

644

La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Ganadería. / Abasto de Carnes. / Explotación de Mataderos.
Inspección Veterinaria. / Industria Chacinera. / Mondonguería.



Redacción y Administración: PALMA, 44, BAJO

Suscripción, a contar siempre del 15 de enero, en: ESPAÑA, PORTUGAL Y AMÉRICA:

15 pesetas; otros países: 20 pesetas.

Dirigir la correspondencia: LA CARNE. Apartado 628. - MADRID

Año I

15 OCTUBRE DE 1928

Núm. 19

REDACCIÓN:

COMITÉ DIRECTIVO

Tomás Campuzano

Catedrático de la Escuela Superior
de Veterinaria.

Félix F. Turégano

Inspector de Higiene y Sanidad
Pecuarias.

C. Sanz Egaña

Director del Matadero y Mercado
de ganados.

SECRETARIO DE LA REDACCIÓN:

León Hergueta. Veterinario Militar.

COLABORADORES

J. BERNAL. Fabricante de embutidos. Palmar (Murcia).—S. GOMEZ BARGO. Director del Matadero Cooperativo de Porriño.—P. FARRERAS. Médico Militar. Barcelona.—M. G. JONTE. Director-Arrendatario de Riofrío.—J. PADROS. Ingeniero industrial. Madrid.—A. R. PALACIOS. Director del Matadero de Sevilla.—V. RECALDE. Jefe del Servicio Veterinario de San Sebastián.—M. RICO. Presidente de la Sociedad de Salchicheros Madrid.—N. VELA. Director del Matadero. León.



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CERDIOS

RIOFRÍO

FABRICA EN:

La Losa Navas de Riofrío
(Segovia)

Director - Arrendatario
Manuel González Jonte

* *

DIRECCIONES

Postal: Apartado de Correos 12.085 (E. 12).

Telegráfica } "MAGOJON"
Telefónica }

Teléfono 17.706

OFICINAS:

Calle de Ventura de la Vega, 1.
MADRID

(Toda la correspondencia a las oficinas de Madrid)

Compañía Nacional de Abastecimientos, S. A.

BARCELONA - MADRID



CARNES CONGELADAS

OFICINAS: Vía Layetana, 20, pral. izquierda. - Teléfono A. 4180

VENTA AL DETALL: Conde del Asalto, 58. - Teléfono A. 3446

En los mercados públicos y tiendas particulares.

DELEGACIÓN EN MADRID: Mayor, 4, 1.^o B. - Teléfono 10417

VENTA AL DETALL: Paloma, 7.

En los mercados públicos y tiendas particulares.



REPRESENTANTES:

Para Valencia:

D. RAFAEL RIDAURA

Grao-Valencia - Teléfono 3050

Para el Norte de España:

Compañía de Abastecimientos del Norte de España, S. A.

Bailén, 5 y 7. Bilbao - Teléfono 3129

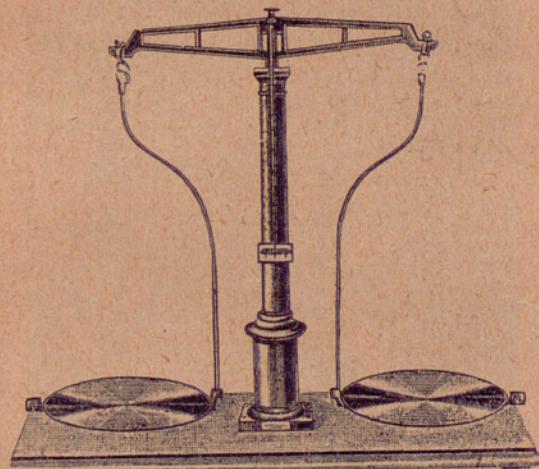
Fábrica de básculas, balanzas y arcas para caudales

H I J A D E

Alfonso García

Casa fundada en 1899

ESPECIALIDAD EN BASCULAS PARA PESAR GANADO



EXPOSICIÓN Y DESPACHO: Paseo del Prado, 28.-Teléf. 10215

TALLERES: Platería de Martínez, 1

MADRID

Balanzas para Carnicerías

y Fábricas de embutidos.

ZOTAL

Desinfectante - Microbicida

Declarado de Utilidad Pública

Incluido en la Ley de Epizootias

Evita y cura las enfermedades del ganado

Laboratorio ZOTAL -- Sevilla

PRIMERA CASA NACIONAL
para instalaciones Mecánico-Sanitarias de

MATADEROS MODERNOS

36 instalaciones efectuadas en España con materiales enteramente nacionales.

Concesionarios exclusivos
de Hornos de Incineración "KORI"

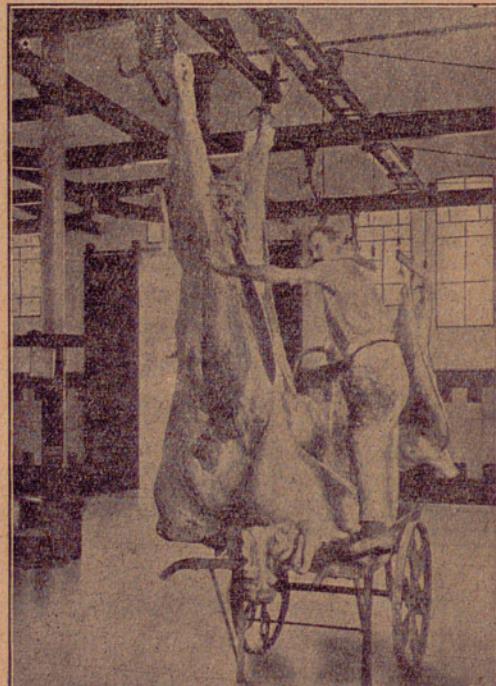
APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE CADÁVERES DE ANIMALES

PIDAN NUESTRO CÁTALOGO EL MATADERO MODERNO, 2.^a edición

Consúltesenos para proyectos y presupuestos.

Casa METZGER, S. A.

BARCELONA: MADRID:
Paseo de Gracia, 76 Plaza Independencia, 8



LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración: Calle de la Palma, núm. 44

Toda la correspondencia: Apartado 628.- MADRID

AÑO I

MADRID, 15 DE OCTUBRE DE 1928

NUM. 19



CRÓNICA QUINCENAL

En las revistas alemanas hemos leído las estadísticas de matanzas correspondientes al segundo trimestre del año actual; su lectura sirve para ilustrar el conocimiento del problema del abasto de carnes en Alemania y poder sacar consecuencias de carácter general relacionadas con nuestro país: tomamos los datos alemanes para nuestra argumentación, porque en este país las estadísticas gozan de gran seriedad y valor científico debido a los muchos detalles que contienen.

Conviene señalar que Alemania se encuentra en estos momentos en plena normalidad en cuanto al consumo de carne; comparando el semestre de 1928 con el igual del 1913, resulta que cada habitante alemán ha consumido en este año 29,8 kilos por cabeza, y el año 1913 sólo alcanzó 25,6 kilos: existe un aumento de 4,2 kilos, cifra considerable si tenemos presente la densidad de población en el país. Citamos estas cifras como pruebas de la normalidad en el consumo; lo interesante por el momento consiste en saber en qué proporción contribuye cada clase de carne al consumo de la población.

* * *

Los años anteriores a la guerra, las reses, cuando llegaban al matadero, habían adquirido el máximo de su desarrollo corporal y el máximo de cebamiento y de peso; la procesión del *buey graso* constituía una fiesta popular por las calles de París. Ahora los gustos cambian: los bueyes cebados no tienen aceptación y, por consiguiente, en los mataderos cada vez

disminuye el número de matanzas en esta clase de animales. Tomaremos el ejemplo en la estadística alemana: En el segundo semestre de 1913 se mataron 597.122 reses vacunas mayores; en el mismo período de tiempo en el año actual, 582.680 reses. La diferencia en favor del ganado grande es considerable en el año 1913, en cambio en este mismo año se han matado 180.862 novillos y en 1928 se llegó a 218.786; el mismo hecho se observa en la matanza de ternera, 1.048.134 fueron las reses muertas en 1913 y 1.187.191 las que mataron en 1928.

Quieren decir estos hechos que el público prefiere la carne de reses jóvenes y desprecia la carne dura, demasiado hecha, de reses cebadas.

* * *

Hemos querido comprobar si en Madrid se ha podido repetir este mismo fenómeno, y con relación a la matanza de terneras, tomando las estadísticas del año 1915, que representa el promedio en todo el decenio, se mataron en los tres trimestres (enero-septiembre) 22.970 terneras, y en la misma fecha de este año se han matado 29.693, y en las mismas fechas del año pasado 28.235, y aun comparando con el año 1921, el de mayor matanza en el primer cuarto de siglo, resulta que en los tres trimestres se mataron 26.421 cabezas; no se ha llegado en ningún año a esta cifra en la matanza de terneras.

Respecto a la matanza del ganado vacuno mayor, no podemos establecer comparaciones por haber intervenido varios factores en el

abasto de carnes de Madrid, cuya influencia es distinta y su análisis muy complicado; si no demostrable con números, es un hecho evidente que el mercado madrileño consume cada día mayor número de kilos de carne de ternera y que la carne de vaca tiene una repulsa constantemente mayor, y principalmente los trozos de carne más hecha, que constitúan la base de la alimentación clásica española.

* * *

No ha de extrañarnos nada estas variaciones en las costumbres alimenticias; si algún erudito dedicase atención a este tema, veríamos cómo el hombre ha cambiado en el transcurso de los siglos de manjares y de condimentación. En época de Cervantes recuérdese la olla del hidalgo manchego, "más vaca que carnero", y poco a poco la carne de vaca ha ganado la hegemonía comercial, al extremo de que cuando se dice carne se entiende de vaca, y si fuese de otra especie hay que adjetivarla. La carne de vaca, iniciada su decadencia, el público prefiere la ternera, el novillo joven, que produce filetes tiernos, de fácil preparación y de digestión rápida.

La característica de nuestra época de auto y radio es la velocidad: todo de prisa, todo con rapidez. Las comidas clásicas de larga coctura, que esclavizan muchas horas a la mujer junto al fogón, pierden adeptos; en cambio el filete, que se frie en pocos minutos, constituye la comida preferida y compatible con la vida moderna, de poco hogar y mucha calle.

No pretendo caer en la ridícula sensiblería de abogar por "cualquier tiempo pasado fué mejor"; progresamos porque hoy hacemos las cosas de diferente forma que ayer, y mañana será distinto de hoy; nos fijamos en estos cambios con un criterio económico; el dinamismo de la vida exige factores adecuados en cada momento para su marcha regular; pues bien, el público prefiere alimentarse con carne joven, con filetes tiernos de fritura rápida, pues a producir esta clase de carne, a no conservar los bueyes y las vacas muchos años en el establo o en la pradera.

* * *

El ganadero, con esta nueva orientación mercantil en el comercio de la carnicería, tiene que preparar sus reses prematuramente, y con este cambio consigue aumentar el interés del capital invertido en la explotación pecuaria: la venta de ternera o novillo reintegra anualmente al ganadero su capital; en cambio, sostener durante varios años en vida las reses, aminoña el interés y se corre un riesgo mayor.

Téngase presente un factor muy importante: el aspecto sanitario. Las enfermedades que mayor contingente de decomisos ocasionan en los mataderos son las de evolución crónica: distomatosis, equinococosis, tuberculosis. Rara vez se encuentran estos parásitos y estos gérmenes en las reses jóvenes; en cambio el vacuno viejo presenta con frecuencia su hígado y su pulmón enfermo y contaminadas también sus carnes.

* * *

La moda de la carne tierna y joven favorece al consumidor porque necesita poco guiso y al ganadero porque moviliza rápidamente su capital: ahora bien, la pregunta inquieta a muchos economistas: la riqueza pecuaria, ¿corre riesgo en su efectivo matando todo el ganado joven?

A simple vista esta pregunta constituye una seria objeción y parece aplaudir a los que piensan el no consentir matar ninguna hembra sin haber parido por lo menos una vez, reflexionando con serenidad se llega a la conclusión siguiente: la ganadería tendrá un límite de aumento por estas dos causas: falta de alimentos, escasez de demandas; la última está garantizada por mucho tiempo; en cuanto a los alimentos tampoco se ve su agotamiento; tenemos los dos factores básicos, materia prima y comprador de productos. Las máquinas representadas por las reses alcanzarán el número necesario a satisfacer las demandas del comprador en tanto sea negocio su explotación; lo que conviene es cambiar la forma de apreciación comercial; la vaca es máquina y su valor se amortiza por la producción, y cuando agotada por los pastos, en el caso de estar destinada a producir carne, se considera como una máquina de desecho de escaso valor; ahora, con-

siderar la vaca de crianza como capital a interés compuesto, resulta un error financiero, y así tomada la ganadería nadie puede criar, llegando a su rápida extinción.

