

La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

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

Redacción y Administración: PALMA, 44, BAJO

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

15 pesetas; otros países: 20 pesetas.

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

Año I

15 JULIO DE 1928

Núm. 13

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.



BIBLIOTECA
FACULTAT
DE VETERINÀRIA

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



FABRICA 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.
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. izquierda. - Teléfono A. 4180
VENTA AL DETALL: Conde del Asalto, 58. - Teléfono A. 3446

En los mercados públicos y tiendas particulares.

DELEGACIÓN EN MADRID: Mayor, 4, 1.^o B. - Teléfono 10417
VENTA AL DETALL: Paloma, 7.

En los mercados públicos y tiendas particulares.

• • • •

REPRESENTANTES:

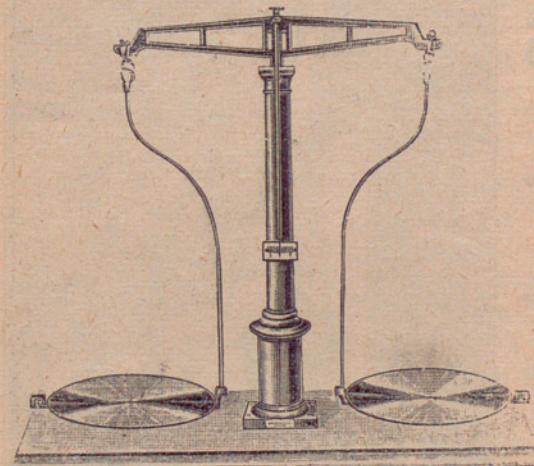
Para Valencia:

D. RAFAEL RIDAURA
Grao-Valencia - Teléfono 3050

Para el Norte de España:

Compañía de Abastecimientos del Norte de España, S. I.
Bailén, 5 y 7. Bilbao - Teléfono 3129

Fábrica de básculas, balanzas y arcas para caudales



HIJA DE
Alfonso García

Casa fundada en 1899

• • • •
ESPECIALIDAD EN BASCULAS PARA PESAR GANADO

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

TALLERES: Platería de Martínez, 1

MADRID

Balanzas para Carnicerías

y Fábricas de embutidos.

ZOTAL

Desinfectante - Microbicida

Declarado de Utilidad Pública

Incluido en la Ley de Epizootias

Evita y cura las enfermedades del ganado

Laboratorio ZOTAL -- Sevilla

PRIMERA CASA NACIONAL
para instalaciones Mecánico-Sanitarias de

MATADEROS MODERNOS

36 instalaciones efectuadas en España con materiales enteramente nacionales.

Concesionarios exclusivos
de Hornos de Incineración

"KORI"

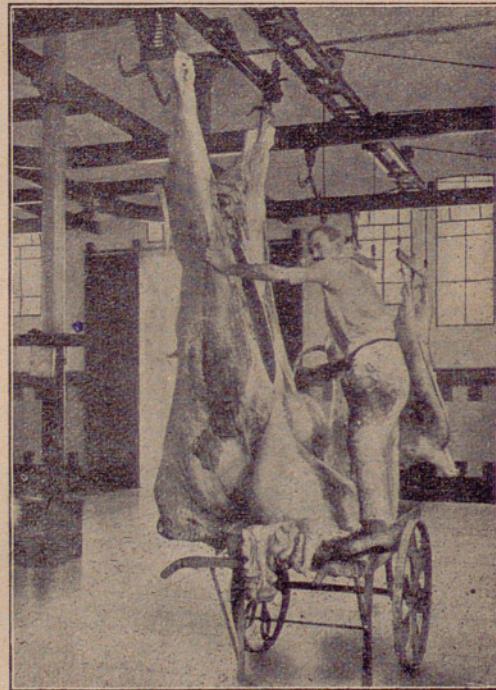
APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE CADÁVERES DE ANIMALES

PIDAN NUESTRO 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: Calle de la Palma, núm. 44

Toda la correspondencia: Apartado 628.- MADRID

AÑO I

MADRID, 15 DE JULIO DE 1928

NÚM. 13

CRÓNICA QUINCENAL

Los animales son un compendio industrial, si se me permite la frase, son al mismo tiempo que productos de transformación máquinas que transforman; por eso la industria pecuaria tiene una característica especial que la impide su agrupamiento con las demás tecnologías. Su carácter de industria es innegable, porque transforma unos productos de escaso valor en otros de mayor estimación debido a profundos cambios que imprime en su naturaleza y siempre obedeciendo a las mismas leyes y al mismo mecanismo.

