

# La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCEÑAL

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 JUNIO DE 1928

Núm. 11

## 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

RIOFRIO

FÁBRICA EN:

La Losa Navas de Riofrio  
(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.<sup>o</sup> 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

■ ■ ■

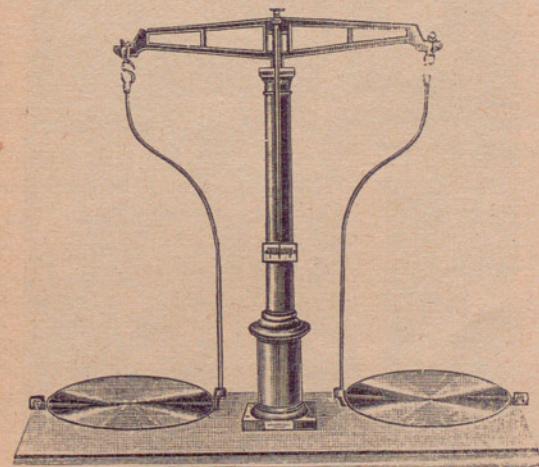
ESPECIALIDAD EN BASCULAS PARA PESAR GANADO

■ ■ ■

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

56 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<sup>a</sup> edición.

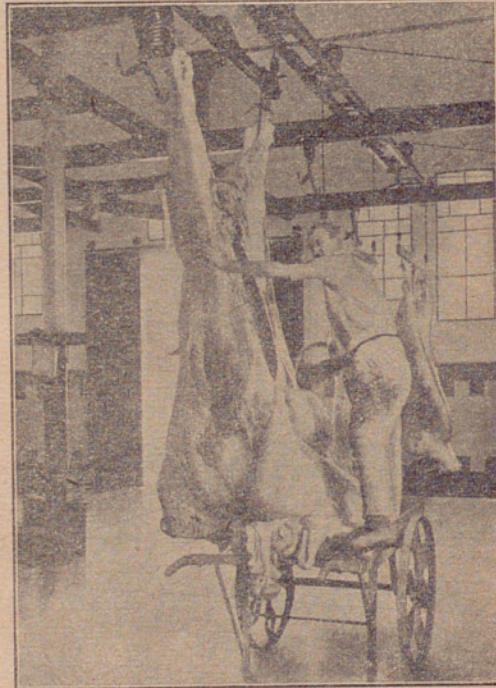
Consúltesenos para proyectos y presupuestos.

**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 JUNIO DE 1928

NÚM. 11

## CRÓNICA QUINCENAL

Los servicios de Sanidad veterinaria se consideraron en un principio como un auxiliar de la Sanidad pública, porque contribuían a defender la salud del pueblo; los animales domésticos, por su condición precisamente de pertenecer al domus, constituyen en determinadas ocasiones un peligro para el hombre: unas veces por transmitir directamente sus enfermedades: rabia, muermo, tiñas, etc., etc.; otras, por intermedio de sus productos: carne, leche, etcétera; a defender la salud pública de estos peligros intervino la veterinaria, evitando que las causas patógenas de los animales contaminaran al hombre; el inspector veterinario se encargó de vigilar atentamente a los animales y sus productos para que las zoonosis dejen de ser un riesgo para la humanidad, y ciertamente la veterinaria ha conseguido con su intervención este propósito; solamente cuando las autoridades o la opinión desprecia los consejos del veterinario, el público paga caro estos descuidos con epidemias de carbunco, de triquina, etcétera, que la prensa, de vez en cuando, anuncia con triste alarma.

Con haber sabido librar a la humanidad de estos peligros, la inspección veterinaria ha cumplido una importante misión social. Sin embargo, en muchas ocasiones no se quiere reconocer méritos a esta labor profesional. ¡Y hasta otros más audaces procuran aminorar nuestra peculiar intervención y despojarnos de toda actividad!

\*\*\*

Evidentemente, los animales domésticos pueden constituir un peligro para la humanidad,

que la inspección veterinaria procura impedir, pero los animales domésticos constituyen una riqueza importante en todos los países, y esta doble característica es de gran importancia para nuestra profesión, porque el veterinario ha de atender a vigilar la ganadería riqueza, función permanente, y la ganadería peligro sanitario, función esporádica.

La ganadería no siempre es peligrosa para el hombre; sin embargo, sufre dolencias y epizootias que merman su valor y en ocasiones causan pérdidas valiosas: la peste porcina ocasiona mortandades de aspecto catastrófico en las piaras del ganado de cerda; la glosopeda produce daños de miles de pesetas en las reses vacunas; sin embargo, la sanidad pública, en su doble aspecto morbilidad y mortandad, no sufre afortunadamente alteraciones.

Enferman y mueren las piaras de ganados, sufre pérdidas la riqueza pecuaria, y la salud del pueblo nada puede temer; sin embargo, el veterinario se preocupa de atajar estos males, de evitar estas pérdidas, de prevenir o curar las enfermedades, cumpliendo así una función económica.

También en este aspecto se cierne nuestra desgracia; en la acción sanitaria no se estima en todo su valor; decíamos que se discute y hasta se pretende suplantarnos; en la acción económica pocas veces se percibe y se consideran las ventajas de nuestra intervención.

Cuando el legislador, atento a la defensa de los intereses patrios, creó en España el servicio de Higiene pecuaria, no faltaron críticos y censores sobre su utilidad, y los más rebeldes al cumplimiento de este servicio han sido y son

los propios interesados, los más favorecidos directamente con nuestra intervención.

\* \* \*

Afortunadamente, cada día adquiere más importancia la intervención económica de la veterinaria; si en principio pudo considerarse como un auxiliar para el fomento ganadero, en la actualidad es factor indispensable en la explotación de la riqueza pecuaria; cuando nosotros empezamos a estudiar cuestiones zootécnicas, insistían todos los tratadistas en esta condición: criar reses o productos que tengan aceptación en el mercado; producir para no vender constituye un mal negocio, y la industria pecuaria necesita atemperarse a este principio fundamental de actividad mercantil. En los tiempos actuales de tenaz lucha económica hay necesidad de producir barato y producir bien; este producir bien se refiere a la calidad del producto, para que no admita reproche ni sospechas en cuanto a su bondad y pureza. Con esta nueva exigencia surge junto al factor precio otro también muy importante relacionado con la bondad; si el precio se forma ante la concurrencia, la demanda y otros factores, el juicio sobre la bondad escapa casi siempre a toda transacción o especulación comercial.

Refiriéndonos al comercio de la carnicería, resulta que la carne puede producirse a buen precio y, sin embargo, no tiene aceptación en el mercado porque ofrece sospechas su sanidad; la intervención veterinaria en esta industria se hace inexcusable, es la única que garantiza el aspecto sanitario.

Primero como técnico, asesorando los métodos de crianza y explotación ganadera más adecuados; después como inspector, para juzgar la sanidad del producto, sin cuya autorización no puede circular en el mercado; corresponde al veterinario la máxima intervención y responsabilidad en toda explotación pecuaria destinada a la carnicería.

\* \* \*

No se trata de devaneos teóricos; hemos escrito lo que antecede teniendo a la vista las ins-

trucciones dadas por el Gobierno argentino para garantizar la sanidad de los productos pecuarios, preocupación actualmente más apremiante que el precio de venta.

Como todas las órdenes que conviene cumplir sin discusión, la Dirección general de Ganadería, en forma de consejos lacónicos, da a los ganaderos argentinos las siguientes instrucciones:

"Si usted tiene su hacienda lista para mandar a los frigoríficos no le conviene embarcarla sin que vaya acompañada de un certificado de salud, otorgado por el veterinario regional, aunque usted crea que su hacienda está sana."

"En los frigoríficos no se recibirán sus novillos, vacas, ovejas, cerdos, si están enfermos de fiebre aftosa."

"Asegúrese, antes de cargar la tropa, el examen de sus animales en la estancia por el veterinario regional más próximo, quien le dará un certificado."

Y por último, de modo imperativo: "Ganadero: sus tropas, al llegar a los frigoríficos, mercados de Liniers, Tablada y Avellaneda, remates, ferias, etc., serán rigurosamente inspeccionadas por los veterinarios oficiales que fiscalizan la entrada del ganado."

"A usted no le conviene mover de su campo animales enfermos de aftosa, carbunclo, peste porcina, sarna, etc., ni tampoco animales aparentemente sanos que hayan tenido contacto con los enfermos."

*"Sea prudente, consulte al veterinario regional, cuyo deber es atender a usted gratuitamente."*

Y no crea el lector que todos estos consejos (que son órdenes) se refieren para evitar grandes trastornos a la sanidad pública, se refieren principalmente para evitar pérdidas en la ganadería, mermas en la riqueza pecuaria por causas de epizootias; por eso la misma Dirección aconseja a los ganaderos que se preocúpen de combatir el carbunclo, la mancha (carbunclo bacteriano, sistemático), la peste porcina, la fiebre aftosa, la sarna, enfermedades propias de la ganadería.

Para mayor facilidad, para evitar todo motivo de abandono les proponen esta solución: *consulte en todos los casos al veterinario regional*.

*nal, quien irá hasta su estancia y le ayudará si es preciso, sin que esto le cueste a usted nada.*

\* \* \*

El Gobierno argentino cuenta con los veterinarios y pide la necesaria colaboración de los ganaderos para conseguir en su nación "no sólo

la mejor y más conveniente ganadería del mundo en cuanto respecta a su calidad y precio, si que también en cuanto a su sanidad."

La intervención económica de la veterinaria se acentúa de día en día; pronto la labor pecuaria ahogará toda la antigua intervención profesional en beneficio de la ganadería y sus industrias.

## Juan Morcillo y Olalla

1828 - 23 junio - 1928

I

Las publicaciones históricas en veterinaria tienen muy escasa representación; los estudios biográficos son desconocidos, no sabemos nada de nuestros antepasados, apenas conocemos los hombres del momento y tenemos en completo olvido los desaparecidos; sin necesidad de remontarnos a épocas lejanas, simplemente desconocemos las grandes figuras de la veterinaria del siglo XIX; los que han sobrevivido a este siglo y tuvieron algún relieve profesional todavía se recuerdan, aunque el olvido se apresura a cubrir sus nombres. La veterinaria moderna se fraguó en el siglo pasado, y en estas fechas tuvimos personas de relevantes méritos que aún esperan una mano piadosa encargada de recoger su obra, anotar sus hechos y, una vez recopilados, divulgar el recuerdo entre los compañeros primero y después entre el público culto.

Pocas profesiones han tenido una evolución tan rápida y en plazo tan breve como la veterinaria; sin embargo, está inédita toda la crónica de sus autores; disculpa en parte este olvido la necesidad cada día más apremiante de dedicar preferente atención a conocer y a adquirir nuevos conocimientos, a prestar atención a nuevas cuestiones que ampliaban incesantemente la actividad profesional; durante un centenar de años, día por día, se presentaban nuevos temas, nuevos asuntos que han transformado rápidamente la veterinaria, desde simple arte higiético, en ciencia económica, higiénica y médica, pues a todo atiende para defender los intereses pecuarios confiados a su custodia directa.

Tan intensa evolución, tan radical cambio, se ha conseguido caminando siempre en progresivo avance, incorporando continuamente nuevos conocimientos y desplegando actividades nuevas, sin tiempo para hacer un alto ni menos para mirar atrás; cuando en la lucha ha caído un compañero, una cruz y una cuartilla escrita de prisa, impregnada de amor fraternal como cariñoso recuerdo de compañerismo, y adelante, para no perder el hilo de nuestras conquistas científicas que tan amplios horizontes nos han abierto a los profesionales de la veterinaria.