Hemos considerado el caso especial de una vaca sólo para la crianza porque sabemos que estas reses tienen aptitudes aprovechables en el trabajo, en la producción de leche, etcétera, etcétera, que viene a mejorar las condiciones económicas de la explotación sin recargar todo el interés del negocio sobre las crías. No puede existir peligro de mermar la ganadería porque se mate ganado joven; al contrario, es un estímulo para el ganadero.

* * *

Preocupándose de estas cuestiones en diversos países, en las estadísticas pecuarias se hace una casilla aparte para el ganado de crianza; este dato permite al legislador, al economista, conocer hasta dónde puede llegar la producción y cómo se ha de reglamentar el comercio de abasto de carnes.

Dejemos que el público cree una necesidad, es la mejor garantía para implantar un negocio; después, la ciencia y la técnica buscarán la solución segura de obtener beneficios. En el caso de la matanza de reses jóvenes la ganadería evolucionará en estos derroteros y el que no perciba estas modificaciones, persistiendo en rutinas añejas, sufrirá las consecuencias económicas de su abandono.

INSPECCIÓN DE CARNES

El sistema linfático en el cerdo

Por la importancia que tiene para la inspección de carnes el conocimiento de la topografía de los ganglios linfáticos, han motivado este estudio sistemático.

Técnica de la inspección.—Para poner de manifiesto tanto los ganglios como los vasos linfáticos, he recurrido a la clásica prueba de las inyecciones colorantes; como líquido inyectable he utilizado la solución de Gorota, modificada por Baum, cuya fórmula es la siguiente: Aceite azul prusia, tres gramos; aceite de terpiña, dos gramos; mezclar esta cantidad en tres o cuatro veces su volumen de éter y el todo filtrarlo.

Para inyectar he utilizado las jeringas "Record", de dos centímetros cúbicos: de esta forma se inyecta una pequeña cantidad de materia colorante, procurando hacer la inyección muy lentamente. Las jeringas deben guardarse en xilol para prevenir se destruyan las partes metálicas.

Al principio he utilizado cánulas metálicas, las más finas que he podido adquirir: este método se ha podido aplicar incluso en órganos

que Baum utilizaba cánulas de un diámetro por lo menos de 0,29 mm. El profesor Baum ha encontrado un instrumento muy recomendable.

Las inyecciones se hacen por una simple pícadura en el tejido; la solución colorante es impulsada con lentitud y con la mayor igualdad posible, para evitar que se formen grandes extravasaciones. La repleción del vaso linfático es ayudada por un ligero masaje durante media hora. No siempre se consigue llenar todos los linfáticos con una sola inyección: para conseguir buenos resultados se necesitan cambiar varias pruebas; sin embargo, aun cuando los linfáticos inyectados se destacan positivamente, quedan todavía porciones que sólo se descubren en inyecciones sucesivas. Cuando los linfáticos no han sido llenados hasta alcanzar el ganglio correspondiente, no debemos considerar la prueba como de resultado positivo. La dificultad que en muchos casos se presenta para distinguir un linfático de una vena se aclara considerando como linfático a todo vaso que desemboca en un ganglio.

En las articulaciones lleno todos los espa-

cios interarticulares con la solución y obligo a hacer movimientos durante veinte-treinta minutos, según aconseja Baum. Sólo en las articulaciones de la espalda y de la cadera, donde también Baum, estimando los ganglios del ganado vacuno, ha encontrado dificultades, no he conseguido llenar todos los linfáticos aferentes. Esta región merece todavía un nuevo estudio.

Para mis experiencias he utilizado lechones de una alzada de 60 centímetros, que el profesor Schornagel, de Utrecht, me ha proporcionado, y a los cerdos sacrificados en el matadero de esta ciudad; rara vez he utilizado cerdos crecidos, porque en este caso la inspección es muy difícil, a causa de la capa grasa en las reses cebadas y a causa de la dureza de los tejidos en las reses de crianza.

El material lo he utilizado hasta que entraña en descomposición, procurando detener el proceso envolviendo las piezas en paños húmedos en solución de formalina. He aprovechado 22 animales durante mis estudios.

Topografía de los ganglios.—Aunque no había hecho ningún recuento, porque rara vez he reconocido reses en el matadero, tenía la impresión que el cerdo tiene proporcionalmente un número muy pequeño de ganglios linfáticos: rara vez se encuentran grupos de compuestos de varios ganglios. En los cerdos grandes los ganglios son proporcionalmente más grandes que en los pequeños animales.

En las reses recién nacidas se encuentran con frecuencia uno o varios ganglios de un grupo que más tarde son confluentes o caen en visible proceso atrófico o sólo en determinadas condiciones patológicas se hacen visibles.

La topografía de los ganglios en el cerdo corresponde a la siguiente relación, en donde se indica situación y los vasos aferentes y eferentes.

Lymphoglandulae mandibulares (1) (ganglio mandibular o submaxilar.)—Situación: en el canal maxilar, delante de las glándulas ma-

xilares y parotídeas, en el ángulo de la mandíbula inferior. Vasos aferentes: bordes del labio inferior, barbilla, labio superior, jeta, parte anterior de la mucosa nasal, cavidad bucal, lengua, faringe, glándulas salivares, paredes de la laringe (laringe?), maseteros. Vasos eferentes: Ln. cervicalis craneales. Ln., retroph, lat. Dos veces, Ln. cerv. superficialis.

Ln. parotideae (ganglio parotideo).—Situación: base de la oreja, detrás del borde mandibular inferior delante del Ln. retroph. lat., en la vena transversa facial. Vasos aferentes: bordes del labio superior, jeta, comisura labial, parte anterior de la mucosa nasal, párpados, paredes de la nariz, frente, borde anterior de las orejas. Vasos eferentes: Ln. retropharyngeal lateralis.

Ln. retropharyngea lateralis (ganglio retrofaríngeo externo).—Situación: En la base de la oreja, detrás del Ln. parotideae (el ganglio inferior de este grupo en bifurcación de la vena yugular superficial al nivel de las glándulas salivares). Vasos aferentes: Alrededores del oído externo, trasera de la cabeza, piel de la parte superior de la espalda, lengua, faringe, una vez de la jeta, Ln. mandibularis, Ln. cerv. crean, Ln. parotideae. Vasos eferentes: Ln. cervicalis superficiales.

Ln. retropharyngea medialis (ganglio retrofaríngeo profundo).—Situación: Entre el origen del esófago y la laringe. Vasos aferentes: Cartílago, concha, mucosa de la nariz, lengua, faringe, laringe, esófago, una vez Ln. cervi. superfi. Vasos eferentes: D. trachealis dexter y D. trachealis sin.

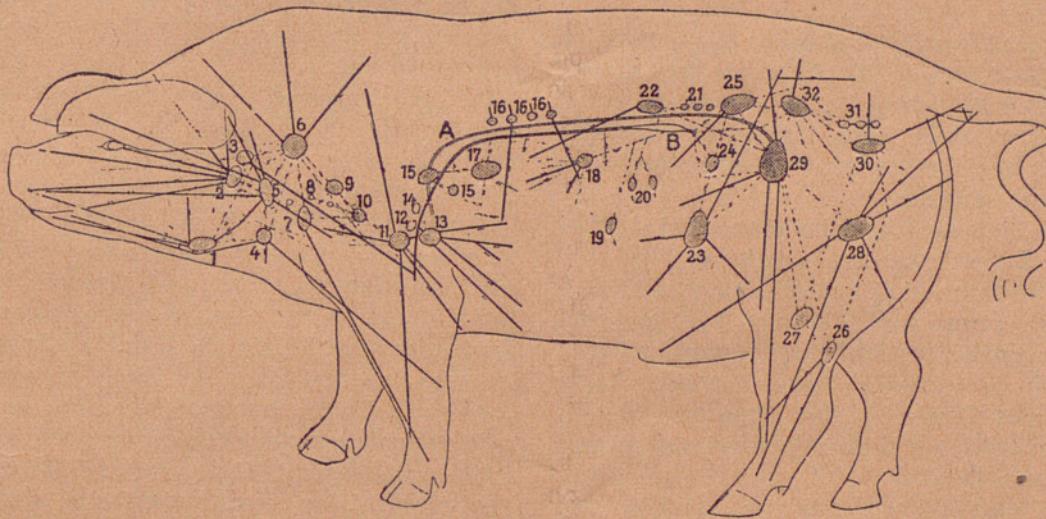
Ln. cervicalis cranialis (ganglios cervicales craneales).—Situación: En las partes profundas de la vena yugular y vena maxilar, detrás del Ln. mandib. Vasos aferentes: Labio inferior, barbilla y alrededores Ln. mandib., una vez de la papada, región situada en las extremidades anteriores, incluso más abajo del codo. Vasos eferentes: Ln. retroph. lat., una vez Ln. cerv. super., otra vez un vaso de la entrada del pecho, incompletamente inyectado.

Ln. cervicalis superficialis (ganglios cervicales superficiales prescapular).—Situación: En el tejido adiposo del borde cráneo-dorsal de la articulación de la escápula en el borde caudo-dorsal de la Ln. retroph. lat., borde dorsal

(1) El autor sigue la buena costumbre de los anatómicos alemanes, nombrando en latín los ganglios correspondientes: en abreviatura, Ln. corresponde a *Lymphoglandulae* (ganglio linfático).

del mus. sterno-cleido-mastoideo. Vasos aferentes: Tejido subcutáneo, región articular y borde dorsal del cuello y de la escápula; Ln. retroph. lat., Ln. cerv. med. superf., Ln. cerv. cran., dos veces Ln. mandib. Vasos eferentes: Debajo del M. brachiocephalicus y Ln. cerv. prof. medius; una vez Ln. retroph. med.; otra

Ln. cervicales profundae mediae (ganglios cervicales medio profundos).—Situación: Tercio medio del cuello alojado de la gotera de la yugular debajo de los músculos de la espalda. Vasos aferentes: laringe, tráquea, esófago; Ln. tracheales; Ln. cerv. med. superf.; Ln. cerv. superf. Vasos eferentes: Uno al Ln. cerv. prof.



TOPOGRAFIA DE LOS GANGLIOS LINFATICOS DEL CERDO

- 1.—Gánghlio mandibular.—2. G. parotídeo.—3. G. retrofaríngeo interno.—4. G. cervical superior (cranial).—5. G. retrofaríngeo externo.—6. G. cervical superficial, prescapular.—7. G. cervical medio superficial.—8. Gs. traqueales.—9. G. del músculo bráquio-cefálico.—10. G. cervical profundo medio.—11. G. cervical profundo inferior (caudal).—12. Gs. de la entrada del pecho.—13. Gs. esternales.—14. G. de la entrada del pecho.—15. G. mediastinales superiores (cranales).—16. G. mediastinales dorsales.—17. G. bronquiales.—18. G. gastricosiliacos.—19. G. gastro-duodenales.—20. G. mesentéricos.—21. G. lumbarés aórticos.—22. G. renales.—23. G. subiliacos externos.—24. G. ilíacos externos.—25. G. ilíacos internos.—26. G. popliteo superficial.—27. G. popliteo profundo.—28. G. inguinal superficial.—29. G. inguinal profundo.—30. G. isquiático.—31. G. anorrectales.—32. G. sacrales hipogástricos.

—. Vasos linfáticos del tronco.

—, idem id., del tronco (parte profunda) y de las vísceras.

—, —, —. Vasos eferentes.

==== Conducto torácico.

A. Aorta.

B. Cisterna lumbar.

vez D. trachealis lejos del Ln. retroph. med.

Ln. cervicalis medii superficiales (2-3) (ganglio cervicalis superficiales medios).—Situación: Detrás del Ln. cerv. cran., en la grasa subcutánea delante de la articulación de la escápula. Vasos aferentes: Superficie de la extremidad anterior por debajo de la articulación del codo. Vasos eferentes: Ln. cervicalis superfic., Ln. cerv. prof. med.

cand. o directamente en conducto linfático.

Ln. tracheales (ganglios traqueales).—Situación: Canal yugular próxima a la tráquea. Vasos aferentes: Tráquea, laringe, esófago. Vasos eferentes: Ln. n. cerv. prof. med.