Este concepto de los animales-máquinas o máquinas-animales, que de ambas maneras se usa, es debido a Baudement, ha transformado por completo la ganadería y ha dado nacimiento a una ciencia, la Zootecnia, que cada día tiene mayores aplicaciones y contribuye más eficazmente a mejorar y fomentar la riqueza ganadera de los pueblos.

La Zootecnia es la ciencia que estudia la explotación de los animales domésticos con un fin económico; es decir, explotar el animal con rendimiento, gastar poco y producir mucho.

En el orden especulativo en que se desarrolla la ganadería lo práctico es conocer los elementos que el hombre puede utilizar para llegar a un acrecentamiento de las funciones fisiológicas vitales de los animales; estos conocimientos forman la Zootecnia; su práctica, el ganadero.

Los factores de producción los unos son patrimonio del animal, los otros se encuentran en el medio ambiente.

Prescindiendo del animal, que no interesa por el momento, vamos a fijarnos en el factor más

importante que rodea su vida y si se quiere del factor que sostiene la vida del animal: la alimentación.

El capítulo de la alimentación es de los más importantes, su influencia es diaria y constante; para que los animales rindan es preciso alimentarlos bien; esto no quiere decir con abundancia ni con derroche; la alimentación será suficiente, la necesaria; en contabilidad pecuaria la partida de alimentos es la más importante; si conseguimos alimentar bien una explotación animal con el menor costo posible hemos conseguido ahorrar gastos, aumentando el negocio.

Esto es de una importancia capital cuando se tiene ganado de cebo, de leche, ver si remuneran el producto obtenido el costo de alimento, más el interés del valor del animal, más este valor.

Alimentando bien se consiguen buenos animales; los ingleses, con gran laconismo y con gran verdad, dicen: "las razas se fomentan por la boca" y no hay que dudar: en ganadería son maestros; los alemanes, con objeto de ahorrar gastos en la alimentación, han transformado un gran número de residuos industriales en piensos del ganado; así la producción de carne y leche se consigue con más economía.

Alimentar bien y barato es la fórmula en ganadería.

No son en España desconocidos los "alimentos industriales"; de antiguo se aprovecharon los residuos de la molinería como cebo de reses, siendo los más conocidos el orujo de la aceituna, las pulpas de remolacha azucarera y



BIBLIOTECA
FACULTAT
DE VETERINÀRIA

los vagazos de industria alcoholera; en realidad, estos residuos y otros, como los afrechos, no han sufrido ninguna transformación química: aunque los orujos, vagazos y pulpas semejan poco a las materias vegetales de que proceden, sin embargo, tampoco son intensas las transformaciones físico-químicas y siempre recuerdan su procedencia vegetal, alimento propio de los animales herbívoros a cuyo grupo corresponden las reses destinadas a la carnicería.

Entre los "alimentos industriales" que moderadamente se encuentran en el mercado figuran un crecido número de productos de origen animal que de día en día tienen mayores aplicaciones en el cebamiento de las reses de abasto.

La existencia de estos alimentos tiene una doble razón económica: primera, buscar aprovechamiento, valorización, por lo tanto, de los residuos que anteriormente se despreciaban o no tenían aplicación; otra, entrega al comercio de piensos, alimentos baratos, que si solos no nutren y ceban, contribuyen unas veces a mejorar otros alimentos pobres en proteínas, grasas, etcétera, los elementos más costosos; otras veces contribuyen a estimular funciones digestivas, a despertar el apetito, etc., de los animales.

Para nuestro tema los "alimentos industriales de origen animal" han de ser considerados en su doble aspecto: producción, aprovechamiento.

Producción porque son derivados, transformaciones de productos residuarios del Matadero, es decir, el desecho de las reses de abasto, lo que no puede entrar en la amplia categoría de sub-productos de tan heterogénea composición y aplicación; los alimentos industriales animales se obtienen de la sangre, de la carne decomisada y de los huesos de las reses, sometidos a diferente elaboración y preparación, pero casi siempre en forma pulverulenta; con los residuos de los animales de carnicería comparten un lugar en el comercio los residuos del pescado; junto con las harinas de carne se encuentran las harinas de pescado; unas y otras se han generalizado mucho su consumo, tanto por la bondad intrínseca del producto como por la moda, auxiliadas del reclamo comercial.