Esta febril actividad científica, unida a la constante lucha social por conquistar un lugar de mereci-

mientos, como corresponde al hombre de estudio, es causa indudable de que no tengamos una historia escrita, pues no falta ni personas ni hechos que referir, ha faltado únicamente el tiempo y tranquilidad para estos estudios retrospectivos; repetidas veces se han anunciado obras de esta índole, y siempre quedaron inéditas en los propósitos de sus autores, sin duda por el "febril vivir" profesional impuesto al veterinario que ha querido seguir el ritmo científico de la época.

La historia sólo puede escribirse cuando llegan a cristalizar las actividades profesionales en una especialidad; es imposible escribir historia en tanto estamos obligados a prodigar nuestra atención en múltiples y dispersas orientaciones, como ha ocurrido al veterinario, y aun ahora mismo, en la actualidad, está obligado a conocer y practicar desde la inspección de carnes hasta los cuidados a un perro enfermo, pasando por la lucha antiepizoótica que diezma las ganaderías; por el contrario, un especialista no será completo hasta tanto no adquiera el conocimiento exacto de la bibliografía objeto de su estudio; este conocimiento de la labor realizada por los autores que le precedieron, es indispensable; de los antecedentes históricos se forman los primeros extractos para la documentación en cualquier cuestión que se aspira a dominar, sin querer, cuanto más especializa en un estudio mayor documentación se adquiere para hacer su historia; el que generaliza se contenta con el conocimiento práctico, de aplicación inmediata de cada tema, pues sólo utiliza aquella parte que necesita aprovechar en la práctica diaria y abandona los datos de erudición, precisamente los que aprovecha la historia.

Como en veterinaria no hemos podido formar especialistas hasta estos últimos tiempos, nuestra historia y la biografía de los hombres insignes que con laboriosidad y estudio, en épocas pasadas, fueron creando la ciencia veterinaria, permanecen inéditas; unas cuantas citas—pocas, demasiado pocas—y nada más, sin llegar en ningún momento a constituir monografías ni trabajos serios documentados que sirvan para formar concepto de nuestro pasado, de su evolución y sus progresos.

Convencido de cuanto antecede, quiero corregir el olvido con un ensayo biográfico sobre Juan Mor-

cillo Olalla, tributo obligado a mi especialidad de inspección de carnes y cuestiones de Matadero; he encontrado en Morcillo el precursor de esta novísima especialidad, y a esto pensaba concretar mi labor, a presentarlo como el iniciador, mejor aún, como el creador de la inspección veterinaria en España; a medida que leía, que conocía mejor su obra, la figura se agranda; muy interesante aparece como inspector de carnes, es el único guía durante cincuenta años, pero no eclipsa ni borra al hombre de clínica, de donde también aparece con luz propia, de labor original; no contribuye a crear especialidades, pero contribuye a laborar por el buen crédito de la veterinaria práctica, y por último, la faceta social;



Juan Morcillo y Olalla cuando empezó su labor de publicista.

Morcillo siente la grandeza de su profesión y se lanza a escribir la historia de la bibliografía, le aquejan las preocupaciones de la clase y nos legó unas cartas y artículos modelo de pensador que atrae con sus propósitos y convence con los razonamientos. Todo esto hace cambiar de propósito y emprender un estudio de conjunto, una síntesis de toda la labor de este hombre glorioso de la veterinaria pretérita.

He podido reunir sus obras, conocer tan inmensa labor, buscar antecedentes de su vida y cuantos datos es dable reunir a quien toma con cariño e interés un estudio de esta naturaleza, por haber encontrado en mi camino auxilio valioso, como es la cooperación de sus nietos, don Francisco Martínez Morcillo, ilustre abogado valenciano, que me ha permitido consultar la obra íntegra y multiforme de

Morcillo y Olalla, y don Juan Morcillo Montes, veterinario en Montealegre, continuador de la gloria veterinaria de la familia. Ahora, con motivo del centenario de su nacimiento, quiero publicar este ensayo biográfico. Siguiendo al revés el dicho de Gracián, cuando empieza a escribir "El Héroe": "formar con un varón gigante un libro enano".

Ver sólo en este trabajo una prueba de culto cívico que quería instituir Ag. Compte; será un estudio modesto, sin apoteosis ni panegíricos, exposición de hechos y simple relato de una vida consagrada totalmente al trabajo y engrandecimiento de la veterinaria.

## II

Hace un siglo, el 23 de junio de 1828, nació el insigne veterinario Juan Morcillo y Olalla, y razón tenía uno de sus biógrafos, Molina (1), cuando escribía: "y mientras más años pasen, más se agrandará la figura del veterinario de Játiva y mayor será el afecto que todos le profesen".

Antes que se extingan los últimos ecos de la obra viva de Morcillo, cuando todavía quedan contemporáneos que conocieron y vivieron su labor inmensa, quiero recordar lo que fué para la veterinaria española, y en especial para la inspección de carnes, la labor de este ilustre compañero: quiero que la generación de jóvenes sepan guardarle el recuerdo que merece su obra, y para ello necesitan conocerla; en Ciencia, el afecto se engendra en el cerebro y la simpatía es fruto del conocimiento.

Nació Morcillo en Montealegre del Castillo (Albacete), el 23 de junio de 1828; hijo de veterinario, procedía de "la raza veterinaria, que por muchos años ha seguido en mi familia", como él mismo dice en *Cartas veterinarias* (fol. 123). Cuando aún contaba pocos años, su padre se estableció en la ciudad de Almansa, para ejercer la profesión: en esta ciudad hizo los primeros estudios, que sólo pudo llegar a tres años de latinidad; a los doce años se dedicó a aprender a herrar, siguiendo estas prácticas hasta los diez y ocho, en que ya era un buen herrador, y vino a Madrid a estudiar la carrera veterinaria; por aquel entonces exigían a los aspirantes, al ingreso en nuestras Escuelas, conocer prácticamente el arte de herrar.

En 1 de octubre de 1846 ingresó como alumno interno en la Escuela de Veterinaria de Madrid, adquiriendo el título de veterinario de primera clase el 12 de junio de 1851; al poco tiempo, en 1852, se estableció en Játiva (Valencia), en donde vivió y ejerció la profesión hasta los ochenta años. Falleció en 12 de noviembre de 1908.

Tan larga vida fué consagrada constantemente al estudio y al trabajo: admira la fecundia y la constancia de este hombre, encerrado continuamente en un medio tan reducido como es la vida pueblerina, ha conseguido legar una colección de obras profesionales de muy diversos temas, en donde se demuestra cultura profesional, dotes de observador e investigaciones y una recia inteligencia que sabe imprimir personalidad y originalidad en sus escritos; las pocas obras publicadas alcanzaron gran

(1) E. Molina. Don Juan Morcillo. "Gaceta de Medicina Zoológica". Madrid, 1 diciembre de 1908.

nombradía en el siglo pasado entre sus compañeros, tanto españoles como extranjeros.

Cómo trabajaba Morcillo lo sabremos leyendo el prólogo en su obra "Claudografía" (1877), que, escrita en la seguridad de no ser publicada, aparece rebosante de sinceridad, esa gran verdad que ponen todos los autores en sus escritos cuando saben que escriben para la posteridad. Dice así: "Escribir y ordenar un libro implica un trabajo cansado y continuo, y lo es mucho más cuando ha de tener un volumen regular; se requiere para dedicarse a llevar a cabo una tarea de esta índole, antes que todo, una voluntad de ánimo inquebrantable y firme, material para formar la obra y tiempo disponible; por nuestra suerte—es una admirable autoconfesión—, la primera de estas circunstancias, por cierto, que no nos falta; la segunda la hemos adquirido en los libros con un asiduo estudio y en la observación escrupulosa de nuestra práctica, y la tercera, despreciando los goces de la vida en más de un caso." No estoy conforme con esta última confesión: Morcillo despreciaba los goces vulgares, el casino, la tertulia y otras múltiples formas de pasar el tiempo a que deben recurrir los ociosos del trabajo espiritual; Morcillo, sus goces eran estudiar, escribir; sabía que muchos de sus libros no se publicarían nunca; dedicó cuatro años para redactar los seis volúmenes sobre cojeras, y dice: "Hoy tengo la satisfacción de verlo, pero nunca pienso darlo a la imprenta, convencido—dice él mismo—que publicar una obra de veterinaria en España es tanto como perder el tiempo y trabajo que se ha empleado y, lo que es más triste, los gastos que su publicación ocasiona." Sin embargo, convencido de esta pérdida de tiempo, Morcillo sigue escribiendo; después de visitar el Matadero y el mercado, después de atender su numerosa clientela, busca refugio en su biblioteca y distracción en la escritura; ¡lástima de labor tan intensa que no haya adquirido la vulgarización necesaria como corresponda al mérito de su contenido! La actividad prodigiosa de Morcillo se refleja sabiendo los cargos que ejerció y los títulos que recibió en vida: independientemente del ejercicio civil de la profesión, donde mejor fulgura su actividad es como inspector del Matadero, pescaderías y mercado de Játiva; también fué subdelegado del distrito, figuró como socio de las principales Sociedades de veterinarios que existieron en su época. Con razón dice otro biógrafo, Vidal Alemán (1); la profesión "siempre ha encontrado al señor Morcillo dispuesto para defender la buena causa, siendo uno de los primeros que se alistaron en las filas del reformismo (entiéndase reformismo veterinario, partido ideológico de hace treinta años, no reformismo político), donde ha luchado en primera línea y donde está como buen veterano y con la fe de siempre".

La intervención de Morcillo en todas las Sociedades veterinarias y luchas profesionales era activa, quería mucho a la profesión, y su amor le llevó en repetidas ocasiones a luchas y polémicas intensas. Ahora bien, hombre práctico que decimos los modernos, consideraba como factor indispensable para la condición profesional una mayor cultura, y ésta

(1) Vidal Alemán, Don Juan Morcillo y Olalla. "La Veterinaria Moderna". Palencia, 31 julio 1900. Año II, núm. 19.

fué su ejecutoria más noble, su acción más eficaz: divulgar ciencia, defender conocimientos nuevos, y su gloria haber encauzado por derroteros científicos la inspección veterinaria en su amplio concepto: carnes, pescados, leche, etc.

He dicho que los extranjeros estimaron a Morcillo, principalmente los compañeros franceses; figuró como miembro en la "Sociedad de Veterinaria del Aube" (Francia), y en la "Sociedad de Medicina veterinaria práctica de París", donde el destino ha querido que yo ocupe la vacante que él dejó.

Para dar idea de sus aficiones profesionales, de su afán al trabajo y del alto concepto que tenía del cumplimiento del deber, quiero recordar que a una

## GUIA

DEL

# VETERINARIO INSPECTOR,

Ó SEA

## POLICIA SANITARIA

VETERINARIA

APLICADA A LAS

## CASAS-MATADEROS Y PESCADERIAS.

POR

D. JUAN MORCILLO OLALLA, veterinario de primera clase, socio de número de la Academia veterinaria Barcelonesa, subdelegado e inspector de carnes y pescados, de la ciudad de San Felipe de Játiva.

---

## MADRID:

IMPRENTA DE J. VIÑAS, PIZARRO, 3.