Ln. cervicales profundis caudales (ganglios cervicales profundos caudales).—Situación: Antes de la entrada del pecho, entre las primeras costillas, entre éstas y la tráquea. Vasos

afferentes: Piel de la espalda, músculos que rodean la articulación escapular, paredes inferiores del pecho, piel, etc., y región entre la primera y segunda mama, laringe, etc., partes profundas de toda la extremidad anterior, inclusive las articulaciones. Ln. n. cerv. prof. med. Vasos eferentes: Directamente sobre otros ganglios del mismo grupo para formar gruesos vasos.

Pequeños ganglios situados a la entrada del pecho.—Situación: Borde dorsal del Ln. cerv. prof. cand., delante de la entrada del pecho. Vasos aferentes: Entre otros, el Ln. cerv. prof. cand. Vasos eferentes: Probablemente en el conducto torácico.

Ln. Sternales (ganglios esternales).—Situación: Entre los cartílagos de las costillas en el piso de la cavidad torácica. Vasos aferentes: Pleura costal y pl. diafragmática, peritoneo diafragmático parietal (parte craneo-ventral), región de tercera glándula mamaria. Vasos eferentes: Directo o sobre algún ganglio de la entrada del pecho (costocervicales?) al gran conducto linfático.

Ln. mediastinales craneales (ganglios mediastinales anteriores).—Situación: No lejos de la primera costilla, encima del Ln. sternalis y del arcus aortae. Vasos aferentes: Corazón izquierdo (subepicardio), aorta, Ln. bronchiales. Vasos eferentes: Conducto torácico.

Ln. bronchiales (ganglios bronquiales).—Situación: Sobre la tráquea. Vasos aferentes: Vasos superficiales y profundos del pulmón, corazón. Vasos eferentes: Conducto torácico, Ln. n. mediastinal cranial.

Ln. mediastinales dorsales (ganglios mediastinales dorsales).—Situación: Entre las vértebras y parte torácica, detrás de la aorta, piel de las paredes costales (y dorsales) del pecho, piel de la espalda, pleura costal, cavidad torácica delante de la aorta y esófago, pleura diafragmática, peritoneo diafragmático, parte craneo dorsal del peritoneo. Vasos eferentes: Conducto torácico.

Ln. coeliaci (2-4) (ganglios gástricos).—Situación: Borde dorsal de la región del cardias del estómago, craneo-ventral delante del riñón y delante de la parte dorsal del páncreas. Vasos aferentes: Gran curvatura del estómago de la región del cardias y fondo del saco y tam-

bién de la región pilórica del estómago, peritoneo diafragmático detrás de cavidad torácica y abdominal (parte dorsal del páncreas?). Vasos eferentes: Intestinos, parte caudal del conducto torácico.

Ln. renalis (ganglios renales).—Situación: Un grupo con el Ln. n. lumbalis aortici, borde dorsal de los grandes vasos, en el hilio renal; piel de la región renal, Ln. n. lumbales aortici; una vez Ln. inginales prof. Vasos eferentes: Cisterna lumbar.

Ln. lumbales aortici (ganglios aórticos).—Situación: Un grupo con Ln. n. remalis, cara dorsal de la aorta. Vasos aferentes: Piel de la región lumbar (peritoneo parietal dorsal?). Vasos eferentes: Rama de los linfáticos ilíacos.

Ln. gastro duodenales.—Situación: Cara inferior del páncreas, próximo a la pequeña curvatura del estómago, próximo a la vena aorta. Vasos aferentes: Región pilórica del estómago, intestino duodenal, parte del lóbulo accesorio del hígado. Vasos eferentes: Rama intestinal.

Ln. mesentericae (numerosos) (ganglios mesentéricos).—En los pliegues externos del epiplón intestinal, los correspondientes al intestino grueso, entre los pliegues del intestino, visibles en la curvatura. Vasos aferentes: Intestino. Vasos eferentes: Rama intestinal.

Ln. subiliacus externus.—Situación: En el tejido graso subcutáneo, en medio, entre la cavidad ilíaca y la articulación de la babilla. Vasos aferentes: Piel lateral de la cavidad pelviana, de las articulaciones sacro-ilíaca y babilla. Vasos eferentes: Ln. n. iliaci. lat.; Ln. inguinalis profundus.

Ln. popliteus superficiales (Lgl. supracalcan. Martín) (ganglio popliteo superficial).—En los animales jóvenes constantemente presente. Situación: Un palmo sobre la tuberosidad calcánea en el tejido adiposo subcutáneo. Vasos aferentes: Los vasos superiores de las extremidades posteriores (incluso de las articulaciones) hasta la parte superior de la articulación del tarso. Vasos eferentes: Ln. popliteus prof. (si no falta), Ln. ischiadicus (si no falta), una vez Ln. inguin. prof., otra vez Ln. iliae med.

Ln. popliteus profundis (faltó en seis casos, una vez en ambas regiones y dos veces en un solo lado).—Un ganglio muy pequeño. Situa-

ción: Como en el ganado vacuno (en ocasiones un poco más superficial). Vasos aferentes: Masas musculares de los alrededores. Vasos eferentes: Ln. ischiadicus (si no falta) hasta el Ln. inguin. prof.

Ln. ischiadicas (ganglio esquiático) (faltó en seis casos dos veces en ambas regiones y una vez en una sola).—Situación: Borde caudo-dorsal de la articulación de la cadera, detrás del borde posterior del ligamento sacro-espínoso y tuberoso, debajo del músculo biceps femoris. Vasos aferentes: Partes posteriores pelvianas de los órganos masculinos, cola (piel y músculos), piel del sacro, Ln. popliteus superf. Ln. popl. prof. (si no falta). Vasos eferentes: Ln. n. sacrales, hypogastrici.

Ln. inguinalis superficialis (ganglios inguinales superficiales).—Situación: Al lado al nivel de la región inguinal, rodeados de una capa celulo-adiposa en la hembra, a lo largo de la arteria pudenda externa, en la cara superior de la mama; en los machos, a los lados de la verga. Vasos aferentes: Linfáticos superficiales de las extremidades posteriores (incluso articulaciones), bolsas testiculares, órganos masculinos, vagina, vulva, región del recto, piel y de la cola y de la cadera, región de las últimas mamas. Vasos eferentes: Ln. inguin. prof.

Ln. inguinalis profundus (hasta dos).—Situación: Sobre la vena ilíaca externa, en el interior de la cavidad pelviana. Vasos aferentes: Linfáticos profundos de las extremidades posteriores (incluso articulaciones), parte posterior del peritoneo parietal, piel de la región lumbar, Ln. subiliacus externus; Ln. inguinalis superficialis hasta el Ln. n. popliteus superficialis y profundis, hasta el Ln. n. sacrales hypogastrici. Vasos aferentes: Linfáticos de la cavidad pelviana; una vez Ln. iliacus medius; una vez Ln. renalis.

Ln. iliaci laterales (ganglios ilíacos laterales).—Situación: Próximo a la tuberosidad de la cadera, en la vena circunflexa ilíaca profunda; en ocasiones subperitoneal. Vasos aferentes: Piel región circundante, Ln. subiliacus esternus. Vasos eferentes: Linfáticos de la cavidad pelviana, Ln. n. iliaci mediales.

Ln. sacrales hypogastrici (2-3 en cada costado).—Situación: Posterior, entre la vena ilíaca interna. Vasos aferentes: Piel de la región

del pubis (piel y músculos de la cola?), porción posterior pelviana de los órganos masculinos, vejiga de la orina (intestino recto?), Ln. popliteus, cuando faltan los Ln. ischiadicus; Ln. ischiadicus. Vasos eferentes: Linfáticos de la cavidad pelviana; una vez Ln. n. iliaci medius; otra vez Ln. inguinalis profundis.

Ln. iliaci mediales (ganglios ilíacos internos) (dos en cada lado).—Situación: Anterior en la vena ilíaca interna hasta la vena cava caudal, rodeado de las envolturas de los grandes vasos. Vasos aferentes: Vejiga de la orina, porción pelviana de los órganos masculinas, recto, piel de la región lumbar, peritoneo parietal (dorsocaudal), Ln. iliaci laterales, Ln. n. anorrectales; una vez Ln. n. sacrales, hypogastrici; otra vez Ln. inguinalis profundis; otra vez directo desde la articulación de la bamba y del Ln. popliteus superficialis. Vasos eferentes: Linfáticos de la cavidad pelviana.

Ln. anorrectales (varios).—Situación: Dorso dorsal lateral en el intestino recto. Vasos aferentes: Recto. Vasos eferentes: Varios del mismo grupo al Ln. n. iliaci medius o Ln. n. sacrales hypogastrici.

(Continuará.)

DR. VET. C. POSTMA

Veterinario del Matadero de Amsterdam.

IMPORTANTE

Toda la correspondencia será dirigida en esta forma: LA CARNE. Apartado 628. Madrid.

Los giros y pagos al señor Administrador de LA CARNE, Palma, 44, bajo.

IMPRESIONES DE UN VIAJERO

LA FORMACIÓN DEL BAREMO

Para luchar contra la vida cara, el Gobierno francés, ante el constante clamor del público y de las campañas de Prensa, ha acordado presentar al Parlamento un proyecto de ley que tienda a reprimir la especulación ilícita; estas impresiones corrian en los centros oficiales de París, donde se preocupan de cuestiones relacionadas con los abastos; todavía cuando escribo estos renglones no he leído el cumplimiento de este acuerdo; las noticias que publica la prensa bien informada, aseguran que el proyecto presentado en 16 de noviembre de 1926 será ahora discutido; este proyecto se refiere a una ley especial que vigila el precio de la carne; desde hace años, 1891, los alcaldes estaban autorizados para tasar el pan y la carne; ahora se quiere conceder a los prefectos—nuestros gobernadores—la autorización para tasar estos dos alimentos, y los alcaldes quedan encargados de aplicar el baremo acordado por la prefectura.

He dicho en la crónica anterior que en París existe un baremo para la venta de la carne, aprobado por una ordenanza de noviembre de 1927; la importancia de una tal medida de excepción en el país que ha hecho un credo ciudadano de la "libertad", merece un estudio detenido y que sólo fué enunciado anteriormente; el baremo, antes de que tenga carácter general y se aplique obligatoriamente por todo el país, ha sido concedido a algunos departamentos, y se aplica con mejor o peor éxito, según el acierto que tuvieron sus autoridades al relacionar las cifras de compra al por mayor con las ventas al detalle en la tablajería.

Rige el baremo únicamente en la venta al público en la carnicería; en las otras tres fases del mercado de carnes, es decir, la venta del ganado en la feria, en el mercado del matadero, y de las carnes al por mayor, se regula únicamente por las leyes generales de la compraventa, y solamente cuando la carne llega a poder del detallista, del único comerciante que se enfrenta con el público, en este momento, cuando la carne llega al final de su trayectoria comercial, interviene la autoridad aplicando un régimen de excepción para impedir la especulación ilícita y poder abaratar la mercancía; los baremos en estas condiciones constituyen verdaderas tasas oficiales que impiden vender a los carniceros por encima del precio resultante, en función de los cálculos hechos con anterioridad.

Un prestigioso veterinario, Ballon, director del Matadero de Troyes, dice acertadamente: "apreciando esta medida, la tasa de la carne, por sus resultados en cuanto a su acción sobre la rebaja de precio, son más que dudosos. La tasa de carne, suprimiendo la concurrencia y permitiendo a los mismos precios—cualquier que sea el vendedor y cualquiera que sea el establecimiento—, las carnes de todas las calidades, es improcedente, y aun diría que va contra el fin perseguido."

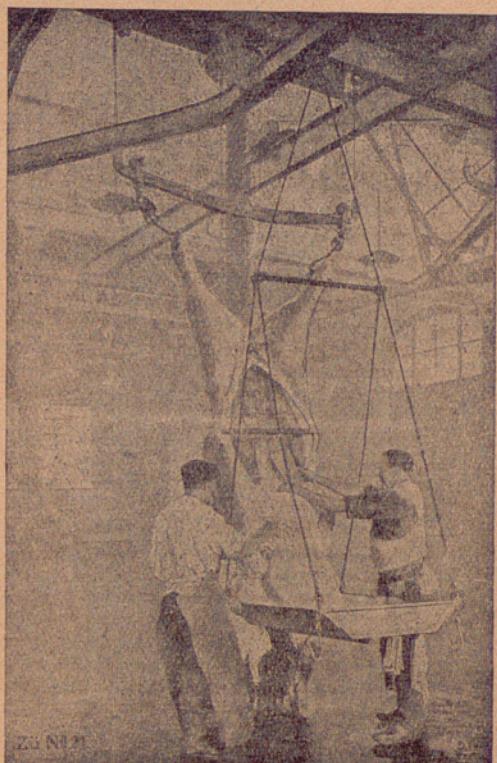
La aplicación del baremo en los departamentos donde está en vigor ha despertado vivas protestas, y siempre justificadas, por parte de los carniceros,

víctimas en este caso del rigor administrativo; también las autoridades, al querer poner en armonía el precio del ganado con la venta de la carne, teniendo presente los diferentes elementos que deben jugar para establecer la tasa.

