - Teléfono 37 08 15

Año XIII - N.º 146

Agosto 1956

Aspiraciones profesionales

En estos últimos meses la prensa española viene publicando una amplia serie de trabajos dedicados a orientar al público y a las autoridades sobre la situación de los Veterinarios titulares, derivada de su ambigua definición de funcionarios sin que quede claramente establecida su dependencia municipal o estatal en cuanto a los beneficios derivados de su trabajo, ya que en cuanto a deberes y obligaciones le corresponde cumplir y desarrollar los que le ordenan tanto la autoridad municipal como la jerarquía sanitaria o ganadera provincial representativa del Estado.

Aparte de la actuación que se viene realizando, ha considerado la Asociación Nacional de Veterinarios Titulares la conveniencia de unir los esfuerzos de todas las ramas sanitarias, y a estos efectos, por mediación de los Colegios Provinciales, se ha procurado la reunión de las personalidades más representativas profesionalmente de la esfera médica, farmacéutica y veterinaria, para que, unificadas sus aspiraciones profesionales sobre su situación administrativa, pudieran ser elevadas a la Superioridad.

Para conocimiento de nuestros compañeros transcribimos al final acta de la reunión que a propuesta de don José Pascual Bertrán en representación de los compañeros Titulares y con el decidido apoyo del Presidente del Colegio don José Séculi Brillas, tuvo lugar en Barcelona y en la que pudo ponerse de manifiesto la necesidad y conveniencia de un contacto más frecuente entre las ramas sanitarias para una mayor eficacia de la defensa de nuestros intereses comunes.

Antes de terminar este breve comentario quisiéramos exponer nuestro agradecimiento a los Ilustres Presidentes de los Colegios de Médicos y Farmacéuticos, doctores Arandes y Gavaldá, y a los señores Vocales representantes de los Titulares respectivos en dichos Colegios provinciales, doctores Soler Daniel y Martí Esteve por su asistencia, así como nuestra felicitación sincera por su entusiasta y eficaz actuación a favor de todos los sanitarios como se puso de manifiesto durante la reunión:

“Reunidos en la ciudad de Barcelona, el día 7 de agosto de 1956, a las doce de la mañana, en el Colegio Oficial de Médicos de la Provincia, sito en la Vía Layetana, núm. 31, el Presidente del Colegio de Médicos don Ramón Arandes Adán, el Presidente del Colegio de Farmacéuticos don Ramón Gavaldá Ribas, el Presidente del Colegio de Veterinarios don José Séculi Brillas, el Vocal representante de los médicos Titulares de la Provincia, don Angel Soler Daniel, el Vocal representante de los Inspectores Farmacéuticos Municipales, don Manuel C. Martí Esteve y el Delegado Provincial de la Asociación Nacional de Veterinarios Titulares, don José Pascual Bertrán.

Después de estudiar la anómala situación social y económica en la que se encuentran actualmente las diferentes ramas sanitarias, derivada de la ambigua definición de funcionarios que no especifica claramente su encuadramiento como dependientes del Estado o del Municipio con los consecuentes perjuicios que de ello se derivan, al no alcanzarles los beneficios sociales y económicos que propugna la política de nuestro Estado, es por lo que se acuerda dirigirse a la Superioridad solicitando:

1.º—Que sea definida clara y terminantemente nuestra condición de funcionarios pertenecientes al Estado al igual como están los médicos de tercera, cuarta y quinta categoría.

2.º—Que sea concedida la Ayuda Familiar en la misma cuantía y condiciones que los funcionarios de Estado.

3.º—Que la cuantía de los quinquenios sea fijada a tenor de los sueldos que se vengán disfrutando.

4.º—Que al igual que han sido aumentados los sueldos a los funcionarios del Estado, sean también mejorados los de los Titulares sanitarios.

De todo lo cual y para que conste se extiende y firma la presente acta por los señores arriba mencionados”.

SECCION DE GINECOLOGIA Y PATOLOGIA DE LA REPRODUCCION

Sesión celebrada el día 17 de mayo de 1956

Inseminación artificial y fecundidad

Por el Dr. don Francisco Llobet Arnan

Jefe técnico del Centro primario de Inseminación artificial de Granollers

Queridos compañeros: El propósito de las palabras que voy a dirigiros, contando de antemano con vuestra paciencia, es el de daros cuenta de una serie de sugerencias, ideas y datos, que he ido acumulando en el espacio de dos años y medio, durante cuyo tiempo me he esforzado día tras día, con el ideal de introducir y consolidar en nuestra ganadería la práctica del método de inseminación artificial, desde mi cargo de Jefe técnico del Centro Primario de Inseminación Artificial de Granollers.

No creáis que la adopción del método por parte de la gente del campo sea cosa fácil. La misma falta de instrucción les hace imaginar los más curiosos absurdos sobre la aplicación del método, originando múltiples confusiones. No poca culpa de ello creo que la ha tenido el mismo título con que se le conoce: inseminación artificial. Esta falta de conocimientos ha hecho suponer a muchas personas que la vaca quedaba gestante con la sencilla aplicación de una inyección intramuscular, o que el semen era producto de una elaboración sintética en complicados laboratorios.

Ha sido necesario perder muchas horas, emplear muchas palabras y sobre todo efectuar una serie de demostraciones prácticas con asistencia de grupos de ganaderos en días festivos, en el Centro de Granollers, para que se den cuenta por ellos mismos, después de ver todas las fases de la inseminación artificial, desde la obtención, contrastación y dilución del semen, hasta la misma inseminación, que el método no tiene nada de artificial y menos de brujería, sino que es un adelanto más de la ciencia para mejorar los rendimientos de nuestra ganadería y con ello el nivel de vida de nuestros ganaderos y de la nación.

Tampoco es de despreciar la lucha que hay que sostener contra los intereses creados. Con una estrechez de miras lógica de las personas con que tratamos, se ha tenido que luchar y se lucha contra los poseedores de toros, o mejor, novillos, cuyos animales cubrían unas decenas de vacas de los vecinos, a precios irrisorios, tomándonos como

competidores. Nos complace decir aquí que muchos de ellos, convencidos de la inutilidad de su misión y de la eficacia de la nuestra, han dejado su actividad, y con ello el campo libre a la inseminación artificial, en anchas zonas. Es decir, se ha procedido a la eliminación de toros clandestinos por puro convencimiento. Otro enemigo que tenemos enfrente es el tratante, una de cuyas actividades es vender caro el becerro que ha de ser futuro reproductor y volverlo a comprar barato cuando ha aumentado, al cabo de un tiempo, sus buenos kilos.

Desde luego que el primer paso que hubo que dar para la introducción del método fué demostrar que las vacas quedaban gestantes. La fecundidad creo que es el pilar fundamental de la inseminación artificial. Todos los demás argumentos que tiene a su favor el método (lucha contra enfermedades, selección, comodidad), de nada valdrian si no hubiera fecundidad, o ésta no fuera lo suficientemente elevada.

En honor a la verdad, creo que no podemos decir que la inseminación artificial en sí, aumenta la fecundidad. En mi opinión, el aumento de la fecundidad en zonas donde se ha practicado la inseminación artificial, según datos que se publican, se debe más a la intervención directa del veterinario técnico en casos de esterilidad, que a la puesta en práctica del método. Porque la monta natural, no tropieza, en casos fisiológicos, con muchos de los inconvenientes que influyen en la infecundidad con la inseminación artificial.

Por tanto, creo que no debe enfocarse una campaña para la introducción del método basándose en un aumento de fecundidad, aunque todos los esfuerzos han de encaminarse a aumentarla, porque sería muy difícil a la larga cumplir la promesa, y con engaño, no hay progreso posible. Sólo en zonas muy afectadas de esterilidad, podría hacerse, pero como antes he dicho, teniendo en cuenta siempre y valorando en su justo término la actuación del veterinario especialista, aunque el método de inseminación artificial le puede ayudar muchísimo.

A continuación hacemos un sucinto estudio de los factores que pueden determinar infecundidad en la utilización del método de inseminación artificial en bóvidos, y también intentaremos determinar dentro lo posible la frecuencia de su presentación, teniendo como base la labor desarrollada por nosotros durante los dos años y medio que estamos dedicados a estas cuestiones.

Hemos tomado como base para la confección de esta estadística los resultados obtenidos en mil inseminaciones. Hemos dejado aparte, los casos en que se ha hecho un diagnóstico seguro de esterilidad y aun aquellos en que el diagnóstico era probable, además de los que no hemos conocido el resultado de la inseminación. Es decir, sólo se han tenido en cuenta los casos que hemos considerado normales y con resultado conocido.

Veamos, pues, cuáles son estos factores que pueden determinar infecundidad en la inseminación artificial.

a) POR PARTE DE LA VACA. — Ya hemos dicho que se han dejado aparte los casos de esterilidad o sospechosos. Se trata sólo de encontrar el momento óptimo de la inseminación. Es decir, de que óvulo y espermatozoide se encuentren estando en plenitud de vida. Nuestra costumbre es inseminar por las tardes las vacas que han entrado en celo por la mañana o por la noche, e inseminar por la mañana las que entran en celo la tarde anterior. Normalmente pues, se inseminan las vacas entre las 12 y 20 horas de iniciados los calores. Algunas veces por ser avisados demasiado tarde o por conveniencias de nuestro trabajo se rebasan estos límites en más o menos. En otras ocasiones inseminamos en el mismo momento, en la misma cuadra y con el mismo semen dos vacas que han iniciado los calores con bastantes horas de diferencia, lo que repercute en la fecundidad como hemos podido observar.

Es preciso señalar que este momento óptimo de inseminación es de tipo individual. Hemos comprobado algunas vacas que no quedando gestantes por segunda o tercera vez, inseminándolas con todas las garantías, la gestación se producía variando con mucho la diferencia de horas en más o en menos, desde el inicio de los calores hasta el momento de la inseminación. Es suficientemente ilustrativo el siguiente caso, que aun tratándose de monta natural, vale para el ejemplo: Una vaca que montándola el toro mientras estaba en pleno celo y lo admitía perfectamente, nunca quedaba fecundada; en cambio, la gestación tenía lugar cuando, sujetándola y a la fuerza a las 24 ó 36 horas de pasados los calores se le hacía montar por el semental.

Y vayamos con la estadística de este capítulo:

Vacas inseminadas antes de las 12 horas de empezados los calores	14 %
Vacas inseminadas entre las 12 y 20 horas de empezados los calores	64 %
Vacas inseminadas entre las 20 y 30 horas de empezados los calores	22 %
Fecundidad en el primer grupo	37 %
Fecundidad en el segundo grupo	83 %
Fecundidad en el tercer grupo	64 %

b) POR PARTE DE SEMEN. — En la dilución del semen utilizamos el menstruo citrato yema. El citrato con sulfanilamida nos lo proporciona el Servicio de Inseminación Artificial de Madrid en polvo cerrado en ampolla que nosotros disolvemos en agua bidestilada. La yema siempre procede de huevos frescos del día. Algunas veces hemos utilizado como diluyente leche descremada de procedencia francesa y pro-

porcionada por mi buen amigo Carol, con yema de huevo. Los resultados obtenidos con este menstuo han sido bastante superiores. Hemos hecho contrastaciones de semen diluido en este último menstuo, encontrando buena motilidad incluso a los ocho días de su recogida. Convencidos de su calidad inseminamos una vaca, pero el resultado fué negativo.

Estamos convencidos de que la utilización del semen en su máximo poder fecundante es la base para obtener la máxima fecundidad. Los otros factores que pueden influir en aumentarla o disminuirla carecen de la importancia de éste. El tiempo de conservación es el factor más importante en la pérdida del poder fecundante. Nosotros trabajamos con semen cuya edad oscila desde el semen recién recogido hasta las 72 horas. Normalmente los días de recogida son los lunes, miércoles y viernes. Disponiendo de tres sementales, a cada uno le toca saltar una vez a la semana. Lo ideal sería poder obtener semen fresco todos los días y creo que esto lo conseguiremos en un futuro no muy lejano. Pero ahora venimos siguiendo aquella norma porque los gastos de envío serían dobles (y esto cuando el dinero escasea tiene su importancia) y principalmente porque el toro al que se le exige un salto por semana, mes tras mes y año tras año puede cumplir lo que se le demanda, pero ya no es tan seguro que lo hiciera si se le exigiera el doble. Y la prueba la tenemos cuando, siguiendo el mismo proceder, sólo disponíamos de dos toros. Además, hay que tener en cuenta que siempre surge algún inconveniente como cojeras, indisposiciones variadas, etcétera, que inutilizan por algún tiempo un semental, obligando a los demás a un aumento de trabajo, lo que representa un cansancio del que tienen que recuperarse. La posesión de un semental más, en un centro, no aumenta las posibilidades en la proporción de uno más, sino que permitiendo combinaciones entre ellos las multiplica.

También resulta importante en la conservación del semen el manejo del mismo. Quizá el mantenerlo en la temperatura adecuada durante todas las fases resulta lo más difícil. La posesión de buenos frigoríficos y termos para el transporte es imprescindible, además de evitar el shock térmico, lo mismo al recoger la dosis del frigorífico que en el momento de la inseminación.

Considero que en el capítulo de la conservación del semen queda mucho por recorrer, y cuando se haya dado el paso definitivo en este aspecto la inseminación artificial habrá resuelto su mayor problema y dará un paso de gigante. Imaginemos por un momento las ventajas de todo orden que representaría disponer de semen con todo su poder fecundante después de medio año de ser recogido: se aprovecharían al máximo los grandes raceadores y en todos los países se dejaría

sentir su influencia. Quizá la liofilización del semen pueda abrir este camino.

Y a continuación voy a dar los resultados de la fecundidad obtenida en las mil inseminaciones antes mencionadas, según las horas transcurridas desde la recogida del semen hasta el momento de la inseminación.

Vacas inseminadas con semen de menos de 12 horas.	24 %
Vacas inseminadas con semen de 12 a 24 horas ...	28 %
Vacas inseminadas con semen de 24 a 36 horas ...	24 %
Vacas inseminadas con semen de 36 a 48 horas ...	16 %
Vacas inseminadas con semen de más de 48 horas.	8 %

Como se ve, el tanto por ciento menor corresponde a más de 36 horas y más de 48 horas. Es natural tratándose de vacas inseminadas los domingos por la mañana y por la tarde, respectivamente, día en que siempre hay menos inseminaciones.

Veamos el tanto por ciento de fecundidad en cada grupo:

Primer grupo	68 %
Segundo grupo	70 %
Tercer grupo	66 %
Cuarto grupo	53 %
Quinto grupo	48 %

c) POR PARTE DE LA TÉCNICA. — Es lógico que una mejor técnica de inseminación ha de proporcionar aumento de fecundidad. Nosotros seguimos el siguiente método: Introducción de mano y brazo por vaginal, sencillamente mojado con agua para lubricar hasta sujetar con los dedos el cuello del útero; guiamos el cateter por el brazo hasta introducirlo en cuello matriz, retiramos el brazo e impulsamos el émbolo de la jeringuilla. El método es sencillo y aunque pueden ponerse algunos reparos, creo que es muy útil y práctico.

Lo que puede discutirse en este capítulo respecto a la fecundidad es la profundidad de la inseminación. La práctica me ha enseñado que no hay dos cuellos de matriz iguales. Mientras en unos resulta facilísimo hacer una inseminación profunda, en otros es casi imposible introducirlo un par de centímetros. En ocasiones forzando un poco se logra pasar hacia adelante; pero los resultados no creo que sean superiores; es más, opino que lesionando la mucosa ha de crearse un ambiente perjudicial al semen. Estadísticamente no me atrevo a dar resultados sobre este particular, porque los datos que tengo anotados no reflejan exactamente las incidencias del momento de la inseminación, pero tengo el convencimiento de que la diferencia no puede ser mucha.

A este propósito puedo explicar el método seguido en la inseminación de novillas: Después de ensayado el método explicado antes, el método americano y el italiano, y vistos los inconvenientes de cada uno, derivados principalmente de la indocilidad del animal y del reducido tamaño de su vagina, he decidido hacer en estos animales la inseminación vaginal lo más profunda posible, teniendo sólo la precaución de tapar con un dedo el orificio uretral para evitar el error de lugar al introducir el cateter. Los resultados han sido excelentes, pues a la facilidad del método se ha unido una fecundidad perfectamente normal, desde luego superior a la de las vacas.

Respecto a la técnica no es de despreciar la importancia de trabajar con material completamente estéril y sobre todo sin residuos de alcohol o agua en los cateteres, jeringuilla y goma de unión de ambos. Hay que tener en cuenta también el manejo del semen. Evitar los cambios bruscos de temperatura y no tenerlo demasiado tiempo fuera del frigorífico o termo al efectuar el desplazamiento a la vaquería.

