

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Ganadería + Abasto de Carnes + Explotación de Mataderos
Inspección Veterinaria + Industria Chacinera + Mondonguería

Redacción y Administración: AV. DEL DR. FEDERICO RUBIO, 7

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

30 NOVIEMBRE DE 1928

Núm. 22

REDACCIÓN:

COMITÉ DIRECTIVO

Tomás Campuzano
Catedrático de la Escuela Superior
de Veterinaria.

Félix F. Turégano
Inspector de Higiene y Sanidad
Pecuarías.

C. Sanz Egaña
Director del Matadero y Mercado
de ganados.

SECRETARIO DE LA REDACCION:

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-Arendatario 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 Cerdíos

RIOFRIO

Fábrica en La Losa Navas de Rlofrío
(Segovia)

Director-Arendatario:

MANUEL GONZALEZ JONTE

Direcciones:

Postal: Apartado de	Telegráfica	} "MAGOJON"
Correos 12.085 (E. 12)	Telefónica	

Teléfono 17706

Oficinas: Calle de Ventura de la Vega, 1
M A D R I D



Toda la correspondencia a las Oficinas de Madrid

Compañía Nacional de Abastecimientos, S. A.
BARCELONA-MADRID

CARNES CONGELADAS

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

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

En los mercados públicos y tiendas particulares.

DELEGACION EN MADRID: Paloma, 7. - Teléfono 70154

VENTA AL DETALL: Paloma, 7

En los mercados públicos y tiendas particulares.

REPRESENTANTES:

Para Valencia:

D. RAFAEL RIDAURA

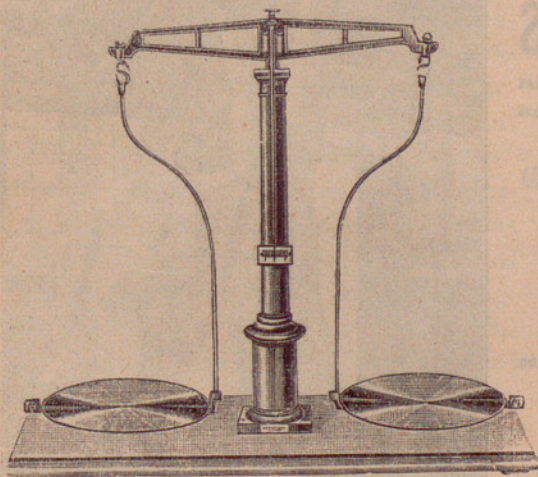
Grao-Valencia - Teléfono 3050

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



HIJA DE

ALFONSO GARCIA

Casa fundada en 1899

Especialidad en básculas para pesar ganado

Exposición y Despacho: Paseo del Prado, 28.-Tel. 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 catálogo EL MATADERO MODERNO, 2.^a edición

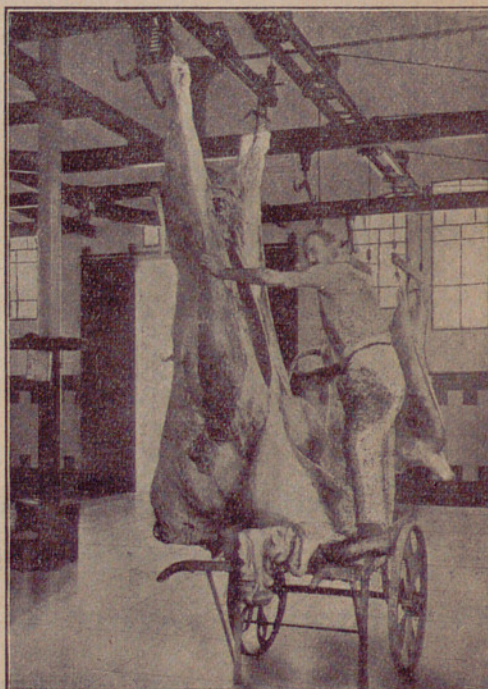
Consúltesenos para proyectos y presupuestos

Casa METZGER, S. A.

BARCELONA:

MADRID:

Paseo de Gracia, 76 Plaza Independencia, 8



LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
Avenida del Dr. Federico Rubio, 7

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año I

Madrid, 30 de noviembre de 1928

Núm. 22

CRONICA QUINCENAL

La calificación de las carnes, es decir, determinación de sus clases, es una preocupación actual en el comercio mundial de la carnicería, y su estudio preocupa tanto a las autoridades encargadas de vigilar las normas de abasto, como a los inspectores veterinarios que sirven de consejeros a estas autoridades.

* * *

Al higienista y al profesional preocupan estas dos cuestiones, relacionadas con la clasificación de las carnes: primero, fundamentos científicos para establecer una clasificación racional y práctica; segundo, caracteres que deben apreciarse en las distintas categorías para su distinción.

Hasta ahora se admite por las autoridades la clasificación establecida por las costumbres locales, incluso se admiten los nombres vulgares que en ocasiones nada significan y cuya aplicación es difícil en cuanto se cambia de localidad.

En cuantas tentativas se han hecho para tipificar las carnes se ha tropezado con esta falta de base científica; recientemente, la química alimenticia ha introducido un nuevo factor, que han divulgado los autores alemanes, en cuyo país Kuhn, König... han hecho estudios admirables sobre análisis de alimentos, que han copiado todas las obras de higiene, inspección de carnes, etc.; los

alemanes, repito, han querido basar la clasificación de carnes en la composición química, fundamentando las clases por su mayor o menor riqueza en grasa. Este concepto, aplicado a la carne de vaca, puede ser tomado en consideración, porque la carne de vaca gorda contiene menos agua que la misma carne procedente de una res flaca; si aplicamos la misma norma a la carne de cerdo, las resultantes prácticas ya no son las mismas, porque la carne de cerdo sirve de materia prima para un crecido número de alimentos, y muchos preparados exigen carnes magras, carnes exentas de grasitud, problema que inquieta actualmente a los criadores de cerdos en el mundo entero.

Todavía la composición química puede auxiliar para clasificar la carne de una res, tomando como índice su grasitud, que si en los bóvidos tiene su valor positivo, en los porcinos lo tendrá negativo; de esta forma tenemos un punto de referencia.

* * *

En el comercio al por mayor, la clasificación de carnes, atendiendo a su grasitud, puede prestar utilidad práctica; en cambio, no tiene ningún valor, ni presta ninguna base para establecer categorías de carnes procedentes de una misma res; el valor de la carne; por el sitio o región de procedencia, es difícil establecerlo; hace tiempo que Krämer

hizo algunos estudios en Suiza para determinar exactamente el valor de los trozos de carne, según la región muscular que la componía; este autor tomaba como base de sus cálculos el valor comercial de la grasa de la riñonada; conocido el precio de uno de los componentes de la carne, de la grasa, queda por determinar la proporción que guarda la grasa con los demás componentes: substancia muscular; el precio medio de carne, al por mayor, se puede calcular teniendo presente la composición de cada trozo; semejante método no pudo llevarse a la práctica, porque se sacaron conclusiones verdaderamente absurdas: costaban más caros trozos del cuello que los lomos, y de aquí que el mismo Kraemer afirmase rotundamente que «la clase social que consume los mejores trozos de carne paga ésta relativamente muy barata; que la clase media y obrera, que consume la carne baja, las paga más caras porque escasea su valor nutritivo». Aunque bien orientado, este método, como el Kuehn, que valoriza la carne atendiendo a su composición química, tiene el grave error de atribuir un mismo valor comercial a las substancias grasas y a la parte muscular de toda la carne, y esto es un error, porque «la carne» comercial que se vende en la tabla se compone de otros tejidos cuya influencia es decisiva para juzgar su valor nutritivo y comercial, y aun cuando el análisis químico señale con exactitud los principios inmediatos en un trozo de carne, no señala la forma anatómica que acepta estos cuerpos, no señala los caracteres físicos y otros detalles de sabor, etc., estimulantes de las funciones digestivas, y, por lo tanto, aumenta el valor nutritivo de las carnes.

Tales métodos se recuerdan entre los buenos propósitos, sin aplicación útil en la práctica.

* * *

Tomando como cierta la anterior conclusión, que la composición química de la carne

no sirve de elemento suficiente para justificar las notables variaciones de precio que adquieren en el mercado los distintos trozos de carne, se vuelve de nuevo a la estima comercial fundamentada en los caracteres físicos y organolépticos: a lo que hace el carnicero cuando afora con la vista el valor comercial, no el rendimiento, de una canal.

A esta valoración empírica, hija de la práctica, debe acudir el veterinario, tomando como fundamento los conocimientos anatómicos que han contribuido a su formación cultural; el valor comercial de la carne depende de la raza animal, de su edad, estado de nutrición, del régimen de alimentación a que fué sometido, de su grasitud, al trabajo realizado, etc., detalles difíciles de describir, y no olvidar que en la apreciación de la carne influye mucho el gusto y las exigencias del consumidor.

Cualquier observador un poco atento puede comprobar cómo varía la clase de ganado que se mata en cada población, no sólo de países distantes, sino dentro de nuestra nación; es inútil buscar la causa, indagar el origen; tropezamos siempre con esta suprema razón: la costumbre; una industria, un comercio contra el agrado público tiene poco éxito; un producto adquiere más valor cuanto mayor sea la estima del comprador; la carne no puede ser una excepción, máxime que constituye alimento de primera necesidad.

* * *

Por costumbre, cada población, cada país, ha trazado cortes diferentes en las reses de carnicería, y ha establecido categorías distintas, asignándolas valor diferente.

Semejante proceder demuestra que son factores locales los que han guiado y sostienen estas prácticas en el comercio de la carnicería; el localismo se ha llevado más adelante, hasta señalar nombres típicos, que muchas veces no guardan correspondencia entre una y otra localidad, aun cuando geo-

gráficamente estén muy próximas. Si nos separamos más y queremos hacer una comparación entre poblaciones extranjeras, la dificultad se torna en franca imposibilidad: un carnicero de Madrid no entendería a uno de París, y los dos a otro de Londres, etc.; es tal la diferencia, que difícilmente puede encontrarse la explicación.

En los Tratados de inspección de carnes se representan gráficamente los diferentes cortes de las reses, y algunas obras de consulta, como las de Ostertag o Piettre, incluyen figuras con cortes de varios países; las diferencias existentes entre unos y otros cortes son a veces tan fundamentales que cambian la categoría de las carnes, los nombres vulgares que recibe la correspondencia anatómica de las diferentes regiones son intraducibles; lo más extraño, es comprobar variaciones en el valor comercial cuando se comparan varios países, y, en ocasiones, con gran diferencia.

Quiero resumir, en una palabra, algunas discrepancias, las que más han llamado mi atención, justificando esta falta de concordancia en la estimación comercial de la carne. Los números romanos indican las categorías comerciales de los respectivos mercados.