En la práctica, supone una gran dificultad hacer un baremo justo; no es cosa tan fácil como se supone en la mesa del café o en la mesa de una redacción, sitios desde donde se pretende dar soluciones eficaces y prácticas a todos los problemas usque ad sidera; repito, que son muchos los factores que influyen en el precio de la carne para la venta independiente del precio de compra al por mayor, aunque la tasación perfecta sea irrealizable; en las cosas objeto de comercio la previsión mejor calculada se destruye por multitud de hechos fortuitos; sin embargo, aun dentro de la complejidad del problema, sin pretender una apreciación rigurosamente exacta, se puede conseguir una aproximación aceptable por ambas partes: carniceros, representando al vendedor, y autoridades, que defienden al público consumidor.

Los carniceros, en esta lucha, han llevado la peor parte; todos reconocen, incluso el propio comprador, que el carnicero debe tener una remuneración apropiada a su actividad comercial, y que no todos los carniceros se pueden igualar en beneficios, pues tanto equivale a suprimir las cualidades individuales que son las armas del triunfo de una minoría sobre la masa; lealmente se reconoce este derecho; a continuación surge la siguiente consideración: no es lícito que en un período tan difícil como el que atraviesa la Francia se haga negocios fabulosos a costa de un alimento tan de primera necesidad como la carne. Y, naturalmente, han ganado los defensores de esta última teoría, limitación de negocios, llevando al comercio de la carnicería a una situación de excepción que, de cumplirse los propósitos del Gobierno, se aplicarán en toda la República las medidas que ahora sólo se emplea en contados departamentos.

Para establecer los baremos de venta que rigen actualmente en Francia, se han tenido en cuenta, en primer término, el precio de compra de la carne al por mayor: en París se establece dos clases en este precio, uno en el Matadero o Mercado, es decir, en el sitio de venta, y otro en la carnicería, después de pagar los transportes, la diferencia entre uno y otro se ha calculado en 70 céntimos de franco (16 céntimos de pesetas) por kilo, se añade los gastos generales, representados por alquiler del establecimiento, dependencia, luz e impuestos, etc.; esta cifra no se ha hecho pública, pero por cálculos anteriores se sabe que oscila de 1,20 a 1,40 franco por kilo, que supone, al precio que actualmente se cotiza la carne de vaca término, 7,50 frs. kilo, el 16,1 al 18,6 por 100; en la ternera, a 10,50 kl., el 13,3 al 13,8 por 100; en el carnero, a 9,60 kl., el 15,1 a 14,6 por 100, y en el cerdo, a 8,15 kl., el 17,2 por 100; término medio, los gastos generales, 15 al 16 por 100; en París esta cifra resulta baja por razones fáciles de



Canela, Maluenda y C.^{IA}

INGENIEROS

BARCELONA

MADRID

Claris, 21.-Apartado 272 P.º Recoletos, 14.-Apartado 312

CONSTRUCCION NACIONAL Y EXTRANJERA

INSTALACIONES MECANICAS

PARA MATADEROS

FUSION DE GRASAS Y SEBOS COMESTIBLES

E INDUSTRIALES

SECADEROS DE EMBUTIDOS

APROVECHAMIENTOS DE DESPOJOS

MAQUINARIA GENERAL PARA INDUSTRIAS

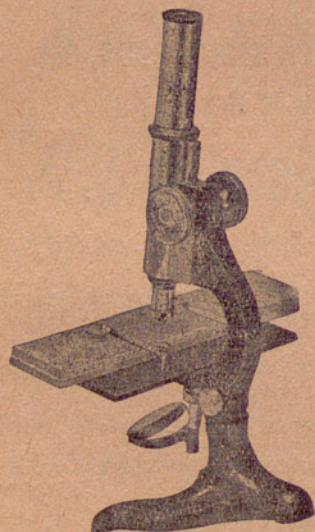
CARNEAS

TRANSPORTES COLGANTES

Los MICROSCOPIOS

MARCA

LEITZ

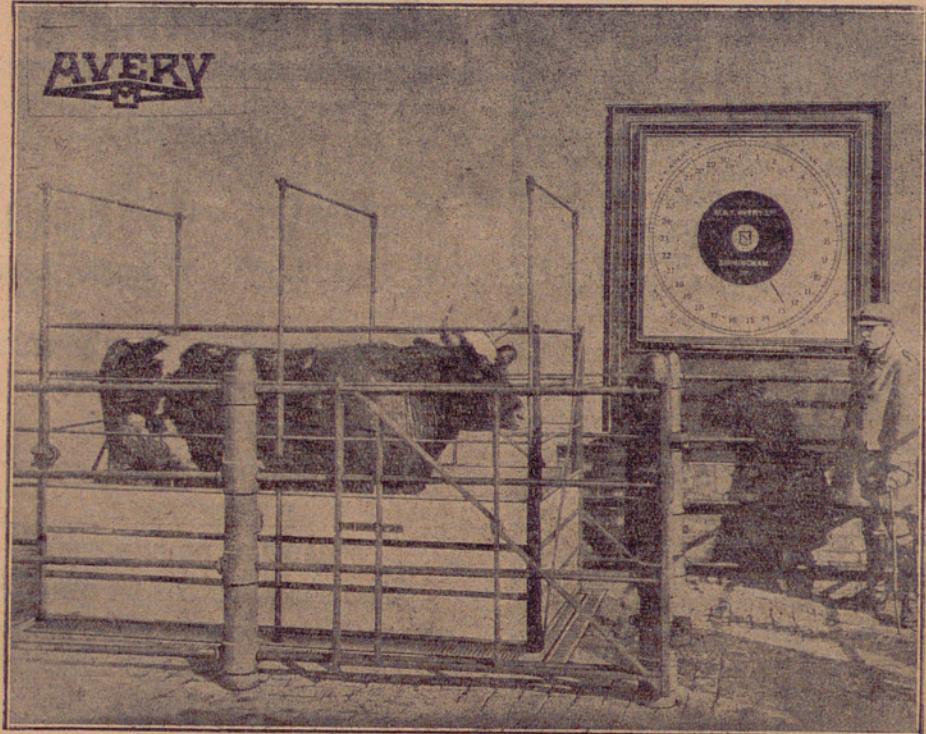


son los más preferidos para la inspección de carnes, por su óptica especial y elegancia en la parte mecánica

Pídanse ofertas y catálogos gratis al Representante y Depositario general para España:

Manuel Alvarez MATERIAL CIENTÍFICO

MAYOR, 76. - MADRID



Modelo A 651/145

Básculas para pesar ganado en vivo, aéreas para mataderos, etc.
con esfera automática o con mecanismo impresor de tickets

Sociedad Española de Balanzas y Básculas, S. A.

Apartado 7.025 - Oficinas: Atocha, 30 dpdo. - Madrid. - Tel. 14.949

¿Le interesa a usted obtener los mayores beneficios de
sus vacas, cerdos, gallinas y demás animales domésticos?

NO PIERDA EL TIEMPO

Diríjase a D. León Hergueta

Avenida Dr. Federico Rubio, núm. 7.

MADRID

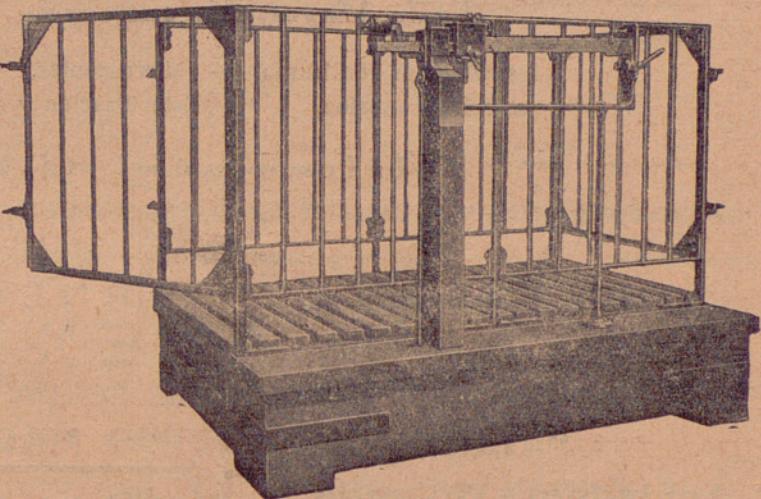
B A S C U L A S

PIBERNAT

ARCAS

PARA

CAUDALES



Parlamento, 9-11 - Barcelona

Esta marca



en PICADORES, EMBUTIDORAS, AMASADORAS;
ARTESAS, MOLINOS ESPECIAS, MOLINOS PARA
HUEOS, CORIADORAS DE CUBICOS PARA TOCINO
PLACAS Y CUCHILLAS Y TODA MAQUINARIA
PARA EL RAMO TOCINERO DESDE
Medio Siglo.
Representa LA MAQVINA
DE ALTA POTENCIA
Y DE MAYOR VENTA
EN EL MVNDO

Concesionario en España :

WILLY LANGE

Balmes 45

BARCELONA

Jodra Estévez, S. A.

Príncipe, 7. - MADRID

● ● ●

Material general para Laboratorios

Colorantes, Productos químicos puros. Reactivos



Microscopios BUSCH

Microscopio según diseño, con charnela para inclinación, espejo, diafragma, 250 aumentos

:-: 2 oculares y 1 objetivo múltiple :-:

Con platina de 60×90 , a 156,50 pesetas

Con platina especial para placas compresoras de 60×140 , a 175 pesetas.



Proveedor
de la Real Casa.

Basabe y G. de la Peña

Casa fundada en 1840

Calle Mayor, 16, entresuelo. - MADRID

Instrumentos de Cirugía. — Microscopios. — Aparatos
para Laboratorios. — Esterilización y desinfección.

~ ~ ~ Teléfono núm. 12.069 ~ ~ ~

CONSERVAS DE CARNES EN VACIO “AIREX”

MAQUINAS PARA SACAR EL AIRE, SOLDAR Y CERRAR LATAS

“AIREX PRESERVING MACHINES”

Schiedam - Holanda

Representante en España:



Willy Sange

Balmes, 45 - BARCELONA

FABRICA DE PRECINTOS “SANMU”

(PATENTADO)

Para el marchamado de los EM-
BUTIDOS y toda clase de EMBA-
LAJES

San Martín y Muñoz

Oficinas: Arenal, 27, tercero
Teléfono 10.285

Fábrica: Tutor, 59
Teléfono 52.240

■ ■ ■ M A D R I D ■ ■ ■

José Hernández Gil

FABRICANTE DE PIMENTON
PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca “Pelícano”

Casa fundada el año 1896

Molina de Segura

Murcia - España

comprender, y se han forzado un poco en favor del carnicero; a estos dos factores, precio de compra y gastos generales, se añade los beneficios legítimos que el carnicero merece ganar por su actividad y por el capital que expone, se admite del 6 al 10 por 100; esta última cifra ha sido defendida por los carniceros en las Comisiones, y también por los técnicos; sin embargo, la Administración, que representa el interés público, no ha podido aceptarla siempre, y ha quedado reducido el beneficio entre ambos gurismos; en general, se consideran como cifras admisibles el 15 por 100 de gastos generales y el 10 por 100 el beneficio; de los baremos que conozco, el total de recargo al precio de compra de la carne se expresa en estas cantidades: baremos del Hérault, 27 al 29 por 100; de la Marne, 20,5 por 100; del Norte, 21 por 100; de París, 33 por 100; se comprende esta última cifra por el mayor gasto que tiene el comercio de la capital y porque además los carniceros parisinos, que compran generalmente en su mayoría carne neta, es decir, cuartos o trozos de reses, no perciben beneficio ninguno por la venta de despojos; en provincias son muchos los carniceros que matan las reses por su cuenta y venden los despojos, cueros, etc., con evidente beneficio, que se refleja, por tanto, en uno menor al vender la carne.