—  
1864.

Facsimil de la primera edición.

edad muy avanzada aprendió a traducir el francés para poder colaborar en estas Sociedades científicas; se había impuesto la obligación de trabajar dondequiera que era llamado o consideraba útil su intervención, y no le aterraba por grande que fuese el esfuerzo.

Su última actuación profesional fué presidir la Asamblea veterinaria celebrada en Valencia el año 1904, germe de grandiosas reuniones que después se celebraron en Madrid y Barcelona.

Cuántos conocieron a Morcillo resumen su vida como un ejemplo de tenacidad para el trabajo; atendía al ejercicio diario de la profesión, pues ha visitado hasta los últimos días de su vida; desempeñó

el cargo de inspector veterinario con un celo y una atención insuperable, y no satisfecho con esta labor, colaboraba en todos los periódicos profesionales de la época, siempre con artículos y memorias de temas interesantes; publicó varias obras, y al morir dejó inéditas algunas de relevante mérito científico, otras de cuestiones profesionales y todas interesantes y plétóricas de labor personal.

En medio de tanta lucha, tanto trabajo y las siguientes preocupaciones que siempre amargan la lucha por la vida, Morcillo, un enamorado de los libros de las glorias de nuestra literatura profesional, logró reunir un millar de volúmenes a costa de tiem-

bliografía Veterinaria", de la cual nos ocuparemos en párrafo aparte.

Vida larga, fecunda en labor, provechosa en enseñanzas, ejemplo de tenacidad y constancia, todo ello viviendo en pueblecito alejado de los centros culturales, sin contacto con otros compañeros que sirviesen de estímulo y contraste, sin ayuda de colaboración valiosa que prestan las bibliotecas oficiales, la consulta con especialistas, todo nutriéndose de su propia savia y con recursos propios: es la obra personal de un cerebro privilegiado servido por una férrea voluntad.

No podemos reconstruir la vida de Morcillo; además, el tiempo borró muchas facetas, y en cambio pone de relieve la obra fecunda de este hombre en el campo de la profesión veterinaria, porque ante todo y siempre siente un fervido amor a la veterinaria y trabajo para su engrandecimiento, para su mejoramiento, para crear una especialidad de fecundas promesas en el porvenir: la función sanitaria en relación con la inspección de carnes, y razón tiene Molina cuando le llama "creador de esta institución y padre y maestro de una generación de inspectores". Fué todo esto sin dejar de ser veterinario clínico, única misión que aprendió en sus años de escolaridad: evolucionó y marcó la nueva orientación sin desprenderse del legado recibido de sus antepasados; otros más afortunados, siguiendo sus rutas, hemos conseguido algo de cuanto pudo entrever: la especialización independiente, la separación absoluta con lo antiguo; a esto hemos llegado también por trámites necesarios.

### III

La inspección o reconocimiento sanitario de las carnes no es misión higiénica que aparezca inopinadamente durante el siglo xix; el mismo Morcillo, en uno de sus folletos, "Investigación sobre la antigüedad de la Inspección de los Mataderos y la carne en España", Vitoria, 1897, nos demuestra que en la antigüedad remota, hasta donde alcanzan los libros sagrados, se encuentran vestigios de la inspección de carnes; en mi obra la "Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías", segunda edición, Barcelona, 1925, en una introducción he recogido citas con relación a civilizaciones más antiguas que las señaladas por Morcillo, demostrando la preocupación que tuvo la humanidad en todos los tiempos de rechazar los alimentos insanos para el consumo del hombre; esta buena costumbre no se ha interrumpido a través de las diferentes etapas que ha recorrido la civilización hasta llegar a los tiempos actuales. Carecemos también de una recopilación histórica de las disposiciones y criterios que han guiado para el cumplimiento de esta medida sanitaria: separación de las carnes sanas de las peligrosas; aun con esta falta de textos, por los datos que hemos recogido, podemos afirmar que en todo tiempo la autoridad ha procurado evitar el consumo de las carnes insanas, prohibiendo los sacrificios de reses enfermas, castigando la venta de carnes mortecinas, hediondas, etc., y, por último, confiando a los fieles veedores y otros funcionarios la misión de vigilar el cumplimiento de las disposiciones por la autoridad, en evitación de que

## HIGIENE PÚBLICA

### INSPECCIÓN DE CARNES

*Del color, olor, sabor y consistencia de la carne de los animales de carnicería y el pescado*

POR

Don Juan Morcillo Olalla

VETERINARIO DE 1.<sup>a</sup> CLASE

*Subdelegado de Veterinaria; Exinspector del Matadero, Pescadería y Plaza-Mercado de Jávea*

*Socio honorario de la Exacademia Central de Veterinaria Española*

*Premiado dos veces con medalla de Oro por dicha Academia*

*Socio honorario de la Sociedad Académica Los ESCOLARES VETERINARIOS*

*Expresidente de la Asociación Veterinaria de las Riberas del Júcar*

*Director del periódico LA ALIANZA VETERINARIA*

*Socio corresponsal de la Sociedad Veterinaria del Aube (Francia)*

*Socio corresponsal*

*de la Sociedad de Medicina Veterinaria Práctica de París*

*Medalla de Bronce de M. H. Bouley conmemorativa de dicha Sociedad*

*Vocal de la Junta Municipal de Sanidad*

*Diploma honorífico de la Sociedad LA PROTECTORA SETABENSE*

*Delegado que fué de la Unión Agrícola Nacional, etc.*



VALENCIA-1902

Imprenta á cargo de Soler y García

Junto á la Estación de Aragón

Facsimil de la última obra publicada por Morcillo.

po y no poco dinero, para formar la colección de todas las obras de albeitería y veterinaria que se han publicado desde el siglo xvi hasta la fecha: desde la obra de Mariscalería de Mosén Díez hasta la última publicación aparecida a mediados del siglo; esta valiosa colección la reunió Morcillo para algo más que por simple capricho de tenerla: de satisfacer aficiones bibliómanas; fué cantera donde sacó materiales para una de sus obras que todavía no ha sido mejorada ni igualada. Me refiero a la "Bi-

los carniceros no cumplieran las obligaciones que tenían contraídas de vender carne sana y nutritiva.

Hasta bien entrado el siglo xix, no se confía al veterinario la inspección de carnes y otros alimentos de origen animal; para comprender la obra de Morcillo y llegar a la explicación de este hecho, necesitamos decir algo de quiénes eran y cómo se nombraban nuestros inmediatos antecesores: los veedores de carnes.

Dice Morcillo (*loc. cit.*): "a mediados del siglo xviii ya había en algunos Mataderos personas encargadas de vigilar el estado de salud de las reses que se sacrificaban con destino al servicio o consumo público, a los que se les daba el nombre de Revisores en unos puntos y el de Veedores en otros; estos encargados eran elegidos de entre las personas que componían el gremio de carniceros, recayendo la elección en los más antiguos, porque se les suponía más entendidos en el ramo de carnes". De la Real cédula de 4 de junio de 1750, para el buen régimen de la ciudad de Játiva, copia el mismo autor la ordenanza XII, que dice: "El credenciero (1), hará el oficio de veedor de las carnes, y caso de ocurrir duda en la bondad de ellas, concurrirá con él para la visura uno de los trieros u otra persona inteligente que nombrasen los diputados, por no permitir por ahora las rentas de esta ciudad el nombramiento de estos veedores con salario."

En un libro muy curioso, "Ideal General de la Policía o Tratado de Policía", por don Tomás Valerio-la y Riamban, Valencia, 1802, he encontrado algunas notas sobre el nombramiento y atribuciones de los veedores de carnes, que constan precisamente en un auto del Ayuntamiento de Valencia, fecha 10 de marzo de 1725, y contiene detalles como el siguiente: "que los veedores que han de ver y visuar la bondad o maldad de las carnes hayan de ser los mismos del oficio de Cortantes", y más adelante ordena que "la visura debe ser en presencia del credenciero, y no en otra forma, debiendo ser incontinenti esta relación por escrito y entregada al credenciero, motivando la razón por qué es mala la res, hígado y demás que se ofreciere, y en este caso de no saber escribir los veedores, lo deban por éstos ejecutar su escribano de fechos (2)". (*Cuaderno nono*, p. 154); en otro párrafo: "por no quitarle el oficio—de cortadores—esta regalía, pero también subsanar el derecho a los abastecedores, provee, determina y manda que juntamente con los veedores de dicho oficio de cortantes le sea igualmente para visura reconocer y determinar con ellos el pastor más antiguo que es o fuere de los ganaderos de esta ilustre ciudad, a quien se considera la persona más práctica en su calidad, bondad, enfermedades y daños que a dichos ganados suelen sobrevenir." (*Loc. cit.*, p. 155).

Tenemos al empezar el siglo xix dos clases de veedores: unos sacados del gremio de carniceros y con el cargo especial de conocer, vigilar el estado de salud de las reses que se destinan a la matanza y sus carnes antes de entregarlas al consumo público, y para evitar sus abusos los ganaderos podrían nombrar otros veedores por su parte, "haciend-

(1) Credenciero, misión de los actuales administradores.

(2) Escribano de fechos: actualmente secretarios del Municipio.

do todos y cada uno su individual relación bajo juramento ante el credenciero"; por eso se llamaron veedores jurados en las Ordenanzas antiguas.

Los veedores jurados siguen funcionando al empezar el siglo xix; la matanza de reses, a excepción de alguna que otra población de importancia, se hacía en las propias carnicerías o en la vía pública: el sistema no podía ser más vicioso, los veedores empíricos no podían en manera alguna garantizar la salud pública, y mucho menos poner a cubierto el fraude y el engaño en contra de los intereses de los consumidores; además, sus nombramientos eran defectuosos y viciosos, porque representaban a una de las partes contratantes; ya vemos, en el auto de Valencia, que concede facultad a los ganaderos otro veedor en caso de disconformidad: para actuar con independencia fué preciso buscar un veedor extraño a los gremios de carniceros y trieros; este veedor imparcial no podía ser otro que el veterinario, era el profesional que estudia con especialidad las enfermedades de los animales domésticos y puede diagnosticar las "dolencias" de las reses de carnicería con certeza y confianza; sin embargo, la Real orden de 20 de enero de 1834, que regula las atribuciones de la autoridad municipal para comprobar la salubridad de los alimentos que se venden, no se cita para nada a los veterinarios como veedores de carnes y otros alimentos de origen animal. Sin embargo, pocos años después, el 15 de abril de 1837, el Municipio de Madrid confió por primera vez a los veterinarios la inspección sanitaria de carnes: Valentín Montoya y Manuel Delgado solicitan el 27 de mayo de 1837 ser nombrados veterinarios veedores, después se llaman veterinarios revisores y el Ayuntamiento acordó conforme su petición: estos fueron, a mi juicio, los primeros veterinarios que prestaron servicios en los mataderos (1); en 1840 el Matadero de Madrid tenía tres veterinarios fijos y tres auxiliares.

Este ejemplo del Municipio madrileño cundió por otros pueblos que hicieron lo mismo, nombrando veedores veterinarios; el cambio de estos nombramientos constituía un buen principio; sin embargo, la reforma no daba todo el fruto apetecido, lo dice el mismo Morcillo: "los alumnos de la Escuela de Veterinaria de Madrid no recibían en aquella primera época la instrucción suficiente para desempeñar semejante cargo, y estaba muy lejos de la mente de los profesores el pensar que ellos eran los únicos que debían desempeñar tan interesante destino."