La utilidad de estos alimentos en el cebamiento de las reses no nos interesa por el momento; ahora sólo hemos de presentar el problema en

su aspecto de producción, de cómo los residuos de la carne se pueden transformar en alimentos productores de carne.

* * *

Queremos hacer una presentación y definir al mismo tiempo los alimentos industriales de origen animal, más concretamente de las reses del matadero; los residuos de pescado se escapan de nuestra jurisdicción.

Todos los alimentos industriales del matadero tienen como materia prima la sangre, la carne decomisada y los huesos; el comercio después los bautiza con nombres extraños que recuerdan a veces su origen o enmascaran su procedencia, según conviene a la propaganda; atendiendo a su procedencia, se aceptan tres grupos, que detallaremos.

Como nuestra legislación nada se preocupa de estas cuestiones, falta una norma que pude regular su elaboración y apreciación comercial; la industria se ha adelantado a la ley, pero, como aquélla, procurando un mayor beneficio, puede llegar hasta aprovechar productos inservibles, necesita el correctivo legal que vigile por el bien común; en España tenemos alimentos industriales, el consumo cada día es mayor, repito no tenemos una reglamentación que garantice su naturaleza, su composición, que exija un mínimo de condiciones para evitar un engaño, amparado en nombres pomposos, en hábil presentación comercial.

Originados en Alemania estos alimentos, durante el período de la guerra, alcanzaron su máximo de apogeo como sustitutos de alimentos vegetales, que tanto escasearon; en Alemania, repito, donde están muy generalizados tales piensos, han dictado una ley, con fecha 21 de julio de 1927, que regula las características que han de exigirse a los alimentos industriales fabricados con residuos de mataderos: el texto legal define los alimentos y señala sus características.

Como elemento de juicio para alguna reforma que se publique entre nosotros queremos traer las noticias que encontramos en el texto alemán.

Torta o harina de sangre. Fabricada con sangre coagulada que se haya separado el sue-

ro, o con sangre cocida y prensada para formar tortas. Declaración obligatoria sobre la adición eventual de un producto de conservación cuando ha faltado sangre fresca. La harina de sangre se compondrá exclusivamente de sangre fresca producida en el matadero, seca y esterilizada.

Harina o pulpa de carne. Se prepara cociendo y moliendo carne de estas procedencias: *a*), residuos de tratar carnes enfermas u otros preparados de cárnicos; *b*), de carnes de reses sanas de matadero; y *c*), de subproductos de preparar carne congelada o conservada. En todo sólo se admite una humedad del 11 por 100.

Harina de hueso. Sólo procedente de hueso limpio, desgelatinado y fríamente molido, ha de contener del 30-33 por 100 de ácido fosfórico.

Como el comercio prepara varias harinas mezclando las carnes con huesos molidos, etc., la legislación alemana establece los nombres que deben tener las mezclas atendiendo a su ri-

queza mineral. *Harina de carne*, cuando la mezcla contiene hasta el 12 por 100 de fosfato de cal y el 5 por 100 de ácido fosfórico. *Harina de carne y hueso*, cuando contiene del 12 al 32 por 100 de fosfato de cal y del 5,5 al 14,60 por 100 de ácido fosfórico. *Hueso molido*, cuando pasa del 32 por 100 de fosfato de cal y del 14,66 por 100 de ácido fosfórico.

Con estas normas y estas cifras, los fabricantes alemanes tienen marcada la pauta para etiquetar sus productos. El comprador tiene la garantía de exigir estas condiciones mínimas.

Los alimentos artificiales, en cuanto a la industria no se la frene en sus propósitos, pueden causar graves trastornos, como lo demuestra la triste historia de los abonos artificiales: prevenir los posibles engaños es velar por los intereses de la ganadería, como antes se hizo con la agricultura.

Juan Morcillo y Oalla

1828 - 23 junio - 1928

(Continuación.)