Según cálculos de Rousseau, director del Matadero de Reims, para hacer cálculos entre el precio de la carne en pie y el efectivo en la carnicería, hay que tener presente todos los gastos inherentes en la transformación de la res viva a carne comestible, y descontar a estos gastos el valor del quinto cuarto (despojos y piel); traducido en números estos razonamientos, dan el siguiente resultado:

GASTOS POR KILO Francos	VALOR DEL 5. ^o CUARTO	DIFERENCIA Témino
Vacuno mayor de 0,60 a 0,80.	1,60-1,80	0,90
Terneras de 0,72 a 0,96.	2,50-2,80	1,80
Lanares de 0,90 a 1,10.	2,00-2,50	1,25

Por consecuencia, para apreciar el precio de reventa de la carne en la carnicería, hay que rebajar del precio de compra 90 céntimos, 1,80 franco y 1,25 franco en kilo, según la clase de carne.

Entonces, dice el mismo autor, aumentando el 20-25 por 100, según las localidades, se obtiene el precio normal medio de venta al detalle, sobre el cual serán calculados los precios de los diferentes trozos de carne que proporciona la canal.

El desarrollo matemático de la fórmula del baremo se debe a Bertin, veterinario en Calvados; por lo menos, la fórmula propuesta por este compañero, atiende a todos los elementos susceptibles de influir en más o en menos el precio de reventa de la carne; no olvidemos que toda tasación es difícil, y mucho más en este caso, donde juegan multitud de intereses contrapuestos.

Explicando la fórmula de Bertin, que considero la más justa, Ballon se expresa en estos términos: "al precio de compra, en la mayoría de los casos, se refiere a la res en pie, se añade a cada kilo los gastos generales, fijados en una cantidad anteriormente convenida, más los beneficios estipulados como ganancia normal, cantidad fijada en un porcentaje determinado y calculado sobre el total del precio de

compra y de los gastos generales; a la suma así obtenida, hay que rebajar el valor del quinto cuarto, representado por la cantidad que el carnicero percibe del casquero, si le vende el despojo, o la ganancia que obtiene el mismo carnicero en la venta del despojo, más el valor del cuero o piel por la cotización del día; en el cálculo no entra el valor total de estos subproductos, sólo se toma la diferencia entre el valor en venta y la cuantía de los impuestos y arbitrios de matanza, consumo, etc.; es más fácil restar estas cantidades al quinto cuarto que aumentar el valor del kilo de carne neta con la cuantía de los arbitrios; cuando el pago se haga por cabeza, precisa un cálculo para cada res, a causa de la diferencia de peso en canal, ya que el arbitrio es siempre fijo.

Teniendo presente todos estos factores, la fórmula de Bertin se puede desarrollar en la siguiente posición:

$$\frac{P \times X + P \times G + (P \times \alpha + P \times G) T - (A + C \times Y)}{100} = X$$

P

En esta fórmula, P representa el peso de la carne neta suministrada por la res, cuyo precio necesitamos saber y que sirve de norma para calcular el precio.

X, es el precio de compra por kilo de carne neta; representa la cantidad que paga el carnicero. Factor esencial variable para cada res y cada día.

G, representa el coeficiente de gastos generales que se acepta como normales en cada localidad; se admite un 15 por 100 para compensar estos gastos (proximamente 1,40 francos por kilo de carne).

T, representa el beneficio normal que el carnicero debe percibir en su negocio, cuya cifra es invariable; ya hemos dicho que los franceses discuten este beneficio entre el 6 y 10 por 100; aquella cifra más bien en las provincias; esta última, para las capitales.

A, representa el valor de los despojos; puede considerarse como una cifra casi invariable dentro de cada estación, pues los despojos, según la época del año, tienen diferente valor en venta; para el cálculo, puede tomarse una cifra promedio para todo el año.

C, representa el peso del cuero o piel; el valor de Y es muy variable; el precio del cuero sufre frecuentes oscilaciones de una a otra subasta; en Francia y en algunas localidades, las subastas se celebran todas las semanas; en otras, por meses, y no faltan tampoco subastas trimestrales; cualquiera que sea el plazo, siempre hay notables diferencias de una a otra subasta.

Analizando la fórmula, nos permite obtener el precio X que corresponde a la carne de segunda categoría, promedio del valor que ha de servir de base para establecer el precio de las demás categorías, según los coeficientes adoptados para cada localidad.

Los factores más variables en esta fórmula son X, precio de la carne; Y, valor del cuero; teniendo presente las cotizaciones del día, se pueden indicar con exactitud las diferencias en más o menos para conseguir la tasa exacta a que representa el precio de venta en la tablajería.

Indudablemente, la fórmula de Bertin está presentando en Francia admirables servicios a la Adminis-

tración para resolver los graves problemas relacionados con la fijación del precio de la carne. Aun cuando esta fórmula tenga todos los datos para encontrar el precio medio de la carne, todavía queda una cuestión de gran dificultad que exige mucha atención para resolverla con acierto.

Señalando el precio medio la autoridad, necesita

de despiezar las canales para tener datos exactos sobre el rendimiento absoluto de carne comercial y el porcentaje de cada clase, en relación con el peso total de la canal.

Desde muy antiguo, los carniceros de París conocían el rendimiento comercial de las reses; los veterinarios, y especialmente Villain, habían recogido



"Carne", cuadro de Rembrandt (Museo del Louvre, París). (1)

conocer el rendimiento comercial de las reses en cada una de las clases de carnes admitidas por el comercio de esta localidad; en cada país o, mejor dicho, cada localidad, tiene un corte de la canal y un corte de las piezas, empleando incluso nombres típicos de imposible traducción y comprensión, cuando no se conoce la costumbre.

Los prefectos que han implantado el baremo han tenido necesidad de nombrar comisiones encargadas

(1) Debo la copia de este cuadro a la amabilidad del señor Blier, veterinario sanitario de París.

muchos datos que figuran en las obras clásicas de inspección de carnes, de higiene alimenticia, etc.; durante la gran guerra, Dechambre y Monvoisin, encargados de una factoría de carne para fabricar conservas con destino a los ejércitos, pudieron recoger un gran número de datos sobre el rendimiento de las reses, aplicado a un crecido número de cabezas; el trabajo más delicado, más interesante en relación con el rendimiento de las reses de carnicería y en especial en el ganado vacuno de raza normanda, está hecho por Dugois, veterinario encargado por el Centro Nacional de experimentación zootécnica.

Durante varios años, todas las reses criadas en el dominio de Vaulx de Cernay, al ser sacrificadas, se despiezaban antes de ponerlas a la venta; trabajos hechos con gran escrupulosidad, con un criterio científico para auxiliar la producción ganadera libre de todo propósito comercial y de toda intervención administrativa: fué un trabajo para optar al grado de doctor en veterinaria, que ahora sirve de consulta a las autoridades. Para los casos concretos de establecer el baremo en una localidad, todos estos trabajos sirven de antecedentes valiosos, pero los prefectos han hecho de nuevo ensayos de despiece; ya en 1921 el prefecto de la Sena comisionó al servicio veterinario del Matadero de Vaugirand que hiciese este trabajo, y sus resultados fueron comunicados a una comisión senatorial encargada de legislar sobre el comercio de la carne; posteriormente, el jefe del Servicio Veterinario, señor Martell, ha hecho otras pruebas de despiece con reses tipos del mercado parisino, incluyendo tres clases de animales: vacuno mayor, terneras y lanares; los datos de estas pruebas han servido para redactar el baremo de la prefectura de París.

Para que el lector comprenda la importancia de este trabajo, sólo quiero citar algunas cifras: el baremo de París contiene para la carne de vaca quince categorías, agrupadas en cuatro clases: en el despiece hecho en 1921 llegaron en el buey a pasar de 48 trozos, y señalar el precio de venta correspondiente; para la ternera, en París, han hecho nueve precios; para el carnero, ocho categorías.

Una vez que han conocido el resultado de varios despieces, el trabajo de señalar el precio de venta se iba simplificando; es cierto que ningún trozo se vende al precio de compra, por lo tanto, previamente se acordó la rebaja correspondiente a las piezas bajas y el mayor precio de las piezas altas; para estos cálculos se han tenido presente los precios que regían en el mercado antes de establecer ninguna tasa, y algunos fueron rectificados para distribuir exactamente el 33 por 100 que debía dejar de beneficio bruto la venta de la carne al carnicero; como la aplicación del baremo resulta difícil, si cada vez que se practica una inspección hubiera necesidad de recurrir a los cálculos, las autoridades han hecho las tablas correspondientes, empezando con un precio mínimo que en el buey son 4,30 a 10,30 francos el kilo, con diferencias de 50 céntimos; de esta forma, la aplicación es sencilla, conocido el precio de compra y elegido el trozo en el cruce de las dos líneas, aparece el precio exacto de la carne.

Los carniceros parisinos emplean la escala del baremo cobrando por las piezas únicamente el precio correspondiente; la única preocupación del público se fundamenta en que cambien los trozos; para vigilar la conducta del carnicero, se comisiona a los contrôleurs—inspectores—, y en última instancia a los veterinarios del servicio sanitario, según decíamos anteriormente.

Para la formación del precio se han seguido normas justas y procedimientos equitativos; teniendo presente todos los datos que influyen en el negocio, el baremo sólo pretende encauzar el comercio de la carnicería por normas conocidas, para legítima defensa del público y respetando los intereses del comercio.

Hablando con el secretario del Sindicato de la

Carnicería de París, sobre la transcendencia y eficacia de esta medida, se mostraba un poco escéptico; la perturbación causada al comercio de la carnicería con esta medida de excepción acarrea mayores perjuicios que todo el supuesto provecho del consumidor: la lucha comercial llegaba en la venta a precios realmente invérteosimiles, el gran número de carniceros hacia imposible una confabulación; "la vida es cara", gritan los periódicos y aplaude el público, pero también es cara para el carnicero, que debe comprar todos sus alimentos, todo lo necesario para su negocio y su hogar, sin sujeción a baremo, en el comercio libre, donde también pueden existir personas que busquen beneficios ilícitos de que nos acusan.

Toda aplicación de tasa—continúa—es odiosa para el comercio, pero esta de la carne todavía es mayor, por la forma que se ha implantado; en el negocio de la carnicería hay varios factores, todos decisivos, en la formación del precio de la carne, muchos francamente lo encarecen, pero las autoridades no se fijan en ellos, y sólo recurren con medidas de restricción sobre el carnicero; el ganadero vive libre en su finca, cría y explota las reses guiado por su afición o por el mayor negocio, cuando quiere las vende y ninguna ley regula su precio; es verdad que nadie puede poner puertas al campo; los tratantes, comisionistas, etc., la serie interminable de intermediarios que viven con el trato de las reses, tampoco tienen regímenes de excepción, su negocio es libre, su actividad mercantil depende únicamente de la propia voluntad; también es difícil sujetar al tratante que, por operar con semovientes, nunca tiene estabilidad de negocio ni fijeza en su actividad.

Ni a ganaderos ni a tratantes puede la autoridad imponer tasas directas; tampoco limita sus ganancias, sólo cuando la carne llega al comercio detallista, en cuanto se relaciona con el consumidor, es posible imponer normas para la venta; ciertamente que el baremo no tasa el precio de la carne; se forma por la concurrencia libre, pero limita nuestra ganancia, dejando a los demás en franca libertad: el carnicero es el único que ofrece un punto de apoyo; su negocio sedentario, igual todos los días y en el mismo sitio, permite a las autoridades dictar reglas, facilita vigilar su cumplimiento; nuestra esclavitud detrás del mostrador nos hace de calidad inferior dentro de la gran variedad de factores que intervienen en la producción y comercio de la carne.

Algo más me dijo sobre la eficacia del baremo; sin embargo, cumplen las disposiciones de la autoridad, por comprender que Francia pasa en estos momentos días terribles, y el Gobierno, atento a los clamores del público, tiene también que adoptar medidas de excepción.

He querido reseñar lo que he visto y lo que he oido sobre el abasto de carnes en París; lo antiguo es firme, el tiempo ha consolidado prácticas y costumbres como más favorables; lo nuevo se acepta, se cumple; pero todos desean que termine, porque tienen poca fe en su eficacia; es cierto que toda innovación en la marcha social tropieza con frecuencia hasta formar rutina, única forma de circular sin rozamientos.