Regiones del animal	París	Londres	Berlín	Viena	Roma	Madrid
Cervical (cuello)...	III	IV	III	III	III	III
Agujas....	I	III	II	II	II	II
Dorsal....	I	III	II	I	II	I
Lumbar....	I	I	I	I	I	I
Grupa....	I	I	I	II	I	I
Pierna....	I	I-II	I-II	I-II	I	I
Ijada y vientre...	III-II	III	III	III-IV	II	III
Pecho....	III-II	II	II-III	IV	II	III
Espalda y brazo....	II	II	II	II-III	II	II
Antebrazo...	III	IV	III	IV	III	II

Conforme a esta clasificación, se establecen los precios, siendo así que el valor alimenticio de la carne de agujas es lo mismo

en París que en Londres, y su precio varía mucho entre una y otra población. Se ha querido explicar esta diferencia de valor atendiendo a las costumbres culinarias de los asados, distintos en ambos países; el morcillo del antebrazo, que el mercado de Madrid clasifica de segunda, en cambio Viena lo estima de cuarta clase, porque los vieneses no comen cocido, para cuyo manjar, la carne de morcillo, por su riqueza gelatinosa, constituye un componente muy apreciado.

Analizando caso por caso sería fácil encontrar la justificación de estas diferencias; pero tomando un criterio científico, a base de la composición química, de los caracteres organolépticos, etc., se llega a no poder justificar estas clasificaciones comerciales.

Traemos estas notas a cuento para señalar la dificultad existente al querer tipificar las carnes, y, de acuerdo con esta clasificación, señalar los precios del mercado.

* * *

Dificultad no quiere decir imposible; tampoco servirá de comodín para no hacer nada; se puede llegar a establecer tablas, con categorías de carnes, tomando para su aplicación zonas limitadas de idénticas costumbres, dando intervención, para redactar estas tablas, a los veterinarios inspectores de carnes, conjuntamente con carniceros y salchicheros detallistas. La colaboración práctica de estos últimos es indispensable en tanto los cortes en la canal y los trozos resultantes no tengan una descripción científica exacta y puedan relacionarse con las regiones topográficas admitidas y denominadas en la Anatomía.

Visado por la Censura

MATADERO

LA PREPARACION DE RESES

El ambiente del matadero español, y creemos que el de los mataderos extranjeros, es idéntico; se halla pletórico de prácticas de raigambre tan profunda que son motivo frecuente de discusiones, enemistades, disensiones, luchas y maquinaciones. Por todo lo cual, el prestigio individual de los que intervienen en el matadero comercial, mercantil, manual, administrativa y técnicamente, es puesto en evidencia. Casi siempre no habría que nombrarlo; pero no: nosotros lo hacemos en desdoro de alguien. Siempre en contra de la justicia, que debe imperar en los actos de los hombres que luchan dignamente por la vida.

De una de estas prácticas queremos ocuparnos hoy: es la preparación de reses para ser destinadas al consumo público o, mejor dicho, al tablajero o carnicero. El modo cómo se efectúa en la actualidad en los mataderos españoles la preparación de una res (no importa la especie animal) para dejarla en canal, no puede ser más contradictorio. No sólo hay diferencia de una a otra población, sino dentro de un mismo matadero.

No hace falta tener espíritu sutil o ser perspicaz observador para darse cuenta exacta de que todas las reses sacrificadas en un mismo día muchas veces tienen preparación distinta. Unas reses son colgadas para el oreo sin carpo o huesos de la rodilla y sin tarso o huesos del corvejón; otras veces se hallan ambas regiones incompletas o intactas; el mesenterio, en unas reses, se ve como túnica arracinada saliente de la cavidad abdominal y colgante de la parte posterior del panículo carneo, donde aquel órgano es fijado mediante corte del panículo; en otras reses, el mesenterio se halla ausente o reducido a la mínima expresión; las glándulas mamarias, en las nulíparas o genitales del

macho, o se ven intactas o con mutilaciones o arrancamientos, respectivamente; el diafragma, o es dejado en la canal en su totalidad, acompañando al hígado, o, si es separado con este órgano, es mutilado, dejándolo a la mínima expresión; la arcada isquiática, vulgarmente llamada *arcada posterior del puente*, o se ve en su totalidad, o con tal habilidad—digno trabajo de artífice imponderable—es presentada esta región, que nadie diría que, en los machos sobre todo, ha pasado por un agujero pequeño, circunvalado por la porción muscular del esfínter anal, todo el intestino recto y parte del colon; y no hablemos, en fin, de la decapitación, desuello de las regiones inferiores del cuello, de los huesos de la columna vertebral, de determinadas glándulas, de las grasas..., porque en el ánimo de cuantos por la multitud de aspectos, facetas o modalidades intervenimos en mataderos nos las tenemos por sabidas, las damos por consagradas o las reputamos como irremediables estas variaciones de preparación de reses.

Y, sin embargo, coadyuva esta desconcertante diversidad de modalidades a la creación de antagonismos, los cuales chocan violentamente, con exteriorización, con actos espectaculares o, lo que es más sensible y es lo común, repercuten en el seno de la conciencia del que se cree perjudicado, dando pábulo al cálculo, al cambio de formas contractuales, a la formación de sistemas que trascienden, y a la creación del ambiente del matadero, enrarecido de círculos viciosos.

En aquel matadero, no importa cuál, clamea un tratante en ganado, me abstengo de efectuar operaciones comerciales, porque si no me dejan convertido un cordero seguro en cordero *galleguito*, poco le falta. En tal otro matadero, no importa el nombre,

hay tan hábil personal que prepara las reses de un modo maravilloso, dejando intactos cuantos órganos es costumbre en la localidad formen parte de la canal. Me llama la atención en tal otro matadero, no importa determinarlo, que sean de quien sean las reses son igualmente preparadas para el oreo, trabajándolas pulcramente y con mira a la futura conservación de carnes.

No debo pagar como carne órganos o materias de reses que nada tienen que ver con aquel alimento—dice el cortante, tablajero o carnicero—; pero como lo instituido por las malas costumbres imperantes en el matadero de donde me proveo de reses carnizadas me lo imponen, yo no separo nada y efectúo las ventas al detall como puedo..., si el comprador no es protestario.

Cada día me hallo más convencido de lo oneroso que resulta la cría y recría de reses de abasto. Perfecciono los métodos, procuro evitar todas las epizootias evitables, higienizo locales, saneo los alimentos, selecciono los prados, instruyo al personal para que cumpla a conciencia mis instrucciones, y, no obstante, no me reeditúa, proporcionalmente, el capital empleado. Y subleva el ánimo cuando considero la desigualdad con que son tratados mis intereses en los mataderos, si efectúo venta directa o tienen que estar sometidos los productos de mis afanes a la fluctuación de oferta y demanda irrisoria o sarcástica.

Así habla el productor.

Señor veterinario: Le presento a usted estos productos faenados en tal lugar o por tal persona, cuales productos, ignoro el por qué, no me son entregados hoy en la forma acostumbrada. Vea usted, señor—dice el mondonguero, tripero o menudero—, que esto no puede continuar; de no poner orden en estas alternativas de nuestros intereses nos quedamos sin una regular presentación de productos, que son nuestro vivir.

Y el inspector veterinario de matadero, autoridad suprema en estas cuestiones de

preparación de reses, como en cuantas cuestiones técnico-sanitarias de las *fábricas de carne* se susciten, se ve obligado, muchísimas veces, a un encogimiento de hombros por toda respuesta. Y es que el técnico de matadero sabe que debe intervenir en todo asunto que se relacione con la marcha de industrialización de animales de abasto para su conversión en carne; pero no puede intervenir, porque, no sólo ya se lo veda el lastre de costumbres mal cimentadas, sino por la falta de apoyo en derecho reconocido.

La reglamentación de mataderos, en punto a preparación de reses, es labor a efectuar de modo total y perfecto. El Reglamento general de Mataderos no hace más que insinuaciones, y los Reglamentos interiores de los mismos son tan parcos, deficientes e incompletos (esto en el supuesto que rijan en este sentido), que no ya pueden ser contradictorios, sino que el articulado es plasmación evidente de parcialidades que deben desaparecer.

Interesa a todos, absolutamente a todos cuantos intervenimos, por uno u otro motivo, en mataderos, que este punto fundamental quede definitiva y equitativamente establecido. Interesa al ganadero, porque estamos seguros que con ello saldría altamente beneficiado, por quedar más regulados los rendimientos de su producción. Interesa al comisionista de ganado, porque con ello acabaría con el abusivo e irritante mutilar al máximo cuando efectúa sus ventas a escandallo o al peso. Interesa a los menuderos, porque cada uno de los órganos que por razón de su cometido tiene derecho a faenar estarían constante e igualmente limitados. Interesa al abastecedor, por verse libre de preocupaciones como elemento intermedio entre el productor-comisionista y los detallistas de carne y menudeos. Interesa a todo funcionario municipal, a los matarifes y demás personal de matanza, porque estarían limitados sus deberes, y, sobre todo, porque

sabrían a qué atenerse para cumplimentar estos deberes, como igualmente hasta dónde arriban sus derechos. Interesa a los técnicos, a los cuales, como al igual a los empleados manuales, matarifes, jefes de nave, auxiliares, pueden alcanzarles salpicaduras derivadas de expediente administrativo, y en el cual se quieran depurar responsabilidades por reales o supuestas irregularidades cometidas en la preparación de reses, y de cuyas anormalidades tenga conocimiento la autoridad. Interesa a la autoridad, por ser reguladora de derecho y estimuladora de deberes. Interesa, en último término, y es suprema razón, porque hay que otorgar a cada uno su derecho y marcar a cada elemento su deber.

No ignoramos que el establecer para la preparación de reses una reglamentación unitaria sea cosa fácil de estabilizar. Más aun: estamos convencidos que no debe ser única ni uniforme, sino varia. Cada población tiene sus predilecciones, sus usos y sus costumbres, que deben ser, no solamente respetados, sino que deben ser acrecentados y complacidos. A pesar de tales motivos consideramos que no es difícil de resolver. Que exponga cada cual de los interesados sus pretensio-

nes, arbitradas por la autoridad municipal en cada población. Y la autoridad, asesorada por el veterinario correspondiente, como elemento coadyuvante a la coordinación del derecho a establecer entre todos los intereses públicos y particulares. Con ello creemos que se reduciría en el matadero el aspecto de la venta de *Maritornes*, dando el ganadero al comisionista, el comisionista al abastecedor, el menudero al matarife, el carnicero al veterinario, y todos procurando alcanzar su objetivo con tanta priesa que, con intención o inconscientemente, se crean realidades o fantasías, las cuales labran el desprestigio individual o colectivo.

No olvidemos, para finalizar, que las instituciones que crean los hombres tienen, como es lógico, sus caracteres periódicamente renovados. Quedan, en cada etapa del desenvolvimiento de caracteres, sus particularidades, y persisten las modalidades de aquellas cosas, precisamente, que deben persistir. Porque en su fundamento hay satisfacción, compartida entre los hombres, sin excepción; hay equidad; hay justicia...