Frente a esta apatía e indiferencia oficial no faltaron veterinarios que comprendieron la importancia social que tenía la inspección de carnes realizada por el veterinario como garantía de la salud pública; uno de estos hombres fué el mismo Morcillo, quien se puso, como ahora decimos, a la vanguardia del movimiento: en 1852 fué nombrado veedor de carnes y pescados de la ciudad de Játiva, cargo que desempeñó sin sueldo del Municipio y cobrando a los particulares la tarifa que tenía establecida

(1) Estos datos los desconoció Morcillo cuando escribió su folleto; cita como inspector de Matadero a don Antonio Santos, catedrático de Cirugía en la Escuela de Madrid, y como fecha de su cargo el año 1846. Los datos que yo doy están sacados del Archivo Municipal.

en antiguo veedor carníero; esta fecha marca un hito en la historia de la inspección de carnes: Morcillo, uno de los veterinarios más cultos del siglo pasado, comprende la transcendencia del cargo, percibe la falta de especialización existente entre sus compañeros y se propone afirmar este servicio y documentar a los veterinarios en esta labor: con fe y laboriosidad emprende esta enorme tarea, no tiene referencias, no se conoce en ningún país nada igual, ha de empezar por el principio, perdóñese la perogrullada, sabe que emprende una labor de "educación, de propaganda, quiere formar "inspectores veterinarios" con documentación científica y cultura práctica; antes de "acometer tamaña empresa—dice él mismo (*"Guía del Veterinario"*, prólogo de la primera edición)—, no he omitido medio alguno para enterarme de todo lo concerniente a las casas-mataderos; he investigado el lenguaje especial de los matarifes y pastores-trieros empleados en dichos establecimientos; cuando he necesitado he consultado algunas obras y he tomado de éstas lo que tenía alguna aplicación y he creído que podía ser útil".

Y esta empresa de orientar la profesión veterinaria en la inspección de carnes y pescados era una necesidad apremiante: la Real orden de 24 de febrero de 1859, que trata de la organización de los servicios de matadero y de la inspección de carnes, en su artículo 2.<sup>o</sup> dice: "Habrá en todos los mataderos un inspector de carnes nombrado de entre los profesores veterinarios, eligiendo de los de más categoría, y un delegado del Ayuntamiento."

Indudablemente la promulgación de esta Real orden constituye un éxito profesional y al mismo tiempo un adelanto en las costumbres sanitarias: la Real orden obliga a que se nombren inspectores de carnes en todas las poblaciones y resuelve categóricamente todas las dudas sobre quiénes debían desempeñar dicho cargo; ésta es la primera piedra que se colocaba para edificar ordenadamente y con solidez la inspección de mataderos y carnes en nuestra nación, que en este asunto se adelantó a muchos países europeos.

Oigamos a Morcillo, que nos describe cómo se podía cumplir esta disposición oficial: "Bien que para decir verdad y para dejar consignados datos históricos exactos y verídicos en este relato que nos ocupa, aun cuando me sea sensible el decirlo, en esa época hay un suceso que lamentar, y es que a pesar de que la veterinaria había entrado en el concierto del progreso y al veterinario se le consideraba como el único con aptitud suficiente para desempeñar el cargo de inspector de carnes, las Escuelas, sin tener en cuenta el nuevo destino que se daba al veterinario, se olvidaron de dar al alumno la instrucción indispensable en el ramo de Higiene pública, que luego que fuera profesor tenía que desempeñar: olvido que no sólo en aquel entonces, sino que en lo sucesivo siguió y continúa actualmente.

"Esta deficiencia en la enseñanza, la falta de instrucción, tocaron bien de cerca sus resultados los que iban a desempeñar la inspección, porque desconociendo por completo lo que debían hacer, en los mataderos, tropezaban a cada momento con obstáculos que les era muy difícil salvarlos, y con cuestiones que no podían resolver. Vióse, por lo tanto, en la imprescindible necesidad de dedicarse a hacer

un estudio especial teórico-práctico de cuanto tenía relación con los mataderos e inspección de carnes, y progresivamente fué instruyéndose para poder cumplir regularmente su nuevo destino: tuvo que suplir con su asiduo trabajo la falta que la enseñanza oficial cometía en este punto. Si en la actualidad ese estudio no puede decirse que es completo y tal como es de desear, por lo menos se han hecho grandes adelantos que de mucho sirven al joven profesor que por primera vez entra a desempeñar la inspección de mataderos y carnes."

Carecería de todo valor este lamento tan sincero de Morcillo y si al mismo tiempo que veía el mal no hubiera puesto remedio en la única forma posible a su alcance, como veterinario libre, oígamos sus palabras: empezó publicando por su cuenta un "tratado especial que pudiera servir de consulta en todos sus actos, y este vacío, si se quiere, es el que he procurado llenar en cuanto me ha sido posible". Cabe mejor solución. Nombrado inspector en 1854, a los cuatro años reúne un caudal de experiencias y conocimientos científicos suficientes para redactar su obra, famosa en nuestra bibliografía, titulada "*Guía del veterinario inspector, o sea Policía sanitaria veterinaria aplicada a las casas-mataderos y pescaderías*". El éxito y el acierto de esta obra lo justifican el haberse agotado rápidamente la primera edición, publicada en Játiva en 1854, y una tirada hecha en Madrid el año 1861.

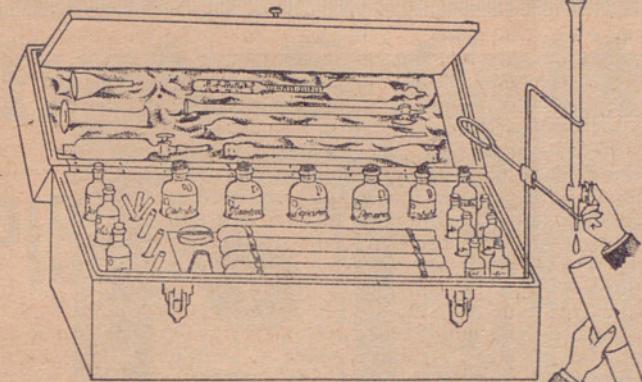
Esta primera edición es un pequeño libro en 16.<sup>o</sup>, que sólo comprende 197 páginas; es la obra de principio bien orientada. Como los veterinarios agotaron pronto las dos tiradas, el autor hizo una segunda edición en 1864, mejorada y aumentada, en 8.<sup>o</sup>, con 287 páginas; contiene una mayor experiencia y más documentación. Por último, hace una tercera y última edición en 1882, en dos tomos en 4.<sup>o</sup>, con IX-479 y 578 páginas, 10 de índices y tres láminas litografiadas. En veinticuatro años el pequeño manuscrito se ha convertido en dos grandes volúmenes pletóricos de ciencia y conocimientos prácticos.

Durante medio siglo los veterinarios españoles no han tenido otra obra de consulta, ni otro libro de orientación en la práctica de la inspección de carnes, que el "*Guía*" de Morcillo (1).

En relación con la inspección de carnes, Morcillo ha publicado otras varias obras, cronológicamente son: Memoria titulada "Enfermedades que con más frecuencia suelen ofrecer las reses destinadas al abasto público". Madrid, 1865. Un tomito en 8.<sup>o</sup>, 127 páginas. Esta Memoria fué premiada por la Academia Central Española de Veterinaria; después, muy ampliada, se incluye en el "*Guía*", tercera edición. Tiene el mérito de señalar por vez primera la sintomatología, alteraciones de gran número de enfermedades y lesiones que después se han codificado como motivos de decomiso.

"Consideraciones sobre la hipofagia". Madrid, 1867, en 4.<sup>o</sup>, 50 páginas.

(1) Fiel a la verdad histórica, he de decir que por esas fechas existía también otra obra en relación con la inspección veterinaria, la de M. Prieto, "*Manual teórico-práctico del veterinario inspector de mataderos y mercados públicos*". Madrid, 1880. Un pequeño volumen en 8.<sup>o</sup>, de 303 páginas, que apenas circuló.



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

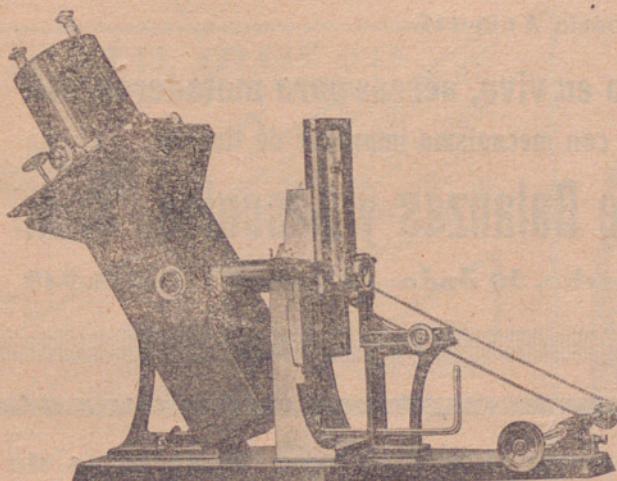
## Dispositivo DAL para análisis de LECHES

Indispensable en los reconocimientos sanitarios y en los informes técnicos.

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

0000

**Laboratorio DAL. Mendizábal, 49. -- MADRID**



Triquinoscopio modelo "BERLIN"

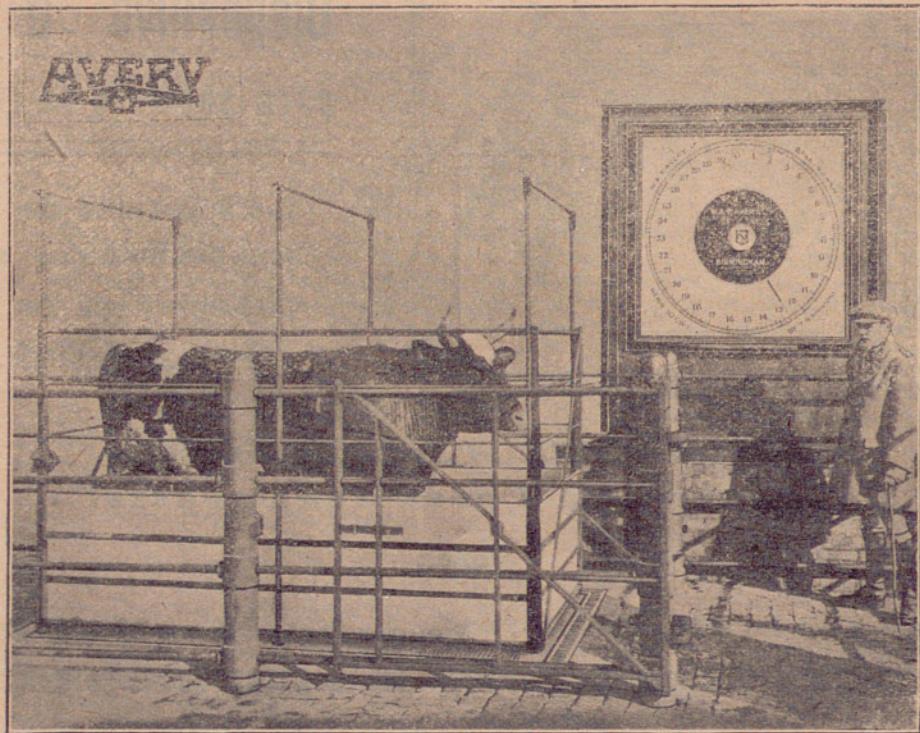
**Microscopios y  
Triquinoscopios  
MARCA**

**LEITZ**

son los preferidos para  
la inspección de carnes

Para pedidos y referencias, dirigirse al Representante y Depositario general para España

**Manuel Alvarez MAYOR, 76**  
~~ M A D R I D ~~



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 dpto. - Madrid. - Tel. 14.949

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

NO PERDA EL TIEMPO

**Diríjase a D. León Hergueta**

Avenida Dr. Federico Rubio, núm. 7.