Y como final, sólo quiero pedirlos a todos vosotros, compañeros, que os toméis con cariño la difusión del método de inseminación artificial en la provincia. Estoy plenamente convencido de que es la única manera de elevar la actual baja productividad de nuestro ganado vacuno; si esta baja productividad continúa, las vacas están llamadas a desaparecer porque su explotación resulta antieconómica. En unos tiempos en que el caballo va dejando de ser nuestro cliente, no consentamos en perder uno tan importante como la vaca lechera. Por otra parte, la aplicación del método puede reportar a la clase veterinaria la obtención de unos ingresos, puede significar la solución al problema de unos cuantos, y sobre todo puede darnos la satisfacción de haber trabajado positivamente para la ganadería nacional, que es lo que nos corresponde.

SEMINARIO DE CIENCIAS VETERINARIAS

Sesión científica celebrada el día 19 de enero de 1956

Posibilidades del frigorífico en la regulación del mercado de frutas y productos hortícolas

Por el Dr. don José D. Esteban Fernandez

De los Servicios Veterinarios del Mercado Central de Frutas y Verduras de Barcelona

Ha sido siempre y lo sigue siendo aun hoy día, con la agravante de la cada vez mayor densidad de población de las grandes ciudades, un problema el abastecimiento continuado y normal de alimentos naturales. Este problema se ve influido por diversos aspectos, uno de los cuales es que los alimentos no se producen en igual escala durante el transcurso de todo el año, y si estamos atentos a los de origen vegetal, para éstos existen épocas determinadas, más o menos dilatadas de recolección, durante las cuales es cuando es posible su consumo en forma natural. Salvo aquellos que se consumen secos, como los garbanzos, judías, etc., el resto, que constituyen una gran mayoría, siguen metabolizándose continuamente hacia una alteración de ciertas de sus partes —las comestibles— para cumplir una finalidad biológica de especie y que no es precisamente su consumo por parte del hombre. Y así como los productos de origen animal proporcionan al hombre ciertos principios de tipo proteico que le son imprescindibles, por constituir principios inmediatos específicos, los de origen vegetal aportan a la alimentación otros no menos preciosos principios, ciertos microfactores, que, como las vitaminas y otros tienen una fuente vegetal casi exclusivamente.

Establecido así el problema, resulta que el consumo de vegetales es imprescindible al hombre para una dieta equilibrada y racional y son precisos durante todo el año; a esto podemos agregar, que son precisamente los vegetales que se consumen en crudo aquellos en los cuales van estos microfactores en toda su pureza e integridad, pues la cocción y otras manipulaciones culinarias destruyen toda una serie de ellos que son termolábiles. Este aporte queda garantizado gracias a que durante todo el año se producen vegetales de consumo en crudo, pero ello nos obliga a consumir exclusivamente frutos de temporada y en cierto modo nos impide cierta variación en la mesa. Además, a pesar de lo variado del arte de Brillat Savarin, la exigencia de la cocina en cual-

quier época no suele estar de acuerdo con lo que en cada época el campo produce, y, en muchas ocasiones, hay la exigencia en un mismo plato de productos frescos cuya recolección no es simultánea. Los pueblos primitivos y aun ciertas localidades aisladas geográficamente consumían y siguen consumiendo estos productos del campo por temporadas, pero a medida que la civilización avanza y nuevos sistemas de conservación se imponen y universalizan, esta beneficiosa variación en la dieta se hace más necesidad que costumbre.

Otro factor de indudable importancia es que la cantidad global de frutos y productos hortícolas, varía de unas temporadas a otras, con lo que a épocas de saturación global, suceden otras de escasez relativa, por lo que determinados frutos que en ciertos momentos se llegan a tirar o se destinan a alimentación del ganado ante su abundancia, son escasísimos en otros momentos y alcanzan precios astronómicos.

Una solución del problema sería las exportaciones masivas de estos productos en unos momentos e importaciones en otros, con lo que los países que realizaran este intercambio saldrían mutuamente beneficiados, pero las más de las veces un largo transporte grava demasiado y acarrea pérdidas que no compensarían este esfuerzo, que, por otra parte, daría, lugar a un complicado comercio internacional, por lo que esta solución es natural que no pueda tomarse como base en la resolución de este problema.

Desechada la misma y en orden además a la estabilización de una autarquía nacional, lógica en países productores como el nuestro, nos queda la de la conservación de estos productos en orden a que se puedan mantener disponibles para el abastecimiento hasta la siguiente recolección. Y a este respecto son indudablemente muchos los sistemas de conservación, basados todos ellos en impedir el desarrollo de gérmenes nocivos que alteren la integridad del producto a la par que detengan ese proceso metabólico normal del mismo. Tal es la utilización de antisépticos, que por estar prohibida ante el peligro de intoxicaciones, no merece ya más comentario. Otro método es el de la esterilización por el calor, seguida de cierre hermético con el fin de impedir contaminación ulterior (caso del sistema Appert, la clásica lata de conservas). Pero esto no es el sistema ideal, porque desde el punto de vista económico, es caro. Además, ni aun aquellas que se titulan conservas al natural responden exactamente a esta titulación que de las mismas se hace, pues bien a la vista está que no mantienen su forma natural en el sentido exacto de la palabra, y además tenemos que el calor ha destruido una gran parte de su riqueza vitamínica y bien podemos considerarlas como el "cadáver de la fruta". Tienen, por otra parte, la ventaja de la comodidad de su almacenamiento y también el que re-

valorizan los productos de categorías inferiores, pues es bien sabido que en las conservas se aprovechan generalmente las más bajas calidades, ya que la manipulación enmascara esta baja calidad de procedencia, razón por la cual esta revalorización es doblemente cara, puesto que adquieren valores superiores al de las mejores calidades de frutos frescos en mercado. No queremos con ello desprestigiar este gran método, que desde el punto de vista higiénico suministra productos estériles, sino solamente apuntar que no es el sistema ideal de conservación ni económicamente puede universalizarse.

La desecación, basa su poder de conservación en la eliminación de agua del fruto, con lo que se reducen sus fermentaciones, así como el desarrollo de gérmenes alteradores y los procesos metabólicos del fruto. Precisamente a este sistema, cuando está bien hecho no hay mucho que reprocharle, pero como esta desecación es irreversible, el fruto no revierte a su forma natural y en no pocas ocasiones resulta irrecognoscible. Por otra parte, en muchas ocasiones, durante este proceso de desecación, se suceden ciertas fermentaciones que alteran su composición inicial y a veces acontecen a elevadas temperaturas que destruyen algunos de los principios de más valor alimenticio del fruto.

Otros procederes de conservación, excepción del frío, en el cual centraremos nuestra atención, no merecen la pena considerarse, pues el sistema de colocación de frutos en medios isotónicos, últimamente ensayado, no ha pasado de ser mero experimento de laboratorio y acerca de cuyas posibilidades nada cabe entrever.

Si como sistemas a universalizar desechamos los expuestos, nos queda examinar el sistema de conservación por el frío, sus características y posibilidades. El frío, se comporta como conservador por disminuir o anular los procesos metabólicos normales de los frutos, sin matar la "vida" de éstos, manteniendo una vida latente, que se reinicia al cesar la acción del mismo. Por otra parte, también detiene la vida de los gérmenes alteradores, pero no se comporta como esterilizante, por lo que no cabe apreciar acción higienizadora alguna, sino simplemente conservadora; pero hasta en tan alto grado el frío es conservador de la vida en general, que sometidos experimentalmente esporos de hongos a temperaturas de -270° C, en la proximidad del 0 absoluto, éstos no han perdido su capacidad vital de germinación, han mantenido su vida. Estas posibilidades del frío, son interesantísimas, pues así como el calor, por encima de los 120° C mata toda posibilidad de vida por coagulación irreversible de las albúminas, el frío no produce estas irreversibles alteraciones, no modifica en absoluto la composición de las células, tejidos ni órganos, y el inconveniente de no comportarse como esterilizador queda compensado con la ventaja de que también

el producto a conservar, el fruto sometido a su acción, conserva esta capacidad vital, esta capacidad de metabolización posterior, de ser lo mismo que era antes de ser sometido a la acción del mismo. Aunque estas aseveraciones sean ciertas, en la conservación por el frío hay toda una serie de problemas, algunos resueltos y otros sin resolver, pero hemos de esperar que en vías de solución, que requieren su utilización en determinadas condiciones si la conservación ha de llevarse a buen fin.

Esta capacidad de conservación por el frío, ha sido mostrada generosamente por la Naturaleza al hombre, eterno escudriñador de sus misterios, en ejemplos bien evidentes, como aquellos que se refieren al descubrimiento dentro de nuestro siglo de mamuts enterrados entre las nieves siberianas y del Canadá en perfecto estado de conservación de todos sus órganos, cuyas carnes eran perfectamente comestibles, a pesar de que llevaban muertos varios miles de años. En otra ocasión fué la posibilidad de utilizar semen de renos que llevaban muertos varios días y estaban enterrados en nieve, cuyo semen conservaba su capacidad procreativa. Pero quizás la más interesante observación ha sido la hecha en los ríos del norte de Rusia en los cuales los peces quedan aprisionados y englobados entre el hielo de congelación al llegar el invierno y así permanecen hasta que se inicia el deshielo, momento en que son liberados y recuperan su vitalidad normal. Este hecho de la conservación de la vida, no ya en seres unicelulares o inferiores, sino en animales de cierta organización superior, como los peces no sólo es importantísimo desde un punto de vista experimental, sino que ya ha sido aprovechado industrialmente, y actualmente se pueden transportar y se transportan pescados vivos a largas distancias y se conservan a largo plazo, totalmente vivos, incluidos en bloques de hielo, hecho muy interesante, sobre todo en países como Noruega, donde el consumo de pescado es exclusivamente de peces vivos y en los mercados no se aceptan para su venta pescados muertos, y no menos interesante en todos los países que tengan una gran riqueza pesquera, ya que permite una mayor recuperación de pescados para los mercados y el que lleguen en mejores condiciones a los mismos.

Otro hecho derivado de la acción del frío es la hibernación de "ciertos" animales durante el invierno, época en que viven aletargados y reducido su metabolismo al mínimo, a causa de las bajas temperaturas. Este es el hecho que se viene actualmente aplicando en el hombre con los procedimientos de hibernación para la realización de ciertas intervenciones peligrosas o en ciertas afecciones graves y que de seguir por este camino iniciado nos permitirá llegar a la conservación del hombre o de animales superiores por tiempo indefinido y en estado de vida latente, siendo de esperar que esto así llegue a suceder; todo es cues-

tión de utilizar hábilmente las temperaturas críticas, en particular las de congelación, que constituyen realmente el momento peligroso para la conservación en todos los casos.

Todos estos hechos y muchos más que podríamos citar sirven sólo como muestra de las posibilidades del frío como conservador, posibilidades que podemos muy bien explotar gracias a que el frío, desde Thelier, justamente denominado "padre del frío", se puede producir a capricho y con un costo relativamente económico. Pero el frío utilizado como tal y sin más consideraciones, tiene unas aplicaciones limitadas; así se utilizó inicialmente, pero actualmente, la cuestión se complica cada día al comprobarse toda una serie de factores que pueden aprovecharse favorablemente en la industria del frío, tales como el grado higrométrico, presión atmosférica, tensión de oxígeno y de carbónico, etc., siendo la última gran forma de aplicación del frío. Su acción combinada con el vacío e incluso la acción al tiempo de la desecación, sistema denominado de liofilización, y que más propiamente debería llamarse criodesecación y que tiene la ventaja que una vez recorrido un corto ciclo de frío y vacío combinados, en cierre hermético permite la conservación ulterior a la temperatura normal. Pero este sistema por lo caro del proceder, necesitar muy pequeños recipientes y otras circunstancias, actualmente está circunscrito a sueros, vacunas, arterias o huesos para injertos, etc., aunque experiencias que se han realizado con frutos pequeños o flores, han conducido a una conservación perfecta de los mismos sin perder en absoluto nada de sus características de apariencia ni organolépticas, pues incluso el aroma queda perenne.

Pero refiriéndonos a la utilización práctica del frío en la conservación de frutos y demás vegetales, su empleo se puede hacer en forma de congelación, frigorificación o refrigeración. La congelación requiere una temperatura inicial de "choque" de -30°C , actuando durante un breve tiempo hasta que la congelación haya afectado a la parte más interna del fruto, congelación que en frutas, verduras y hortalizas, dado su escaso grosor en la generalidad de los casos, puede considerarse este tiempo de congelación generalmente inferior a las 6-8 horas. Congelados los frutos, su conservación puede prolongarse de forma prácticamente indefinida en cámaras de conservación a -5° a -16°C , prefiriéndose actualmente la temperatura de -16°C para el almacenamiento, ya que condiciona una conservación más duradera, perfecta y con menor pérdida del porcentaje de peso, hecho que compensa el mayor dispendio en frigorías que se precisa realizar. La congelación se puede igualmente verificar a temperaturas de -5°C , que supone la utilización de máquinas menos potentes y de menor gasto, pero la congelación a estas temperaturas, congelación baja, tiene el grave inconveniente de que a tem-

peraturas por bajo de los 0° C, pero próximas al 0° C, la formación de cristales de hielo se hace en forma de agujas de hielo puntiformes, que hieren las membranas celulares y al sufrir el fruto el proceso de descongelación, por estas heridas se pierden jugos de los frutos y agua de constitución, pérdidas irreversibles, que conducen a una mala presentación y rápida alteración del fruto, mientras que la congelación rápida a bajas temperaturas, la alta congelación, a -26° a -30° C, da lugar a la formación de cristales de hielo pequeños y de formas de poliedros no puntiagudos, que no hieren las cutículas celulares y al sucederse la descongelación no acarrean esta pérdida de aguas y jugos.

El sistema de frigorificación es la conservación a temperaturas que oscilan por encima de los 0° C, o que a lo sumo alcanzan -1° C, pero en todos los casos inferiores a los 5° C, temperaturas bajas pero en las que la congelación no llega a producirse, porque el jugo de las frutas, al ser algo más que agua, una solución, se congela algo por debajo de los 0° C. Y el sistema de refrigeración, condiciona una conservación a breve plazo utilizando temperaturas que oscilen entre los 5° y 10° C; es la temperatura del frigorífico familiar aproximadamente.

En frutas, es más corriente la utilización de temperaturas del orden de la frigorificación, entre -1° y 5° C, que las de congelación, ya que en conservación las temperaturas de refrigeración no son de aplicación industrial. En carnes y pescados se recurre más a la congelación alta, pero es porque tanto en carnes como en pescados lo que se conserva son el "cadáver de la carne" o el "cadáver del pescado", mientras que en el fruto se conserva un producto dotado de cierta vitalidad, que sigue realizando un metabolismo vital y que de ordinario no interesa, por razones que veremos, anular totalmente, ni aun durante su conservación. Desde luego, se puede utilizar la congelación, pero de ordinario la presentación no es tan vistosa como cuando se utiliza el proceder de frigorificación y más bien los frutos congelados tienen utilización posterior en confitería. Sin duda, la congelación será útil cuando la conservación interese prolongarla durante un tiempo muy grande, incluso de varios años, pero para la conservación hasta la siguiente recolección, es suficiente y preferible, por más económico, el uso de la frigorificación.

Ese amplio margen de temperatura disponible para realizar la frigorificación ha de variar de acuerdo con la naturaleza del fruto, su estado de maduración y otra serie de circunstancias, pudiéndose aun hacer estos más amplios en algunas ocasiones y aun dentro de la misma especie y clase de fruto. Luego la duración de la conservación puede igualmente influirse, como ya se hace, variando otras condiciones ambientales, como la tensión de vapor de agua, de oxígeno, carbónico, empleo de gases inertes o no, etc., y lo que sería muy interesante es la

asociación del proceder al del vacío, no llegando al sistema de liofilización, sino realizando éste por ejemplo en recipientes de plástico o similares, con lo que si ciertamente se llegaría a una asfixia teórica de los frutos, al reducirse considerablemente el metabolismo a estas temperaturas, esta asfixia sería más teórica que real. Sobre el particular tenemos actualmente en plan de realización unas experiencias en las que ciframos ciertas esperanzas por la marcha que llevan, pero sobre las que es prematuro adelantar nada. De todas formas, sería ideal poder disponer de cámaras en las que fuese asequible hacer un vacío total, o al menos condicionar una presión atmosférica muy baja, con lo que la conservación, es de suponer, saldría beneficiada.

En orden a una realización práctica de la conservación de frutas y verduras, ésta no puede realizarse al azar, determinando, sin previa selección, los frutos que han de ir al frigorífico, sino teniendo en cuenta toda una serie de factores nada difíciles de aquilatar. Así, por ejemplo, son preferibles para la conservación, los frutos de tamaños medianos sobre los voluminosos, y, en pruebas realizadas sobre el particular, se comprobó que conservando manzanas a un tiempo límite, y hasta sobrepasar el período normal de conservación, éstas se alteraron en un 98 por 100 cuando se trataban de frutos de tamaño grande, mientras que la alteración afectó solamente al 50 por 100 en los de tamaño mediano; los tamaños pequeños, por ser calidades inferiores no suelen interesar para la conservación. Otros factores hacen referencia a las condiciones meteorológicas del momento de la recogida e incluso a la edad del árbol de procedencia, así como a la composición química del terreno y a la naturaleza de los abonos utilizados. Todo ello no es sino para dar una idea de la serie de factores que conviene aquilatar al máximo cuando la conservación se decide.