J. GRAIACÓS MASSANELIA

AVICULTURA

El tifus de las gallinas

(Conclusión)

Los ovarios de las gallinas infectadas, en vez de numerosos folículos en diversas fases de desarrollo, presentan vesículas repletas de sangre, que pueden determinar la muerte de la gallina por desangramiento; con el tiempo puede producirse una reabsorción del contenido líquido de los folículos hemorrágicos, en tanto que la parte sólida sufre diversos procesos degenerativos; entonces, los folículos aparecen deformados, y en ellos es fácil demostrar en gran cantidad el agente de la dia-

rra blanca. A causa de estos procesos morbosos del ovario, son pocos los huevos que llegan a maduración, y menos los que dan un pollito. Sólo en el primer año de la puesta se puede conseguir algún pollo vivo, y nacen endebles, para morir pronto de diarrea. En el segundo año algunas gallinas mejoran todavía el porcentaje de huevos, que no alcanza el 50 por 100.

Se nota que la incubación artificial (eventual recaldeamiento, aunque por poco tiem-

po, humedad del aire y oxigenación deficiente) determina en los pollitos una predisposición a la enfermedad, que les hace muy receptibles frente a los bacilos que pueden llevar uno o varios huevos.

No obstante estas lesiones, las aves pueden, en virtud de la inmunidad adquirida, presentarse con apariencia de salud, pero se consideran siempre como portadoras de gérmenes y, por lo tanto, peligrosas de contagio. Durante la vida, estas aves se pueden denunciar únicamente sometiendo cada animal al examen de la aglutinación (en los casos que hemos podido comprobar por nosotros el título máximo se encontraba entre 1/200-1/300).

Para difundir la infección en un gallinero es suficiente la presencia de un huevo infectado; es natural que el peligro de la infección se aumenta cuanto mayor es el número de huevos infectados, y en ocasiones pueden alcanzar una proporción del 50 por 100.

Los pollitos empiezan a ponerse malos apenas salen del cascarón o, al máximo, después de cuatro o seis días. Como ocurre en todas las aves gravemente enfermas, las plumas se erizan y las alas caen péndulas; tienen frío, buscan el calor de los rayos solares y se están quietecitos, con los ojos cerrados. Después de uno o dos días de la aparición de estos síntomas, empieza la diarrea con emisión de heces blandas, como creta fangosa. A veces, y antes de la diarrea, se presentan las heces normales, o duras, de color gris oscuro o amarillo verdoso. Las plumas de los alrededores del ano aparecen llenas de excrementos, que, al secarse, dejan unas manchas costrosas de color blanquecino; como consecuencia de esta enfermedad, el crecimiento se encuentra retardado; en los pollitos gravemente enfermos, la muerte puede sobrevenir rápidamente o después de algunas semanas o meses. Estos son los animales verdaderamente peligrosos, por ser portadores de virus, aun cuando lleguen a la edad adulta, porque son

los que se destinan a la procreación. Los animales curados siempre aparecen con un grave retraso en su crecimiento. En ocasiones, el porcentaje de morbilidad puede alcanzar la cifra del 100 por 100.

Cuando los pollitos han cumplido tres semanas son poco receptibles al contagio; por tanto, la diarrea de los pollitos representa una infección tífosa de las aves jóvenes, recién nacidas.

En la autopsia se encuentra muchas veces que la vesícula umbilical persiste anormalmente, y después de seis u ocho días conserva el tamaño de una avellana. En los animales caquécticos, y que mueren después de algunos días de enfermos, se encuentran focos amarillos, ocre en el hígado, en el corazón y pulmones. Semejantes lesiones las hemos encontrado también en el tifus de los pollos adultos y en el cólera de las gallinas (limitadamente al hígado). El intestino aparece ligeramente rojizo, los riñones se presentan hiperémicos y el bazo tumefactado.

La tifosis aviaria es una enfermedad de carácter predominante septicémico, que ataca a los pollos adultos; tiene una marcha aguda o subaguda, con frecuencia mortal, y clínicamente presenta síntomas de una enfermedad gastrointestinal. El período de incubación es de tres a cinco días, excepcionalmente diez a veinte días, y la duración de la enfermedad habitualmente es de seis a treinta días.

Los animales jóvenes, generalmente, no son atacados; parece que la juventud ofrece una mayor resistencia que los pollos adultos, o, si no se quiere admitir (como anteriormente hemos dicho) una diversa acción patógena de los agentes de la tifosis aviaria y de la diarrea de los pollitos, gérmenes que, desde el punto de vista biológico, no son diferenciables.

El contagio se difunde especialmente con las heces de las aves infectadas, que manchan el suelo, los alimentos, el agua de los bebederos, etc., y es favorecido por las condiciones

del ambiente, por los disturbios dietéticos, por los cambios bruscos de temperatura...

Como puerta de entrada de la infección se debe considerar el pico y también el recto. Algunas veces los gérmenes penetran directamente en el intestino con los alimentos, y ocasionan alteraciones catarrales, ulceraciones, etc. Del intestino pasan a la sangre (aunque durante la vida es poco frecuente, algunos creen que sólo ocurre esto después de muerto) y también a otros tejidos.

El primer síntoma de la enfermedad es la polidipsia y anorexia, y también una cierta disminución o cesación en la postura de huevos. La cresta y las barbillas aparecen flojas, pálidas y amarillentas. Las aves muestran mucho abatimiento, aparecen en estado comatoso y se están quietas en un rincón, con la cabeza baja y las alas caídas. La debilidad puede acentuarse de tal forma que las gallinas no pueden tenerse sobre las piernas y se caen al tropezar o simplemente sin andar. En algunas enzootias el estado comatoso puede aparentemente desaparecer. En los casos de evolución aguda (septicemia pura), con frecuencia, la muerte sobreviene casi inopinadamente, sin dar tiempo a desarrollar el cuadro morboso descrito anteriormente (en este caso se puede pensar en el cólera de las gallinas). Algunas aves enferman de un modo pasajero, y se reponen poco a poco; la cresta recupera su color, y, después de cuatro o seis semanas, la gallina se encuentra en disposición de poner huevos.

Las lesiones anatomopatológicas son aparentemente diversas. En algunas enzootias de naturaleza netamente septicémica no se encuentra lesión de ninguna clase. Algunas veces prevalecen las hemorragias sub-epicárdicas (como en el cólera de las gallinas). En el pericardio y en la cavidad pleurítica y abdominal se encuentra una cantidad más o menos grande de líquido amarillento seroso, serofibrinoso o sanguinolento. También aparecen coágulos sanguíneos, adherencias del pericardio con el epicardio, infiltración acuosa

del tejido adiposo del epicardio y tumefacción turbia del miocardio.

Una alteración característica que no se presenta siempre es la presencia en el miocardio y en el epicardio de nódulos grisáceo-amarillentos o gris blanquecinos del tamaño de una semilla de cañamón.

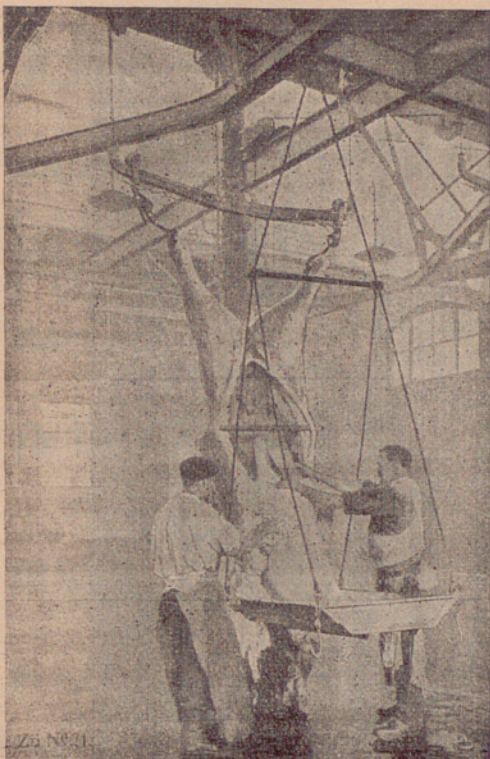
Se trata en los estados avanzados de acúmulos de células redondas, circundantes del conectivo. Estos focos toman origen en los focos miliare de la necrosis, los cuales también se encuentran en otros órganos (hígado, pulmón, riñones, etc.); al principio son opacos, grises, amarillentos; después toman un aspecto más lúcido: gris blanquecino.

Tales nódulos se encuentran también en los pulmones, los cuales presentan en algunos casos hepatización rojiza, o en otros casos alteraciones inflamatorias.

El bazo aparece siempre más o menos tumefactado; sus dimensiones varían entre el volumen de una avellana a un huevo de paloma; tiene un color rojo oscuro, una consistencia blanda característica y la cápsula tersa. La pulpa se desmenuza al corte; los corpúsculos de Malpighi aparecen como nódulos submiliares gris-amarillos, que algunas veces se reconocen a través de la cápsula.

En la sangre se ha encontrado un aumento notable de leucocitos y linfocitos y una disminución de glóbulos rojos (anemia). Un detalle, necroscópico que se encuentra casi constantemente (Altara), consiste en una coloración pálida de hoja muerta de la médula de los huesos largos, debida indudablemente a una grave alteración de la sangre.

También el hígado presenta una alteración intensa y muy característica. Aparece con mucho volumen, de más de cien gramos; muchas veces con degeneración grasa, friable, uniformemente gris u oscuro; también aparece cubierto de manchas rojo-oscuras de diverso tamaño. Otras veces aparece cubierto de numerosos nódulos pequeños semejantes a los que hemos descrito en el corazón y en el pulmón. También se observan hemo-



Canela, Maluenda y C.^{ía}

INGENIEROS

Barcelona:

Madrid:

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

Construcción Nacional y Extranjera
 Instalaciones mecánicas para mataderos
 Fusión de grasas y sebos comestibles
 e industriales
 Secaderos de embutidos
 Aprovechamientos de despojos
 Maquinaria general para industrias
 cárneas
 Transportes colgantes



BIBLIOTECA
 FACULTAT
 DE VETERINARIA

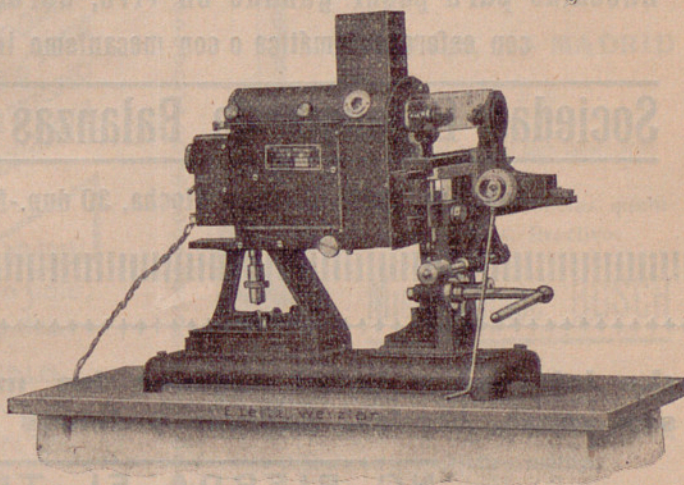
Nuevo Triquinoscopio de proyección IX F.