MADRID

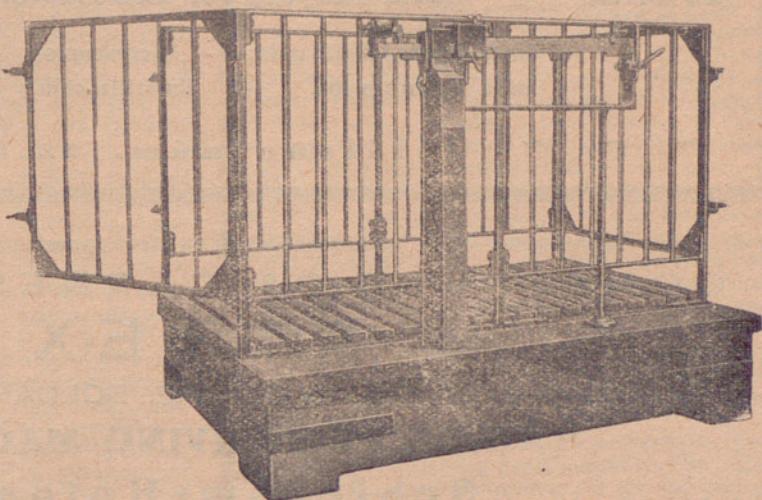
# BASCULAS

## PIBERNAT

### ARCAS

PARA

### CAUDALES



Parlamento, 9-11 - Barcelona

Esta marca



en PICADORAS, EMBUTIDORAS, AMASADORAS,  
ARTESAS, MOLINOS ESPECIAS, MOLINOS PARA  
HUESOS, CORTADORAS DE CUBICOS PARA TOCINO  
PLACAS Y CUCHILLAS Y TODA MAQUINARIA  
PARA EL RAMO TOCINERO DESDE  
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  $60 \times 90$ , a 156,50 pesetas

Con platina especial para placas compresoras de  $60 \times 140$ , 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: **Casa WILLY LANGE** Balmes, 45-BARCELONA

**Bombas y Jeringas  
para SALMUERA**

**MODELO**

**WEISS**

Fabricación desde el año 1844

◎ ◎ ◎

DELEGADO OFICIAL Y DEPOSITARIO EN ESPAÑA:

**WILLY LANGE**, Balmes, 45. - BARCELONA

**José Hernández Gil**

FABRICANTE DE PIMENTON  
PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca “Pelícano”

Casa fundada el año 1896

**Molina de Segura**

Murcia - España

"Del cisticero y la triquina". Madrid, 1878, en 4.<sup>a</sup>, 76 páginas.

Folleto de polémica, este último de un gran valor histórico y de un interés científico. "Los desgraciados sucesos del Villar del Arzobispo—escribe el autor—en Valencia acaecidos en diciembre de 1876, me indujeron a escribir este folleto en vista de que los periódicos de la capital que me habían brindado con sus columnas para aclarar en cuanto fuerá posible aquellos sucesos, y que yo miraba de muy distinto modo que la Comisión, me cerraron sus puertas."

Y su última obra publicada, "Higiene pública. Inspección de carnes", Valencia, 1903, en 4.<sup>a</sup>, 283 páginas, el título no da idea de su contenido; el autor, con la profunda práctica de cincuenta años de inspector de carnes, hace un estudio acabado de este alimento, pero no sólo en el aspecto sanitario para desechar lo insano y aprovechar sólo cuanto es inofensivo y alimenticio: la obra de Morcillo tiende a otra finalidad, a la nueva orientación que se impone actualmente en la inspección veterinaria, y que el autor, con gran sagacidad, supo comprender hace más de veinte años. Estas son sus palabras: "El veterinario sanitario tiene el deber de contestar y resolver siempre que la autoridad le pregunte en las cuestiones promovidas, bien entre ésta y los matarifes o expendedores de carne, ya entre estos últimos y los compradores, todo cuanto se le interroga concerniente a este ramo de higiene, procediendo en tales casos como perito árbitro entre las partes litigantes, y para obrar con acierto es de absoluta necesidad conocer: 1.<sup>a</sup>, de qué animal procede la carne; 2.<sup>a</sup>, de qué región del cuerpo es la que le presentan en el reconocimiento; 3.<sup>a</sup>, si presenta sus caracteres normales de color, olor, sabor y consistencia; 4.<sup>a</sup>, valor nutritivo que se le puede conceder; 5.<sup>a</sup>, si está fresca o en estado de descomposición, y 6.<sup>a</sup>, perjuicios que su uso como alimento puede ocasionar a la salud pública. Estas son las cuestiones que a cada momento se ve el veterinario sanitario llamado a dilucidar, y sobre las cuales debe dar soluciones prontas, terminantes, sin vacilaciones y ajustadas a los principios de la ciencia y de su buen criterio higiénico."

La intensa política de abastos implantada en la actualidad obliga con frecuencia a intervenir el veterinario en estas cuestiones, extraña a la sanidad, pero interesantes al comercio de la carnicería; el veterinario en estas cuestiones, extrañas a la sanidad, intervenir con frecuencia en la categorización de las carnes para aplicar con justicia las tasas y las Ordenanzas gubernativas.

Repasando la obra de Morcillo, creador de la inspección veterinaria, hemos fijado la atención preferente en la carne por ser el alimento más saliente donde y más intervino; sin embargo, Morcillo no perdió de vista, y supo prestarla atención, a los demás alimentos que el hombre consume.

Aún se discutía en el IX Congreso Internacional de Veterinaria (La Haya, 1909) la necesidad del reconocimiento sanitario del pescado, moluscos, etc. Hasta hace pocos años el control sanitario de la leche y lacticinos no obedecía a ningún criterio científico. Es un hecho que hemos de registrar con relación a la inspección de la leche; en las obras más

consultadas se citan los reglamentos de unas cuantas ciudades nórdicas y la labor de autores extranjeros, y todo ello con data de este siglo: conviene recordarlo con orgullo, en la primera edición del "Guía del veterinario" Morcillo establece cinco tratados; los dos primeros corresponden a la carne y el tercero al pescado, el cuarto a la leche y el quinto a las frutas, plan que conservó, algo variado, en las ediciones posteriores; como se ve, preocupa a Morcillo "abrir todas las facetas de la inspección veterinaria, convencido—dice—de que la función inspectora es la aurora que ilumina el deseado día de la regeneración de la clase; es el primero y más esencial escalafón que debemos franquear y que nos ha de conducir más pronto y directamente a la adquisición de nuestros desatendidos derechos y además la consideración social que por nuestra carrera y por nuestros conocimientos especiales nos corresponden". Esto escribía en 1882, y parece una profecía ante la amenaza que se cierne sobre la clínica equina; el veterinario encuentra en la inspección de carnes, en los mercados, una compensación de sus servicios, la congrua para asegurar su existencia profesional.

En el artículo citado de Molina se relata un hecho picaresco de política rural española: "Su vida fué amargada estos últimos años por los caciques y los bigornios de escuela libre, que hasta se apoderaron de la inspección de carnes, que había honrado el creador de esta institución y el padre y maestro de una generación de inspectores."

C. SANZ EGAÑA

(Continuará.)

## La venta directa de las reses de abasto

Los Sindicatos agrícolas de Villaframil, La Devesa y Obe, del término de Ribadeo (Lugo), ante la depreciación que tiene en las ferias el ganado de matadero, proyectan organizar, mediante la cooperación entre las sociedades agrarias de la comarca, la venta directa de las reses de abasto, igual como la vienen practicando varias federaciones de sindicatos de la provincia de La Coruña.

Como acto preliminar, las sociedades de Villaframil, La Devesa y Obe, de acuerdo con las entidades agrícolas y ganaderas del partido de Ribadeo, han celebrado el día 10 una conferencia pública en la Granja Agrícola Pedro Murias, de Villaframil (Ribadeo).

La Comisión organizadora citada invitó al señor Rof Codina para pronunciar una conferencia proyectada acerca de "Organización de la venta cooperativa de las reses de abasto por los sindicatos".

Conocida la competencia de nuestro compañero en cuestiones ganaderas, la conferencia resultó un éxito completo; si el público responde a las orientaciones propuestas por Rof Codina es indudable que la ganadería de la región obtendrá los beneficios positivos de la acertada acción cooperativa.

## INDUSTRIA CHACINERA

**La morcilla, alimento universal y muy nutritivo**

Hay pueblos, como el hebreo y los árabes, que su religión les prohíbe comer la sangre de las reses que degüellan, precisamente los dos pueblos que también por precepto religioso no comen carne de cerdo.

A excepción de estas prohibiciones o escrúulos, la sangre, en forma de embutidos, es un alimento de universal aplicación: los antiguos griegos comprendieron el valor alimenticio de la sangre; las famosas "sopas negras" o "pisto negro" de los espartanos contenía gran cantidad de sangre, cuyo color sirvió para adjetivar el manjar (1).

La sangre, al entrar en la alimentación del hombre, además de valor nutritivo, posee otras ventajas biológicas, insuficientemente conocidas, al extremo que podemos considerarla como un medicamento de resultados estimables; la sangre, y por consiguiente los embutidos que se preparan con sangre, tiene bien merecida su popularidad.

La preparación alimenticia más corriente de la sangre es la morcilla, de universal divulgación y desde muy antiguo conocida; por ahora nos interesa conocer su composición y su valor nutritivo.

En la fabricación de las morcillas entran conjuntamente con la sangre, que es el factor principal, otras muchas sustancias, como son trozos de grasa, despojos, cebolla, arroz, etc.; la sangre constituye el menstruo donde se ama-

san los demás componentes para formar el "bodrio" que se ha de embutir.

Recogida la sangre con los cuidados de limpieza que exige todo producto destinado a la alimentación, se desfibrina, al mismo tiempo que sale de la res, para conseguir sangre líquida, sin peligro de coagulación; no nos interesa, por el momento, describir la fabricación de la morcilla; nos vamos a reducir principalmente a divulgar su valor nutritivo, por ser el embutido que contiene en su composición la sangre.

Los modernos estudios de los higienistas alemanes demuestran, según ha comprobado el profesor Koning, que la morcilla contiene en las sustancias secas, es decir, descontada el agua de composición, cerca del 24 por 100 de proteína y el 22 por 100 de grasa; ampliando estas noticias, el profesor Juckenack, en su obra *¿Qué debemos tomar en nuestra alimentación familiar?* dice, respecto a la morcilla cruda, es decir, antes de sufrir ninguna preparación culinaria y con su normal contenido de agua, que tiene el 13,6 por 100 de proteína, el 41,6 por 100 de grasa y un poder de 450 calorías por 100 gramos. Un poco difieren las notas y cifras que el profesor de fisiología Kestner incluye en su obra *La alimentación del hombre*. Con referencia a la morcilla hecha con sangre dice: "Un hombre sano encuentra el 14 por 100 de proteína, el 32 por 100 de grasa y un valor de 355 calorías por 100 gramos." "La morcilla—termina con esta afirmación—constituye un alimento valioso y estimable, porque su contenido es fácilmente digestible y la proteína completamente asimilable."