Es siempre fundamental la integridad del fruto, lo cual es lógico, toda vez que el frío, como elemento conservador, no hace sino detener procesos metabólicos, tanto del fruto, como de posibles gérmenes de infección, y hay que evitar que éstos penetren en el mismo y puedan alterarlo rápidamente a la salida; y además que existe una flora liófila que es capaz de desarrollarse a esas bajas temperaturas, y por otra parte que los mohos invaden los frutos con suma facilidad. Otra cuestión a considerar, de fundamental importancia, es el grado de madurez de los frutos, cuyo proceso se puede acelerar o retardar cuando el frigorífico se maneja hábilmente y que nos permite introducir frutos en cámaras en la misma fase del proceso madurativo e irlos sacando en momentos diferentes, según las condiciones del mercado. Siempre es preferible introducir los frutos en estado verde aún, en esa fase del proceso de maduración en que están cargados de almidón, fácilmente evidenciable tratando directamente con lugol un corte hecho en el

mismo fruto cuando hay dudas sobre el particular. El fruto introducido verde, en la cámara sigue todo el proceso evolutivo que habría seguido en el árbol, pero más lentamente, hasta que el almidón se transforma en un azúcar del tipo de la levulosa, glucosa, etc., al tiempo que sufre un cambio en la coloración y consistencia, que se torna la primera más vistosa y la segunda más blanda.

En la cámara es preciso detener el proceso madurativo, cuando avanza más rápidamente de lo deseado o acelerarlo cuando va más lentamente; naturalmente, el peligro mayor está en la aceleración de la madurez, que si se deja avanzar demasiado, sobreviene una formación de pectina que da lugar a una gelificación de las membranas celulares con la consiguiente impermeabilización de las mismas, entrando el proceso en una fase anaerobiósica que provoca el desdoblamiento de los azúcares formados en alcoholes y anhídrido carbónico, y la muerte celular por asfixia, muerte que se inicia por el centro y termina en la periferia, dando lugar a ese aspecto bien conocido de fruta pasada, que evoluciona siguiendo el mismo camino que dejada de forma natural. Ahora bien: en las cámaras, teniendo en cuenta que las bajas temperaturas reducen el coeficiente respiratorio, y que análogo efecto se consigue enriqueciendo la atmósfera en carbónico por dificultarse la respiración normal, se pueden asociar ambos factores con el fin de retardar este proceso metabólico normal y prolongar el tiempo de estancia en cámaras, realizando todo ello, naturalmente, con las debidas precauciones, ya que el límite de carbónico ha de ser determinado en cada caso y es preciso considerar que en las cámaras, aun sin que éste se produzca de forma artificiosa, ya se crea una atmósfera rica en el mismo a consecuencia del proceso respiratorio, regulándose su exceso si llegara a producirse mediante ventilación forzada. La regulación del carbónico en las cámaras, según comprobaciones efectuadas y hecho entre límites que oscilan del 2'5 por 100 al 10 por 100 de la atmósfera de la cámara no sólo retarda la maduración, sino que además condiciona un mejor gusto de la fruta así madurada, permite el empleo de temperaturas de conservación más elevadas, así como el elevar el grado higrométrico, factor este último muy importante, ya que el grado higrométrico alto condiciona una menor pérdida de peso por transpiración.

Los frutos dispuestos en cámaras, pueden requerir en ciertos momentos una aceleración de su maduración en orden a la regulación del abastecimiento del mercado, conveniencia que puede satisfacerse simplemente mediante una elevación de la temperatura que acelera los procesos metabólicos normales, pero esta elevación ha de quedar circunscrita a determinados límites, para evitar posteriores alteraciones. Esta elevación se puede combinar con otros sistemas, cuales el de enri-

quecer la atmósfera en oxígeno, habiéndose llegado a una notable aceleración del proceso madurativo en cámaras con un 50 por 100 de oxígeno. También se había observado que la colocación de fruta verde junto a fruta madura acelera la maduración de la verde, fenómeno que se deriva del desprendimiento de etileno por parte de la fruta en estado avanzado de maduración. Este "truco de maduración" ha sido tradicionalmente utilizado en la maduración del plátano, colocando en el tallo del mismo trozos de carburo que por la humedad desprendían el gas etileno de efectos madurativos; naturalmente, no recomendamos este proceder empírico en el que no se hacía una ulterior eliminación del exceso de etileno empleado y únicamente puede ser utilizado en cámaras con dispositivos de absorción del etileno, que se ha de usar en pequeñas proporciones, pues bastan cantidades del 1/1.000 al 1/100.000 para que realice este beneficioso efecto. La absorción del etileno en exceso se realiza actualmente mediante carbón impregnado en bromo o con el uso del ozono; también parece ser que el musgo del proceder Kriebser tiene análogas propiedades absorbentes. El etileno puede ser también sustituido por el gas del alumbrado, si bien en mayores proporciones y siempre con las debidas garantías de eliminación total del mismo. Asimismo el uso de lámparas ultravioletas acelera los procesos de maduración. Y todos estos procederes, que están difundidos principalmente en las cámaras de maduración de plátanos, es lo cierto que resultan útiles en cámaras con melocotones, manzanas, ciruelas u otro fruto. Estos procederes, tanto el de retardo de la maduración, como el de su aceleramiento en un momento determinado tienen una realización práctica inmediata. Si suponemos el hecho de almacenar una gran cantidad de un fruto, melocotón por ejemplo, recogido en fase bastante verde y en cámaras de maduración retardada, su estancia en ellas hasta el momento de ser sacados al mercado tendría una duración aproximadamente igual para todos; pero el recurso de ir condicionando periódicamente en las diversas cámaras un proceso madurativo acelerado, nos permitirá poderlos presentar en mercado de una forma continuada.

Todos estos procederes tienen además la ventaja de no actuar de una forma totalmente artificial; esto es, que no condicionan por sí la maduración, sino que actúan como si fueran catalizadores de los procesos respiratorios y metabólicos transformando el almidón a través de las diversas fases y por el mismo sistema que en el árbol, en azúcares, azúcares que casi siempre son los mismos que se producen en la maduración natural, o en todo caso similares. En el plátano, por ejemplo, de forma natural el azúcar producido sería la sacarosa y en las cámaras es la levulosa, pero hasta en este caso es ventajoso porque le condiciona un gusto más apreciado.

Las cámaras frigoríficas, pues, siempre que se manejen de acuerdo con las circunstancias, constituyen especie de lámpara maravillosa de Aladino que nos permite un almacenamiento de los frutos durante las épocas de recolección para luego poder ser distribuidos a través de todo el año, e independientemente de la época en que la maduración se ha producido. Es natural que no todos los frutos se prestan fácilmente a estas maniobras y que los hay que requieren muchos más cuidados, pero prácticamente el sistema es extensible a todos ellos. Y ya se viene haciendo actualmente con algunos de los de fácil conservación en Barcelona, como es con la naranja, conservación que muchas veces se hace de una manera forzada y más por la necesidad económica de valorar la fruta ante la baja que su gran afluencia al mercado provocaría, hecho que permite su venta durante todo el año sin grandes oscilaciones de precios. Esto, a pesar de que son frecuentes y de gran volumen los fracasos, que casi pueden a veces calificarse de cataclismos, que en las cámaras de frutas se vienen registrando, hace verdaderamente extraño el hecho de que en un país eminentemente frutero, como lo es el nuestro, no se haya estudiado más detenidamente la cuestión.

En la actualidad, lo que normalmente se hace, cuando un exceso de fruta obliga al productor o distribuidor a su almacenaje, es alquilar una cámara a cualquier empresa de frigoríficos, con la que se conviene simplemente el grado de temperatura a que se ha de mantener la mercancía; que sepamos, en ningún caso se estipula el grado de humedad y mucho menos la riqueza en carbónico u oxígeno o la presión atmosférica que debe haber en dicha cámara, como si todos esos factores no fueran íntimamente relacionados. Tampoco se averigua o se exige un certificado de desinfección o desodorización ni de la mercancía que ha habido antes en la cámara, y mucho menos suelen preocuparse por el sistema de frigorificación que en la misma se sigue: si se trata de ciclo directo de expansión en la misma cámara, si es de dos ciclos o por aire, etc. En cuanto a la naturaleza de la mercancía a almacenar, salvo excepciones, se trata del sobrante, del exceso en mercado, pero... ¿seleccionado especialmente para su puesta en cámara? Generalmente no. Y claro está, en estas condiciones la conservación es correr un riesgo al azar; no se alcanza la fecha de conservación prevista y nosotros mismos hemos tenido que intervenir con cierta frecuencia en la comprobación del estado de mercancías en cámaras y ver cómo resultaban inútiles para el consumo miles de kilogramos de frutos que hubiesen sido aprovechables de haberlo hecho en las debidas condiciones. Esta lotería de la conservación ya la conoce el frutero, que se ve obligado a jugar a la misma y compensar las pérdidas de una partida con las ganancias de otras. Y si todo ello es de lamentar por

el perjuicio económico que supone, este sentimiento ha de ser aún mayor si consideramos que es riqueza nacional que se pierde. Y todo esto sucede con frutos de los más fácilmente conservables, porque constituye excepción que ningún frutero se arriesgue a la conservación de frutos delicados, si esto sucede con los que lo son poco; yo mismo, y ante las disponibilidades de cámaras en nuestra ciudad y sus características, no se lo recomendaría.

En este sentido, una de las primeras normas a seguir, habría de ser el que todas las cámaras estuvieran dotadas de termómetros e higrómetros registradores —al menos eso—, ser desinfectadas y, sobre todo, desodorizadas a fondo, para evitar que el fruto que entra se impregne del aroma que exhaló el fruto que antes hubo almacenado y realmente que éstas estuvieran dispuestas especialmente para la conservación de frutas y verduras y que existieran en cantidad suficiente. Ya hace algunos años y en una memoria que hicimos en colaboración con el doctor Danés, entonces veterinario del Mercado Central de Frutas y Verduras de Barcelona, memoria relativa a dicho Mercado Central, estimábamos el volumen total de cámaras en el Mercado en 75.000 metros cúbicos, en las que se podrían almacenar unas 25.000 Tm. de frutos. Actualmente creemos que este volumen de cámaras es imprescindible en una etapa inicial, que habría que duplicar posteriormente, entre otras razones porque el Mercado Central de Frutas de Barcelona es realmente un centro distribuidor regional y además porque nuestra riqueza frutera permite perfectamente la utilización de todo ese volumen de frigoríficos.

Cabe preguntarse, después de establecida la necesidad de un gran volumen de cámaras frigoríficas "para frutos" en una ciudad como Barcelona y ante los fracasos frecuentes que actualmente se observan en la conservación de estos productos, si el gasto de instalación y entretenimiento resultaría tan elevado que los frutos conservados fuesen a resultar a precios sólo asequibles a minorías. Desde luego, hemos de reconocer que una instalación frigorífica, especialmente montada para frutas y en la que todas esas maniobras citadas de aceleramiento o retardo de la maduración sean posibles con garantía, así como que la conservación sea correcta, no hay duda que ha de valer varios millones de pesetas si se realiza en la escala necesaria. Si suponemos que se realizan 100.000 metros cúbicos de cámaras con capacidad práctica para 25.000 Tm. de frutos, ello significa que estas 25.000 Tm. de frutos serán revalorizadas al venderse fuera de temporada, y con que solamente la revalorización alcance el porcentaje bien bajo de 0'50 pesetas por kilogramo, reportarán una recuperación de más de 10.000.000 de pesetas por año, que pueden calcularse en más aún, si suponemos, como es natural, que nunca llegará la fruta a almacenarse un año

completo y que irían llenándose con frutos nuevos a medida que salieran a la venta los que estuvieran en las cámaras. Y este cálculo lo hemos hecho sobre una base de porcentajes muy bajos, que en la práctica hay que suponer serán siempre mayores. Los gastos de conservación, por otra parte, no pueden ser muy caros, cuando las cámaras de alquiler cobran cantidades que oscilan de las 10 a las 15 pesetas por cada 100 kilogramos y mes de estancia en cámara, precio que se cobra sin que exista competencia, lo que hace suponer que es sobradamente remunerador.

Naturalmente que un frigorífico de esta naturaleza ha de estar bajo una vigilancia técnica, para no seguir conduciendo al fracaso y para que cumpliera una misión más de regulación de abastecimiento que puramente especulativa, aunque esta especulación en sus justos límites es justa y lógica para quien arriesgue una riqueza o un capital en la empresa. Desde luego habrían de ser frigoríficos adaptados a las distintas clases de frutos que se producen en nuestro país, y sobre todo a la conservación de aquellos cuya producción es en mayor escala. Habría que disponer de cámaras de conservación normal, y de maduración acelerada y retardada con método que permitiera adaptar uno u otro sistema a cada uno de los compartimentos de forma independiente. No se puede pensar, como es lógico, en una amplia cámara o en una serie de ellas todas iguales, porque quedarían las cosas poco mejor de lo que están. Y tampoco en su funcionamiento podemos estar a expensas de los resultados conseguidos en las cámaras experimentales o industriales del extranjero y copiarlos como tantas veces se ha hecho, porque acaban siendo una de las causas de los mayores fracasos; hay que considerar que tenemos una riqueza frutícola propia producida en un medio ambiente exterior también propio, y que de fuera hemos de probar lo bueno y adaptarlo a nuestras necesidades, pero sin copiarlo al pie de la letra; y es más, seríamos nosotros los que realmente deberíamos dar pauta a los demás.

Si después de montado un frigorífico perfecto para frutos, seguimos pensando que su misión es absorber el excedente de mercado, sin duda no cumplirá la misión fundamental de regular el mercado abasteciéndolo por igual en todo momento: al frigorífico no puede ir lo sobrante ni partidas no sobrantes esperando el momento de alzas de precios sin otra razón más. Al frigorífico ha de ir la fruta seleccionada previamente para poderse conservar sin riesgo grave; fruta que ha de ir no solamente debidamente clasificada, sino en un momento anterior a la maduración, pero un momento que para toda la fruta que vaya a ocupar una cámara sea el mismo y se debe determinar, siquiera con aproximación y en lo posible, en el momento de entrada en cámara.

el momento aproximado de su salida, para aplicar el frío, grado higrométrico, atmósfera, etc., que le sean más adecuados.

Aun diremos más: los frutos para frigorífico deben venir preparados para este fin de origen y ser ya transportados en vehículos refrigerantes (esto debería hacerse naturalmente con todos, pero sobre todo para los que vayan a la cámara). La refrigeración en origen y el transporte refrigerado es de tal importancia que vamos a traer aquí unos datos de la diferencia de un transporte en estas condiciones a un transporte por vía ordinaria. Si suponemos el caso de un transporte de 24 a 36 horas de duración en una época que en el vagón ordinario la oscilación de temperatura varíe de los 14° a los 18° C., este mismo vagón cargado con fruta tiene en todo momento a causa del calor que la fruta desprende temperaturas superiores a los 20° C. Si el transporte se hace en vagón previamente refrigerado después de la carga o en vagón refrigerante, la temperatura media durante el transporte será de unos 5° C. Todo ello acarrea cierto gasto según el sistema de refrigeración a seguir. Los cuatro fundamentales son el acondicionamiento entre hielo, la aspersión por agua helada, el condicionado por el vacío (*vacuum-cooling*) o el de refrigeración por aire frío procedente de frigorífico adaptado al vagón o depósito de hielo. Tanto el transporte entre hielo como tras aspersión por agua helada son más bien aptos para verduras que así pierden mucho menos peso. El *vacuum-cooling* es un sistema seguido en EE. UU. en el cual un vacío fuerte en grandes depósitos produce por sí el frío a consecuencia de la evaporación rápida del agua de constitución de los frutos y que una vez fríos se pueden transportar en vagones refrigerantes o atermos; el proceder resulta ventajoso porque condiciona cierta sequedad que impide alteraciones posteriores, pero hay una mayor pérdida de peso por este agua de constitución que se pierde y además es muy caro. La instalación de elementos refrigerantes a motor en el vagón también supone un elevado dispendio, que compensa sin duda, pero hay un sistema mucho más barato, que consiste simplemente en revestir el vagón de una capa aislante y colocarle un depósito anterior donde se colocan bloques de hielo y que va provisto de unas turbinas que inyectan en el vagón ese aire frío que se produce en el depósito de hielo; estas turbinas van combinadas con el eje del vagón de manera que solo funcionan durante la marcha, pero normalmente esto es suficiente. Si la carga de hielo se fundiera en el camino, puede reponerse en estaciones intermedias. Este sistema sin duda no es oneroso y representa grandes ventajas a la par que lo estimamos como muy práctico; naturalmente que lo ideal es una máquina frigorífica instalada en cada vagón, pero bien vale para refrigerar el sistema de los bloques de hielo, muy difundido en EE. UU.

y Francia. Otras veces se dispone de inyectores de frío en vagones atermos, que así pueden realizar grandes recorridos.