MARCA

E. LEITZ

Este triquinoscopio se suministra para cualquier clase de corriente, y puede obtenerse el máximo de luminosidad. Su manejo es muy sencillo y su coste muy económico.

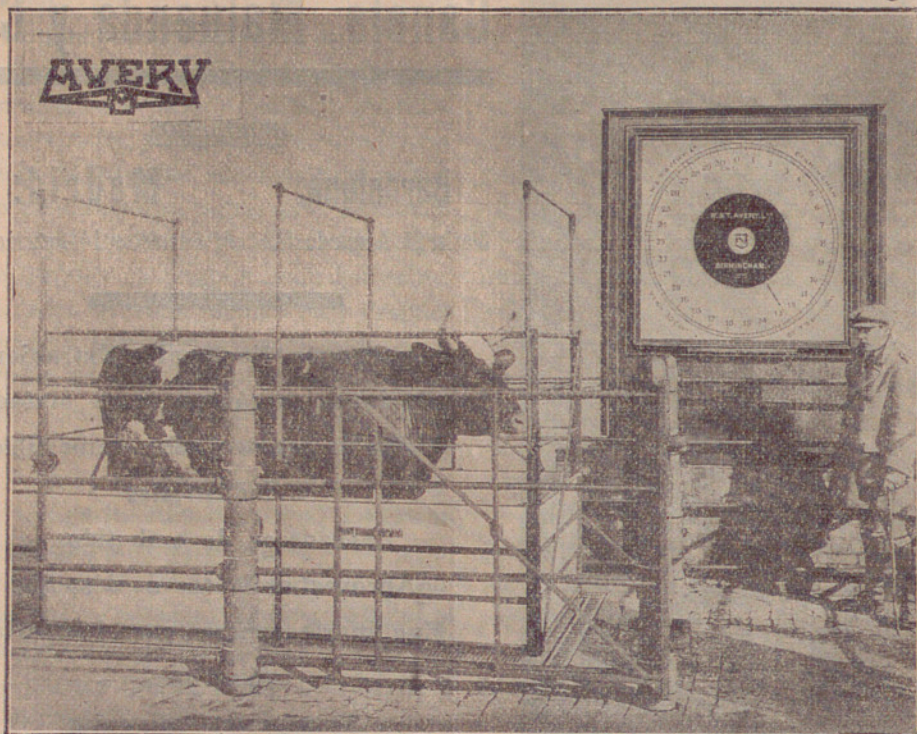
Este triquinoscopio se emplea principalmente en los Mataderos municipales y chacinerías particulares y sustituye nuestro gran modelo Berlín.



Triquinoscopio de proyección modelo IX f.

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

Manuel Alvarez Material científico
 Calle 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 dup.-Madrid.-Tel. 14949

¿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 del Doctor Federico Rubio, núm. 7.

MADRID

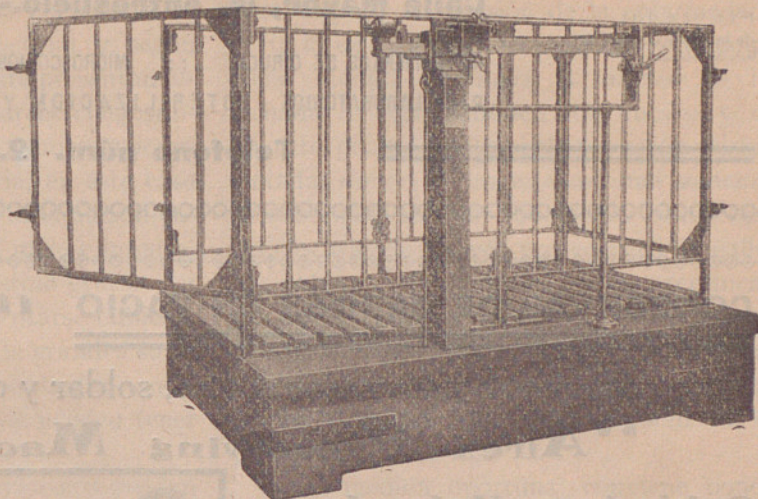
B A S C U L A S

PIBERNAT

ARCAS

PARA

CAUDALES



Parlamento, 9 y 11 - BARCELONA

Esta marca



en

PICADORAS, EMBUTIDORAS, AMASADORAS,
ARTESAS, MOLINOS ESPECIALES, MOLINOS PARA
HUESOS, CORTADORAS DE CUBICOS PARA TOCINO
PLACAS Y CUCHILLAS Y TODA MAQUINARIA
PARA EL RAMO TOCINERO

DESDE
Medio siglo,
Representa

LA MAQUINA
DE ALTA POTENCIA
Y DE MAYOR VENTA
EN EL MUNDO

Concesionario en España:

WILLY LANGE

Balmes 45

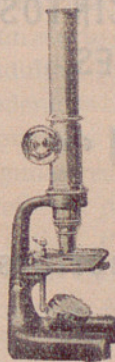
BARCELONA

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.-M A D R I D

INSTRUMENTOS DE CIRUGIA :: MICROSCOPIOS :: APARATOS
PARA LABORATORIOS ESTERILIZACION Y DESINFECCION

Teléfono núm. 12.069

CONSERVAS DE CARNES EN VACIO "AIREX"

Máquinas para sacar el aire, soldar y cerrar latas

"Airex Preserving Machines"

Schiedam - Holanda

Representante en España:



Willy Sange

Balmes, 45 - BARCELONA

FABRICA DE PRECINTOS
DE TODAS CLASES

"SANMU"

PRECINTO PATENTADO
PARA EMBUTIDOS

V. Muñoz, Sucesor de
San Martín y Muñoz

OFICINAS: Fuentes, 7
Teléfono 10285

FÁBRICA: Ávila, 25
Teléfono 32240

M A D R I D

José Hernández Gil

FABRICANTE DE PIMENTON
PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca "PELICANO,"

Casa fundada el año 1896

Molina de Segura

Murcia - España

rragias, debidas a roturas del hígado o del bazo, o a hemorragias del ovario.

En los gallineros donde sólo predomina la diarrea blanca, los pollos son portadores de bacilos en el tubo gastrointestinal, y, según hemos dicho, excepcionalmente presentan alteración en su mucosa y aparece congestión. Muy diversas son las manifestaciones cuando reina la tifosis aviaria; en este caso la mucosa se encuentra con inflamación catarral y hemorrágica más o menos intensa, a veces limitada sólo al intestino grueso. La mucosa puede también presentarse cubierta de pequeñas hemorragias o de grandes suffusiones sanguíneas (que en los animales muertos por procesos putrefactivos pueden tener un color verdusco).

En los casos graves, los músculos pueden presentar una degeneración cética. En la tifosis aviaria se puede observar un grave enflaquecimiento de las gallinas; en los casos que existe la diarrea de los pollitos, las gallinas con ovario degenerado presentan con frecuencia un pániculo grasoso muy desarrollado.

Para establecer el diagnóstico diferencial entre la tifosis aviaria y las demás infecciones de las aves, atendiendo al examen clínico, el único síntoma que puede caracterizar la tifosis es la anemia grave de la cresta y de las barbillas de las aves enfermas; en tanto que en el cólera y en la peste predomina siempre la hiperemia de tales órganos, con evidente coloración violácea (Altara). Factores diferenciales de mayor valor se encuentran en el examen anatómo-patológico, especialmente para la diferenciación de la peste (en esta enfermedad falta la enteritis); para establecer el diagnóstico exacto debemos recurrir al examen bacteriológico.

La profilaxis general debe estar fundamentada en el aislamiento y matanza de las aves enfermas; los portadores de gérmenes deben someterse uno a uno mediante la aglutinación, y los que resulten positivos deben matarse, para evitar el contagio.

Se ha demostrado eficaz en la diarrea de los pollitos la separación de toda la nidada durante las primeras tres semanas de vida, para impedir la difusión de la enfermedad.

En la desinfección del gallinero se impone como medida necesaria el empleo de la lechada de cal; también los huevos y el aparato genital de las gallinas serán desinfectados de vez en cuando con una solución de sublimado al 1 por 100. Todos los huevos, las cáscaras de huevos procedentes de gallinas enfermas, los cadáveres y los excrementos de las gallinas enfermas o sospechosas deben destruirse por el fuego y desinfectar los locales donde han vivido, especialmente en los primeros ocho días sucesivos a la puesta de los huevos.

Como medida oportuna, conviene poner un desinfectante en el agua de los bebederos (sublimado al 1 por 5.000, sulfato de hierro al 1 por 100, o azul de metileno al 1 por 1.000).

Por último, los huevos que se destinen para la incubación, deben recogerse cuidadosamente.

La inoculación de suero no ha producido ningún efecto curativo ni en los pollitos ni en los adultos: las aves quedan débiles, y son consideradas como portadoras de gérmenes y de contagios.

Algunas veces hemos conseguido resultados discretos en pollos adultos con la inmunización activa. Para el tratamiento se han empleado los cultivos, o con procedentes de varios orígenes muertos por la formalina, o con el ácido fénico. Cuando ha sido posible, hemos preparado la vacuna autógena, sirviéndonos de gérmenes aislados en el mismo gallinero; en este caso los resultados fueron mejores. En todos los casos de vacunación hemos visto morir los pollos espontáneamente; hay que juzgar con cuidado el mérito preventivo que concedemos a la vacunación.

Finzi, en el Piamonte, donde la tifosis aparecía complicada con el cólera, ha usado, con éxito, una vacuna tetravalente (tifus, paratifus A, paratifus B y bac. avisepticus).

También Altara, en Cerdeña, ha obtenido buenos resultados con una vacuna bivalente (tifus y cólera).

Por último, en la diarrea de los pollitos, Beller ha recurrido a la inmunización activa de la gallina antes de que empiece a poner huevos. La inmunización continuada durante dos años consecutivos conduce a la disminución o a la completa cesación de la diarrea. Beller usó la vacuna muerta, que utiliza en dos inyecciones, con cuatro semanas de distancia. La inyección se hace en las barbillas (dosis, un cent. cúb.). La inoculación servía para descubrir los portadores de virus: reacción semejante a la tuberculina. La inoculación en la barbilla provoca localmente una tumefacción caliente. También determina alteraciones de carácter general,

que poco a poco van desapareciendo; las gallinas no ponen mientras dura la reacción, generalmente una semana.