Para completar la estimación biológica y nutritiva de este alimento, dice el ilustre químico doctor Obst: "hay que añadir a su gran valor nutritivo y digestible otros factores, también estimables, que precisamente contiene la morcilla, porque su composición se forma con sangre y otros alimentos que, a causa de su gran cantidad en hierro, entre otros principios

(1) Hace años una ilustre dama francesa, madame Dacier, traductora de Homero, creyó haber descubierto la composición del "pisto negro" espartano y convidió a una comida arqueológica a los más célebres eruditos de su tiempo: la prueba resultó funesta; "el-pisto", en vez de alimento, produjo un efecto purgante, y dice el autor, donde tomo la noticia: o la dama se equivocó en la receta al preparar el manjar, o el estómago de los franceses es muy diferente al de los espartanos. (Menard et Sanvageot: *Vie privée des anciens-La famille dans l'antiquité*, pág. 122.)

minerales, constituyen alimentos específicos para los jóvenes, y muy particularmente para los anémicos y cloróticos". La naturaleza pone próximo a los males sus inmediatos remedios. Por otra parte, la morcilla es muy abundante en hormonas. Las hormonas son sustancias estimulantes que segregan glándulas de secreción interna, como el tiroides, las suprarrenales, etc., cuya función con la edad se aminorá; por lo tanto, la morcilla es también apropiada para los adultos; por lo tanto, contribuye a alejar la arterioesclerosis y los síntomas de vejez; en este aspecto, también el consumo de morcilla, en la edad adulta, constituye una práctica muy estimable; es cierto que modernamente hay preparados glandulares, hormonas en forma de medicamentos; pero "es mejor cuando por medios alimenticios se puede uno mantener joven", y para ello con el consumo de morcilla se encuentra la ocasión buena y económica.

Para ilustrar este aspecto de que la morcilla constituye un alimento valioso, el fisiólogo suizo profesor Bunge ha comprobado que la sangre de cerdo es el alimento que contiene mayor cantidad de hierro, a saber: 226 miligramos de hierro en 10 gramos de sangre, y en estado orgánico, que se reabsorbe fácilmente por el organismo humano.

Tampoco es despreciable la cantidad de lecitina: en la sangre del cerdo llega hasta el 0,23 por 100, según el profesor Abderhalden.

Confirmando estas teorías, el doctor Lorand, de Karlsbad, en su famoso libro *La alimentación racional*, dice lo siguiente:

"Muy importante es también el contenido de la sangre en sustancia protectora, como también en secreciones de glándulas endocrinas, tiroides, renales, etc., las cuales son vertidas en la sangre. Hay que añadir que la morcilla es muy digestible y alimento muy aceptable, y, como ya he dicho, contiene secreciones orgánicas; por lo tanto, considero la morcilla también como un remedio de la organoterapia. Una importante observación ha sido recogida por Schmisdt y Bessan, con relación a la morcilla, correspondiente al contenido en purinas, y afirman que este alimento no contiene ninguna purina; por consiguiente, no contribuye a la formación del ácido úrico y los consiguientes trastornos orgánicos."

La morcilla es alimento de preferencia para los enfermos de anemia y clorosis; muchachas y mujeres, cuando su organismo lo necesita, se evitan así de comprar preparados de hierro, que siempre son caros y no siempre eficaces; con la morcilla pueden ingerir un valioso preparado de hierro, que al mismo tiempo nutre y se disfruta comiendo; el medicamento se toma siempre con repugnancia.

Además de las meritorias propiedades sanitarias y nutritivas que el doctor Lorand reconoce en la morcilla, todavía no se ha estimado merecidamente el valor alimenticio por el contenido de las sales. Todos sabemos cuán necesario son las materias minerales para el organismo humano y para mantener el grado de alcalinidad de la sangre.

Estas necesidades de sales minerales pueden suplirse mediante el consumo de vegetales; pero también, por otra parte, la sangre puede convertirse en manantial de sales necesarias para las actividades vitales.

Este hecho constituye un motivo más de estimación de la morcilla como alimento fisiológico; respecto al contenido de sales de todas clases, también es extraordinariamente rica en estos principios, según los profesores C. Schundt han demostrado con sus observaciones.

Confirmando las afirmaciones de los autores extranjeros, hace años que el ilustre veterinario Morcillo sostenía que la sangre de vaca se puede utilizar para fabricar morcillas, y de sus observaciones personales se demostraba que "los individuos que se han alimentado por muchos años con embutidos que se confeccionan exclusivamente con sangre procedente de ganado vacuno no han tenido la más leve indisposición en su salud, conservándose sanos y robustos: el embutido de sangre de vaca es sano, pero de poco alimento, comparado con la sangre de cerdo."

Alimento sano y barato, la morcilla goza de gran aceptación; sin embargo, se considera alimento popular, sin haber merecido la estimación que se concede a otros embutidos.

## INSPECCIÓN DE CARNES

---

### Carnes de reses tratadas por medicamentos y venenos. Carnes con olores y sabores nocivos y repugnantes

(Conclusión.)

#### Peces y moluscos venenosos.

Siempre que se hable de venenos animales conviene recordar que existen algunos animales que son venenosos *por sí mismos* independientemente del veneno que pueden ingerir, independientemente de enfermedades, putrefacción, etc. Esto sucede, por ejemplo, a los peces. Existen peces cuya carne es fresquísimas e inmune a las enfermedades y—es necesario repetirlo—son dañinos para la salud del consumidor. Peces venenosos son, entre otros, la *sardina dorada* del mar de las Antillas (venenosa sólo en la estación fría), el *tretagomero* del Mediterráneo (que, al revés, resulta venenoso en la época de calores), los *tetrodonos* de algunos mares de la India, etc. Bayé, citado por Rogert, dice que toda esta clase de peces venenosos es bien conocida en el Japón, en donde la gente pobre, cansada de vivir, los emplea para envenenarse, como los europeos que para suicidarse recurren al tufo del carbón.

Venenosas son también las huevas de algunos pescados (barbos, lucios). También son accidentalmente venenosos algunos pescados (las sardinas, por ejemplo) en la época de la freza.

Son también conocidos los graves trastornos, que a veces son mortales, ocasionados por los moluscos (mitilismo), que, al parecer, son debidos a la acción de un alcaloide (la mitilotoxina) que se encuentra en el hígado de los moluscos que viven en determinadas condiciones.

Independientemente de la mitilotoxina que los moluscos pueden contener, en ocasiones están enfermos y pueden ser vehículos de infección, dando lugar a disturbios graves (como

otros alimentos de origen animal y vegetal, por ejemplo, la leche, huevos, habas, judías, etcétera) provocados por los fenómenos de *anafilaxia* más o menos acentuados. Pero que no corresponde su estudio a la inspección veterinaria.

#### PARTE SEGUNDA

#### *Olores y sabores.*

En línea general, los olores y sabores que por causas diversas pueden presentar las carnes dan más motivos de decomiso que los medicamentos y venenos.

Tratándose de olores y sabores desagradables no debemos pensar si la carne es o no nociva; debemos decomisarla por sólo el motivo de las náuseas y repugnancia que ocasiona al consumidor.

Los olores que emanan de ciertas carnes a veces sólo se perciben en el momento de la matanza, a veces durante o después de cocidas, a veces son permanentes, otras desaparecen o se atenúan. La prueba de la cocción o del asado (es poco simpática, pero algunas veces es necesario recurrir a esta operación) se impone para formar concepto exacto. Puchero, paladar y nariz forman el tribunal en este caso.

Permitaseme decir, aunque repita un hecho que todos saben: que la carne de las reses de carnicería (independientemente de las alteraciones patológicas) desprenden olores y tienen un especial sabor según la especie, la raza, el sexo, la alimentación y el grado de frescura, el método de cocción, etc.; así tienen diferente gusto la carne de caballo, la de ganado lanar, la de búfalo, de caza; también tienen distinto sabor la carne de las razas seleccionadas y cebadas en los establos, comparada con la car-

ne de razas explotadas a la intemperie; son de gusto muy diferente la carne de toro, de macho cabrío a la de ternero, cabrito; la carne de reses alimentadas con raíces y tubérculos tiene sabor diferente a la carne de las reses cebadas con hierba de prados cultivados; el olor y el sabor de la carne palpitante, recién muerta, difiere del olor y sabor de la carne oreada en donde han empezado los procesos de autolisis, debidos a la fermentación celular, es decir, la carne madura; por último, es muy diferente consumir carne cocida y carne asada, carne cruda...

Pero, como inspectores de carnes, sólo nos preocupan los sabores y olores anormales que puede presentar la carne, y son por las siguientes causas:

1.<sup>o</sup> Por razón de alimentos especiales (remolacha, nabos, tortas, trigo sarraceno, insectos, pescas).

2.<sup>o</sup> Por motivo de medicamentos (alcanfor, éter, amoníaco, trementina, naftalina, yodoformo, asafétida, azufre).

3.<sup>o</sup> Por causa del ambiente (ácido fénico, tabaco).

4.<sup>o</sup> Por enfermedades infecciosas o no infecciosas.

5.<sup>o</sup> Por los ascáridos.

6.<sup>o</sup> Por criptorquidia.

### 1.—Alimentos.

*Remolacha*.—Ya nos hemos ocupado en la primera parte de este pienso.

*Nabos*.—Un continuo y abundante uso de los nabos como pienso del ganado vacuno determina en la leche y en la carne un sabor especial. Lo mismo puede decirse de la *col forrajera*.

*Tortas*.—Algunas tortas suelen comunicar mal olor y mal sabor a la carne y a la leche, sobre todo cuando no están muy frescas o presentan alteraciones por enmohecimientos. También ocurre lo propio con la semilla de *cáñamo* (cañamón) y de *lino*, cuando se encranian.

*Trigo sarraceno*.—Magnífico como alimento, muchos animales lo aceptan con glotonería por su aroma especial; tiene el inconveniente de dar mal olor a la carne, por lo cual es pru-

dente suspender su empleo con alguna antelación a la matanza. También da mal olor a la leche y a sus derivados; a las vacas lecheras se les administra en pequeña cantidad.

Esto en cuanto a los alimentos vegetales: los de origen animal también pueden dar mal olor a las carnes; tales son: las crisálidas resultantes del gusano de seda que se dan a los pollos y cerdos (inconvenientes que se ha intentado corregir haciendo sufrir alguna preparación a estos productos).

Los residuos de industrias pesqueras (inconveniente que se corrige desengrasando los productos). El sabor a pescado, dice Hadie, y también algo de olor, se suprime suspendiendo el empleo de este alimento antes de mandar las reses al matadero; esta supresión debe hacerse con varias semanas de anticipación para que se elimine por completo todo producto oloroso.

### 2.—Medicamentos.

*Alcanfor*.—Por descuido del veterinario, este medicamento ha sido causa frecuente de inutilización de la carne. Y las consecuencias son más desagradables, dice Iohne, si el medicamento, como ocurre con frecuencia en la práctica, penetra en el pulmón, donde se absorbe rápidamente. Un veterinario alemán refiere el caso de una vaca atacada de fiebre puerperal tratada con alcanfor; la carne tenía un sabor tan marcado, que infestaba no sólo la carne, sino el ambiente de la habitación.