C. SANZ EGANA

INDUSTRIA CHACINERA

El humo en los embutidos

En muchas regiones, y para la curación de varias clases de embutidos, se utiliza el ahumado. Generalmente entre nuestros fabricantes se da humo al mismo tiempo que se produce el secado: en cambio los extranjeros dan humo en muchas clases de embutidos blandos que se venden cocidos. El efecto que busca el fabricante en uno u otro caso es distinto, sin embargo la acción del humo resulta igual para el embutido duro y seco que para el embutido blando y cocido.

Con el humo se consiguen dos efectos: uno dependiente de su temperatura y otro que atribuimos a su composición química. La temperatura también influye en la composición del humo; cuando la combustión se hace activa y a mucha temperatura, gran número de componentes del humo se queman; por eso la industria de la chacinería que busca provecho en los componentes químicos del humo, exige combustiones lentas a baja temperatura para obtener humos densos, cargados de vapor, creosotados, que después impregnan la superficie del embutido.

Para conseguir un buen ahumado al fabricante le interesa conocer en primer término la naturaleza de la leña que forma la combustión y que constituye la generadora del humo; después, los procedimientos de activar o retrasar la combustión.

Las leñas más apropiadas para producir humo son la de madera dura; en algunos casos se utiliza el pino, especialmente pino sangrado y muy pobre en materias resinosas, cuya combustión producen humo espeso y amargo; el pino sangrado puede utilizarse en mezcla con otras leñas, porque resulta muy económico; las leñas duras preferidas para el ahumado son: el haya roja, el caspe u hojarasca, ambos muy escasos en España; el aliso, álamo negro, la encina y el nogal; también recomiendan la caoba. Por orden de mejor utilidad se citan así: primero el haya, segundo el aliso, tercero la encina. Como nuestra riqueza forestal esca-

sea mucho en hayas y alisos, resulta la encina la leña más barata, más generalizada para la combustión en los ahumaderos: sin embargo, los fabricantes de embutidos harán bien en comprar el serrín, las virutas y los restos de las serrerías de hayas para producir humos en los secaderos: lo mismo podemos decir en las serrerías de caoba, porque esta madera también es excelente combustible.

En la práctica corriente, la leña se utiliza en trozos cuya combustión se lleva lentamente: en las instalaciones modernas, la leña se reduce a serrín y, perfectamente prensado, arde muy despacio, produciendo gran cantidad de humo, pues difícilmente levanta llama, fenómeno contrario a la buena producción de humo; el empleo del serrín, sobre los trozos de leña: ceporros, astillas, etc., tiene la ventaja de graduar mejor la cantidad de humo producido y permite mezclas de varias clases de madera para formar a voluntad combinaciones de humos.

La combustión de la leña o serrín de haya produce un humo muy aromático, pero tienen acción muy escasa en la producción de sabores en los embutidos, condición preferente para el ahumado: las leñas de aliso y encina producen humos muy claros y también determina poco sabor a los embutidos; en cambio, los humos de caoba resultan en ese aspecto los más aromáticos, los que producen en los embutidos sabores más intensos que gustan paladar los aficionados.

En los países del Norte, que el ahumado es práctica necesaria, se preparan mezclas de serrines para conseguir humos de aroma y acción a voluntad; las mezclas más usadas son:

Serrín de caoba, 1/3 ó 3/4.

Serrín de aliso o encina, 2/3 ó 3/4.

Serrín de haya, 2/3.

Serrín de pino, 1/3.

También se pueden mezclar tres clases.

Serrín de pino, 1/4.

Serrín de caoba, 1/4.

Serrín de haya, 1/2.

Un procedimiento sencillo para conseguir humos muy aromáticos y cargados de sustancia empirineumáticas que dan amargos a los embutidos, consiste en añadir leña o serrín de enebro a la lumbre: debemos convenir que semejante práctica no es aconsejable, pues el público rechaza generalmente los embutidos amargos y cuando huelen mucho a humo.

Independientemente de la leña, según la actividad de la combustión, el humo resulta más o menos denso: como los secaderos exigen una atmósfera tranquila, la combustión es lenta, con abundante producción de humos; cuando la leña o el serrín están muy secos, arden con facilidad; en este caso, se apelmaza mucho el serrín, y hasta conviene rodearlo de un cerco de serrín humedecido.

La gran importancia en el ahumado que se concede al material combustible, depende de los cambios que determina en el sabor del embutido; su factor decisivo es la temperatura, porque contribuye a acelerar la desecación y determina cambios importantes en las envolturas de los embutidos; por eso, laborando siempre la misma fórmula para la misma clase de embutido, el ahumado es práctico únicamente en la época de intenso frío; cuando se fabriquen embutidos de tipo ahumado como ocurre con muchas salchichas alemanas, el humo es necesario aun cuando haga calor; entonces obra sólo por su composición química, independiente de la temperatura. Nuestros fabricantes han de tener en cuenta esta doble condición, y otra no menos importante: el gusto del público.

PIELES Y CUEROS

La lucha contra los

Hay una preocupación constante en todas partes para luchar contra los daños que ocasiona el *hipoderma bovis*, vulgarmente llamado "barros" del ganado vacuno.

Los profesores alemanes Koegel y Spann, cada uno por su parte han publicado interesantes datos con referencias a la lucha contra el hipoderma de los bóvidos.

Atendiendo a los datos de los autores, esta mosca ocasiona importantes daños a la economía pública, en relación con la riqueza pecuaria. Sólo en Alemania alcanzan los daños a seis millones de marcos-renta; en Inglaterra, comprendido los dominios, 180 millones de marcos; en los Estados Unidos alcanzan de 35 a 40 millones de dólares (en 1909); en Rumania, a 230 millones de leis.

Las pérdidas sólo se han evaluado en relación con el daño que se hace al cuero, principal materia alterada, que no se ha tenido presente para evaluar el menor rendimiento de los animales enfermos de barros para el trabajo, la menor producción en carne, en leche y el menor desarrollo corporal.

«barros» del ganado

En Dinamarca, en Suiza y en Australia, se han publicado leyes que obligan a los ganaderos a combatir los barros; en los Estados Unidos, la acción gubernativa se extiende a todo el territorio de la República, mediante estudios, experiencias, auxilios a los ganaderos. En Alemania, desde hace treinta años se trabaja para implantar una lucha sistemática; los resultados son poco satisfactorios, y admira la escasa colaboración de los agricultores. En Inglaterra se ha conseguido librar una isla entera (Clare Island) de barros, mediante la destrucción sistemática de las larvas en todos los bóvidos. En Holanda se han impuesto intensivamente y con buen resultado, tanto los preparados de tabaco, cuanto las pomadas que contienen sustancias oleosas. En Suiza recurren al tabaco para la extirpación mecánica, y a las fricciones abundantes de las sales de cocina sobre la piel.

Los remedios propuestos hasta la actualidad para luchar contra los barros se pueden agrupar en los siguientes:

1.º Destrucción de los huevos y de las lar-

vas jóvenes mediante aplicaciones de petróleo (Stegmanus), que tienen el inconveniente de transmitir mal olor a la leche; también se utiliza el gas del alumbrado (Noeller), pero de difícil aplicación; por último, el esquileo, también de práctica difícil.

2.^o Inmunización de las reses mediante inyección de extractos de estrídos (Koegel, Roubaud, Perard), o sistema análogo al que emplean Blackbock, Gordon, para proteger al hombre contra la invasión de la larva de la *Cordylobia antropophaga*; este método no ha conducido, hasta ahora, a resultados prácticos.

3.^o Destrucción de las larvas alojadas en la piel. Se puede conseguir mediante presión sobre la piel, hasta que asome la larva, para cogerla con unas pinzas. Este procedimiento es aplicado sistemáticamente en todos los bóvidos de una piara; estando limitada la plaga, se consigue óptimos resultados; carecen de valor las objeciones que se hagan a este sistema, de que destruida la larva en una zona limitada, se puede reconstituir la plaga por la transmisión de larvas de reses salvajes o forasteras, que albergan el hipoderma; esta objeción carece de valor, sabiendo que los insectos no se pasan fácilmente de uno a otro lugar, porque durante su breve existencia de insectos perfectos están breves que la hembra no se alimenta y además vuelan muy poco; en una zona donde el desbarrado mecánico se haga sistemáticamente, no hay peligro si todos los bóvidos de nueva adquisición se someten previamente a esta operación, ya que la plaga no puede venir de lejos.

Peter atribuye el éxito conseguido en Dinamarca a la legislación vigente que obliga al propietario a quitar todas las larvas de sus bóvidos, y afirma que el éxito es completo cuando se exprimen los barros algunos días antes de ir al pasto o el mismo día, es decir, cuando las reses están en los establos.

Spann aconseja la extracción precoz de la larva mediante el empleo del punzón de madera; la larva se encuentra debajo de la piel, el tumor es poco manifiesto; sólo forma un pequeño absceso que cura fácilmente sin complicaciones. Según Spann, el método tiene la ventaja de conseguir la cicatrización del agujero cu-

táneo que sirve para la respiración de la larva, evitando las pérdidas en el cuero.

La destrucción de las larvas se puede también conseguir mediante el empleo de sustancias químicas aplicadas sobre la piel, capaces de matar el parásito aun cuando esté en fase muy avanzada; el empleo de sustancias grasas simplemente, que ocluyen el agujero cutáneo, hacen morir por asfixia el parásito; también existen pomadas que actúan por su composición química y acción mecánica. Numerosas fórmulas se utilizan en la práctica; por ejemplo: hipol, hipocotina, paradiclorobencina, aceite de betulla, sulfargil, sulfo líquido, polvo agfa, mitigal, odilen, autin, clorocresolo, cloroxilenol, preparados de tabaco, tricresol, etc. Peter da la preferencia a los preparados que contienen fenol, y especialmente al larvífugo de su invención. Spann consigue buenos éxitos con las fricciones en la piel de solución concentrada de sal de cocina y la inyección de la misma atravesando los tumores por el mismo agujero.

4.^o Detención del ciclo vital en el estado larvario. Se puede conseguir, por lo menos en parte, sacando al pasto las reses después de las diez de la mañana; la mayor parte de las larvas abandonan su huésped casi constantemente a las ocho y caen en los establos y no se pueden transformar en pupas.

5.^o Destrucción de las pupas favoreciendo el desarrollo y la multiplicación de sus enemigos naturales: topos, talpe, pájaros, coleópteros, parásitos, etc.

6.^o Destrucción de los insectos en el estado perfecto, favoreciendo la multiplicación y protección de las aves insectívoras e impregnando las reses con sustancias insectífugas que se aplican en la piel y huyen de posarse los insectos.

Spann, de todos los métodos comparativos hasta ahora empleados, opina que el estadio larvar del insecto es el más favorable y, por consiguiente, de resultados más prácticos; se defiende gracias a la gran resistencia a los agentes químicos y sobre todo a la falta de constancia y colaboración de los interesados a cumplir las instrucciones relacionadas con el desbarrado.

Visado por la Censura

MERCADO DE MADRID

Ultimas cotizaciones

Día 8 de octubre.—Vacuno: Cebones, de 2,83 a 2,87; vacas, 2,61 a 2,91; toros, 2,78 a 3,00; bueyes, 2,70 a 2,83; promedio, 2,85. Terneras: Castilla, 4,50; montaña, 3,69; Galicia, 3,26; tierra, 3,04. Lanares: Corderos rapones, de 3,20 a 3,30; carneros, 3,00 a 3,20; ovejas, 2,45 a 2,70; promedio, 3,05. Cerdos: Castellanos, 2,90 a 3,00; extremeños, 3,25; murcianos, 3,25; promedio, 3,02.

Día 9.—Cebones, 2,83 a 2,89; vacas, 2,70 a 2,89; toros, 2,87 a 3,00; bueyes, 2,70 a 2,89; promedio, 2,86. Terneras: promedios, Castilla, 4,30; montaña, 3,52; Galicia, 3,04; tierra, 3,26. Lanares: Corderos, 3,25 a 3,30; carneros, 2,95 a 3,20; ovejas, 2,45 a 2,70; promedio, 2,90. Cerdos, no hay sacrificio.

Día 10.—Cebones, 2,83 a 2,87; vacas, 2,61 a 2,91; toros, 2,83 a 3,00; bueyes, 2,70 a 2,91; promedio, 2,85. Terneras: promedios, Castilla, 5,00; montaña, 3,59; Galicia, 3,13; tierra, 2,83; corderos, 3,25 a 3,35; carneros, 2,95 a 3,15; ovejas, 2,45 a 2,65; promedio, 2,92. Cerdos: Castellanos, 2,90 a 3,00; extremeños, 3,25; murcianos, 3,25; promedio, 3,20.