Respecto a la carne, como el agente del tifus de las gallinas se asemeja mucho, tanto en sus caracteres morfológicos, como en cultivos y reacciones biológicas, a los bacilos del envenenamiento por las carnes: bac. paratífico B, bac. Gärtner, bac. Breslau, etc.; toda la carne de los volátiles enfermos debe considerarse impropia para el consumo, con tanto más rigor, cuanto que se han comprobado casos de envenenamiento en el hombre.

DOC. VET. ENNIO DELOGU

Asistente voluntario a la Estación experimental de enfermedades infecciosas de Milán.

(De *La Clínica Veterinaria*. Octubre 1928.)

Bruselas: a medio camino

(Conclusión)

Hemos descrito un poco a la ligera los servicios de mataderos en la agrupación bruseles, y aun cuando encontremos muchos motivos de censura, los rehuyo, porque en mis viajes y en mis visitas deseo aprender y no criticar; a mi temperamento le desagrada actuar de Zoilo, y prefiero recoger enseñanzas.

He mostrado con el mayor detalle los aspectos más interesantes de la vida diaria en los mataderos, las notas pintorescas del mercado y de la matanza; he manifestado la atención municipal que prestan a estos establecimientos, y me creo haber dado una idea aproximada y suficientemente precisa de la actividad y movimiento precisos para el abastecimiento de carnes; también he querido fijar cuidado a la importancia económica que supone, en primer término, la creación de un gran matadero municipal; después, la cantidad de arbitrios que exige su normal sostenimiento.

Precisamente Bruselas, sede para el estudio de múltiples cuestiones municipales, sirve también para obtener conclusiones relacionadas con la explotación de los mataderos en relación con el gravamen de los servicios sobre la posible repercusión en el producto.

Uno de los argumentos que con más tesón han empleado los usuarios contra el matadero moderno es la carestía de sus servicios; los Municipios tienen centralizada la matanza de las reses de abasto de forma prohibitiva fuera del matadero; con esta concesión, el negocio tiene segura clientela y le permite establecer arbitrios para pago de la explotación, cantida-

des que, en definitiva, vienen a repercutir sobre el precio de la carne o sobre la ganancia comercial del carnicero. Hace unos años, cuando se transformaron las antiguas casas-mataderos en los modernos establecimientos higiénicos, las más duras observaciones, los cargos más enérgicos, tomaron punto de apoyo en el posible encarecimiento de la carne. Han pasado estos tiempos; los mataderos higiénicos se consideran como una necesidad municipal, y su sostenimiento se consigue mediante las tarifas de servicios, sin perturbar los mercados ni alarmar al público.

Hemos visto que la Agrupación de Bruselas cuenta con dos mataderos: uno deficiente y más que deficiente, abandonado por el Municipio, el de la capital, y el otro, si no modelo, por lo menos amplio, limpio y con todos los servicios; en el uno, las tarifas son baratas y tiene escasa clientela; en el segundo, las tarifas son más caras; sin embargo acuden en mayor número los carniceros; la carestía no ahuyenta cuando su implantación corresponde a comodidades, a facilidades en los servicios, única razón que explica el éxito del matadero caro sobre el barato.

Tomando como punto de comparación los servicios comunes, vemos que el matadero de Bruselas recarga en un céntimo de franco el kilo de peso vivo de las reses mayores (bueyes, vacas, etc.), que suponen dos céntimos por kilo canal; en cambio, el matadero de Anderlecht cobra por el mismo servicio cinco céntimos de franco, que serán diez céntimos por kilo canal; con tan notable diferencia, de ser verdad que la baratura atrae la clientela, las estadísticas serían más favorables al matadero de Bruselas que

al matadero de Anderlecht, y hemos visto que no ocurre así; y, aun a trueque de pesadez, para tener a mano el argumento, voy a repetir las cifras de matanza: en Bruselas, durante el año 1927, llegó a 10.822 reses mayores, y, en cambio, en Anderlecht, en la misma fecha, se han matado 39.386 reses mayores; la misma proporción guardan las matanzas de las demás reses.

En favor del matadero caro hay también este hecho: hace unos años los Municipios que circundan Bruselas tenían su correspondiente casa-matadero y poco a poco fueron perdiendo clientes, porque no atendían a las exigencias de la higiene moderna y del comercio de la carnicería, llegando a su completa desaparición, que se ha hecho por movimiento espontáneo, sin mandato legal, sin prohibiciones y sin recurrir a privilegios; si los Municipios hubiesen cuidado y evolucionado los servicios de matadero con arreglo a las nuevas necesidades, Anderlecht no hubiera crecido su actividad a expensas de los otros pueblos vecinos.

Tampoco se puede invocar en este caso una radical transformación en las prácticas de abasto, al estilo de los mataderos americanos, que no consienten vivir a los mataderos municipales, por la organización industrial que han implantado en estos establecimientos con grandes facilidades para la concurrencia comercial y para la venta de carnes y subproductos; el matadero de Anderlecht tiene una organización francamente municipal, de carácter público, a semejanza de todos los mataderos europeos que viven libres de la influencia de *truts* y otras manifestaciones de la industrialización moderna. Ha vencido, ha triunfado, únicamente, porque tiene servicios completos, permite muchas facilidades para que los tratantes, abastecedores, carniceros, etc., puedan desarrollar sus actividades comerciales. No importa la carestía de la tarifa si permite un gran desarrollo y facilita una gran amplitud de negocios.

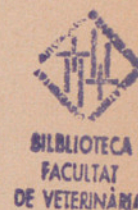
Ya hemos dicho que este matadero nació por obra de una Empresa particular y todos sus propósitos fueron hacer clientela atendiendo cuidadosamente a sus intereses y deseos, ejemplo que continúa el nuevo dueño, aun cuando tenga carácter municipal.

También en este cambio podemos sacar enseñanzas, y es que los mataderos, cuyo gobierno y administración corresponden a los Municipios, han de tener un carácter marcadamente industrial, encuadrados en un cerco higiénico, aspectos perfectamente compatibles, pues de día en día la higiene recaba una mayor atención en la industria para mejorar su producción y aumentar sus beneficios. Quiero decir: considerado el matadero como empresa atiende bien a los usuarios, procura buenos servicios y su clientela aumenta y paga gustosa todos los arbitrios.

La construcción de un matadero supone, como condición obligada, el estudio financiero de su explotación, sin cuyo requisito puede convertirse en un edificio suntuoso o en un establecimiento insuficiente; los dos casos resultan onerosos para la función industrial a que se destinan; pensando primeramente en su explotación, se ven los servicios, se procura dotarlos con toda clase de facilidades y, al mismo tiempo, se señalan tarifas cuya cuantía dejan margen de ganancia a los diferentes elementos que acuden a trabajar; y, así proyectado, constituye siempre un éxito.

Si alguna enseñanza podemos conseguir de esta información, resulta que la cuantía de las tarifas de matadero no influyen para nada en el comercio de la carnicería, y menos aún en el precio al detalle de la carne; un núcleo de población abastecido con carne de dos mataderos de tarifas distintas, el más caro tiene mayor clientela, porque tiene mejores servicios.

C. SÁÑZ EGAÑA



INDUSTRIA CHACINERA

Embutidos de mezcla

Los embutidos de mezcla constituyen un excelente producto; cuando se fabrican con cuidado y se seleccionan sus componentes, se conservan bien y son gratos para el consumo.

La preparación de estos embutidos exige elegir bien las carnes; generalmente, todos los embutidos de mezcla tienen consistencia, y esta cualidad depende siempre de la naturaleza de la carne, de su trabajo, de los utensilios y, por último, del ambiente.

Son carnes preferidas para esta clase de embutidos los que suministran las reses que

han tenido un reposo, por lo menos, de cuarenta y ocho horas, antes de la matanza, y son reses que presentan un buen estado de nutrición, reses, a ser posible, jóvenes y gordas. De los bóvidos se prefieren los machos cebados, desechando como impropias las carnes de bueyes viejos y flacos, las vacas lecheras y las agotadas por la labor. Se aconseja, cuando llegue la carne a la fábrica, esperar a que se enfríe, y, después de quitarle los tendones y librarla de pegullones de grasa, se cortará cuidadosamente. Carne de vaca procedente de una res joven, que fué matada

en reposo, permite fabricar embutidos gelatinosos.

La carne de cerdo más apropiada procede de reses hechas (dos años), que producen carne firme, seca, de color rojo intenso.

El tocino debe ser blanco, de mediana consistencia; tocino apropiado y que, bien cortado, es de gran importancia para presentación del producto.

Uno de los factores más importantes para fabricar embutidos de mezcla es el contenido natural en agua que presenta la carne de vaca. Sin agua, no hay vida en la carne, no hay alteración, no hay putrefacción; sólo con la ayuda del agua, como disolvente para las materias proteicas, para las materias minerales, etc., es posible la vida de los gérmenes microscópicos y poder desarrollar su obra destructora y continuada. El contenido de agua en esta clase de embutidos debe alcanzar una proporción: que la carne, durante su preparación, conserve su gusto normal; porque las bacterias no han podido encontrar un medio de cultivo que destruya su sabor. La pérdida de agua, en cuanto a materia, no debe mirarse como pérdida en el valor nutritivo del embutido, porque toda merma en la cantidad de agua aumenta el valor nutritivo.

Para tener presente el contenido en agua en un embutido de mezcla conviene recordar la cantidad media normal de agua que existe en las carnes empleadas en esta preparación; así, se calcula—término medio—que la carne de vaca contiene 72 por 100 de agua; la carne de cerdo llega al 65 por 100, y el tocino sólo contiene el 10 por 100; generalmente, durante la práctica del secado, llega a perder del 20 al 35 por 100, pérdida sobre el total de agua contenida en la mezcla. Todavía el producto contiene un 45 por 100 de agua y no puede ser clasificado como producto seco de primera calidad, porque, tanto las bacterias como los hongos, en un producto con esta humedad, pueden encontrar un medio muy nutritivo para vegetar.

Tiene una gran importancia que los embutidos se puedan hacer con la mayor rapidez posible y ponerlos pronto al consumo para evitar que puedan entrar en descomposición. Conjuntamente, con la mayor pérdida posible de agua hay que buscar el mayor aumento de la cantidad de sal, de forma que las bacterias no encuentren posibilidad para su desarrollo.

Los embutidos tipo mezcla serán de primera calidad cuando el contenido en agua, el grado de humedad, no pase del 30 por 100; para los embutidos pringosos o untuosos puede admitirse hasta el 50 por 100. De esta forma se puede garantizar una larga y completa conservación.

Durante la fabricación, la limpieza y la rapidez en el picado son dos operaciones que tienen una gran importancia, y se comprende que la limpieza impide que la carne se «manche» de bacterias y gérmenes perjudiciales para su conservación; el picado lento calienta la carne y contribuye a formar una masa apropiada para las bacterias, pues la temperatura ayuda a su multiplicación.