*Éter*.—Hay que usar con gran precaución este medicamento; la farmacología nos demuestra que el éter se absorbe rápidamente, y rápidamente se oxida y elimina; las carnes hieden mal, crudas, cocidas, etc., según he podido comprobar repetidas veces en animales de laboratorio. Naturalmente, los peligros en los grandes animales son menos intensos, porque la cantidad de éter en relación con el volumen de la masa de carne es pequeña, pero tratándose de animales que puedan destinarse al matadero conviene no emplear este medicamento.

También pueden perjudicar a la carne el empleo del amoníaco, trementina, naftalina, yodoformo; este último medicamento, aun en

el caso de usarlo de modo externo, tratándose de animales de carnicería, debe estar prohibido.

(En cuanto a la trementina, en Madrid se ha hecho un empleo abusivo de esta droga para formar abscesos de fijación en los casos de perineumonia; por ese motivo se han decomisado muchas reses en el matadero.—N. del T.)

Los peces pescados con compuesto de cloro tienen olor y sabor repugnantes.

*Asafétida*.—Usada alguna vez en veterinaria, en los rumiantes como excitante gástrico, exhala hedor insopportable. Dicen que los orientales emplean esta droga como condimento, pero los occidentales tenemos otros gustos muy distintos.

*Azufre*.—El azufre al interior es de uso corriente en la patología canina como “depurador de la sangre” y al exterior como tópico contra las enfermedades cutáneas. También se aplica a los grandes animales. Hay que tener cuidado cuando el azufre se da al interior, porque forma hidrógeno sulfurado que, como sabemos, tiene un mal olor.

### 3.—Ambiente.

Es uno de los motivos más terribles como causa de olores y sabores desagradables. Se han descrito muchos casos de carne impropia para el consumo porque proceden de reses alojadas en cuadras sucias y malolientes o transportadas en vagones desinfectados con ácido fénico.

Por la misma razón hay que alejar de los establecimientos los depósitos de cloro, petróleo, etc., que desprenden malos olores.

También la carne se hace despreciable cuando se deposita en habitaciones pintadas con *carbolíneum*; en los frigoríficos hay que tener mucho cuidado de no meter con la carne sustancias olorosas.

Del tabaco ya hemos dicho sus peligros en la parte primera.

### 4.—Enfermedades.

La evolución de algunas enfermedades infecciosas (carbunco sintomático, edema maligno) u otras de carácter esporádico (ictericia, cálcu-

los, etc.), independientemente de la causa de enfermedad, por el aspecto repugnante de las carnes, son motivo de decomiso.

### 5.—Ascáridos.

En varios trabajos que Trinchera, Vallisneris Morot, etc., afirman que la carne y vísceras de los animales que albergan en su intestino muchos ascáridos son por esta causa incomestibles, pues tienen un olor acídulo, etéreo, que desagrada.

Alessandrini y Paolucci han separado del contenido líquido que llena toda la cavidad de su cuerpo una sustancia ácida y volátil, la cual tiene una acción productora de urticaria en la piel y sobre la conjuntiva.

### 6.—Criptorquidia.

Los cerdos criptorquidos pueden producir carne demasiado sabrosa y a veces imposible de comer por el olor y el sabor a verdura podrida (no recuerdo comparación más desagradable) que exhalan.

El mejor estudio sobre estas carnes se debe a Squadrini, publicado en *Hygiène de la viande et du lait*, año 1913, cuyo resumen es el siguiente:

a) El olor está sensiblemente en proporción directa con la edad y en proporción inversa con el estado de nutrición. Los criptorquidos, que se asemejan más al tipo de cerdos castrados, proporcionan una carne con poco o ningún olor; los que han conservado el aspecto, el instinto genésico de los verracos, que presentan un mal estado de nutrición, dan una carne pésima para el consumo.

b) Los testículos de los criptorquidos en que las carnes y grasas tienen mal olor son más voluminosos y presentan una superficie de sección de coloración oscura café. El criptorquidismo bilateral o unilateral no tiene influencia sobre la calidad de la carne.

c) No existe relación en los cerdos criptorquidos entre las lesiones del aparato urinario y el olor de la carne. En otros términos, el olor de ésta es independiente de las lesiones que eventualmente pueden encontrarse.

d) El olor desagradable es debido probable-

mente a una secreción de la parte glandular intersticial del testículo ectópico (muy desarrollada, al contrario de los tubos seminíferos que aparecen atrofiados y de las células seminales desaparecidas) que se vierten en la sangre por vía linfática.

e) Las carnes de cerdos criptorquidos que presentan caracteres normales deben entregarse libremente al consumo. Las carnes de criptorquidos en que la anormalidad está limitada sólo pueden destinarse a la tabla baja, o también a la fabricación de *salarnis* en que la carne se mezcla con otras sanas y desaparece el mal olor. La carne de criptorquidos que presenta olor urinoso y sabor desagradable muy acentuado, generalmente tiene también un mal aspecto; debe ser decomisada.

#### 7.—Carne congelada. +

Unas últimas palabras respecto a la carne congelada.

También esta clase de carne puede presentar sabores y olores desagradables. Se puede admitir que la causa de esta anormalidad dependa de las reses por alteraciones en vida, aunque conviene señalar que las carnes destinadas a la congelación proceden de animales que han vivido al pastoreo libre y rara vez han sido sometidos a tratamiento medicamentoso, a estabulación viciada, etc. La carne congelada adquiere olor y sabor desagradable por causas de envejecimiento, de conservación en ambiente impropio, de hongos, etc. Por todas estas causas resultan olores sebosos, mohosos, ácidos, ratoneros, etc., que desaparecen cuando la carne es desfundada o después de cocida (en este caso la carne es buena) y si no desaparece en estas operaciones se debe decomisar.

Las alteraciones de la carne congelada dan lugar a enojosos litigios entre los propietarios de los frigoríficos y sus proveedores de ganado; los primeros afirman que ellos no son culpables de las alteraciones; en cambio, los vendedores dicen lo contrario: que la carne se alteró en el frigorífico. La culpa probablemente puede ser de uno y otro; la responsabilidad del ganadero es evidente cuando parte del falso concepto de que la carne puede permanecer mucho tiempo

en el frigorífico, en los casos que no se pueda vender por vieja, etc. El propietario del frigorífico debe responder cuando la carne presente mal olor y sabor por culpa de la marcha de las máquinas o de las celdas; también en este caso debe responder únicamente de la carne que ha sido despreciada y de los beneficios e ingresos que el propietario de la carne debía percibir en caso de encontrarla en buenas condiciones.

*Doct. Vet. G. GALBUSERA.  
Director del Matadero de Padova.*

## Noticia bibliográfica

**Diccionario de Agricultura y Ganadería.**—Salvat, Editores, S. A., Mallorca, 41-49, Barcelona, 1928; 352 páginas, figuras y láminas en negro y color. Precio: 18 pesetas al contado; 21,25 a plazos.

La publicación de un Diccionario constituye siempre un síntoma de cultura; los estudiosos desean obras didácticas; los especialistas prefieren monografías; el público en general, para su ilustración, necesita encyclopedias, diccionarios técnicos, de mucha ciencia y fácil consulta.

Nuestra agricultura, nuestra ganadería está realizando evidentes progresos en la técnica de producción, en las costumbres comerciales; cada día se proyectan nuevas preocupaciones; se requieren mayores conocimientos para dirigir y organizar las explotaciones rurales; el *Diccionario de Agricultura y Zootecnia* de Salvat cumple admirablemente esta misión cultural para el público agropecuario que desea aprender y resolver dudas en su cotidiana labor.

En cuanto a la valía técnica del *Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria* basta para asegurarla el nombre de sus directores: don Augusto Matóns, doctor en Ciencias Agrícolas, y don M. Rosell y Vilá, veterinario y ex profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona y director de los Servicios de Ganadería de la extinguida Mancomunidad. Ambos son prestigiosas autoridades dedicadas por muchos años de experiencia en su respectivo ramo y conocedores de los adelantos realizados en cada uno de ellos en todos los países del mundo culto.

Además contaron con la entusiasta colaboración de una pléyade de especialistas, agró-

nomos, zootecnistas, ingenieros de Montes, mecánicos, naturalistas, biólogos, veterinarios, todos a cual más entendido, que han allegado valiosísimos datos referentes a su peculiar especialidad para documentar las palabras.

En tales condiciones, no cabe duda que este Diccionario es lo más completo, exacto, interesante y útil de cuantos de su misma o parecida índole se han publicado hasta hoy en lengua hispánica, y no puede menos de responder cumplidamente a las exigencias de la honda transformación que las ciencias aplicadas, y sobre todo la Química, la Biología y la Electrotécnica, están operando rápidamente en el mundo agrícola.

Sin mayores explicaciones se advierte la in-

tima relación y estrecho enlace de las tres ciencias que integran el cuerpo de este Diccionario, cuyas páginas, profusamente ilustradas con grabados explicativos de las más importantes definiciones, contienen todo cuanto hasta hoy han expuesto y demostrado los más eminentes tratadistas y experimentadores.

La obra comprenderá varios tomos y contendrá todas las voces relacionadas con la agricultura, en su más amplia acepción de ciencia del campo: cultivos, montes, ganadería, veterinaria. Se ha publicado el fascículo primero del tomo primero, que empieza en la A y termina en Bambú; de su lectura podemos afirmar que constituye una obra de valiosa consulta.

## MERCADO DE MADRID

## Últimas cotizaciones

Mes de junio de 1928.

*Día 7.*—Vacuno: Cebones, 3 pesetas kilo canal; vacas, 2,74 a 2,87; toros, 2,87 a 2,96; promedio, 2,87, toros, 2,78 a 2,83; bueyes, 2,61 a 2,70; promedio, 2,74. Montaña, 3,59; de Galicia, 3,09; de la tierra, 3,35. Linares: corderos, 3,22 a 3,30; promedio, 3,25. Cerdos: no hay sacrificio.

*Día 8.*—Vacuno: Cebones, 2,83; vacas, 2,61 a 2,87; toros, 2,83 a 2,89; bueyes, 2,61 a 2,78; promedio, 2,84. Terneras: de Castilla, promedios, 3,82; Avila, 3,80; Galicia, 3,15; de la tierra, 3,59. Linares, 3,22 a 3,30; promedio, 3,25. Cerdos: castellanos, 2,80 a 3,00; de Alava, 3,10; promedio, 2,93.

*Día 9.*—Vacuno: Cebones, 2,83; vacas, 2,70 a 2,83; toros, 2,83 a 2,89; bueyes, 2,61 a 2,78; promedio, 2,80. Terneras: de Castilla, promedios, 3,83; Montaña, 3,35; Galicia, 3,15; tierra, 3,15. Linares, 3,10 a 3,30; promedio, 3,25. Cerdos: no hay sacrificio.

*Día 10.*—No hay sacrificio.

*Día 11.*—Vacuno: vacas, 2,65 a 2,83; toros, 2,80 a 2,87; bueyes, 2,72 a 2,74; promedio, 2,81. Terneras, promedios: de Castilla, 3,77; Montaña, 3,48; tierra, 3,15. Linares, 3,22 a 3,30; promedio, 3,25. Cerdos: no hay sacrificio.