Día 11.—Vacuno: Cebones, 2,85 a 2,87; vacas, 2,70 a 2,91; toros, 2,83 a 3,04; bueyes, 2,78 a 2,87; promedio, 2,87. Terneras: Castilla, 4,60; montaña, 3,37; Galicia, 3,04. Lanares: Corderos, 3,30 a 3,35; carneros, 2,95 a 3,15; ovejas, 2,50 a 2,75; promedio, 2,95. Cerdos, no hay sacrificio.

Día 12.—Vacuno: Cebones, de 2,83 a 2,87; vacas, 2,61 a 2,91; toros, 2,87 a 3,04; bueyes, 2,70 a 2,83; promedio, 2,87. Terneras: promedios, Castilla, 5,00; montaña, 3,48; Galicia, 3,04. Lanares: Corderos rapones, 3,00 a 3,35; carneros, 2,90 a 3,20; ovejas, 2,50 a 2,70; promedio, 2,92. Cerdos: Castellanos, 2,80 a 3,25; murcianos, 3,25; promedio, 3,05.

Día 13.—Vacuno: cebones, 2,83 a 2,87; vacas, 2,65 a 2,91; toros, 2,83 a 3,00; bueyes, 2,83; promedio, 2,88. Lanares: Corderos rapones, 3,00 a 3,35; carneros, 2,90 a 3,20; ovejas, 2,50 a 2,75; promedio, 2,95. Cerdos, no hay sacrificio.

GANADO VACUNO Y LANAR

El mercado de ganado vacuno está suficientemente abastecido, y sus precios se mantienen con firmeza.

Las trasacciones últimamente realizadas lo han sido de 2,70 pesetas a 2,96 pesetas kilo canal, según calidades.

El ganado lanar se ha cotizado a los siguientes precios: corderos, a 3,30 pesetas kilo canal; carneros, de 3,00 a 3,10 pesetas, y ovejas, de 2,50 a 2,65 pesetas kilo canal.

MONDONGUERIA

Precios de invierno.

Desde 1.^o de mes los precios de los géneros de mondonguería son los siguientes:

Vacuno mayor:

Cabeza, asadura, callo, vendido por kilos, 75 céntimos y 85 céntimos kilo (antes 55). Cordilla, 45 y

55 céntimos (30). Lengua y seso, 5,50 y 6 pesetas unidad (4). Ternera: cabeza y asadura, 1 peseta kilo (antes 75). Callo y cordilla, 70 céntimos kilo (antes 55).

Despojos de lanares: 2,50 pesetas uno (antes 2).

La carne, alimento sano

El químico B. Rewald, de Hamburgo, ha publicado una nota en "La Allgemeine Fleizeher Zeitung" 24 septiembre, demostrando el valor de la carne como alimento sano, por su gran contenido en fósforo.

Todos sabemos que el valor nutritivo de un alimento se juzga por tres de sus componentes: por su cantidad en albúmina, en grasa y en hidratos de carbono, azúcares y féculas. En los alimentos del reino animal y vegetal, la riqueza de albúmina y grasa puede estar compensada; en cambio, los alimentos de origen vegetal son más ricos en hidratos de carbono. Sin embargo, existen otros compuestos, que se aproximan a las grasas, sin que se les pueda identificar, cuyo consumo es necesario para el organismo humano, son los productos compuestos de fósforo, la llamada licitínina, y modernamente lipoide.

Desde hace mucho se sabe que los órganos ricos en este lipoide se encuentran casi exclusivamente en los productos animales; entre los vegetales, sólo los granos de soja contienen una cantidad relativa de este cuerpo. Los productos más ricos en compuestos fosfóricos son los huevos y el sistema nervioso (sesos). El valor alimenticio de los huevos está realizado por su gran contenido de lipoides. Sobre la existencia de compuestos fosforados en la carne se conocen pocos datos, y para evitar este olvido he querido hacer algunos ensayos, porque tiende a aumentar el valor nutritivo de la carne.

He practicado varias pruebas para comprobar el contenido en lipoides en las partes más importantes del animal, particularmente demostrar el contenido en fosfátidos.

Estos ensayos me han demostrado los siguientes hechos: todos los órganos: carne muscular, hígado, bazo, pulmón, etc., por término medio, en la sustancia fresca contiene 2 por 100 de materia fosfórica, cantidad no despreciable. Al consumir un huevo, alimento rico en lipoides, se ingiere un gramo y medio de fosfátilo; comiendo 100 gramos de carne se ingiere con seguridad una cantidad mayor de fósforo. Como las plantas sólo contienen materia fosfórica mineral, cuya asimilación resulta dudosa, el consumo de carne por su riqueza en lipoides constituye un alimento de extraordinario valor nutritivo.

Además, y tiene mucha importancia este valor, hemos demostrado en todas nuestras pruebas que las diferentes preparaciones culinarias: cocción, asado, etc., no ejercen ninguna acción destructora sobre los lipoides; está demostrado que tanto en la carne cocida como la carne asada no se percibe ninguna disminución perceptible en su contenido de lipoides y, por tanto, su cantidad de fósforo asimilable.

Disposiciones legales

El carnet de los veterinarios municipales.

(Circular.)

En cumplimiento de lo dispuesto en el apartado segundo de la Real orden núm. 979, del 13 del actual, el carnet de que han de ir provistos los inspectores veterinarios municipales se ajustará al modelo adjunto, facilitándose por este Centro el modelo del timbre para el Colegio de Huérfanos, que será idéntico en todos los carnets.

No podrá exceder de cinco pesetas el coste total de este documento, para la expedición del cual los Colegios Veterinarios llevarán un orden correlativo, a fin de trimestralmente liquidar el importe de los timbres del Colegio de Huérfanos, con la comisión legal de esta entidad. Madrid, 28 de septiembre de 1928.

Consejo de Ministros, de 30 de agosto último, que establece el seguro obligatorio ferroviario, llenar todos los requisitos y trámites de orden material necesarios para que su implantación pudiera tener efectividad el día 1 de octubre próximo, como en él se ordenaba. Y siendo además conveniente revisar algunos de sus preceptos para completarlos y aclararlos en forma que permita su más fácil y adecuada aplicación, el presidente que suscribe, de acuerdo con el Consejo de ministros, tiene el honor de someter a la aprobación de V. M. el adjunto proyecto de decreto.

San Sebastián, 30 de septiembre de 1928.

REAL DECRETO

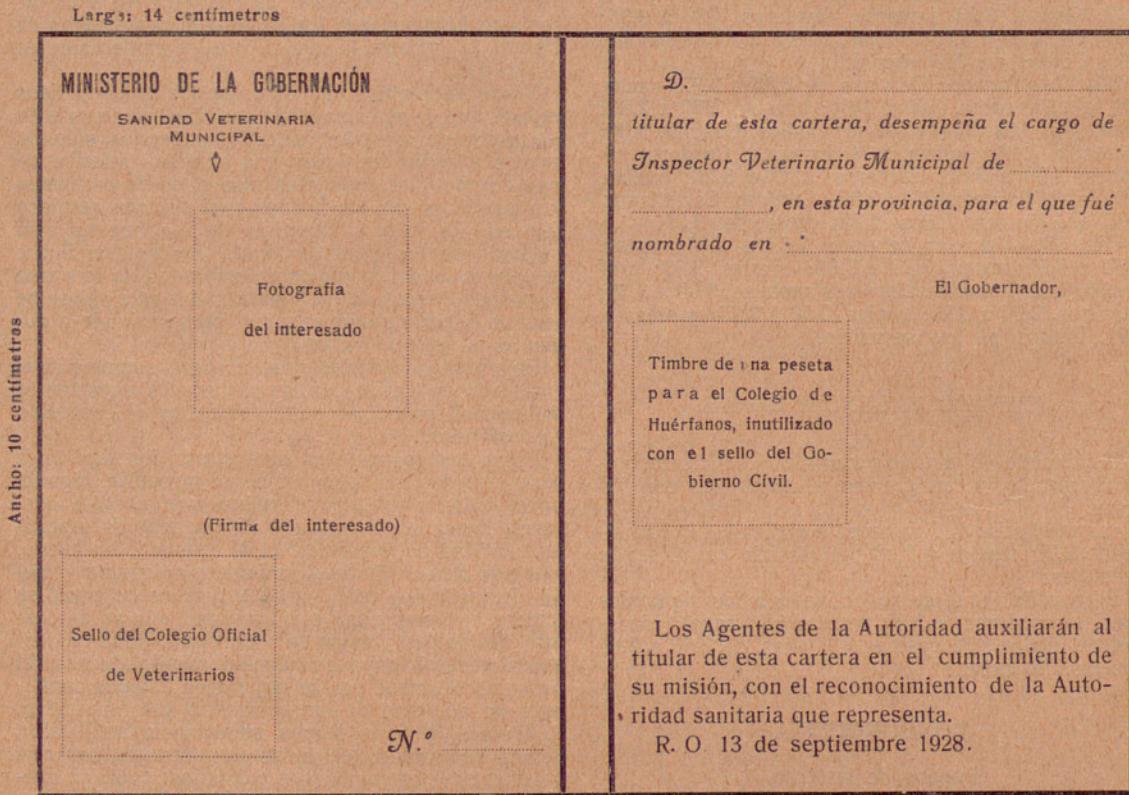
A propuesta del presidente de Mi Consejo de ministros, y de acuerdo con éste,
Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo único. Queda en suspenso la implanta-

MODELO QUE SE CITA

El carnet tendrá forma de cartera, en azul oscuro, llevando en la tapa anterior grabadas en oro y de arriba abajo las inscripciones en el orden siguiente: «España», emblema de la Sanidad Nacional, «Sanidad Municipal».

Abierto se ajustará al diseño siguiente:



Seguro obligatorio.

“No ha sido posible, en el plazo de tiempo que ha mediado desde que se publicó en la “Gaceta” el Real decreto número 1.562 de la Presidencia del

ción del seguro obligatorio ferroviario que regula el Real decreto número 1.562 de la Presidencia del Consejo de Ministros, de fecha 30 de agosto del corriente año.”

(“Gaceta” del día 1.)

ABASTO DE CARNES

El negocio de ganado de cerda

Impresiones de la feria de Sevilla.

La feria de Sevilla se ha caracterizado por la escasa afluencia de ganado y la existencia de un considerable número de compradores.

El temporal de lluvias impidió que llegasen a la feria importantes partidas de reses, con lo cual las existencias disponibles para la venta representaron una tercera parte de las que hubo el año anterior.

La montanera, que se presentaba en medianas condiciones, ha mejorado considerablemente con las lluvias, lo cual animó a los compradores, que adquirieron, no sólo todas las reses presentadas a la feria, sino muchas partidas que no acudieron al mercado.

Se calcula que se han vendido unas diez mil cabezas, pagándose el ganado grueso a 25 pesetas arroba y los primales de 26 a 29 pesetas.

Resultado de la feria de Zafra.

A esta importante feria ha acudido este año tan sólo la mitad de las reses presentadas el año anterior.

El primer día de operaciones estuvo muy desanimado el negocio, realizándose pequeñas ventas de primales a 24,50 y 25 pesetas arroba.

Inmediatamente reaccionó la demanda y se contratan los primales de 26 a 28 pesetas arroba, dándose el caso de que el primer día de feria oficial habían sido vendidas todas las existencias, que se calcula ascenderían a unas 40.000 cabezas, quedándose muchos compradores sin poder adquirir ganado.

Los precios generales han sido: primales de seis a ocho arrobas, de 26 a 28 pesetas arroba; primales de tres a cinco arrobas, de 29 a 31 pesetas; ganado gordo para sacrificar en Noviembre, a 25 pesetas arroba, y para las matanzas de enero, a 21 y 22 pesetas arroba.

El mercado de Madrid.

La novedad de este mercado durante la próxima temporada la ofrece la agrupación de todos los carniceros en una sola entidad, denominada "Consorcio de expendedores de carne".

Este organismo realizará la compra de todas las reses de cerda que se sacrificuen en la corte.

Se ha fijado para el día 26 del actual la fecha de comienzo de la temporada oficial de matanza.

Noticia bibliográfica

PEDRO SEOANE.—*La Industria de las carnes en el Uruguay. I parte.* Montevideo, 1928; 536 páginas y grabados.

Hemos recibido esta obra, verdadera enciclopedia de la industria de las carnes; el señor Seoane es un

veterinario uruguayo de gran cultura científica y documentación práctica, está perfectamente capacitado para escribir una obra de esta naturaleza.