Los resultados de un transporte en estas condiciones no pueden ser más aleccionadores. Mientras que en un transporte de 24-36 horas de duración las pérdidas normales oscilan del 10 al 50 por 100, según las circunstancias y naturaleza del fruto, en un transporte refrigerante éstas se reducen a pérdidas de menos del 10 por 100 en la mayoría de los casos. Concretamente en kakis transportados durante 20 horas en vagón normal las pérdidas sufridas se elevan a más del 50 por 100, mientras que en un transporte refrigerante se reducen a menos del 10 por 100. El transporte de albaricoque o melocotón sufre pérdidas que según el grado de maduración pueden ser del 5 al 40 por 100, mientras que con el transporte refrigerante se reducen al 3-15 por 100. Las alcachofas que normalmente pierden del 14 al 15 por 100 en el transporte normal, en transporte refrigerado reducen las pérdidas al 3 por 100. Y con toda otra serie de frutos viene a suceder algo análogo.

Esta primera fase de prerrefrigeración, si no imprescindible en la prosecución de un sistema frigorífico, aumenta sin duda las posibilidades del frigorífico condicionándole los frutos en mejores condiciones para la ulterior conservación, así como en el orden de un sistema totalmente eficiente la instauración de un sistema de higienización de los frutos y el uso de envases normalizados en los que actualmente se tiende hacia el envasado de tipo de venta individual, de 1 ó 2 kilogramos.

Los frutos, ya seleccionados previamente y transportados preferentemente en transportes refrigerantes han de pasar, previa inspección para comprobación de su estado a la nave frigorífica de conservación, bien sea de tipo húmedo o de tipo seco, aunque en Europa se da preferencia a las cámaras húmedas, modalidad que se va también introduciendo en América, donde anteriormente preponderaba la cámara de tipo húmedo. La ventaja de la cámara seca es disminuir en cierto modo el riesgo de conservación, pero a base de una pérdida de agua de constitución y en consecuencia de peso del fruto y darle una consistencia algo más leñosa; también se ve disminuía la proporción de enmohecimiento, pero la cámara húmeda conserva el fruto de una forma más natural y aplicada con las debidas precauciones supone al final una ventaja de tipo económico. Cabe ensayar la utilización de cámaras de vacío o con aire enrarecido, ensayos para los que inicialmente se requerirían cámaras experimentales con las que actualmente no contamos.

Las consecuencias económicas de la conservación a largos plazos de frutas y verduras por el frío, pueden calcularse echando una rápida ojeada a los datos estadísticos de cualquier mercado central de cierta envergadura en el que no se disponen de cámaras y calculando sobre

esa base lo que sucedería si la cámara eficiente llegara a ser realidad. Si tomamos los datos relativos a las estadísticas del Mercado Central de Frutas y Verduras de Barcelona, que constituye la mayor lonja de contratación de productos frutícolas y hortícolas de España, veremos cómo hay una serie de frutos de gran consumo durante ciertas temporadas y que en los momentos en que han disminuido sus entradas han elevado considerablemente sus precios. Si a la uva nos referimos, veremos que estos precios han oscilado desde las 300 a las 700 pesetas por 100 kilogramos durante todo un año, pero es que esta oscilación no es totalmente real, pues los precios medios tienen una mayor aproximación entre sí que los extremos, ya sean éstos máximos o mínimos, y esa oscilación está más bien entre las 400 y las 3.000 pesetas los 100 kilogramos para uvas de primeras calidades. Y esto teniendo en cuenta que la uva es una de las frutas de mayor consumo global, pues sigue en cantidad a la naranja y es de tanto consumo como el plátano. Volviendo los ojos hacia otro producto de temporada, como el tomate, aquí los precios medios oscilan desde las 125 a las 700 pesetas los 100 kilogramos, oscilación igualmente mucho mayor, pues realmente se llegan a vender en algunos momentos los 100 kilogramos de tomates a 50 pesetas solamente e incluso hay ocasiones en que es necesario tirarlos por no tener salida material en mercado y en este caso los precios máximos de las 700 pesetas los 100 kilogramos, no han sido sobrepasados por haber estado oficial y severamente controlados, pues en un mercado libre hubiesen aún sobrepasado este ya elevado precio de venta. Lo ideal, sin duda, es el mercado libre en que los precios se regulan por sí solos, posible únicamente cuando en el mercado hay una suficiente cantidad de productos disponibles. Estas enormes alzas y esos precios tan bajos, que a veces no compensan los gastos de transporte, no hubieran sido tan bruscos ni tan marcados, si durante todo el transcurso del año las cantidades disponibles para la venta no hubiesen sufrido grandes oscilaciones, porque tan lamentable es que el resignado consumidor tenga que pagar precios astronómicos, como que el productor no vea compensado su esfuerzo y remunerado su trabajo, mucho más lamentable cuando son ambos principalmente los que pagan las consecuencias; ya que la compensación por el precio alto no siempre llega al productor que vendió a precios elevados; en todo caso, suele llegar a otro más afortunado o a ninguno.

Este problema del abastecimiento continuo y de la remuneración digna al productor y el precio justo al consumidor, lo puede resolver precisamente el frío, cuyas grandes posibilidades hemos tratado de esbozar. Nada más sencillo, al menos en teoría, que almacenar las grandes cantidades que afluyen al mercado en los momentos de gran producción y que aun afluirían en mayor volumen si el almacenamiento

fuera posible y que harían posible ese "stock" de mercancía para sacarla en el momento oportuno. Ello permitiría un abastecimiento continuado de toda o casi toda clase de frutos y variedades de los mismos a través de todo el año, posible incluso para frutos delicados como la fresa, el melocotón o el tomate. Y una prueba de que el abastecimiento continuado regula perfectamente los precios lo tenemos con ciertas frutas, como la naranja, que por un lado tiene una larga temporada de producción y por otro es uno de los que más se almacenan en frigoríficos; en este caso concreto las oscilaciones de los precios medios de la variedad Navel fueron durante el año 1954 desde las 314 a las 425 pesetas los 100 kilogramos, oscilación bien baja que por sí demuestra lo que influye en los precios el abastecimiento continuado. Y otro tanto cabe apuntar en el caso de la patata, producto también de fácil conservación.

Y si antes hablamos de la serie de ventajas que el previo transporte refrigerado supone con la consiguiente recuperación de mercancía y que por sí amortiza rápidamente el mayor gasto que su instalación y mantenimiento supone, ahora queremos también referirnos a las ventajas que la expendición al público del producto refrigerado supone. Recientemente se ha ensayado en Norteamérica la venta de productos vegetales refrigerados, no sacados de la cámara al mercado, sino sacados a una especie de mostradores especiales en los que la acción protectora del frío sigue acompañando al producto. Se trata de disponer los productos entre escamas de hielo, algo así como se hace con el pescado y con lo cual se reducen considerablemente las pérdidas por evaporación, quedando en todos los casos ensayados reducidas a cero, mientras que en bróculis, por ejemplo, alcanzaron en dos días el 40 por 100 y en espinacas al 30 por 100. En algún caso se comprobó al cabo de los dos días un ligero aumento en el peso de hasta un 2 por 100 e incluso en espinacas del 20 por 100, pero esto es excepción. Todo esto, que podría parecer un fraude, no lo es, sin embargo, ya que este aumento de peso ha de ser compensación a pérdida anterior, a recuperación de agua de constitución perdida y además, como hemos dicho, siempre es bajísimo. Por otra parte, tampoco puede considerarse como ilegal este sistema que ciertamente moja el fruto, como lo es el mojarlo para mantener su aspecto por aspersión de agua, toda vez que se trata de agua de fusión y en esa temperatura se comporta como medio de conservación.

Este ideal recorrido de los frutos desde su recolección hasta su distribución al consumidor en un ambiente refrigerado, es sin duda la meta ideal a la que se ha de llegar en una buena política de abastecimientos y según se vaya disponiendo de los medios adecuados en cada caso. Es, desde luego, la fase más importante, la del almacenamiento, como también la más costosa de establecer, y establecida ésta, bien po-

demos suponer que la instauración de un transporte refrigerado y venta del producto en condiciones refrigeradas, fácilmente han de llegar ante la ventaja que suponen, complementándose realmente todos estos eslabones, que constituyen una cadena perfecta del frío.

Todo ello no sólo supondrá una modernización con eficacia de nuestro sistema de abastecimiento, sino también revalorización de los productos frutícolas y hortícolas al tiempo que recuperación de la gran masa que ahora se pierde, superior con mucho a un 25 por 100 del total de nuestra producción, y cuya sola posibilidad de recuperación amortiza sobradamente el sistema. Y los beneficios se han de notar no sólo en el mercado nacional, sino en nuestro mercado internacional, que cada vez se ve más invadido de competidores extranjeros, muchos de los cuales se han introducido, con perjuicio para nosotros, en mercados que antes eran exclusivamente nuestros.

Los mejores antibióticos al servicio de la
VETERINARIA
BI-NEOSILIN
inyectable

Nueva asociación en dosis fuertes de
PENICILINA Y ESTREPTOMICINA

1.000.000 U.I. Penicilina procaína
1,300 gramos S. de Dihidro estreptomicina
en frasco de 10 c.c. con tapón perforable

500.000 U.I. Penicilina procaína
0,650 gramos S. de Dihidro estreptomicina
en cajas de 2 ampollas de 2,5 c.c.

De fácil manejo y dosificación por su presentación en
excipiente idóneo

No requiere conservación en la nevera, incluso después
de haber aspirado parte del frasco

PRODUCTOS NEOSAN. S. A.

Bailén, 18 - Apartado 1227 - Tel. 25 72 56

BARCELONA

SECCION TECNICA

Inmovilización fisiológica del ganado vacuno

Preocupado hace muchos años, como creo está la mayoría de mis colegas españoles de la forma de inmovilización del ganado vacuno para su tratamiento, cosa que no se consigue si no es a costa de grandes esfuerzos, de gran cantidad de material humano y de rotura de diversos instrumentos utilizados en nuestra profesión, llevo ensayadas muchos métodos en mi dilatada carrera de veterinario sin que merecieran la pena de ser calificados de satisfactorios.

Ultimamente y casi la casualidad puso en mis manos un aparato, patentado en España, que tiene por nombre *Bride-Queue* (sujeta rabos) y que ha colmado mis ilusiones por su sencillez, poco peso y gran eficacia.

Creo está dentro de mi deber profesional dada la trascendencia del asunto y de la economía que representa, ponerlo en conocimiento de nuestra sufrida y abnegada clase.

Al declararse la glosopeda en mi partido he tenido la ocasión de cerciorarme bien de la eficacia del aparato, al tener que vacunar todo el ganado de mi jurisdicción, haciéndolo gracias al *Bride-Queue* con una facilidad asombrosa, sin pérdida de material y utilizando solamente una persona que cuidase de los movimientos de cabeza del animal pues el resto está psicológicamente inmovilizado por la acción del ingenioso aparato al presionar de una forma particular y sin ningún detrimento físico del animal cuatro vértebras coxígeas.

Naturalmente, además de vacunar es utilísimo para partos, ordeños, etc.

Es para mí una satisfacción, divulgar a través de nuestros ANALES una gran mejora en las actualmente difíciles intervenciones en el ganado vacuno, que ha de redundar en un mejor y adecuado tratamiento de sus enfermedades, importantísima rama de la economía nacional.

CÁNDIDO MARTÍN.

BRIDE-QUEUE
(SUJETA-RABOS)

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
PARA TODA ESPAÑA:

JUAN GREZE PALLIER

Calle Calvo, 7 - BARCELONA - Teléf. 39 40 20

MERCUROCROMO TURA

(solución)

Cicatrizante y antiséptico.

POLVO ASTRINGENTE TURA

Enfermedades de casco y pezuña. Arestines.

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona

LUBRICANTE QUIRURGICO TURA

Antiséptico protector. Insustituible en exploraciones rectales y vaginales. **El único preparado que elimina malos olores.**

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona

MICROTURA

(comprimidos)

Permite la exacta dosificación de sales asimilables de hierro, cobre, cobalto, manganeso, vanadio, molibdeno y zinc

Indicado en la esterilidad, abortos, partos prematuros, gestación, lactancia, raquitismo, crecimiento, enfermedades infecciosas, agotamiento, etc.

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona

Una sola cápsula

VITAN

cura la

DISTOMATOSIS-HEPATICA

del ganado **lanar**,
vacuno y **cabrio**



Laboratorios I. E. T. - Avenida José Antonio, 750 - BARCELONA

SECCIÓN INFORMATIVA

Plazas vacantes de veterinarios, para las campañas sanitarias en nuestra región

Con plena satisfacción hacemos público un llamamiento a los veterinarios postgraduados que deseen incorporarse con carácter temporal a las campañas de saneamiento ganadero a realizar en esta región, para que se dirijan al Director del Laboratorio Pecuario Regional Catalán, calle de Belén, núm. 34, Barcelona, el cual les informará de los trabajos a realizar, normas de actuación y honorarios a percibir.

La sesión científica del próximo mes de octubre

El próximo mes de octubre, reanudará nuestro Colegio sus actividades científicas después del descanso estival. La inauguración irá a cargo de la Sección de Ginecología y Patología de la Reproducción, para la cual su presidente doctor Agustín Carol ha preparado una sesión dedicada al tema *La retención placentaria*.

Se invita a todos los compañeros interesados en este tema, tomen parte en la sesión, remitiendo al Colegio antes del día 20 de septiembre unas cartillas, resumen clínico o de interpretación personal, sobre uno de los tres aspectos en que se estudiará el tema:

- 1.º — Etiopatogenia. Presentación. Importancia.
- 2.º — Tratamiento. Curación. Profilaxis.
- 3.º — Relación y consecuencias sobre la fecundidad.

Confiamos que los compañeros de nuestro Colegio colaborarán a esta sesión tanto con su asistencia como con la comunicación de algún trabajo personal.

TURABAT
(gotas)

Enfermedades de la piel.

TURADIN
(gotas)

Otitis.

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona

El profesor Tournut en Barcelona

Durante los días 3 y 4 del actual, ha estado de paso por Barcelona, el profesor de la Escuela Nacional de Veterinaria de Toulouse, doctor Jules Tournut, con el cual el Presidente del Colegio señor Séculi, departió sobre las enseñanzas recibidas y labor realizada por los becarios del Colegio en dicha Escuela y las posibilidades para el próximo año de nuevos becarios.

Las circunstancias hicieron que en la brevedad de su estancia en Barcelona, el doctor Tournut fuese requerido para practicar durante la madrugada del día 4 una cesárea en una vaca barcelonesa, operación que realizó felizmente con la colaboración de nuestros compañeros doctores Carol y Luera (Miguel).

Durante su permanencia en nuestra ciudad el doctor Tournut que iba acompañado de su gentil esposa e hijos, fué atendido por los señores Carol, Alvarez Tijeras, Villa Sánchez, Tapias y Séculi.

La Mutualidad del Seguro Escolar ayudará a los postgraduados hasta la cuantía de 25.000 Ptas.

Los que habiendo terminado la carrera y dentro los tres años siguientes a la fecha de colación de su grado, carezcan de medios suficientes económicos para establecerse, hacer oposiciones de ingreso o a especializarse, podrán solicitar de la Mutualidad del Seguro Escolar préstamos sin interés hasta la cuantía de 25.000 pesetas.

San Francisco de Asís

El próximo día 4 de octubre, Festividad de San Francisco de Asís, Patrono de la Veterinaria, el Colegio de Barcelona, como en años anteriores, la celebrará con toda solemnidad, según el programa de actos que se hará público en el próximo número de nuestros ANALES.

Recordamos a nuestros compañeros que no esperen inscribirse a última hora para evitar los trastornos que motiva el tener que improvisar para los que se deciden en el propio día de la Fiesta.

Nueva Asociación Nacional Veterinaria

El próximo pasado día 3 de agosto tuvo lugar en Madrid la reunión para la constitución definitiva de la Asociación Nacional de Veterinarios Postgraduados y Libres, una vez aprobados los estatutos por

el Ministerio de la Gobernación, considerándose que la nueva Asociación Nacional engloba a más de dos mil licenciados. A la reunión asistió el Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios, don Miguel Rodríguez y el Secretario, don Antonio Fernández Mateos.