En cuanto al tocino, se aconseja no utilizar tocino rancio; en primer término, porque da mal gusto a la masa, y, después, los ácidos grasos destruyen gran número de fermentos que ayudan a la formación del gusto en los embutidos; también conviene quitar los trozos de sebo que puedan ir adheridos a la carne; en primer término, dan un mal sabor a los embutidos, y, después, el sebo proporciona una dureza engañosa al embutido, y el público puede razonar que cuando el embutido está duro es que perdió mucha agua y tiene más valor nutritivo; esto constituye un engaño durante la venta.

Esta clase de embutidos no admiten más condimento que sal, nitro y especias; todos los medios de conservación y coloración están terminantemente prohibidos. Hay discusiones por el empleo del fosfato potásico; la legislación española prohíbe su empleo,

que, por otra parte, no ha de mejorar las condiciones del embutido.

Las especias obran por su contenido en aceites etéreos, amargos y sustancias estimulantes, y ayudan a aumentar la conservación y el gusto. Cuando se utilizan especias molidas se corre el riesgo de que estén falsificadas, y constituyen un evidente peligro que contenga suciedad, polvo y bacterias terrícolas, que vengan en perjuicio de la conservación y duración del embutido; como generalmente sólo contienen pimientas, el fabricante necesita él mismo moler los granos.

En cuanto al pimentón, precisa comprar un producto de marca que garantice su pureza y su limpieza, dos condiciones esenciales para obtener buenos embutidos.

También la tripa donde se embute constituye un detalle importante: ha de ser sana y limpia. La ranciedad en las tripas, principalmente extranjeras, es debida a fermentaciones causadas por gérmenes susceptibles de vivir y prosperar en la salmuera; porque hay todavía puntos muy oscuros en esta cuestión, y uno de ellos se refiere a la flora microbiana, que puede albergar la sal, que tanta aplicación tiene para conservar las tripas; cualquier anomalía en las tripas constituye motivo para desecharlas; es preferible

tirar estas envolturas antes que perder los embutidos por falsas fermentaciones, perjudiciales a su conservación y a su comestibilidad.

Los embutidos de mezcla se curan como los de cerdo puro; exigen las mismas condiciones de temperatura, humedad, etc.

Para combatir la humedad, tan perniciosa en los secaderos, se puede recurrir a la elevación de la temperatura; cuando el mayor grado de calor tampoco rebaja la humedad, se puede recurrir a procedimientos químicos: empleo de sustancias absorbentes del vapor acuoso; el producto más usado, por su baratura y abundancia, ha sido el cloruro de calcio, que se pone en cubitos de madera, con gran superficie; esta sal absorbe lentamente la humedad del aire, al mismo tiempo que se va disolviendo; prácticamente, el cloruro constituye un buen desecante del aire; tiene el inconveniente de su fuerte olor, que se atenúa mucho cuando los embutidos son ahumados.

Para evitar la presencia de mohos en la superficie de los embutidos secos se pueden rociar con una solución de ácido piroleñoso, no influyendo para nada en el gusto del embutido; la larga conservación sólo se consigue con un ahumado conveniente o mediante envase al vacío.

CONRADO BOCHS

MERCADO DE MADRID

Últimas cotizaciones

MES DE NOVIEMBRE

Día 26.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,87; vacas, de 2,61 a 2,78; toros, de 2,91 a 3; hueyes, de 2,61 a 2,72; promedio: 2,80. Terneras, promedio de precio: Castilla, a 4,15; montaña, a 3,45; Galicia, a 3,04; de la tierra, a 3,04. Lanares: Cabras, a 2,55; carneros, de 3,14 a 3,24; promedio: 3,14. Cerdos: mallorquines, de 3,05 a 3,25; castellanos, de 2,85 a 3; andaluces, de 2,85 a 2,94; extremeños, a 2,85; murcianos, de 3 a 3,20; promedio de precio: 3.

Día 27.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,87; vacas, de 2,61 a 2,80; toros, de 2,96 a 3,04; hueyes, a 2,72; promedio: 2,83. Terneras:

Castilla, a 4; montaña, a 3,15; Galicia, a 3,04; de la tierra, a 3. Lanares: Ovejas, de 2,80 a 2,90; carneros, a 3,15; promedio: 2,83. Cerdos: mallorquines, de 3,05 a 3,20; castellanos, a 3; andaluces, a 2,85; extremeños, a 2,94; murcianos, de 3 a 3,20; promedio de precio: 3,03.

Día 28.—Vacuno: cebones, de 2,80 a 2,87; vacas, de 2,70 a 2,80; toros, de 2,91 a 3,04; promedio: 2,85. Terneras, promedio de precio: Castilla, a 4,15; montaña, a 3,26; Galicia, a 3,04; de la tierra, a 2,83. Lanares: ovejas, a 2,80; carneros, a 3,17; promedio: 3,15. Cerdos: mallorquines, de 3,05 a 3,20; castellanos, de 2,90 a 3; andaluces, de 2,85 a 2,90; extremeños, de 2,85 a 2,94; mur-

ecianos, de 3 a 3,20; promedio de precio: 3.05.

Día 29.—Vacuno: cebones, de 2,80 a 2,87; vacas, de 2,70 a 2,80; toros, de 2,91 a 3,04; bueyes, a 2,72; promedio: 2,83. Lanares: ovejas, de 2,75 a 2,80; carneros, de 3,15 a 3,17; promedio: 3,10. Cerdos: mallorquines, de 3,05 a 3,20; castellanos, de 2,85 a 3; andaluces, de 2,80 a 2,85; extremeños, de 2,85 a 2,94; murcianos, de 3 a 3,20.

GANADOS VACUNO Y LANAR

El mercado de ganado vacuno está suficientemente abastecido, realizándose las transacciones a los precios siguientes: vacas lecheras, de 2,70 a 2,74 pesetas; vacas de la tierra, de 2,80 a 2,87; cebones, de 2,85 a 2,88, y toros, de 3 a 3,13 pesetas kilo canal, manteniéndose dichos precios con firmeza.

El ganado lanar ha escaseado bastante en estos últimos días, pues a los precios iniciales de esta segunda quincena, o sea a 3,15 pesetas los carneros y a 2,75 las ovejas, se presentó muy poca oferta, por cuya circunstancia descendió considerablemente la matanza.

Restablecida la normalidad en el día de ayer, se hicieron compras de corderos viejos, de 3,25 a 3,30 pesetas kilo, y carneros a 3,25 pesetas kilo canal.

GANADO DE CERDA

Durante esta quincena la casi totalidad de las partidas contratadas han sido reses blancas de Cataluña y Vitoria, vendidas a 3,23 pesetas kilo canal. Asimismo se ha comprado ganado negro chato a 3,20 pesetas y reses murcianas a 3 pesetas kilo canal.

Las transacciones de ganado andaluz están paralizadas, por pretender los compradores adquirirlo a 2,85 y mantenerse la oferta a 2,90 pesetas como mínimo.

VALENCIA

TASA DE LA CARNE

La Comisión permanente de la Junta de Abastos, en sesión celebrada el día 16 de los corrientes, acordó que, a partir del día primero del próximo mes de diciembre, los precios máximos que han de regir para la venta al detall, así como la clasificación y calidades de la carne, sean las siguientes:

Vacuno mayor: carne de primera, a 4,80 pesetas kilo; ídem de segunda, a 3,80; ídem de tercera, a 1,80.

Ternera: carne de primera, a 5,40 pesetas kilo; ídem de segunda, a 4; ídem de tercera, a 2.

Lanar: carne de primera, a 4,60 pesetas; ídem de segunda, a 3,40; ídem de tercera, a 2.

En las localidades en que se venda la carne lanar unificada, su precio será de 3,60 pesetas.

En las carnicerías deberán estar expuestas las carnes, separadas unas de otras, según sus clases, y con los correspondientes carteles de precios.

Queda terminantemente prohibido variar, tanto la clasificación como el precio de las carnes, debiendo el público denunciar a esta Junta cuantos abusos observe, siendo los infractores castigados según previene la legislación vigente en la materia.

Valencia, 21 de noviembre de 1923.—El Gobernador-presidente, *Cristino Bermúdez de Castro*.

Disposiciones legales

LAS JUNTAS ADMINISTRATIVAS DE LOS INSTITUTOS PROVINCIALES DE HIGIENE

Real orden de 16 de noviembre ("Gaceta" del 17).—Dispone que dichas Juntas queden definitivamente constituidas del modo siguiente:

Presidente, el gobernador civil; vicepresidente, el presidente de la Diputación; tesorero, el delegado de Hacienda o funcionario de este Centro designado por aquél; secretario, contador y encargado de la Administración, el jefe de la Sección de Presupuestos Municipales o un jefe de Negociado del Gobierno Civil; vocales: el inspector provincial de Sanidad, el director del Instituto provincial de Higiene, un médico, un farmacéutico, un veterinario (especializados en materias sanitarias), un ingeniero con título de especialización de la misma clase, expedido por la Escuela Nacional de Sanidad; el alcalde de la capital, en las provincias en que el Ayuntamiento tenga refundidos los servicios sanitarios municipales con los del propio Instituto; cinco alcaldes de los Ayuntamientos cabeza de partido judicial, que turnarán por sorteo cada dos años.

Los nombramientos de médico, farmacéutico y veterinario se harán por la Dirección General de Sanidad, a propuesta, en terna, de las Juntas provinciales, a cuyo efecto se incluirán en dichas ternas los facultativos de las respectivas profesiones que acrediten mayor grado de especialización sanitaria.

El nombramiento de ingeniero sanitario se hará en igual forma, y si no hubiese número bastante de estos técnicos para formar la terna se harán propuestas uni o bipersonales.

Los nombramientos de médico, farmacéutico y veterinario e ingeniero sanitario tendrán validez para un período de dos años, al término de los cuales habrán de renovar-

se, pero pudiendo ser reelegidos si las Juntas provinciales estiman conveniente incluirles en las nuevas propuestas.

De esta Junta administrativa se formará una Comisión Permanente, constituida del modo siguiente:

Presidente, el gobernador civil; vicepresidente, el presidente de la Diputación; tesorero, el delegado de Hacienda o funcionario de este Centro designado por aquél; vocales, el inspector provincial de Sanidad, el director del Instituto, el alcalde de la capital, si forma parte de la Junta plena, o uno de los cinco alcaldes de los Ayuntamientos cabezas de partido judicial, designado por sorteo; secretario y contador, el Jefe de Presupuestos municipales o un jefe de Negociado del Gobierno Civil.

LOS SUBDELEGADOS, AUTORIDAD SANITARIA

Siendo necesario que los subdelegados de Sanidad (de Medicina, Farmacia y Veterinaria) ostenten la autoridad necesaria para el ejercicio de las funciones que por virtud de los preceptos legales que rigen y para que puedan acreditarla en el desempeño de su cargo, complementando la Real orden de este Ministerio, de 20 de febrero de 1924 ("Gaceta" del 23),

Su Majestad el Rey (q. D. g.), a propuesta de la Dirección General de Sanidad, se ha servido disponer:

Primero. Que se reconozca a los subdelegados de Medicina, Farmacia y Veterinaria como autoridades sanitarias en los distritos o partidos judiciales donde ejerzan en todo lo referente a las funciones de su cargo.