IV

Un hombre culto y de incansable actividad como Morcillo tuvo que sentir grandes inquietudes por todas las cuestiones profesionales; el saber constituye un tormento a los espíritus superiores y una preocupación en busca de fórmulas mejoradoras del ambiente en que desarrollamos nuestras actividades.

El siglo XIX ha sido para la historia de la veterinaria de una intensidad grande, es el siglo de formación; las escuelas de veterinaria nacieron como instituciones académicas al finalizar el siglo XVIII y fueron consolidándose durante la pasada centuria; con esta formación desaparecieron costumbres, derechos y prácticas de secular antigüedad; la nueva veterinaria formada en las Escuelas luchó durante muchos años con la antigua albeitería, y la lucha no fué sólo de nombres, lo fué de cultura, de fuero, de hábitos, y llegó ocasiones en que los titulados peleasen con los puños.

He dicho en otra ocasión que la veterinaria es-

pañola tiene un lastre científico molesto, más de medio siglo de exceso de albeitería, refiriéndome al hecho histórico de la supervivencia del tribunal del Proto-albeiterato que, en competencia con las escuelas oficiales, contribuía a la formación de profesionales afines aun cuando los nombres fueran distintos: veterinarios unos, albeiteros otros, en la práctica tenían igual misión, curar, herrar... équidos, con la diferencia de cultura, de conducta y de comportamiento social y moral.

Por haber vivido Morcillo ésta lucha en los precisos momentos en que muere la gloriosa albeitería, desprestigiada por una colección de ignorantes, atrevidos, y haber contribuido a los penosos trabajos de la joven veterinaria para imponerse en un ambiente tan enrarecido y tan misérrimo, faltos de apoyo oficial y sin contar con tradición ni prestigios pasados, para conocimiento de este aspecto son de un valor histórico inestimable las dos obras de Morcillo, tituladas "Cartas críticas sobre el estado de la Veterinaria de España", mayo, 1866, y "La verdad en Veterinaria", 1881.

Muchas de las cuestiones que Morcillo analiza en estos trabajos, principalmente en "Cartas críticas", constituyen todavía preocupación constante en la época actual, es decir, que después de medio siglo no han podido ser resueltas satisfactoriamente y de modo eficaz para la profesión. Es también cierto que otras muchas cuestiones han perdido su interés o se han resuelto contrariamente a las opiniones del autor; nosotros vemos únicamente en Morcillo el historiador que relata los hechos y las preocupaciones de su época; repito, sus trabajos son documentos valiosos para la historia de la infancia veterinaria.

Las "Cartas críticas" fueron escritas con el pro-

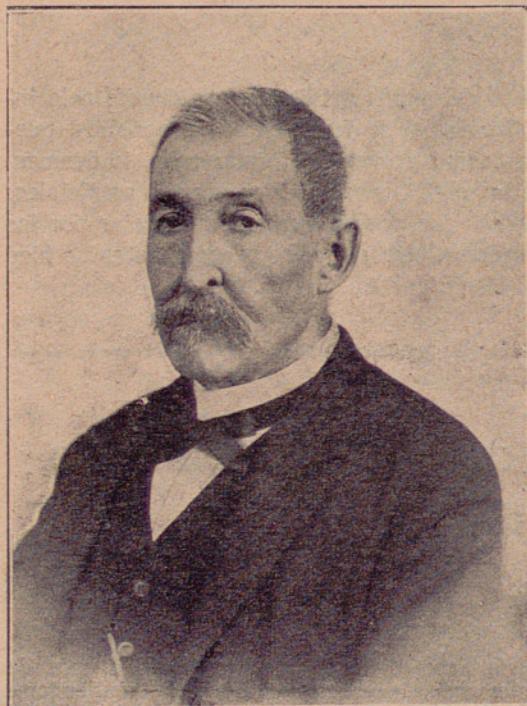
bertad y con su ciencia, y estas cartas iban a ser el prólogo de un gran drama." ("Carta XII", folio 605.)