Las tarifas de Sanidad

En este mismo número publicamos las tarifas a regir desde ahora para los servicios de Sanidad realizados a petición de parte, tarifas que anulan las que venían rigiendo en nuestro Colegio desde el 4 de mayo de 1945, aprobadas por el Excmo. señor Ministro de Agricultura (publicadas en nuestra CIRCULAR de mayo del citado año), en su apartado 7.º. Certificados cárnicos.

Las tarifas que ha publicado la Dirección General de Sanidad, son mucho más amplias y están adaptadas a las circunstancias actuales, aplicándose a todo reconocimiento que a petición de parte se realice para el envío de alimentos de origen animal (carne, pescado, huevos, leche, caza, etc.).

Al propio tiempo figura el derecho a percibir en los sacrificios a domicilio de cerdos particulares la cantidad de 10 pesetas en concepto de traslado, aparte los honorarios por reconocimiento (10 pesetas) y por certificado (2 pesetas), esperando que los compañeros que todavía no tienen perfectamente organizado este servicio lo hagan rápidamente de acuerdo con la Orden sobre la nueva campaña chacinera, que también se publica en este número.

Sobre el reintegro de las guías, según la nueva Ley del Timbre

Del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, se ha recibido el siguiente escrito:

“En contestación a su escrito núm. 204, de fecha 31 de julio próximo pasado, por el que interesa normas para la ejecución de lo dispuesto en el vigente Reglamento del Timbre del Estado, me es grato comunicarle que, por el momento, la única obligación que para los Veterinarios Titulares parece desprenderse del mismo, es la aplicación de un timbre del Estado de 0'50 en las guías de origen y sanidad, según determina el artículo 142 del citado Reglamento. Respecto a las guías de propiedad de ganado y semovientes de lujo, hasta el momento no tienen intervención los Veterinarios Titulares, por lo que este Consejo General ha iniciado las gestiones pertinentes cerca de la Superioridad a fin de subsanar esta omisión”.

Campaña contra la pullorosis

De suma importancia es la Circular de la Dirección General de Ganadería, publicada en este número sobre la comprobación sanitaria en las granjas avícolas y campaña de saneamiento contra la pullorosis.

Altamente beneficiosa para la avicultura nacional, esta Circular aclara y precisa la actuación de Granjas, C. E. A. S., Laboratorios Pecuarios Regionales e Inspección Técnica de la Dirección, así como la labor de saneamiento respectiva.

Acta de la reunión de las Secciones Científicas del Colegio, celebrada el 12 de julio de 1956

A las cuatro y media de la tarde se reúnen en el local social los presidentes y secretarios de las Secciones Científicas del Colegio, bajo la presidencia de don José Séculi Brillas y con asistencia de don Antonio Martí Morera, don César Agenjo, don Agustín Carol, don José D. Esteban, don Baldomero Santos, don Félix Mestres, don Ramón Colomer, don Francisco Díaz y don José M.^a Cosculluela, excusando su asistencia don Salvador Riera, ausente de Barcelona y don Angel Lázaro, incorporado al servicio militar.

El Presidente del Colegio da cuenta del motivo principal de la reunión, que es hacer un estudio de las actividades que cada Sección ha desarrollado en el pasado curso y esbozar a la vez el plan a seguir en el próximo.

Después de agradecer la colaboración por todos prestada, manifiesta que debemos considerarnos satisfechos los colegiados de la provincia por los frutos recogidos en las dieciséis sesiones desarrolladas por diecisiete compañeros, por la resonancia y divulgación que estas sesiones han tenido, y por el prestigio que el Colegio ha ido adquiriendo entre la clase veterinaria española por su brillante ejecutoria científica, sólo posible por el gran número de compañeros entusiastas y competentes que integran nuestra entidad.

Los frutos de este año inicial de actuación deben ser un motivo de satisfacción para todos y un estímulo para superarnos en el futuro, contribuyendo cada uno según sus posibilidades, aunque le suponga algún pequeño sacrificio de estudio y trabajo.

Se discute el primer punto de la orden del día acordándose continuar como hasta ahora con dos sesiones científicas en el mismo día en vez de una quincenal, para evitar demasiados desplazamientos.

Se acuerda, en principio, celebrar estas sesiones los martes, en lugar de los jueves, por considerar se facilita así la asistencia a ellas

a los no residentes en la capital, así como el que se dé comienzo a las cuatro y media de la tarde con toda puntualidad.

Se acuerda procurar que no todas las sesiones sean en forma de conferencia, sino también de carácter práctico, incluso fuera del Colegio, y el que los temas a desarrollar ofrezcan el máximo interés.

Se acuerda para el próximo curso gratificar a los compañeros a cuyo cargo corran las sesiones con 150 pesetas, más los gastos de desplazamiento, y unificar el fondo de las secciones en uno para todas.

El señor Presidente del Colegio da cuenta de los diversos ofrecimientos que ya tiene para el próximo curso.

El señor Presidente de la Sección de Ginecología propone la celebración para el mes de octubre de una sesión dedicada al tema "La retención placentaria", para lo cual podría recabarse la colaboración de todos los compañeros que deseen tomar parte con una breve aportación personal.

El señor Presidente de la Sección de Bromatología informa de los estudios que se han iniciado sobre los sueros anti para la investigación de mezclas de carne y de un proyecto de estudio de la Brucelosis en la provincia.

El señor Presidente de la Sección de Cirugía da cuenta del ofrecimiento del señor Luera (don Miguel) sobre una sesión práctica a desarrollar en el Colegio sobre Cirugía canina.

El señor Presidente de la Sección de Ginecología expone sería muy conveniente dotar al Colegio de un equipo de material quirúrgico de calidad y lo más completo posible para ser facilitado a los colegiados, bajo ciertas condiciones de préstamo como los libros. Asimismo considera debe formarse una biblioteca moderna, completa y eficaz.

El señor Presidente del Colegio informa de que el próximo mes de agosto se convocará la plaza de bibliotecario, con lo cual cree se dará vida y eficacia a nuestra biblioteca. Considera que el compañero nombrado puede a la vez servir de secretario general o lazo de unión de las diferentes secciones científicas.

A continuación se debate la necesidad de organizar un equipo de compañero capaz de desarrollar conferencias por la provincia en las Hermandades, Centros culturales, etc., propuesta que ya fué aprobada por la anterior Junta del Colegio y que todavía no se ha llevado a cabo. Intervienen en el debate los señores Agenjo, Carol, Santos, Coscolluela y Séculi, acordándose llevar a cabo esta organización en el próximo curso.

El señor Presidente da cuenta de que las conferencias de las Secciones Científicas junto con las del Seminario de Ciencias Veterinarias

unidas trimestralmente en un número de los ANALES del Colegio se están enviando a diversos centros científicos y publicaciones nacionales y extranjeras dando cuenta de la inquietud científica y del trabajo continuo que por propia iniciativa y sin otro apoyo, viene desarrollando la veterinaria barcelonesa.

Finalmente, agradece la asistencia de todos, así como la magnífica voluntad y colaboración prestada, levantándose la reunión a las siete de la tarde.

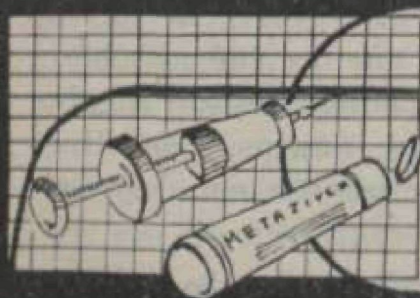
III Congreso Internacional Veterinario de Zootecnia

Lisboa, 8 - 15 septiembre, 1957

Durante los días 18 y 19 de julio, se han reunido en Madrid el Presidente de la Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia; profesor De Vuyst, el Secretario General de la misma, don Carlos Luis de Cuenca; el Presidente de la Sociedad Veterinaria de Zootecnia de España, don Pedro Carda; el Director General de los Servicios Pecuarios de Portugal, doctor França e Silva; el Vicepresidente de la Federación, profesor Bonadonna, y los doctores Furtado Coelho y Manso Ribeiro, de Portugal, con objeto de preparar el programa definitivo y las líneas general en que se desarrollará el III Congreso Internacional Veterinario de Zootecnia que, como se sabe, tendrá lugar en Lisboa en 1957.

Después de un amplio cambio de impresiones, se acordó que el Congreso, bajo los auspicios del Comité Nacional Veterinario de Zootecnia de Portugal, tendrá lugar en la capital lusitana del 8 al 15 de septiembre de 1957, constando de cinco Ponencias generales, que estarán a cargo de eminentes personalidades de la Veterinaria mundial, y de una Sección de Comunicaciones científicas libremente presentadas por los congresistas, las cuales irán seguidas de discusión en tabla redonda.

Asimismo se proyecta una serie de actos oficiales y de viajes técnico-turísticos por el país hermano, que evidenciarán el floreciente es-



METAZIVEN

INYECTABLE O COMPRIMIDOS
a base de sulfametazina

EFICACISIMO CONTRA GRAN NUMERO DE
ENFERMEDADES DEL GANADO

UNA SOLA ADMINISTRACION MANTIENE EL
NIVEL SUFICIENTE EN SANGRE DURANTE 24 HORAS

LABORATORIOS IVEN

INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL, S. A.

Pos. 819 (IARD)

tado de la ciencia zootécnica portuguesa y de sus magníficas realizaciones, así como dará lugar a los congresistas a admirar los maravillosos paisajes portugueses en una serie de visitas organizadas con la proverbial espléndida hospitalidad de nuestros hermanos peninsulares.

Los Veterinarios a través de la Prensa

Con el título de "Justicia obligada", nuestro compañero don Salvador Vicente de la Torre ha publicado en el diario *Jaén* el artículo que reproducimos a continuación:

Para todo el que observe con mirada objetiva, libre de prejuicios, las conquistas que, tanto en el orden social como en el económico, vienen logrando, a partir del Movimiento Nacional todos los españoles, cualquiera que sea su puesto, función o categoría, ha de ser objeto de la más sincera admiración y causa del elogio más efusivo esa constante preocupación del Estado por mejorar la situación, dignificar la vida y asegurar el porvenir de quienes en las múltiples actividades humanas, desde la más humilde a la más transcendente, rinden el esfuerzo de su inteligencia o de sus músculos ante el altar de la Patria.

El Gobierno, con un cristiano concepto de la dignidad del hombre, sabe muy bien que nadie puede trabajar con celo ni hacer entrega total de su capacidad productora mientras sienta la zozobra de un porvenir incierto, mientras sufra en su espíritu el dolor cruel de no poder atender a la educación de sus hijos, mientras le atemoricen los fantasmas de una enfermedad sin recursos, de una vejez indigente. Por ello, humano y generoso, ejecuta con la celeridad permisible una justicia distributiva que, limando desigualdades irritantes, hace renacer en las conciencias honradas el sagrado sentimiento del deber.

Y sin embargo, sin que acertemos a explicarnos las causas que lo motiven, aún quedan algunos sectores importantes de técnicos universitarios a los que no llegaron ninguno de los beneficios alcanzados hasta por los trabajadores más humildes. Nos referimos a ciertas categorías de las clases sanitarias, en general y, más concretamente, a los veterinarios titulares, clase culta, laboriosa, competente, abnegada y hasta heroica, factor básico en la producción ganadera —una de las principales riquezas nacionales— vigilante avanzado de la salubridad pública que desparrama los innegables beneficios de sus múltiples y eficaces actividades a través de cinco millares de militantes por toda la geografía nacional hasta sus últimos y más inhóspitos confines rurales.

Consideramos tan improcedente como innecesario hacer ahora la apología de esta profesión cuyo nivel científico en su triple faceta in-

vestigadora, zootécnica y sanitaria hace ya tiempo rompió el dique en donde le incomprensión o la mala voluntad frenaban hasta hace pocos lustros sus legítimos afanes de superación intelectual.

Pues bien, a estos beneméritos y sufridos facultativos no han llegado todavía los beneficios alcanzados por los españoles de más humil de condición.

Perciben en su gran mayoría el sueldo irrisorio de siete mil pesetas anuales, no gozan de quinquenios acumulables del 10 por 100 de sus sueldos básicos, han quedado al margen de las mejoras recientemente concedidas a todos los funcionarios y trabajadores y permanecen inexplicablemente al margen de la más equitativa y necesaria de las mejoras: la ayuda familiar. "Gozan, en fin, del espléndido presente de sus siete mil pesetas anuales pero compensado con el risueño porvenir de una jubilación que asciende al 80 por 100 de dicha cantidad, después de 35 años de servicios".

Se da la trágica paradoja de que aunque el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales de noviembre del 53 los define como funcionarios del Estado dependientes en todo del Ministerio de la Gobernación, la Ley de marzo del 54 les mantiene dependientes económicamente de los municipios y así, como consecuencia poco lógica de esta anómala situación, a caballo de un tremendo absurdo, ni alcanzan las mejoras del Estado, que les considera funcionarios municipales, ni las de los Ayuntamientos que, a estos efectos, los cataloga entre los estatales. El pobre veterinario titular obedece órdenes y presta servicios que exigen competencia, esfuerzos, sacrificios e implican responsabilidad, no sólo de los municipios que les pagan, sino de los Ministerios de la Gobernación, Agricultura, Industria y Comercio y hasta de las Diputaciones.

¡Triste sino el de esta desventura profesión, obligada a servir a tantos años por la parca remuneración de uno solo!

¿Puede persistir esta situación de inferioridad? Rotundamente ¡no! Y porque estamos seguros de no permanecer mucho tiempo en el olvido y en el desamparo y porque tenemos fe en la buena disposición del Gobierno y en los postulados de justicia que informan toda su obra social, aguardamos serenos, respetuosos y pacientes la hora de nuestra reivindicación, que no puede tardarse, sin regatear mientras tanto el celo y el interés y la abnegación que son precisos para desarrollar una labor ardua, a veces ingrata, en los medios no siempre propicios y con frecuencia hostiles en que la Veterinaria rural se desenvuelve.

Aunque respeto, no comparto la opinión más general de la clase de nuestra necesaria dependencia absoluta del Estado, tanto por comprender las enormes dificultades que a ello se oponen, cuanto por considerar que nuestras funciones se hallan bien encuadradas en los Ayun-

tamientos, pero entiendo que es llegada la hora de que el Gobierno se preocupe de acabar definitivamente con el absurdo hibridismo que nos convierte en expósitos desahuciados de todas las herencias que se deducen de una paternidad reconocida.

Determinése de una vez a dónde pertenecemos, de un modo claro, concreto y definido.

Para ser útiles a la Patria y a la Veterinaria y cumplir nuestra importante misión facultativa, tanto debe darnos ser funcionarios estatales o municipales, pero ¡por Dios bendito! sepamos al fin lo que somos y al aceptar la responsabilidad de los deberes que nos incumban gocemos del beneficio de los derechos que nos correspondan, que han de ser precisamente todos los que alcancen a los demás funcionarios del organismo de que se nos haga depender.

Con el mayor respeto elevamos nuestra humilde voz hasta quien corresponda, seguros de ser escuchados dada la evidencia de nuestras razonables demandas.

Por sincera que sea nuestra modestia, no nos creemos de condición inferior al resto de los españoles y creemos tener derecho a la mejora de nuestros sueldos, activos y pasivos, a los ocho quinquenios del 10 por 100 en régimen de acumulación de que goza el resto de los empleados de administración local, a la ayuda familiar y a todos los beneficios que, inspirado en los más nobles sentimientos de solidaridad humana, viene concediendo el Caudillo y su Gobierno a todos los españoles sin distinción.

Es una justicia obligada que estamos seguros de alcanzar.

Laboratorios

«OPOTHREMA»

Sueros y Vacunas para Veterinaria

Balmes, 450 (Torre) - Tel. 27 69 32

BARCELONA

Laboratorios OVEJERO, S. A.

Delegación Barcelona:

Diputación, 365, 6.º, 1.ª - Teléfono 26 90 74

Sueros y Vacunas para Ganadería Especialidades Farmacéuticas

PENICILINA G. PROCAINA

Frascos de 500.000 y 1.000 000 U. I.

VITAMINA A (HIDROSOLUBLE)

Caja de 2 ampollas de 5 c. c.

Cada ampolla contiene 125.000 U. I. de Vitamina A hidrosoluble

BIOTHALIDIN (Tubo de 15 comprimidos)

Indicado en la enteritis de los recién nacidos, diarreas, disenterías, etc.

POLISULFIN (Frasco de 100 c.c.)

Disenterías de tipo coli-bacilar.

ANTIBIOTICOS PARA VETERINARIA de Laboratorios PFIZER - New York

Terramicina tabletas

Terramicina ungüento uso tópico

Terramicina ungüento para mastitis

Terramicina píldoras oculares

Terramicina intramuscular

Combiótico

SECCION LEGISLATIVA

Ministerio de Agricultura

MINISTERIO DE AGRICULTURA

ORDEN de 14 de julio de 1956 por la que se establece el desarrollo con carácter obligatorio de campañas de lucha contra los ectoparásitos del ganado.