Segundo. Que dicha autoridad se considere como una derivación y permanentemente delegado de los inspectores provinciales de Sanidad, de quienes dependerán inmediatamente, ejerciéndola en las mismas condiciones que sus funcionarios.

Tercero. Que se reconozca a dichos subdelegados las facultades asignadas a los inspectores provinciales de Sanidad, aunque limitada a los servicios que les están asignados en los partidos judiciales o distritos en que sirvan.

Cuarto. Que para la identificación de los susodichos funcionarios y reconocimiento de su autoridad se cree un carnet de identidad ajustado al modelo que se describe a continuación, del que deberán ser provistos los subdelegados de las tres clases sanitarias.

Quinto. Que dicho carnet se expida a solicitud de los interesados por los gobernadores civiles, previo informe de los inspectores provinciales de Sanidad, no pudiendo exceder de cinco pesetas el coste del mismo.—(R. O. de 16 de noviembre. "Gaceta" del 21.)

Noticias bibliográficas

Rapport sur les operations du Service vétérinaire sanitaire de Paris.—Año 1927. Un volumen de 152 páginas. Paris, 1928.

El Sr. Martel, Jefe del servicio veterinario de Paris y del Sena, nos ha enviado esta Memoria, donde se reúnen todos los trabajos realizados por este servicio durante el año pasado.

En esta Memoria vemos cómo se inicia una nueva preocupación conjuntamente con la labor sanitaria y científica, referente a la cotización del mercado en relación con la clasificación de las reses y con su valor comercial.

Esta Memoria, como documento estadístico, tiene una gran estimación y resulta siempre provechosa su consulta.

J. Gratacós Massanella, en colaboración con **N. Comas Esquerra**.—**Vademécum del opositor Veterinario municipal**, 567 páginas. Barcelona, 1928. Precio, 50 pesetas.

Un libro de gran actualidad; quiero decir, que viene a resolver el gran problema de preparar unas oposiciones; los Municipios de Barcelona y Sevilla tienen convocadas oposiciones a Veterinarios municipales, y los compañeros que aspiran a estos cargos encuentran reunidas las contestaciones a todas las cuestiones que integran los programas.

Los autores han sabido elegir y han sabido exponer para redactar un compendio que contenga todos los documentos básicos condensados en pocas palabras; el estudio de éste ha de servir de utilidad, no sólo a los aspirantes de Veterinarios municipales, sino que también es útil a los que ejercen el cargo, porque contiene conocimientos modernos y las nociones más precisas sobre los diferentes temas que interesan al Veterinario en su función sanitaria.

Los pedidos al autor, J. Gratacós. Condal, 9, 1.º, 1.ª, Barcelona.

MUY IMPORTANTE

Toda la correspondencia será dirigida en esta forma: **LA CARNE.**

Apartado 628. MADRID.

Los giros y pagos a **D. León Herqueta. Avenida del Dr. Federico Rubio, núm. 7. MADRID**

NOTICIAS

UNA AGREGACION

Por Real orden de 21 del actual ha sido agregado a la Dirección general de Sanidad, Sección veterinaria, D. Pedro Carda, Veterinario primero, en disponibilidad.

Felicítamos cordialmente al querido compañero y no dudamos que ha de laborar con eficacia en su nuevo destino.

HOMENAJE A MORCILLO

Hemos recibido una cariñosa comunicación de la Sociedad de Medicina Veterinaria de Buenos Aires adhiriéndose al homenaje que se proyecta a la memoria del ilustre Veterinario D. Juan Morcillo y Olla, por la justicia que encierra tal demostración.

Sexta lista.

Suma anterior, 1.202,45 pesetas. Cristino García Alfonso (rectificación), 5; Julián Casero, Fuenca-rral, 5; Raimundo Moreno, Pozoblanco, 5; Daniel Cano, Madrid, 1; suscripción del Colegio de Toledo, 55; Tomás Sánchez, Granada, 5; Enrique Orozco, 5. Suma, 1.278.

Las adhesiones y notas dirigirlas a D. Diego Campos, Paseo alto de San Isidro, núm. 1, Madrid.

RECONOCIMIENTO DE ALIMENTOS

En la *Gaceta de Madrid* del 14 del corriente se ha publicado un Real decreto del Ministerio de la Gobernación, fechado el 13 del actual, reorganizando el Cuerpo de Farmacéuticos titulares. Esta disposición dice lo siguiente:

«Artículo 1.º Los Farmacéuticos titulares están obligados al reconocimiento y análisis de los alimentos y condimentos, salvo la inspección de las carnes, pescados, embutidos, leche, verduras y frutas, cuya inspección corresponde a los Veterinarios, según dispone el art. 10 del Real decreto de 14 de septiembre de 1920.»

Como se ve, en esta disposición se han respetado los derechos de los Veterinarios, confirmando así los derechos y la competencia de nuestra profesión.

LAS COLAS DE LOS BÓVIDOS

En el número anterior hemos hablado del tratamiento de las cerdas del ganado porcino; ahora dedicaremos una noticia a las colas de los bóvidos.

Al hablar de las colas, los exterioristas admiten dos regiones: una la superior, la penca o maslo de la cola, y otra el extremo inferior, hisopo o borla; el valor comercial de la cola es por los pelos del hisopo, que son los únicos que tienen aprovechamiento industrial. Columela exigía un toro con «la cola muy larga y poblada de cerdas»; la misma exigencia tienen los compradores de este género.

Entre los subproductos de matadero resultan las colas de bóvidos, y conviene determinar su definición comercial; para el anatómico o exteriorista, la ola es toda la región cosígea, el trozo libre de la co-

lumna vertebral, compuesta de piel, parte muscular y vértebras; el comercio sólo considera como «colas» la región de piel que tiene pelos largos; los demás pelos, incluso el trozo de cuero, no tienen ningún valor, ni todavía se ha encontrado aplicación. Desde este momento entiéndase por «cola» la acepción comercial y no la zootécnica.

Generalmente, las colas se sacan en los mataderos; el desollador da un corte en la región del rabo para sacar una pequeña túrdiga, que contiene todos los pelos largos; no faltan tratantes o mozos de paradores que esquilen las reses antes de su entrada en el matadero y recorten los pelos hasta dejar sólo un borlón alrededor de la última vértebra cosígea. En las reses bravas, indómitas, etc., esta operación es imposible; resultan de más valor estas colas que las procedentes de reses gallegas, vacas lecheras de carácter noble y temperamento pacífico.

Las colas, una vez sacadas de las reses, son perfectamente lavadas para limpiarlas de cazcarrias, barro y otras suciedades; para su conservación se recurre a los dos métodos que utilizan el comercio de los cueros: al salado o al secado; conservadas en salmuera, perfectamente cubiertas de líquido, no hay peligro de alteración; secadas, para su almacenamiento necesitan espolvorearse con alcanfor o, mejor, polvo de naftalina, para evitar que la polilla u otros bichos ataquen los pelos.

Cuando no se pelan inmediatamente y se venden en poblaciones distintas de su producción se empaquetan por docenas o cientos, formando fardos apretados para evitar destrozos.

Las colas de ternera tienen también aprovechamiento variable, según la longitud de sus pelos.

Como únicamente tienen valor los pelos, generalmente en el comercio se venden los pelos arrancados, limpios y secos; aun cuando las colas se lavan en el matadero, conviene, para su mejor presentación, lavar bien los pelos en agua fría o caliente y dejarlos después secar; se empaquetarán perfectamente secos.

Hay otros pelos en el ganado vacuno que tienen una gran aplicación, y son los pelos finos que nacen en el interior y en los bordes de las orejas; estos pelos se cortan difícilmente en vida; se recogen en los secaderos de cueros, porque las orejas van acompañando al cuero; después de cortados se limpian muy bien en agua, se secan y guardan envueltos en naftalina; es mercancía de mucho valor; generalmente se venden en mazos de cien pelos, clasificados por tamaños; para apreciar su valor, diremos que se necesitan cerca de 1.000 a 1.500 orejas para conseguir medio kilo de pelos; su aplicación la tienen para fabricar pinceles de pintor.

LAS PERDIDAS DEL PESO VIVO EN EL GANADO VACUNO A CAUSA DEL TRANSPORTE FERROVIARIO.

Los animales sufren una gran pérdida de peso a causa del transporte. La duración de los transportes y las circunstancias del mismo tienen una gran importancia. Herter y Wilsdorf han calculado, término medio, sin tomar en consideración el estado de carnes, la edad y el sexo del ganado vacuno, que durante el transporte por ferrocarril las pérdidas alcanzan al 5,57 por 100 en 291 kilómetros de recorrido. En general, se admite que en un viaje que dure veinticuatro horas la pérdida del peso alcanza al 6,8-10 por 100, y si el viaje por ferrocarril llega a cuarenta y ocho

horas las pérdidas suman el 14,46 por 100; datos suministrados por los comerciantes en ganado vacuno. Existe una gran diferencia entre el ganado que sale cebado, gordo, del sitio de embarque y el ganado que embarcan para ser cebado, es decir, ganado flaco. En el mercado de Munich hemos hecho pruebas con 19 reses, 15 bueyes y cuatro vacas, en período de cebamiento, cuyos pesos eran conocidos antes de embarcar, y la distancia recorrida era también conocida.

Clase y edad de las reses	Distancia recorrida — Km.	Peso vivo al embarcar — Kilos	Peso vivo al desembarcar — Kilos	Pérdida absoluta — Kilos	Pérdida por 100 — Kilos
Buey 4 años....	51,5	840	755	85	10,12
— — —	51,5	740	680	60	8,10
— — —	81,4	765	740	25	3,26
— — —	81,4	765	720	45	5,88
— — —	64,0	690	655	45	6,52
— — —	56,9	880	840	40	4,54
— — —	136,6	720	665	55	7,64
— — —	136,6	720	680	40	5,55
— — —	136,6	740	695	45	6,08
— — —	130,7	720	675	45	6,25
— — —	130,7	695	645	50	7,19
— — —	136,6	685	630	55	8,02
— — —	136,6	690	640	50	7,24
— — —	130,7	765	740	25	3,26
— — —	130,7	790	740	50	6,33
Término medio.		747	700	47	6,39
Vaca 1 1/4 años..	34,2	530	495	35	6,60
— 3 — ..	54,9	580	520	60	10,34
— 2 1/2 — ..	54,9	565	515	50	8,85
— 2 — ..	54,9	550	520	30	5,45
Término medio.		556	512	43,75	7,86

La influencia de la raza y golpes en la pérdida de peso no se puede demostrar; parece que la raza no influye mucho en este asunto; sin embargo, existen otros factores, como son: alimentación, cuidados, edad y sexo de las reses, que tienen una gran importancia en la pérdida del peso. No se ha podido tampoco determinar esa influencia, y menos prevenirla. Se ha demostrado que reses de la misma edad, iguales aspectos, igual peso vivo, igual origen, iguales cuidados y atenciones alimenticias no tienen la misma sensibilidad para perder peso durante el transporte ferroviario; ejemplo son las reses que figuran en la anterior relación, alguna de las cuales recibieron los mismos cuidados e hicieron el mismo recorrido y perdieron pesos muy diferentes. (*Deutsche Schlachthof Zeitung*, 10 noviembre 1928.)