*Día 12.*—Vacuno: vacas, 2,72 a 2,83; toros, 2,78 a 2,83; bueyes, 2,65 a 2,80; promedios de precio, 2,80. Terneras: Montaña, 3,48; Avila, 3,95; tierra, 3,04. Linares: corderos, 3,22 a 3,27; promedio, 3,25. Cerdos: castellanos, 2,70 a 2,90; Alava, 3,10; promedio, 2,87.

*Día 13.*—Vacuno: vacas, 2,65 a 2,83; toros, 2,72 a 2,87; bueyes, 2,61; promedio de precios, 2,78. Terneras, promedios de precio: Castilla, 3,69; Montaña, 3,59; Galicia, 2,83; tierra, 3,04. Linares: cor-

deros, 3,25 a 3,30; promedio, 3,25. Cerdos, no hay sacrificio.

*Día 14.*—Vacuno: vacas, de 2,65 a 2,80; toros, de 2,72 a 2,87; bueyes a 2,65; promedio de precio, a 2,78. Corderos, de 3,25 a 3,30; promedio, 3,27. Cerdos, no hay sacrificio.

### GANADO VACUNO

La abundancia de pasto propio de la estación ha sido causa de una gran concurrencia de ganado vacuno y, como es consiguiente, una baja en las cotizaciones; mejor que los comentarios son los números: al empezar el mes resultaba el promedio a 2,96 pesetas; en días sucesivos desciende continuamente de modo paulatino hasta llegar a 2,78 pesetas kilo canal, cifra más baja de los promedios en el precio que recibe el ganadero o entrador, que el carníceros paga bastante menos el kilo para llevárselo a la tabla.

El Matadero cooperativo de Porriño ha hecho remesas pequeñas, vendiendo la carne a los tableros a 2,62 pesetas kilo.

### GANADO LANAR

Las cotizaciones del ganado lanar no han sufrido ninguna modificación durante la quincena: llegó en los contratos de primero de mes a 3,25 pesetas y se ha mantenido firme en este precio; al cerrar esta nota se inicia una ligera alza en **pequeñas partidas**, que se han cotizado a 3,30 pesetas.

La única novedad se refiere a la presencia del cordero rapón en el mercado, cuyas primeras transacciones se han hecho al precio de 3,00 pesetas kilo canal.

# NOTICIAS

## 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.**

### HOMENAJE A MORCILLO

Queremos rendir un modesto homenaje al ilustre veterinario Morcillo y Olalla publicando una serie de artículos en LA CARNE. Cuando nuestra obra está en marcha recibimos una carta del presidente del "Ateneillo" de Montealegre, que nos comunica el acuerdo que dicha sociedad ha tomado de rendir un homenaje a la memoria de este ilustre montealegrino con motivo del centenario de su nacimiento.

La Junta directiva ha invitado a los Colegios de Veterinarios de Madrid, Valencia, Albacete, a los Ayuntamientos de Játiva y Montealegre para que contribuyan a este homenaje, que se celebrará el día 24 del actual. Se ha acordado colocar una lápida en la casa donde nació, celebrar una velada necrológica y rotular una de las calles de la ciudad con el nombre del insigne veterinario.

Lástima que por falta de tiempo no pueda resultar este acto todo lo grandioso que merece la memoria de Morcillo.

Nuestra adhesión y colaboración incondicional para cuanto corresponda a glorificar a tan ilustre veterinario.

### NOMBRAZIENTO

Por Real orden de 31 de mayo ha sido nombrado representante del Ministerio de Fomento ante el Instituto Técnico de Comprobación de Sueros y Vacunas don Juan B. Monserrat Fontcuberta, Inspector de Higiene y Sanidad pecuaria, quedando en activo y afecto a la Inspección General.

### ESTACION EXPERIMENTAL PARA LAS ENFERMEDADES DE LOS CERDOS

En la última Asamblea celebrada en Copenhague, el mes de mayo, por los mataderos de exportación de Dinamarca, se ha tomado el acuerdo

de instalar una estación experimental para el estudio de las enfermedades de los cerdos; la estación se construirá cerca de Copenhague, y para empezar se han suscrito con 100.000 coronas danesas (138.600 pesetas a la par).

Los problemas cuyas soluciones han de buscarse en la Estación comprenden, entre otros: investigación de las materias alimenticias peligrosas, como ocurre con las semillas de algodón, cuya acción perjudicial se muestra después de un mes de haber suspendido su empleo; indagar la acción de los alimentos enmohecidos, de los forrajes alterados, etc. Muchas melazas de sangre contienen productos infecciosos que no han sido muertos por previa esterilización, y otras investigaciones por el mismo orden. También se han de estudiar las enfermedades corrientes para establecer un tratamiento adecuado, y, por último, atender a las enfermedades transmisibles.

### INSPECCION DE CARNES EN RUSIA

Recientemente, en el "Therapeutischen Monatsheften für Veterinanarmedizin" (cuaderno 9, 1928), con el título de "Diez años de ciencia veterinaria de la U. d. S. S. R.", ha publicado el doctor veterinario A. Nedatchin, de Moscú, segundo presidente del Comité Veterinario de U. d. S. S. R., interesantes noticias sobre la organización sanitaria veterinaria con relación a la inspección de carnes y alimentos. Respecto a la inspección de carnes y mataderos dice este autor:

"En este tiempo existe en la república soviética, sin contar con las repúblicas autónomas y territorios, 1.009 mataderos inspeccionados, siete fábricas de bacón y 375 estaciones de control de carnes. Mataderos equipados con las instalaciones técnicas y sanitarias indispensables se encuentran en las poblaciones y en muchas localidades pequeñas que sirven de modelo para los territorios circunvecinos.

"Hasta ahora, sólo en los mataderos de las capitales de provincia y en los centros de gobierno (total 215), está dotado de un servicio oficial con el personal auxiliar correspondiente; los demás mataderos tienen veterinarios municipales y en las poblaciones rurales el personal veterinario cuida el inspector del distrito. Se procura que haya en todo pueblo matadero donde pueda practicarse el reconocimiento sanitario: la carne sacrificada en las casas puede ser transportada a los mercados de la ciudad o de rurales acompañadas del certificado del Soviet local encargado de la vigilancia de las infecciones de la localidad, y después de ser reconocida por el veterinario encargado de la estación del control de la carne. En las capitales de gobierno las estaciones del control de la carne están instaladas en edificios apropiados, con personal veterinario oficial y dotadas de elementos para toda clase de diagnósticos. Las estaciones de control de la carne de las capitales de distrito o pueblos se encuentran instaladas en los mataderos y en edificios especiales, y son servidos la mayoría por los veterinarios de distrito durante los días y horas que se celebra el mercado."

## ENFERMO

Nuestro querido amigo don José G. Armendáriz, jefe de sección de Sanidad Veterinaria, ha sufrido una grave intervención quirúrgica.

Afortunadamente, su estado es muy satisfactorio, y cuantos le queremos confiamos en su rápido y completo restablecimiento.

## OPOSICIONES DE SEVILLA

El Tribunal que ha de juzgar las oposiciones a veterinarios municipales de Sevilla se reunió el día 13 de mayo, llevando muy adelantados los trabajos de redacción de programa y reglamentación de las mismas.

Es casi seguro que en el próximo número se dará cuenta de cuantos detalles se interesen conocer.

CAJA DE COMPENSACION  
DE DECOMISOS

Con motivo del expediente promovido por el Ayuntamiento de Madrid para organizar la Caja de Compensación de Decomisos del Matadero y Mercado de Ganados, se ha dictado por el Ministerio de Trabajo, con fecha 1 del actual, la siguiente Real orden:

S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con el dictamen emitido por la Junta Consultiva de Seguros, ha tenido a bien disponer se inscriba a dicha entidad en el registro creado por el artículo 1.<sup>o</sup> de la ley de 14 de mayo de 1908, por hallarse la documentación presentada con arreglo a las disposiciones legales y reglamentarias vigentes.

LA MADERA COMO ALIMENTO  
DEL GANADO

En la jornada de químicos alemanes celebrada en Dresde en mayo pasado, el doctor F. Bergins, de Heidelberg, el descubridor del carbón fluido y de la bencina artificial, ha presentado una comunicación para pensar en transformar la madera, y principalmente su cerulosa, en hidratos de carbono digestibles, como son los de la harina, etc., y poder utilizarlos como pienso.

Defiende sus ideas en estos términos:

"Los hidratos de carbono contienen energías extraordinariamente útiles para el organismo animal y constituyen los materiales que engendran calor. En Alemania el 50 por 100 de la madera es quemada en los hogares domésticos, y es muy interesante sacar la cerulosa de esta madera de quemar para transformarla en hidratos de carbono digestibles; el problema es muy importante."

Alemania importa al año, en forma de cebada y maíz, por valor de 700 millones de marcos; podría economizar gran parte transformando la cerulosa de la leña de quemar en hidratos digestibles.

Alemania, que suministra el 60 por 100 de los cerdos sacrificados, constituye una ventaja económica proporcionarles piensos baratos. Se trata de un problema de economía pública cuya importancia es considerable para el futuro."

Semejante propuesta puede parecer algo fantástica, según la ha calificado una revista alemana; sin embargo, no tiene nada de absurdo ni fuera de la realidad; entre los animales domésticos tenemos dos que digieren la cerulosa de ciertas maderas, como son la cabra, cuyo diente roe las cortezas de los árboles y arbustos para alimentarse, cuya panza digiere perfectamente el papel—cerulosa pura—, y el conejo, cuya potencia digestiva para la leña y madera es bien conocida; los bóvidos también tienen un poder digestivo muy potente para la cerulosa. Un paso más de la química alimenticia, y la madera podría ser alimento de las razas de abasto. Cosas más difíciles se hacen.

---

Hijo de F. Hernández

Comisionista en ganados

Teléf. H. 378 - Sariá, 6 (Hostafranchs)

BARCELONA



Canela, Maluenda y C. I.A

INGENIEROS

BARCELONA

MADRID

Carris, 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

## Dos obras interesantes

**El Matadero Público**

por C. SANZ EGANA

Prólogo de Luis Bellido, Arquitecto

Un volumen 528 páginas, con 173 figuras. Encuadrado, 16 pesetas



## La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías

por J. Farreras y C. Sanz Egaña

(Segunda edición reformada y ampliada por C. Sanz Egaña)

Un volumen 1.080 páginas, 262 figuras y 8 láminas. Encuadrado 30 pesetas

Los pedidos a la Administración de LA CARNE

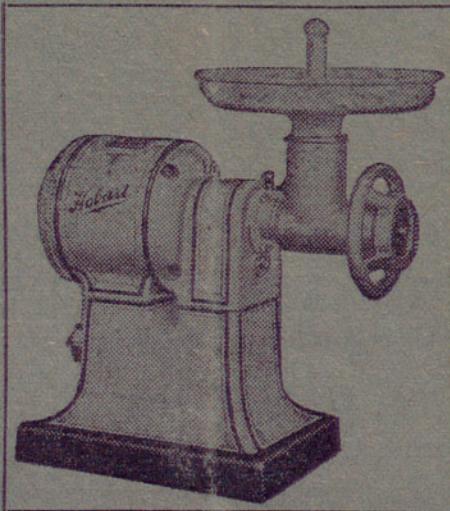
RESERVADO  
PARA  
**Básculas TOLEDO**  
automáticas y sin resortes  
**LAS MEJORES DEL MUNDO**

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 refe-  
rencias, 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.<sup>a</sup>, S. en C.**

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