Ilmo. Sr.: las graves consecuencias que en diversos aspectos originan periódicamente las infestaciones por ectoparásitos en la cabaña nacional, obligan a este Ministerio a dictar medidas con el fin de realizar una activa campaña contra los mismos en aquellas provincias donde constituyen un problema de importancia que es necesario abordar con la máxima intensidad.

Los Ixódidos o "garrapatas" del ganado vacuno y ovino, como vehículos transmisores de las piroplasmosis, deben ser objeto de una actuación eficaz que tienda a interferir la presentación de estas protozoosis, los Sarcóptidos, causantes de la sarna ovina, originan notorias pérdidas en producción tan destacada como la lana; la Hipodermosis o "barros" del ganado vacuno reclama una activa campaña que reduzca al mínimo las pérdidas que ocasiona tanto en la industria de la piel como en la producción de carne y leche; por último, los Ornitoros o "chinchorros" del cerdo, precisan también de una intervención enérgica que evite las consecuencias de toda índole derivadas de su presentación en las explotaciones porcinas.

Existen procedimientos técnicos de eficacia reconocida en la lucha contra los ectoparásitos citados, cuya aplicación permite combatir su persistencia y desarrollo. Ahora bien, el carácter extremadamente difusible de estos agentes parasitarios exige el tratamiento simultáneo obligatorio mediante campañas realizadas en las zonas afectadas, a fin de alcanzar resultados prácticos y evitar las reinfestaciones, que en otro caso son inevitables por la persistencia de focos residuales más o menos importantes, representados por el ganado circundante no desparasitado. El Reglamento de Epizootias, de 4 de febrero de 1955, dispone en su artículo 188 que se combatirán mediante campañas estatales las enfermedades transmitidas por ectoparásitos, y el Decreto de 13 de enero de 1956, en su artículo primero, establece que el Ministerio de Agricultura procederá a la organización de campañas de lucha contra la hipodermosis.

Por revestir las infestaciones ectoparasitarias del ganado en las provincias de Córdoba y Badajoz una importancia destacada, es aconsejable establecer las campañas correspondientes, que podrán hacerse

extensivas, cuando las circunstancias lo requieran, a otras provincias del territorio nacional.

En virtud de lo expuesto, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1.º Se establece con carácter obligatorio en las provincias de Córdoba y Badajoz el desarrollo de campañas de lucha contra los ectoparásitos del ganado vacuno, lanar y de cerda, orientadas fundamentalmente a combatir las piroplasmosis bovina y ovina, sarna ovina, hipodermosis bovina y contra el "*Ornithodoros erráticus*" o "chinchorro" del cerdo.

2.º Corresponde a la Dirección General de Ganadería la realización de dichas campañas, que se efectuarán de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 188 del vigente Reglamento de Epizootias de 4 de febrero de 1955, y a través del Servicio especial de lucha contra los ectoparásitos del ganado, en cumplimiento del artículo 12 de la Ley de Epizootias de 20 de diciembre de 1952, bajo la dependencia inmediata de la Sección tercera de esa Dirección General. La dirección del Servicio será desempeñada por el Jefe de dicha Sección.

3.º Los gastos originados por la desparasitación obligatoria en las campañas de lucha serán satisfechos por los propietarios del ganado, pudiéndose utilizar en caso necesario el procedimiento administrativo de apremio para reintegrar al Estado los créditos anticipados para estos fines y cumplimentar lo dispuesto en la Ley de Presupuestos de 22 de diciembre de 1955.

4.º La Dirección General de Ganadería señalará la conveniencia, época o épocas oportunas y delimitará las zonas en que deban realizarse las referidas campañas de desparasitación, tanto en el presente año como en años sucesivos.

5.º Las Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias de las provincias respectivas concederán la máxima ayuda a estas campañas y colaborarán directamente con la Dirección General de Ganadería y a través de las Hermandades de Labradores y Ganaderos en los aspectos que aquella Dirección General determine en beneficio del mayor éxito de estos servicios, cuya realización obligatoria se dispone.

6.º La Dirección General de Ganadería podrá ampliar el desarrollo de las campañas de lucha contra los ectoparásitos del ganado a otras provincias que lo precisen, aplicando las mismas normas señaladas en la presente Orden.

7.º Por los Gobernadores civiles, Alcaldías, Organismos oficiales, Sindicatos de Ganadería y toda clase de entidades en las provincias donde se realicen estas campañas se prestará el máximo apoyo a los trabajos que se efectúen o medidas que se dicten en relación con la lucha obligatoria contra los ectoparásitos del ganado, concediendo las

máximas facilidades a los funcionarios encargados de la realización de este servicio.

8.º El incumplimiento de las medidas establecidas para la lucha obligatoria contra los ectoparásitos del ganado se sancionará con arreglo a lo prevenido en el vigente Reglamento de Epizootias.

9.º Se faculta a esa Dirección General de Ganadería para dictar las disposiciones necesarias para el mejor y más exacto cumplimiento de lo preceptuado en la presente Orden.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 14 de julio de 1956. — CAVESTANY.

Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del E. de 23 de julio de 1956).

ORDEN de 3 de julio de 1956 relativa a la instalación de aparatos eléctricos para desuello de animales en determinados mataderos, y por la que se deroga la de 18 de mayo de 1956.

Ilmo. Sr.: El Decreto de 13 de enero de 1956 sobre defensa de pieles de ganado establece en su artículo tercero que los mataderos municipales que sacrifiquen anualmente más de dos mil reses de ganado vacuno y todos los mataderos frigoríficos e industriales emplearán exclusivamente aparatos eléctricos para el desuello. Asimismo establece que los mataderos municipales en los que se sacrifiquen anualmente más de seis mil reses lanares y cabrias y en todos los mataderos frigoríficos e industriales deberán existir instalaciones para practicar el desuello previo insuflado mediante dispositivos mecánicos.

Facultando el artículo séptimo a este Ministerio para dictar las disposiciones reglamentarias para la ejecución de lo dispuesto en el citado Decreto, tengo a bien disponer:

1.º Los Ayuntamientos de las poblaciones en cuyos mataderos se sacrifiquen las cabezas de ganado que establece el artículo tercero del citado Decreto deberán instalar en el más breve tiempo posible, y de acuerdo con sus disponibilidades, los aparatos eléctricos para el desuello de los animales, así como los necesarios para el previo insuflado mediante dispositivo mecánico.

Aquellos Ayuntamientos afectados por el citado Decreto que no pudieran realizar dichas instalaciones durante el actual ejercicio económico, por no permitirlo sus disponibilidades, deberán llevarlo a cabo inexcusablemente en el próximo ejercicio de 1957.

2.º Los mataderos frigoríficos e industriales que sacrifiquen ganado vacuno, lanar o cabrio vendrán obligados a instalar los aparatos

a que hace mención el artículo tercero del citado Decreto antes del 1 de octubre próximo, fecha en que empezará la campaña chacinera 1956 - 57, en la inteligencia de que de no hacerlo incurrirán en las sanciones que establece el ya citado Decreto, y se les negará el permiso de sacrificio para dicha temporada.

3.º Queda derogada la Orden de este Ministerio de 18 de mayo próximo pasado que hacía referencia a esta misma materia.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 3 de julio de 1956. — CAVESTANY.

Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del E., de 29 de julio de 1956).

ORDEN de 27 de julio de 1956 por la que se dictan normas que regirán la campaña chacinera 1956 - 57.

Ilmo. Sr. Próxima a finalizar la campaña chacinera 1955 - 56, procede que por este Ministerio se dicten las normas por las que se ha de regir la campaña chacinera 1956 - 57, teniendo para ello a bien disponer:

1.º La temporada de matanza de ganado de cerda para la industrialización comenzará en 1 de octubre próximo y finalizará el 30 de septiembre de 1957 para todos aquellos mataderos frigoríficos, industriales, industrias chacineras y salchicherías que dispongan de instalaciones frigoríficas.

Para las industrias de la misma clase que no dispongan de instalación frigorífica, la campaña comenzará en la misma fecha y terminará el 30 de abril de 1957.

2.º Las industrias autorizadas por la Dirección General de Ganadería comprendidas en el segundo párrafo del número anterior, solicitarán, antes del 1 de octubre próximo, la renovación de su industria, de acuerdo con lo que dispone el artículo 13 de la Orden del Ministerio de Agricultura de 15 de junio de 1952.

3.º De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto de 13 de enero de 1956 y en las Ordenes ministeriales de este Departamento de 13 de mayo y 3 de julio de 1956, todos los mataderos frigoríficos e industriales que sacrifiquen ganado vacuno y lanar deberán estar dotados antes de empezar la campaña de los aparatos necesarios para el desuello e insuflado de que se hace mención en las citadas disposiciones, sin cuyo requisito no será autorizado su funcionamiento en la campaña chacinera de 1956 - 57.

4.º Se mantienen en vigor todas las demás disposiciones contenidas en la Orden de este Ministerio de 20 de septiembre de 1955.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 27 de julio de 1956. — CAVESTANY.

Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del E., de 3 de agosto de 1956).

Dirección General de Ganadería

CIRCULAR por la que se regulan las campañas de saneamiento contra la pullorosis y la comprobación sanitaria en las granjas avícolas.

La Orden ministerial de 21 de octubre de 1953, la Circular de esta Dirección General de Ganadería de 1 de diciembre de 1954, la Orden ministerial de 16 de diciembre de 1954 y el Decreto de 4 de febrero de 1955 que aprueba el vigente Reglamento de Epizootias, establecen la vigilancia sanitaria periódica en las granjas de multiplicación y de selección y los honorarios por los servicios facultativos veterinarios relacionados con el saneamiento y comprobación sanitaria de ganaderías y granjas a petición de parte.

El estado actual en que se encuentran los trabajos de saneamiento avícola respecto a la pullorosis y la experiencia suministrada en las campañas de saneamiento anteriores justifican la necesidad de coordinar adecuadamente la legislación aludida del modo más eficiente y beneficioso para la avicultura nacional. Por otra parte es aconsejable el establecimiento de dos categorías sanitarias en relación con la pullorosis, con objeto de estimular a los avicultores en la lucha contra esta enfermedad, a la par que informar al comprador de pollitos de un día sobre la absoluta o relativa garantía sanitaria de la mercancía por él adquirida.

En su virtud,

Esta Dirección General de Ganadería, haciendo uso de las facultades que le confiere el artículo 399 del vigente Reglamento de Epizootias, de 4 de febrero de 1955, y el artículo 19 de la Orden ministerial de 21 de octubre de 1953, tiene a bien disponer lo siguiente:

1.º Se autoriza con carácter transitorio la venta de polluelos y huevos para incubar a las explotaciones avícolas que ostenten el título de Granjas de Multiplicación y cuyos efectivos de más de siete meses de edad presenten un porcentaje de aves reaccionantes serológicas positivas a la pullorosis inferior al tres por ciento. Las explotaciones totalmente libres de dicha enfermedad podrán aspirar al título oficial de

"Granja sanitariamente exenta de pullorosis", de acuerdo con el capítulo IV del vigente Reglamento de Epizootias, de 4 de febrero de 1955, cuyo título es condición indispensable para alcanzar la categoría de Granja de Selección, según dispone el artículo 27 del citado Reglamento.

2.º La labor de saneamiento que realice la Agrupación de Criadores Españoles de Aves Selectas (C. E. A. S.) en las Granjas de Multiplicación y la inspección que compete a esta Dirección General de Ganadería se llevarán a cabo simultánea y conjuntamente, y dentro del cuarto trimestre de cada año. Los análisis se efectuarán en los laboratorios de que disponga la Agrupación C. E. A. S. o en los Laboratorios Pecuarios Regionales, según los casos, y la técnica a seguir será la aglutinación rápida con suero o la lenta en tubo.

A los efectos anteriores, dicha Agrupación notificará a esta Dirección General de Ganadería, con anterioridad al 30 de septiembre de cada año, los planes que tenga en relación con el saneamiento de las citadas Granjas respecto a la pullorosis, indicando la denominación, emplazamiento de las mismas, y expresando las fechas en que se realizarán las visitas en cada una de ellas, con objeto de que dicha labor pueda ser inspeccionada como se previene en el párrafo anterior.

Sin perjuicio del plan general, los delegados de C. E. A. S. informarán semanalmente, durante el cuarto trimestre, a los Laboratorios Pecuarios Regionales correspondientes sobre las visitas de saneamiento que van a efectuar por disponer para ello de los medios necesarios. En esta información se expresarán todos los datos pertinentes para organizar los trabajos de inspección, siendo indispensable que las visitas sean comunicadas por el Delegado de C. E. A. S. con un período de antelación mínimo de ocho días al Laboratorio Pecuario Regional. Transcurridos quince días sin recibir el informe semanal señalado anteriormente, por los Laboratorios Pecuarios Regionales se procederá a llevar a cabo directamente la labor de saneamiento e inspección sanitaria de las aves en las Granjas de Multiplicación de la zona correspondiente.

En las Granjas de Multiplicación donde se realice la labor de saneamiento por la Agrupación C. E. A. S., el veterinario que haya efectuado los trabajos extenderá un certificado haciendo constar el porcentaje de aves reaccionantes positivas a la pullorosis, cuyo certificado no será válido mientras no sea visado por el Inspector técnico de esta Dirección General de Ganadería. En caso de discrepancia se levantará el acta correspondiente, que será remitida a esta Dirección General, para la resolución que proceda.

3.º Para la circulación de los pollitos, y como garantía de su estado sanitario en relación con las pullorosis, se establecen para las Granjas de Multiplicación dos tipos de precintos que de por sí permi-

tan diferenciar a los pollitos procedentes de granjas completamente libres de pullorosis, de aquellas otras cuyo índice de aves portadoras en la explotación avícola es inferior al tres por ciento.

Los envases de las expediciones de pollitos que procedan de Granjas de Multiplicación en cuyos efectivos de edad superior a siete meses se compruebe no existe ave alguna portadora de pullorosis irán provistos de un papel precinto de color amarillo, con la siguiente inscripción: "Granja de Multiplicación controlada por C. E. A. S Libre de Pullorosis".

Los envases de las expediciones de pollitos de las Granjas de Multiplicación que presenten un índice de pullorosis inferior al tres por ciento irán provistos de un papel precinto de color rojo con la siguiente inscripción: "Granja de Multiplicación controlada por C. E. A. S., con índice de pullorosis inferior al tres por ciento". Los precintos, debidamente numerados, serán suministrados por la Comisión de Control de dicha Agrupación, la que atenderá solamente las peticiones procedentes de Granjas de Multiplicación que dispongan del certificado visado por el Inspector Técnico de la Dirección General de Ganadería o del certificado oficial del Laboratorio Pecuario Regional, sin cuyo requisito no podrán circular en ninguna clase de medios de transporte por todo el territorio nacional.

La Comisión de Control de la Agrupación C. E. A. S. responderá en todo momento, ante esta Dirección General de Ganadería, de la adecuada distribución de tales precintos, siendo inspeccionada su distribución periódicamente por los Servicios dependientes de esta Dirección.

4.º Los trabajos de saneamiento o de comprobación sanitaria que, a petición de parte, realicen directamente los Laboratorios Pecuarios Regionales en las granjas avícolas tendrán validez legal para su calificación y control. Cuando estos trabajos correspondan a Granjas de Multiplicación, el Laboratorio Pecuario Regional extenderá la oportuna certificación oficial si reúnen las condiciones sanitarias adecuadas respecto a la pullorosis, con cuyo certificado les serán facilitadas a las Granjas los correspondientes precintos por la Comisión de control de la Agrupación C. E. A. S.

5.º La Dirección General de Ganadería publicará anualmente una relación de las granjas que han sido visadas por sus servicios técnicos y de las comprobadas directamente por los Laboratorios Pecuarios Regionales, con la categoría respectiva en relación con la pullorosis.

6.º Las Salas de Incubación Industriales se atenderán para su funcionamiento a lo previsto en la Orden ministerial de Agricultura de 19 de diciembre de 1953 y la Circular de esta Dirección General de Ganadería de 1 de diciembre de 1954.

7.º La Agrupación C. E. A. S. deberá poner en conocimiento de esta Dirección General de Ganadería aquellos casos de infracción de que tenga noticia, para los efectos pertinentes.

Lo que comunico a VV. SS. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. SS. muchos años.

Madrid, 23 de julio de 1956. — El Director general, A. CAMPANO.
Sres. Jefes de los Servicios Provinciales de Ganadería, Directores de los Laboratorios Pecuarios Regionales y Presidente de la Agrupación C. E. A. S.

(B. O. del E., de 2 de agosto de 1956).

Ministerio de la Gobernación

ORDEN de 17 de julio de 1956 por la que se regula la campaña chacinera correspondiente a la temporada 1956 - 57.