COJERAS DE LOS TERNEROS

Esta enfermedad, muy frecuente en la ganadería extranjera y en especial en Alemania, preocupa tanto a los productores como a los tratantes; la *Allgemeinen Viehhandels-Zeitung* de 19 de octubre publica los siguientes consejos prácticos, por cuya sencillez pueden generalizarse:

En muchas regiones de Alemania se presentan con frecuencia las cojeras de los terneros consecutivas a artritis. Una vez que la enfermedad ha entrado en

un establo, ataca año tras año a todos los terneros que nacen en el mismo. La causa de la enfermedad es un germen infeccioso, cuyas características de vida todavía son desconocidas. Lo único que se sabe es que su entrada en el organismo animal se efectúa por la herida del ombligo, en el ternero recién nacido. En los establos infectados, los gérmenes infecciosos causantes de las cojeras son destruidos cuando se desinfecta el establo, y el ombligo de los recién nacidos se cura como describiremos más adelante.

La aparición de la citada enfermedad presenta los siguientes síntomas: unos días, o a veces una a dos semanas del nacimiento, el ternero pierde su viveza y también las ganas de mamar. El andar es dificultoso; las patas tiesas; el animalito permanece tumbado mucho tiempo y procura huir de toda clase de movimiento. Las complicaciones aparecen pronto, acompañadas de rápido enfraquecimiento y extenuación. Seguidamente se desarrolla en el transcurso de ocho días frío a la palpación, pérdida de la sensibilidad, tumefacción blanda en las articulaciones, especialmente en las del corvejón. Con frecuencia, el animal muere al cabo de unos días o después de unas semanas. A veces presenta síntomas favorables; sin embargo, los animales mueren de la enfermedad al cabo de unos meses.

No es raro ver aparecer abscesos, que terminan abriéndose. En el transcurso de la enfermedad se observan tos, diarrea, síntomas cólicos, etc.; casi todos los terneros atacados de cojeras, mueren. En casos raros, los enfermos pueden salvarse de la enfermedad y exigen una larga convalecencia. Los terneros curados quedan en muy mal estado de carnes y su crianza resulta penosa, para no valer nunca nada.

En general, se puede prevenir el mal siguiendo las siguientes prácticas: desinfección a fondo del piso y paredes del establo, particularmente el sitio de la paridera, utilizando lejía de sosa, hipoclorito de cal, solución de sulfato de cobre, ácido fénico impuro, etc. Cuando nace un ternero en un establo infectado se ata el ombligo a la distancia de cinco centímetros del vientre con un cordón limpio; después se pinta todo el ombligo con una solución de creolina o de alquitrán, etc. Durante los tres o cuatro días del parto se repetirá la operación de pintar el ombligo. Cuando el trozo pendiente del ombligo se haya secado debe cortarse con unas tijeras y arrojarlo al fuego. Entonces debe prodigarse al ternero particulares cuidados de limpieza, procurando mantenerlo en cama limpia. Con tan sencillos cuidados, siempre que se atienda con energía el citado tratamiento, se consigue salvar los terneros.

LABOR SANITARIA

El Jefe de los servicios de Sanidad Veterinaria, el Sr. G. Armendáriz, celoso del buen nombre de los productos españoles y atento a las modernas necesidades de la higiene de la carne, ha organizado una serie de visitas a los Centros donde las industrias cárnicas tienen verdadera importancia: ha visitado recientemente Guijuelo, Candelario, La Alberca y Ledrada, de la provincia de Salamanca, habiendo dictado las oportunas medidas para mejorar las condiciones en que se desarrolla la industria chacinera.

EL CONGRESO INTERNACIONAL DE VETERINARIA

El próximo Congreso Internacional de Veterinaria se celebrará en Londres del 4 al 9 de agosto de 1930.

Esta reunión, después de mucho tiempo esperada, constituirá un éxito considerable; señala, con la vuelta a las relaciones internacionales, una fecha memorable en nuestra historia profesional.

Los diferentes Comités nacionales están en vías de formación; se espera que participen un gran número de Veterinarios en este Congreso, y se darán facilidades para el viaje y estancia en Londres.

El Comité de organización de Londres ha formulado el siguiente programa, susceptible de ser modificado, según las observaciones de los diversos Comités. El orden del día definitivo del Congreso será decretado por la Comisión permanente de los Congresos, en una reunión que se celebrará probablemente en París, durante el mes de mayo de 1929. En esta reunión se nombrarán también los ponentes oficiales.

I.—Secciones generales.

Primera, Fiebre aftosa. Segunda, Tuberculosis. Tercera, Aborto en las hembras domésticas. Cuarta, Legislación correspondiente al ejercicio de la Veterinaria. Quinta, La Veterinaria en la crianza de animales.

II.—Secciones de Comisiones.

a) Sección de Higiene pública. Primera, Envenenamientos por las carnes, su patogenia y su profilaxis. Segunda, Principios generales de la inspección de carnes y vísceras para determinar su salubridad en la alimentación humana. Tercera, Control sobre la producción y la distribución de carne y leche.

b) Sección de Patología y Bacteriología. Primera, Enteritis paratuberculosa (enfermedad de Johne). Segunda, Virus ultramicroscópicos. Tercera, Moquillo (etiología, vacunación). Cuarta, Esterilidad en las hembras domésticas.

c) Sección de Epizootiología. Primera, Carbunco bacteriano. Segunda, Peste del cerdo. Tercera, Sarna del carnero. Cuarta, Enfermedades de las aves.

d) Sección de Medicina y Cirugía. Primera, Mamitis. Segunda, Cirugía abdominal en los bóvidos y équidos. Tercera, Empleo de medicamentos en el tratamiento de las enfermedades debidas a vermes nemátodos. Cuarta, Fiebre vitularia.

e) Sección de enfermedades tropicales. Primera, Theileriosis. Segunda, Control de las tripanosomiasis.

f) Sección de Higiene. Alimentación científica de los animales domésticos.

A este programa se le han hecho objecio-

nes por su larga extensión; sin embargo, los mismos críticos comprenden que el Congreso de Londres constituye una reunión excepcional, y ha de dar motivo para exponer la situación de los conocimientos veterinarios; será un balance científico del momento y origen de documentación para el porvenir, tanto en el orden científico como en el práctico.

A nuestros lectores les tendremos al corriente de este Congreso, y también de la intervención de la Veterinaria española.

HOMENAJE MEREcido

El domingo, 25, se celebró en Segovia una fiesta simpática, para imponer la cruz de Beneficencia al Inspector provincial de Sanidad, nuestro querido compañero, D. Honorato Vidal. El homenaje revistió mucha importancia por la distinguida concurrencia y el entusiasmo de los asistentes en el orden profesional. Asistieron los Catedráticos señores González García, Castro y Valero y el auxiliar, Sr. Campos, de la Escuela de Madrid.

Muchas son las simpatías que por su actuación en las Inspecciones de Segovia y Madrid se ha captado el Sr. Vidal, y muy merecido este homenaje. Nosotros queremos mucho a este distinguido compañero y unimos nuestro cordial parabién a los muchos que ha recibido, que servirán de compensación a las grandes ingratitudes inherentes al cargo.

Junta de Epizootias.

LOS SUEROS Y VACUNAS DE RESULTADO NEGATIVO

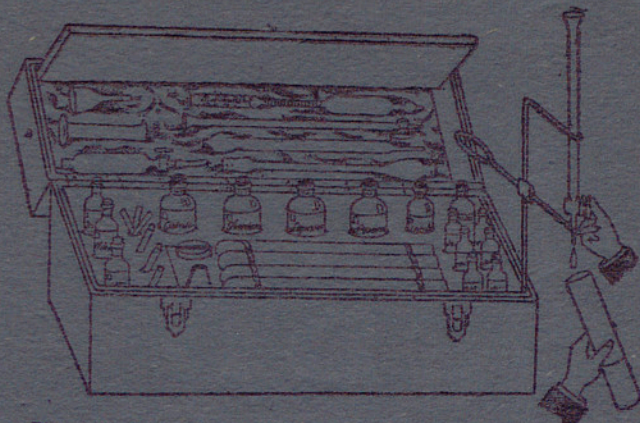
Se ha reunido la Junta Central de Epizootias para examinar los casos de resultado negativo y perjudiciales de sueros y vacunas, aun después de haber sido reconocidos por la Oficina de Control, habiéndose elevado a la Superioridad la aspiración de que esos sueros y vacunas sean previamente ensayados en animales vivos, a fin de evitar toda posibilidad de fracaso que ahuyente a los ganaderos al empleo de dichos elementos en la mejora de la ganadería nacional.

HIJO DE F. HERNANDEZ

Comisionista en ganados

B A R C E L O N A

Tel. 33748. Sarriá, 6 (Hostafranchs)



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
sanitarios y en los
informes 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 lesionar 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 filar, sobre todas las mesas o 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

DISPONIBLE

RESERVADO PARA

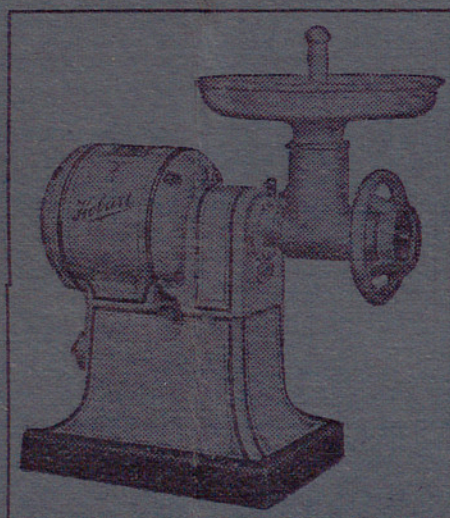
Básculas TOLEDO

Automáticas y sin resortes
LAS MEJORES DEL MUNDO

HE AQUÍ
un modelo de
Pica ora
HOBART

La máquina más
perfecta, rápida y
cómoda del mundo

Vendemos también
amasadoras, embu-
tidoras, etc., etc.



Tenemos cientos de
referencias de clien-
tes españoles que
trabajan encanta-
dos con una
HOBART

Vendemos también
amasadoras, embu-
tidoras, 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.

Casas en Madrid: Pl y Margall, 22. - Barcelona: Cor-
tes, 571. - Bilbao: Henao, 6. - Sevilla: Amor de Dios, 2.