Cuanto hemos querido estudiar la industria de las carnes en América hemos tenido que recurrir a folletos de propaganda, a informes oficiales, a obras francesas, norteamericanas, etc.; todos lamentábamos que los compañeros hispanoamericanos no nos diesen una obra de conjunto comprensiva de la técnica de trabajo, de la organización comercial seguida en la industria de las carnes; el señor Seoane, que anteriormente publicó una interesante monografía sobre el tasajo, ha cumplido esta labor tan necesaria en las letras hispanas.

Veinte años al servicio de la Inspección Nacional, en la actualidad jefe de la Sección de Industria animal, le han permitido al autor recoger una gran cantidad de datos y de observaciones prácticas imposible de superar, que ahora reúne en su obra perfectamente expuestas y metodizadas; en su última visita a Europa conocimos al señor Seoane, y desde entonces esperaba su libro como un verdadero acontecimiento en nuestra profesión.

Hace años, cuando empecé a preocuparme las cuestiones profesionales, comprendía que la misión de la veterinaria en la inspección de carnes debería rebasar el criterio policial y emprender orientaciones más amplias hacia la industrialización, orientarnos en sentido económico que proponía la nueva enseñanza; los compañeros hispanoamericanos han llevado a la práctica estos derroteros; ayer Richelet nos habla del comercio de las carnes con un sentido social y económico; hoy Seoane nos informa de la técnica y de la organización de las industrias cárnica: estas obras me confirman que pisaba terreno firme.

En su nuevo libro, el señor Seoane empieza por darnos idea de la carne como alimento, de su preparación, clasificación, etc., y de las existencias atendiendo a la riqueza ganadera que arrojan los censos pecuarios; los saladeros y el tasajo constituyen descripciones admirables y completas por su documentación, la industria del frío y la colaboración de los uruguayos con Tellier durante sus primeros pasos, el enorme progreso de los frigoríficos, la evolución y transformación de la industria en los grandes mataderos frigoríficos resumiendo toda la categoría de productos que preparan estas empresas.

La organización de la tablada o mercado de reses en pie, la inspección veterinaria y su práctica son capítulos interesantes que completa el mecanismo complejo de la industria de las carnes: todos los capítulos están profusamente ilustrados con fotografías para mejor comprensión.

La participación de la veterinaria en esta clase de industria es decisiva, el autor afirma que la inspección veterinaria garantiza ampliamente las condiciones sanitarias de los productos derivados del animal, un paso más en la intervención veterinaria tendrá la garantía, no sólo en cuanto a sanidad, sino también en cuanto a producción.

Con la publicación de esta obra, Seoane nos da un elemento poderoso de cultura y de consulta. Esperamos con impaciencia el segundo tomo que completará este magnífico estudio, que, repito, constituye una enciclopedia de la carne.

C. S. EGANA

NOTICIAS

SUSCRIPCION PARA EL HOMENAJE A MORCILLO

Tercera y cuarta lista.

Suma anterior, 366,00 pesetas. Don Rogelio Martínez Cobo, Cortes, 5 pesetas; don José Artola, San Sebastián, 5; don Antonio Jibelondo, Basauri (Dos Caminos), 5; don Mariano Jiménez, Espiel, 5; don Mariano Domenech, Alcañiz, 5; Colegio de Veterinarios de Ciudad Real, 50; don Julián Pardo, Vitoria, 5; don Pablo Nieto, Campo de Criptana, 2; Olimpio Laborda, Jaradanes, 5; Información Veterinaria, 50; Colegio de Veterinaria de Guipúzcoa, 50; don Luis Sáez, San Sebastián, 5; don Félix Infante, Córdoba, 2; don Francisco Fraile, Palencia, 2; don Clemente Fraile Rueda, Palencia, 2; don Julio Díaz de Benicano, Vitoria, 3; don Cipriano Alonso, idem, 3; Colegio de Veterinarios de Alicante, 25; don V. Alvarez, Belchite, 3; don Luis Domenech, Ecija, 5; don F. Antero Meneses, Medina de Rioseco, 2; don Juan Mayo Galán, Tomelloso, 5; don F. Moreno, Huelva, 10; don Manuel Gutiérrez, Valladolid, 2; don B. López, Tuy, 5; don Ignacio Dominé, Un Castillo, 5; Colegio de Veterinarios de Huelva, 25; don Francisco Lamorta, Tarragona, 5; Colegio de Veterinarios de Zaragoza, 25; Colegio de Veterinarios de La Coruña, 25; don Mariano Paricio, Játiva, 10; don Antonio Eraña, Palencia, 5; don Francisco Sánchez, Torredell, 5; Colegio de Veterinarios de Córdoba, 25; don M. Soler, Reus, 5; don Antonio Ibáñez Martí, Almansa, 25; don Nicolás Díaz, idem, 10; don Francisco López Cobos, Santander, 2; don Gregorio Crespo Baquero, Gacinarro, 2; don José Figols, Calatorao, 3,10; Colegio Veterinario de Navarra, 25; don L. Ignacio, Cuéllar, 10; don C. Cruz, Barcelona, 5; don José López Sánchez, Málaga, 5; don Antonio López Torreblanca, idem, 5; don José Más Alemany, Barcelona, 15; don Manuel Escartín, Huesca, 5; don Vicente Tarrago, Agramunt, 5; don Claudio Suárez, Avilés, 5; don Juan Benítez, Coin, 5; don Pascual Aznar, Jaca, 3; don José Sandaza, Ronda, 5; don Francisco G. Suárez, Alora, 5; don Juan Carnero, Vélez-Málaga, 5; don Audelino G. Villa, Fuentes de Ropel, 2; don Juan Richelet, Londres, 27,50; don José María Fontela, Montevideo, 9; don Juan Bravo, Madrid, 5; Revista Veterinaria de España, 25; don Juan Ruiz Folgado, Badajoz, 5; don Juan Salgado, Puebla de Calzada, 1; don José Rubio García, Badajoz, 5; don Alonso Torres, Montijo, 1; don Aurelio Soto, Zafra, 5; Colegio de Veterinarios de Bilbao, 50. Total, 1.038,70 pesetas.

Las cantidades para esta suscripción pueden girarse a don Diego Campos, Camino Alto de San Isidro, núm. 1, Madrid.

Control oficial lechero.

El Gobierno del Uruguay, por decreto del Ministerio de Industrias, fecha 27 abril 1928, ha creado un control oficial de los establecimientos productores de leche.

Por el momento el nuevo servicio tiene carácter

voluntario, es decir, que el dueño o arrendatario de las granjas o tambos para la producción lechera que deseé obtener la máxima garantía higiénica en la pureza de la leche, solicita la intervención del control oficial, y puede añadir en las etiquetas de los envases esta condición de estar controlado por el servicio sanitario.

Como veterinario encargado de este servicio ha sido designado nuestro compatriota José M.ª Fontela, que desde hace tiempo se ha especializado en estas cuestiones de ganadería y producción láctea.

La salazón de las pieles.

En nuestras prácticas del comercio de cueros, la salazón tiene muy escasa aplicación: la mayoría de los cueros se conservan secos; en cambio, en los demás países europeos, como no cuentan con mucho calor, conservan los cueros salados. La operación de salar los cueros es sencilla, y siempre se ha considerado la adición de sal como operación inofensiva. Recientemente el prof. Bergmann, en una reunión de químicos del curtido celebrada en Hamburgo, ha manifestado que según sus propias experiencias, la solución salina altera rápidamente su estado primitivo: el cuero salado pierde su permeabilidad. La alteración es proporcional a la concentración de la salmuera. Muy interesantes son las acciones que da la sal cuando llega a alcanzar el 0,02 por 100 para conservar la piel; en cuanto la proporción de sal alcance al 3 por 100, la piel es prácticamente inflexible, se cansa de la salmuera. Este conocimiento de la concentración de la salmuera tiene importancia en la práctica, para no destruir el valor ni la calidad de los cueros.

El Consorcio de expendedores de carnes.

En cumplimiento del Real decreto 22 de julio pasado, ha quedado constituido en Madrid el Consorcio de la carnicería, con las atribuciones señaladas en el citado texto legal y codificadas en el Reglamento aprobado por el Ministerio de la Gobernación.

El Consejo de Administración está integrado por las siguientes personas:

Delegado del Gobierno, don Antonio Carmona.

Presidente, don Esteban Reñones.

Vicepresidente, don Emilio Panizo.

Secretario, don Joaquín Verdasco.

Tesorero, don Cipriano Mardomingo.

Gerente, don Gregorio Simeón Palomero.

Vocales: Don Mariano Rico.

Don Angel Lorenzo.

Don Manuel Prieto.

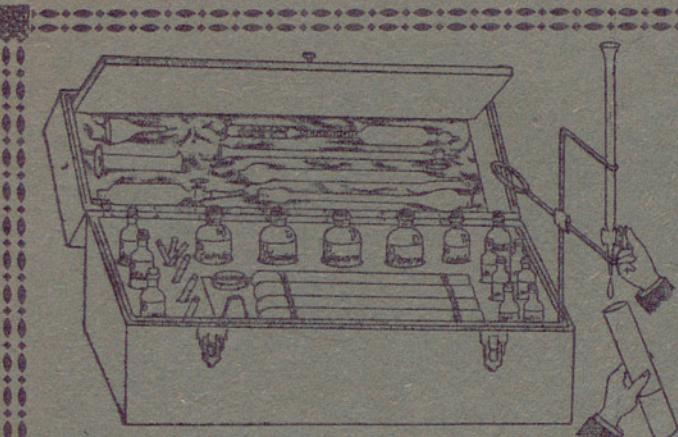
Don Marcos Alonso.

Don Mariano Rodríguez.

Don Epifanio Quiroga.

Representantes: del Ayuntamiento de Madrid, don Conrado Espín; de la Asociación de Ganaderos, don Inocente Vázquez.

Esta nueva organización en el abasto de carnes empezará su actuación el próximo día 26, con la matanza y suministro de reses y carne de cerda.



Dispositivo DAL. Estuche abierto y montado el soporte metálico que sostiene la Bureta aforada para determinar la acidez.

Dispositivo DAL para análisis de LECHEs

Indispensable en los
reconocimientos sa-
nitarios y en los in-
formes técnicos.

Técnica sencilla. :: Resultados rápidos.
Literatura y prácticas gratis.

◆◆◆◆

Laboratorio DAL. Mendizábal, 49. -- MADRID



MAQUINA PATENTADA Cortadora UNIVERSAL

para la industria de la carne

ELAX corta rápidamente carne fresca y congelada, huesos, etc., sin le-
sionar y sin quemar.
ELAX trabaja casi sin ruido y completamente sin peligro.
ELAX puede utilizarse en seguida por cualquier persona sin aprendizaje.
ELAX puede colocarse, sin fijar, sobre todas las mesas, mostradores.

El adorno de todo establecimiento
Fabricación en serie; por lo tanto, muy económico

Para detalles, dirigirse a la casa

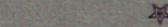
WILLY LANGE. - Balmes, 45 - BARCELONA

D I S P O N I B L E

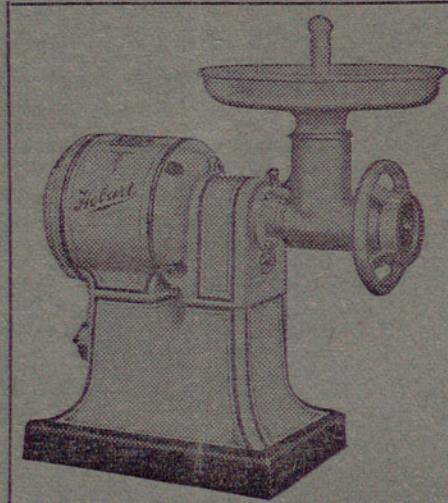
RESERVADO
PARA
Básculas, TOLEDO
automáticas y sin resortes
LAS MEJORES DEL MUNDO

He aquí un modelo
de Picadora
HOBART

La máquina más perfecta,
rápida y cómoda del mundo



Vendemos también amasa-
doras, embutidoras,
etc., etc.



Tenemos cientos de refer-
encias de clientes españoles
que trabajan encanta-
dos con una

HOBART



Vendemos también amasa-
doras, embutidoras,
etc., etc.

Concesionarios exclusivos para España y Portugal de los aparatos TOLEDO y HOBART; así como de los BERKEL, etc.

R. Oyarzun y C.ª, S. en C.

MADRID: Pi y Margall, 22.
BARCELONA: Cortes, 571.
BILBAO: Henao, 6.
SEVILLA: Amor de Dios, 2.