Ilmo. Sr.: Próxima a terminar la presente campaña de sacrificio de ganado porcino, se hace necesario proceder a dictar las normas que sirvan de regulación para la próxima campaña de 1956 - 57 en todos sus aspectos de industrialización de carnes, consumo público en fresco y consumo familiar, así como las actividades del comercio al por mayor de productos cárnicos, talleres de elaboración de tripas y almacenistas de las mismas.

Por ello, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Sanidad, ha tenido a bien disponer lo que sigue:

1.º La campaña de sacrificio de cerdos para industrialización y consumo público en fresco comenzará en 1 de octubre próximo, con vigencia hasta el 30 de septiembre, para aquellas industrias o establecimientos que posean instalaciones frigoríficas; comenzando en la misma fecha, para terminar en 30 de abril de 1957, en aquellas otras industrias o establecimientos que carezcan de tales instalaciones, y para el sacrificio de cerdos con destino al consumo familiar.

2.º Los expedientes para renovación de la autorización sanitaria de Mataderos industriales, Fábricas chacineras, Almacenes al por mayor de productos cárnicos, Talleres de elaboración de tripas y Almacenistas, se formularán ante la Dirección General de Sanidad por conducto de los respectivos Grupos Sindicales afectos al Sindicato Nacional de Ganadería, en un plazo que terminará el 15 de agosto próximo para los Mataderos industriales e Industrias chacineras, y durante todo el mes de noviembre, para los Almacenes de productos cárnicos, Almacenes y Talleres de elaboración de tripas, entendiéndose que renuncian a sus derechos, y por consiguiente causarán baja en el Registro, aque-

llas industrias o establecimientos que no cumplan tales requisitos dentro de los plazos marcados.

3.º A partir de la publicación de la presente Orden en el *Boletín Oficial del Estado*, las Jefaturas Provinciales de Sanidad dispondrán que por las Inspecciones Provinciales de Sanidad Veterinaria se gire la visita correspondiente a todas las industrias y establecimientos que hayan de ser objeto de renovación, con el fin de comprobar que las instalaciones conservan las características sanitarias reglamentarias, remitiendo los informes respectivos a la Dirección General de Sanidad, dentro de los plazos marcados en el apartado anterior.

4.º Las industrias denominadas "Chacinerías Menores", registradas en la Dirección General de Sanidad al amparo de la Orden de este Ministerio de fecha 22 de diciembre de 1952, incoarán los expedientes de renovación sanitaria ante las Jefaturas Provinciales de Sanidad las cuales, previa la visita e informe de las Inspecciones Provinciales de Sanidad Veterinaria, resolverán lo procedente. A las instancias presentadas ante las Jefaturas de Sanidad deberá acompañarse por los interesados el carnet sindical, copia autorizada o fotocopia del mismo y en su defecto, si no le hubiera sido expedido, un justificante de hallarse encuadrado en la Organización Sindical correspondiente, en cumplimiento de lo dispuesto en la Orden comunicada de este Ministerio de fecha 16 de septiembre de 1954, sin cuyo requisito no se le dará trámite al expediente. Las Jefaturas de Sanidad enviarán a la Dirección General de Sanidad relación de las Chacinerías Menores autorizadas, expresando el nombre del Interventor Sanitario que figure nombrado.

5.º De acuerdo con el Ministerio de Agricultura, teniendo en cuenta que este tipo de "Chacinerías Menores" es anejo a establecimientos de carnicerías, salchicherías y tocinerías, que en muchas regiones españolas tienen actividades mixtas en lo que se refiere a las especies de abasto cuyas carnes se destinan al consumo directo al público, siendo objeto de despacho carnes de cerdo y de vacuno en el mismo local, y existiendo la misma dificultad para la venta directa de los residuos de tabla baja en las dos especies citadas, circunstancia que dió origen a la reglamentación por los Ministerios de Agricultura y de Gobernación, en Ordenes de fechas 12 de noviembre y 22 de diciembre de 1952 respectivamente, se autoriza la mezcla de carne de cerdo y vacuno en la elaboración de los tipos de salchichas y embutidos frescos a que las citadas Ordenes limitan sus actividades industriales, bien entendido que tales embutidos no podrán ser objeto de comercio fuera del propio establecimiento donde hayan sido elaborados, manteniéndose la prohibición de preparar salazones y curación de tocino y jamones.

Los embutidos frescos elaborados en las "Chacinerías Menores" llevarán un marchamo sanitario de forma circular, de cartón endurecido, con el número de registro de la industria y la leyenda "Consumo local".

6.° Los Mataderos industriales y Fábricas chacineras cuyos expedientes de renovación de autorización sanitaria hayan sido resueltos favorablemente deberán ingresar en la primera quincena de noviembre próximo, directamente o por conducto del Grupo Sindical correspondiente, en la cuenta corriente de la Inspección General de Sanidad Veterinaria en el Banco de España de Madrid el 50 por 100 del canon mínimo sanitario que le corresponda con arreglo a la categoría en que estén clasificados a tales efectos, y en la primera quincena de enero de 1957, el 50 por 100 restante y mensualmente, el exceso de cerdos sacrificados o kilos de productos elaborados, si sobrepasan en su cuantía los que ampare el canon mínimo correspondiente; los mismos períodos de pago se entenderán para aquellas industrias con las que se haya establecido convenio económico a tales efectos.

Las "Chacinerías Menores" efectuarán el ingreso del canon mínimo en la misma forma dispuesta para las industrias señaladas en el párrafo anterior, abonando al final de la campaña, que a estos efectos será referida al 31 de agosto, los excesos de cerdos sacrificados sobre los que ampara el referido canon mínimo.

Los Almacenistas al por mayor de productos cárnicos, Almacenes y Talleres de elaboración de tripas, cuyas autorizaciones se expiden por años naturales, abonarán, por sí o por conducto del Grupo Sindical a que pertenecen, la totalidad del canon mínimo asignado, en la primera quincena de enero de 1957, y mensualmente, los excesos en kilos que sobrepasen aquél.

El retraso en el ingreso del canon y excesos correspondientes a las industrias y establecimientos que figuran en este apartado llevará consigo la aplicación del 10 por 100 de recargo o la retirada de la autorización sanitaria, si persistiera en su demora.

7.° Manteniéndose la costumbre tradicional, especialmente en el medio rural, del sacrificio de cerdos para consumo familiar, los Ayuntamientos facilitarán a los Servicios Veterinarios locales relación nominal de los vecinos que han de hacer uso de tal prerrogativa, con objeto de que los Veterinarios titulares respectivos organicen, de acuerdo con la Ordenanza municipal prevista en el artículo 51 del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, la inspección y reconocimiento de las reses, en la forma dispuesta en el artículo décimoquinto de la Orden de este Ministerio de 21 de junio de 1954 (*Boletín Oficial del Estado* de 3 de julio siguiente), debiendo proceder estos funcionarios, bajo su inmediata responsabilidad, a la aplicación de las

placas sanitarias reglamentarias a todos los jamones y paletillas que no sean objeto de despiece, consignándose en el certificado acreditativo del servicio realizado la numeración de las placas colocadas en las piezas de referencia.

Habida cuenta de que este tipo de matanza está autorizado con el fin de satisfacer necesidades familiares de consumo, las Alcaldías sólo autorizarán a cada vecino el sacrificio de un número de cerdos proporcionado a cubrir aquellas necesidades, no permitiéndose bajo ningún concepto matanzas cuantiosas que las rebasen, con el indudable objeto de servir para comercio clandestino de carnes y productos cárnicos.

8.º Al igual que los jamones y paletillas procedentes de cerdos sacrificados para consumo familiar, subsiste la obligación de colocar placas sanitarias a las mismas piezas elaboradas por las industrias chacineras, las cuales serán aplicadas en presencia del Inspector Veterinario, bien inmediatamente de practicado el reconocimiento o después de haber permanecido en salmuera, en el momento de ser colgados para oreo y curación, en evitación de la corrosión que la salmuera pueda ocasionar en el metal de la placa.

9.º Por los servicios de inspección de la Dirección General de Sanidad se vigilará rigurosamente que todos los jamones existentes en fábricas, almacenes al por mayor de productos cárnicos, establecimientos de venta al detall y los presentados para venta en los mercados rurales procedentes de matanzas domiciliarias estén provistos de la placa reglamentaria que acredite su origen y garantice la sanidad de los mismos.

Todas aquellas piezas que no ostenten la placa de referencia, quedarán intervenidas por la Autoridad sanitaria que realiza la inspección, la cual levantará el acta correspondiente, procediendo a recoger por arponaje muestras de tejido muscular para su reconocimiento micrográfico en el Instituto Provincial de Sanidad, el cual expedirá el certificado correspondiente, ordenando, en el caso de resultar apto para el consumo, le sea aplicada la placa sanitaria, siendo de cuenta del propietario de los jamones intervenidos los gastos originados con motivo de la inspección y reconocimiento.

Los jamones y paletillas intervenidos que resulten aptos para el consumo podrán ser devueltos, para su venta, al propietario de los mismos en el caso de que éste pueda demostrar cumplidamente la procedencia de los mismos en cuanto a que los cerdos habían sido reconocidos sanitariamente en fábricas autorizadas o en matanza familiar, sin perjuicio de serle impuesta la sanción que proceda por falta reglamentaria.

Cuando no pueda justificarse la procedencia limpia de los jamones y sean, por consiguiente, considerados como clandestinos, serán puestos

a disposición de la Autoridad gubernativa para su entrega y consumo en establecimientos de beneficencia.

10. Los Talleres de elaboración de tripas cuyo funcionamiento sanitario haya sido autorizado por esta Dirección son los únicos beneficiarios de la recogida de tripas procedentes de las reses de abasto de todas las especies sacrificadas en los Mataderos municipales, cuyos Veterinarios Directores no permitirán la salida de las canales en tanto no se haya cumplimentado este requisito. En aquellas localidades donde se halle instalado uno o varios talleres autorizados legalmente, es a éstos precisamente a quienes serán entregadas las tripas.

Quedan exceptuadas de esta obligación de entrega las tripas de los cerdos sacrificados en Mataderos municipales con destino expreso para industrialización en fábricas chacineras, cuando éstas hayan de utilizarlas en fresco para elaboración de sus productos.

11. Accediendo a lo interesado de este Ministerio por el Sindicato Nacional de Ganadería, y ante la seguridad de que ello ha de contribuir poderosamente a la lucha contra la clandestinidad en el comercio de productos cárnicos, a partir de 1 de enero de 1957, será obligatorio para todos los Almacenistas al por mayor de productos cárnicos registrados en la Dirección General de Sanidad hallarse en posesión del carnet sindical expedido por la Jefatura del Sindicato Nacional de Ganadería, con el correspondiente visado de la Dirección General de Sanidad.

El mismo documento será necesario para los Delegados de compra que se designen por los titulares de los almacenes.

Quedan anulados, a partir de la fecha indicada, los carnets expedidos con anterioridad a la presente Orden.

12. Las infracciones sanitarias relacionadas con las Industrias de la carne, sacrificios de reses de abasto y circulación clandestina de sus carnes será sancionada en la forma dispuesta en el apartado 18 de la Orden de este Ministerio de 21 de junio de 1954, manteniéndose en vigor todas las disposiciones que anualmente vienen regulando estas actividades, en tanto no se opongan a los preceptos de la presente.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento, debido cumplimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 17 de julio de 1956. — P. D., PEDRO F. VALLADARES.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 29 de julio de 1956).

ORDEN de 2 de julio de 1956 por la que se autoriza a la Dirección General de Sanidad para unificar las tarifas correspondientes a funciones de los Veterinarios municipales.

Ilmo. Sr.: Al reincorporarse los Veterinarios titulares al Ministerio de la Gobernación en virtud de lo dispuesto en el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, se ha podido apreciar que los honorarios por los servicios de los mismos derivados de las disposiciones vigentes, y efectuados a instancia de parte, figuran oficialmente tarifados a diferencias de aplicación en las distintas provincias españolas.

En efecto, la Orden fundamental de 26 de abril de 1886 ha sido modificada por sucesivas disposiciones, entre las que pueden mencionarse por su vigencia las Reales Ordenes de 13 de septiembre de 1924, 15 de abril de 1925 y, por fin, la Orden de 17 de octubre de 1944 y las derivadas de la misma, que fueron publicadas en el *Boletín Oficial* de las provincias respectivas y que marcaron unos honorarios diferentes de unas provincias a otras.

Unificados por el Ministerio de Agricultura por Orden ministerial de 16 de diciembre de 1954, los honorarios correspondientes a las funciones de los Veterinarios titulares, previstas en el apartado 10 del artículo 50 del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, con motivo de la promulgación del Reglamento de Epizootias, procede unificar asimismo los honorarios por los servicios que a instancia de parte corresponden a las restantes funciones de los Veterinarios municipales previstas en el citado artículo, haciendo mención para ello de las disposiciones ministeriales que han establecido su percepción.

En su virtud,

Este Ministerio ha tenido a bien autorizar a esa Dirección General para que lleve a cabo la unificación de tarifas de acuerdo con lo preceptuado en las disposiciones antes mencionadas.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 2 de julio de 1956. — PÉREZ GONZÁLEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 15 de julio de 1956).



CUNIPEST

VACUNA CONTRA LA PESTE PORCINA
PREPARADA CON VIRUS ATENUADO EN CONEJO
POTENTE INMUNIDAD
AUSENCIA DE PELIGRO
INMEDIATA PROTECCION
DE EMPLEO EXCLUSIVO POR SEÑORES VETERINARIOS



LABORATORIOS IVEN - INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL S.A.



LABORATORIOS DE SANIDAD VETERINARIA

HIPRA, S. A.

Agustina de Aragón, 21 - Tel. 35 77 57
MADRID

Delegación en Barcelona:

P. Boncompte - Rambla del Centro, 68, 2.º - Tel. 21 16 16

De nuestra Sección de Antibióticos

HIPRACILINA

150.000 U. I. Penicilina G. Sódica . . } Env.
350.000 U. I. Penicilina G. Procaína . . } de 1/3

300.000 U. I. Penicilina G. Sódica . . } Env.
700.000 U. I. Penicilina G. Procaína . . } de 1.

HIPRACILINA T.

150.000 U. I. Penicilina G. Sódica . . } Env.
350.000 U. I. Penicilina G. Procaína . . } sencillo.
0,5 grs. Dihidroestreptomicina . . }

300.000 U. I. Penicilina G. Sódica . . } Env.
700.000 U. I. Penicilina G. Procaína . . } do-
1 gr. de Dihidroestreptomicina . . } ble.

HIPRACILINA (pomada)

Penicilina G. Sódica, Sulfanilamidotiazol y Sufanilamida.

MASTIPRA

A base de Cloramfenicol, de gran eficacia
en el tratamiento de las mastitis

OFTALIPRA

Cloramfenicol, en forma adecuada para el
tratamiento de toda clase de oftalmías

COLIPRA

Asociación de Dihidroestreptomicina, Cloramfenicol y Formil
sulfanilamidotiazol, para el tratamiento de todos los procesos
infecciosos intestinales

SUEROS, VACUNAS, BACTERINAS Y ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS PARA GANADERIA

Dirección General de Sanidad

CIRCULAR por la que se unifican las tarifas de honorarios de Veterinarios titulares, en cumplimiento de lo dispuesto en la Orden ministerial de 2 de julio de 1956.

La Orden del Ministerio de la Gobernación de 2 de julio del corriente año (*Boletín Oficial del Estado* de 15 de julio) autoriza a esta Dirección General para llevar a cabo la unificación de honorarios que han de percibir los Veterinarios titulares por servicios prestados a petición de parte, de acuerdo con lo preceptuado en las distintas disposiciones que las han regulado. En virtud de dicha autorización, esta Dirección General ha tenido a bien disponer que las referidas tarifas queden unificadas a partir de esta fecha, con arreglo a las siguientes normas:

1.º Declaraciones sanitarias para circulación de carnes frescas, productos cárnicos y caza con destino al abasto público (RR. OO. de 26 de abril de 1836, 15 de abril de 1925 y Orden ministerial de 17 de octubre de 1944 y derivadas de la misma).

Carnes frescas:

Hasta 100 kilos	10 Ptas.
De 100 a 1.000 kilos	15 "
De 1.000 a 10.000 kilos	25 "
De 10.000 kilos en adelante	35 "

Productos cárnicos (chacinería, fiambres y salazones):

Hasta 100 kilos	10 Ptas.
De 100 a 1.000 kilos	20 "
De 1.000 a 10.000 kilos	50 "
De 10.000 kilos en adelante	100 "

Caza mayor:

Hasta 100 kilos	10 Ptas.
De 100 a 1.000 kilos	15 "
De 1.000 kilos en adelante	25 "

Caza menor:

0'10 pesetas pieza. Mínimo	5 Ptas.
-----------------------------------	---------

2.º Reconocimiento en vivo y post-mortem de cerdos:

Para consumo familiar, en el Matadero Municipal (Orden ministerial de 29 de mayo de 1945)	10 Ptas.
Incremento por desplazamiento del Veterinario titular para prestación del mismo servicio a domicilio (Orden ministerial de 19 de septiembre de 1955) .	10 "

3.º Declaraciones sanitarias para la circulación de pescados y productos de la pesca (Orden ministerial de 30 de marzo de 1953 y Orden ministerial de 31 de enero de 1955, aprobando el Reglamento provisional sanitario de Almacenes Frigoríficos y de circulación de carnes y pescados frescos).

Hasta 100 kilos	7 50 Ptas.
De 100 kilos en adelante, cada 50 kilos o fracción	0 50 "

4.º Declaraciones sanitarias a instancia de parte para la circulación de huevos, leche y productos derivados (Orden ministerial de 17 de octubre de 1944 y derivadas de la misma):

Huevos:

0 15 pesetas docena, mínimo	5 Ptas.
------------------------------------	---------

Leche, laticinios y productos derivados:

Hasta 100 kilos	10 Ptas.
De 100 a 1.000 kilos	15 "
De 1.000 a 10.000 kilos	25 "
De 10.000 kilos en adelante	35 "

5.º Las declaraciones sanitarias comprendidas en los apartados anteriores, se expedirán en impresos oficiales con formato unificado por esta Dirección General.

6.º En cada impreso de declaración podrá fijarse voluntariamente un sello de 0 10 pesetas con destino al Montepío de Veterinarios titulares.

Madrid, 16 de julio de 1956. — El Director general, JOSÉ A. PALANCA.
(B. O. del E., de 27 de julio de 1956).

TURACOLIN

(bombones)

VERMICAPSUL

(cápsulas)

Tenífugo específico del perro que no produce vómito.

Especial contra toda clase de vermes cilíndricos en animales pequeños.

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona



LOS PERJUICIOS QUE ORIGINAN LOS PARÁSITOS EXTERNOS DE LAS AVES SE EVITAN CON

PARASARNIVEN

Solución al 12 % de Gammahexano

Y CON **PARASITIVEN**

Polvo a base del D. D. T. al 5 % y Gammahexano al 0.5 %

LABORATORIOS IVÉN - INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL, S. A. - Alcántara, 71 - Madrid

VIDA COLEGIAL

Altas. — Don Anastasio Valdecantos Pinilla, de Berga (procede del Colegio de Soria); don Jaime Camps Rabadá, de Vich (incorporado) don Felipe Moreda Villoria, de Barcelona (procede del Colegio de Salamanca) don Antonio Fuentes Martín, de Barcelona (incorporado) y don Pedro Costa Batllori, de Perelada (Gerona).

Nacimiento. — El hogar de nuestro compañero de Mongat, formado por don Cipriano Cabús y doña Carolina Vergés, se ha visto alegrado con el nacimiento de su segundo hijo —primer varón— que en las aguas bautismales ha recibido el nombre de Juan-Ramón.

Felicitamos cordialmente a dicho matrimonio y familiares por tan feliz acontecimiento.

Boda. — En la primera quincena de septiembre próximo, Dios mediante, tendrá lugar la boda de nuestro compañero de Vich, don Jorge Albó Torrent con la señorita Conchita Massana Falgueras.

Felicitamos, con dicho motivo, a los contrayentes y familiares.



JERINGA

de metal totalmente desmontable y cristal cambiabile.

Ajuste alta precisión sin juntas de ninguna clase

Se fabrican en tamaños de 5 y 10 c.c. en varilla graduada y corriente (sin graduar).



AGUJAS

Veterinaria Record Grande y cono interior, enchufe pequeño o grande.

Acero inoxidable alta calidad y resistencia.

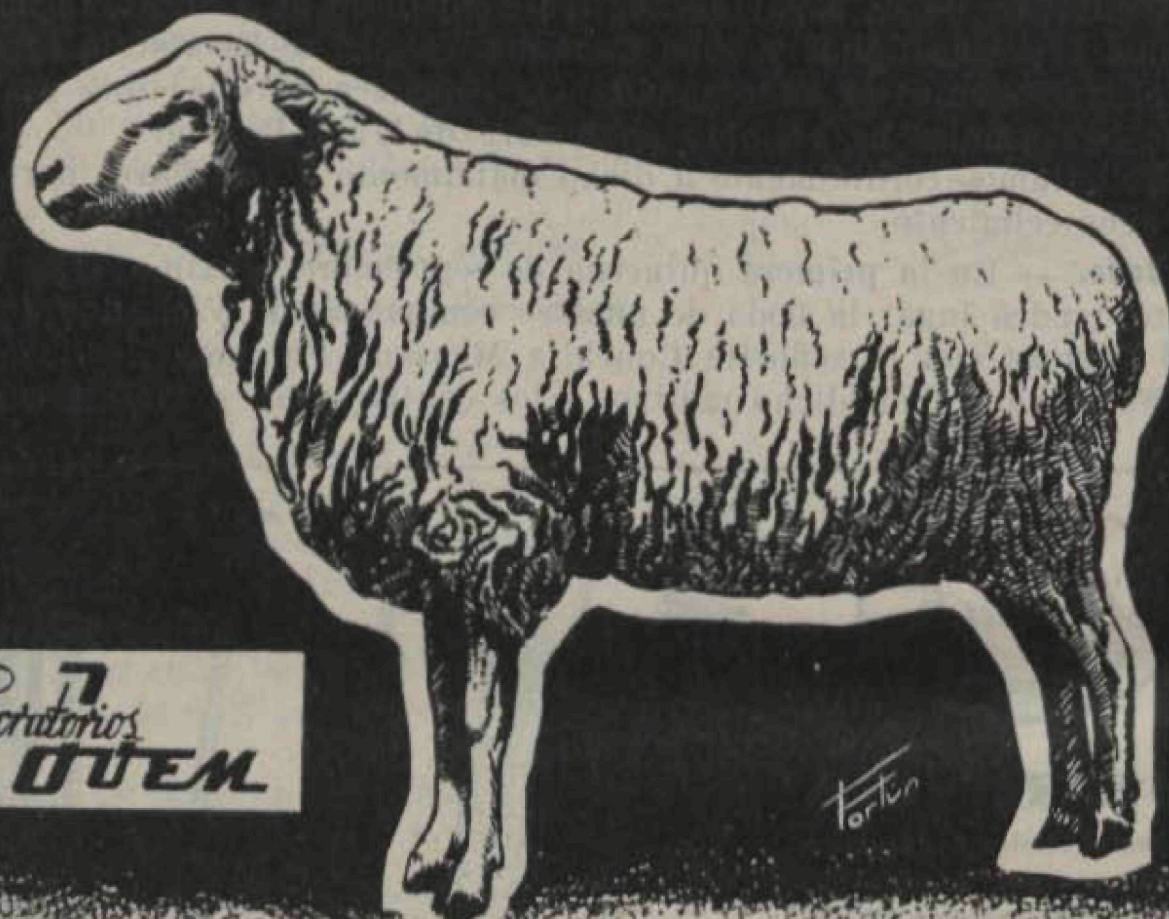


CONO GRANDE



De venta en los principales Bazares de instrumental quirúrgico

VIRUELIVEN



Laboratorios
QUEM

*Vacuna adsorbida
e inactivada contra la*
VIRUELA OVINA

INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL S. A. ALCANTARA, 71
M A D R I D

Delegado para Barcelona: LUIS SALVANS - Vía Layetana, 13, 1.º - Tel. 2163 86

Reuniones de la Junta de gobierno

Acta de la sesión celebrada el día 15 de mayo de 1956

A las cinco de la tarde, se reúne en el local social la Junta de Gobierno, bajo la presidencia de don José Sanz Royo y con asistencia de don José Pascual Bertrán, don Agustín de Budallés Surroca, don Félix Bernal García, don Francisco Díaz Sanchis y don Alfonso Carreras Bénard.

Abierta la sesión, se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

Seguidamente se dan de alta como colegiados a don Anastasio Valdecantos Pinilla, de Berga, (procede del Colegio de Soria) y a don Jaime Camps Rabadà, de Vich (incorporado).

Se da lectura, a continuación, a un escrito del Consejo General dando cuenta de la designación, con carácter definitivo, por el ilustrísimo señor Director General de Ganadería de la Junta de Gobierno, del Colegio, de acuerdo con las ternas elevadas.

En vista del anterior comunicado, se acuerda dar posesión, el próximo jueves, día 17 de los corrientes, a la nueva Junta de Gobierno.

Se da lectura, a sendos comunicados del Consejo General y Jefatura Provincial de Ganadería, trasladando otro de la Dirección General, aclarando consulta de este Colegio, referente a la actuación de los veterinarios titulares y libres en la vacunación antirrábica de perros, en el sentido de que durante el período de campaña obligatoria, es de la exclusiva competencia de los veterinarios titulares, y fuera de dicho período podrán actuar los veterinarios libres.

Contribuir con cincuenta pesetas a los fines benéficos del festival organizado por la Acción Católica de Sordo mudos en la Casa del Médico.

A continuación, se da lectura a diversos escritos sobre varios asuntos, que la Junta, estima procedente dejarlos para estudio y resolución de la nueva Junta de Gobierno.

Y sin más asuntos de que tratar, se levanta la sesión, siendo las seis y media de la tarde.

SULFATURA "A"
(polvo)

Expectorante béquico y anti-séptico para el ganado.

SULFATURA "B"
(polvo)

Fórmula especial para perros y gatos.

Laboratorio TURA - Avda. República Argentina, 55 - Tels. 37 00 86 y 24 62 74 - Barcelona



LABORATORIOS COCA, S. A.

SALAMANCA

Sueros y Vacunas para Ganadería

Suero contra la Peste Porcina.
Suero contra el Mal Rojo.
Bacterinas.
Virus de Peste.
Cultivos de Mal Rojo.
Vacunas contra el Mal Rojo.
Vacunas contra el Cólera y la Peste Aviar.
Vacuna contra la Viruela Aviar.
Vacuna antirrábica.

Especialidades Farmacológicas para Veterinaria

de Boots Pure Drug Co. Ltd., de Nottingham (Inglaterra)



Suspensión Intramamaria de Penicilina.
 (Para el tratamiento de la Mastitis estreptocócica).
Inyección de Sulfato de Magnesio. Solución estéril 25 %.
 (Tratamiento del tétanos de la hierba (vértigo de la hierba))
Borogluconato cálcico. Solución al 20 %.
 (Indicado en la fiebre de la leche en las vacas).
Pomada UDSAL.
 (Evita las mastitis).
Inyección de Procaína y Adrenalina.
Tabletas de Stilboestrol.
 y otras especialidades y preparados que, sucesivamente, iremos presentando.

Laboratorios en Tejares (Salamanca)

DISTRIBUCION:

SARACHO Y Cía., S. A. - Marqués de Urquijo, 22, 4.º - Madrid

Delegación en Barcelona: A. BERENGUER - Via Layetana, 159, 5.º, A

Acta de la sesión celebrada el día 27 de junio de 1956

A las cuatro y media de la tarde, se reúne en el local social la Junta de Gobierno, bajo la presidencia de don José Séculi Brillas y con asistencia de don José Pascual Bertrán, don Agustín de Budallés Surroca, don José D. Esteban Fernández, don Francisco Díaz Sanchis y don Alfonso Carreras Bénard, que actúa de secretario.

Abierta la sesión, se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

La Junta al tener conocimiento del reciente fallecimiento del veterinario titular jubilado de Sabadell, don Clemente Farrás Escudé (e. p. d.), acuerda que conste en acta su sentimiento por dicha pérdida.

Con respecto a una oferta de billeteros porta-carnets de la Casa Félix Mateos Sánchez, de Madrid, se acuerda remitir una carta contra-oferta de los precios señalados.

En cumplimiento de una Circular del Consejo General, sobre la colocación de los sellos correspondientes en las guías y demás documentos oficiales, se acuerda publicarla en los ANALES del Colegio, para general conocimiento y cumplimiento.

Se acuerda, a continuación, efectuar sendas visitas a los señores Martínez Borso y Puigdollers, Jefe Provincial de Sanidad y Ganadería, respectivamente, para tratar de asuntos profesionales.

Se acuerda, seguidamente, citar a diversos colegiados para tratar de asuntos profesionales que les incumben.

Por Tesorería, se da cuenta a la Junta de haberse abonado al Consejo General la cantidad de 40.060'70 pesetas, por efectos varios, correspondientes al cuarto trimestre de 1955. También se da cuenta de haber sido abonadas a la señora viuda de don Esteban Trull (e. p. d.), la cantidad de 6.000 pesetas, como subsidio de defunción y a las viudas de los señores Plaza y Mauri (e. p. d.) la cantidad de 10.000 pesetas a cada una, con cargo a la Caja Especial de la Mutualidad de Funcionarios del Ministerio de Agricultura.

Con respecto a una consulta formulada por el Jefe de los Servicios Veterinarios de Manresa, don Adrián Bueno, sobre si los animales llevados al Matadero, procedentes del término municipal, deben ir acompañados de guía sanitaria o es suficiente la cartilla ganadera, se acuerda contestarle que es suficiente la cartilla ganadera cuando sean del propio término municipal, donde se halle enclavado el Matadero.

Se acuerda, a continuación, dirigirse al Consejo General en solicitud de que nuestros dirigentes y en especial el Procurador en Cortes, junto con los representantes de las demás clases sanitarias, realicen las gestiones oportunas para que los beneficios del proyecto de ley, aprobado en Consejo de Ministros el día 22 de junio último y remitido

a las Cortes, por el que se establece la Ayuda familiar para los funcionarios de los Ayuntamientos, alcancen a los veterinarios titulares y demás sanitarios.

Se acuerda remitir un comunicado al Consejo General en solicitud de que se publique en el *Boletín de información* de dicho Organismo el aumento de las cuotas del Colegio de Huérfanos y causas que lo hayan motivado.

Se acuerda, al objeto de evitar duplicidad de nombres, solicitar del Banco de España, que la cuenta corriente de esta entidad a nombre de Colegio Oficial de Veterinarios de Barcelona, figure en lo sucesivo, de acuerdo con lo establecido en las Ordenanzas Colegiales, como Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona.

Se acuerda convocar reuniones de Delegaciones de distrito en octubre próximo; de Delegados con la Junta en noviembre y Junta General en diciembre.

Por último, el señor Séculi da cuenta a la Junta de los asuntos de mayor importancia tratados en la II Reunión Nacional de Bromatólogos Españoles, a la cual asistió.

Y sin más asuntos de que tratar, siendo las ocho menos cuarto de la tarde, se levanta la sesión.

LABORATORIOS INHIPE

Conscientes de su responsabilidad, ante la clase Veterinaria, velan con esmero el crédito y garantía de sus preparados. Por eso, cada uno de sus productos es un triunfo científico logrado, que ofrecemos al Veterinario.

Vacuna y Suero contra la Peste Aviar

**Vacuna contra la Peste Porcina
al cristal violeta**

Sueros, Vacunas y Especialidades Farmacéuticas

Delegación en Barcelona: CANUDA, 45, 1.º. Desp. n.º 8. Tel. 31 62 28

DOS PRODUCTOS de MAXIMA GARANTIA y EFICACIA

Vacalbin

de reconocida e insuperable eficacia en el tratamiento de las infecciones y enfermedades de los órganos reproductores: **RETENCION DE SECUNDINAS** y trastornos post-partum, **METRITIS, ENDOMETRITIS, VAGINITIS, ABORTO EPIZOOTICO, INFECUNDIDAD, FALTA DE CELO, DIARRREA INFECTO-CONTAGIOSA DE LAS RECIEN NACIDAS** y otras indicaciones similares

Glosobin-Akiba

medicamentos de elección en el tratamiento con boroformiatos de las lesiones de la **GLOSOPEDA** (fiebre aftosa) **ESTOMATITIS ULCEROSA** (Boquera) en las ovejas y cabras. **HERIDAS OPERATORIAS O ACCIDENTALES** y otras indicaciones similares.

Elaborados por Laboratorio Akiba, S. A.

POZUELO DE ALARCON (MADRID)

Teléfono 83

¡al servicio de la Veterinaria y la Ganadería!

Agujas Hipodérmicas
 » **Intramusculares**
 » **Endovenosas**
 » **Sangría**
 » **Sutura (4 tipos)**

Trócares Sangría
 » **Punción**
 » **Timpanización**
Hojas de Salvia
Lengras (3 tipos)

**COMPRANDO AL CONTADO
 PIERDE SU ECONOMIA**



**COMPRANDO A PLAZOS
 GANA UD. UN 10 %.**

Jeringas ETERNA
 » **ROUX**
 » **LUEA**
 » **ETERNA-PLATA**
 » **Metálica**

Hilo de seda suturas
 » » **lino** »
 » » **nilón** »
Catgut de sutura
Termómetros

INSTRUMENTAL "ETERNA"

**Dispone de cuanto Ud. necesite
 Visitenos y se convencerá**

Calle Valencia n.º 245 - Teléfono 27 91 08 - BARCELONA