He copiado estas palabras porque reflejan muy bien el pensamiento del autor: sacudir la inercia y preparar el despertar profesional. Repetidas veces se queja de la "miseria económica y moral" que ruge a la profesión veterinaria. También escribe unas frases llenas de amargura, que varias veces he oido repetir a muchos compañeros: "Un hijo que tengo —dice— primero será sastre o zapatero que veterinario si las cosas siguen así, y cómo van, era preciso que mejoraran mucho para que yo mudase de pensar." (Fol. 123.) En efecto, el único varón de la familia estudió para abogado. Morcillo reconoce los defectos de que adolece la veterinaria patria e intenta ponerles remedio, primero con su exposición pública, después con soluciones adecuadas, y a este propósito se anima a escribir las cartas dirigidas a compañeros conocedores de los "pesares y experimentados en los azarosos contratiempos por que está pasando nuestra desgraciada clase".

Una de las preocupaciones, con categoría de obsesión, que ha padecido Morcillo durante toda su vida, y que nos ha legado a unos cuantos, fué la mejora de la enseñanza veterinaria. La "carta II", la más larga de la colección, está dedicada íntegra a comentar el estado de la enseñanza oficial en nuestras escuelas: censura en primer término el procedimiento de proveer las cátedras, siguiendo el sistema, todavía vigente, de las oposiciones. "En una oposición —dice— no es fácil juzgar bien de las especialidades de un profesor, y debían someterse a pruebas más detenidas y escrupulosas; por esta razón se ve que las cátedras, en general, son de los audaces, osados y determinados, y pocas veces se da con el profesor instruido." (Fol. 60.) Hace medio siglo Morcillo criticaba el sistema de oposiciones, sistema actualmente abandonado todo en todos los países cultos para cubrir las cátedras y cargos preeminentes; sin embargo, en España no hemos podido conseguir desterrar semejante procedimiento de la oposición directa, desprestigiado y funesto para la cultura porque tanto se presta a que medie el favor y la eventualidad y pocas veces triunfe el mérito y el trabajo.

Sigue la crítica de la enseñanza, para terminar con estas atinadas observaciones: "que de las escuelas salen la mayor parte de los profesores—alude a los veterinarios—sin saber lo que han de hacer; que se encuentran cuando van a establecerse con más de un compromiso, tropezando con las cosas más triviales que no sólo los profesores tienen olvidado, sino que un tratante o simple aficionado a caballos las saben". (Fol. 63.) "Ocurre esto porque en las escuelas no han recibido educación científica y práctica adecuadas." (Fol. 62.)

Lamenta repetidas veces la amplitud de criterio que tenían en las escuelas para admitir alumnos y censura con acritud la excesiva benevolencia de los catedráticos para juzgar a los alumnos durante los exámenes. "Sabes que generalmente tienen muy desarrollados los sentimientos de la compasión, de la piedad y de la condescendencia, y si no los tienen bastante desenvueltos, contribuyen a veces causas tan poderosas que tienen por necesidad que tenerlos; no dudo de que estos catedráticos conocen sobradamente bien que no obran con justicia,



Última fotografía de Juan Morcillo y Olalla.

pósito de publicidad; en la "carta XII" escribe: "Al emprender este trabajo fué con la idea de publicarlas a primeros de 1886; sin embargo, después he tenido que mudar de propósito, bien a pesar mío." No justifica después este cambio; únicamente alude a la cobardía profesional imperante en la época, lamentándose en estos términos: "Los veterinarios amigos míos o son muy inocentes o tienen poco entendimiento o poco amor a la profesión, porque todos están sumidos en el silencio, que nos mata moralmente... Yo trataba de dar a estos hombres valor y se han frustrado mis planes, deseaba dar vida a la veterinaria civil, reanimar al profesorado llevándole siempre escudado con la ley, con la li-

con rectitud, con legalidad y tal como les impone su posición y su deber; pero se harán la cuenta que la sociedad así está organizada y hay que seguir el código de favores y condescendencias, aunque sea preciso reconocer que estos favores dispensados son un mal gravísimo para la veterinaria y sus profesores." (Fols. 67-69.)

Este régimen de favor traía como consecuencia la aprobación de gran número de veterinarios que por su ineptitud no podían adquirir clientela ni dar prestigio a la clase, "porque necesitándose de cortos conocimientos para llegar a adquirir un diploma que es tanto más fácil de alcanzar en esta carrera, por cuanto no hay en las escuelas la rigurosidad que debía haber y que hay en otras carreras" (fol. 579); y como muy bien argumenta Morcillo, "con rigurosidad en dichos exámenes el número de veterinarios sería menor y disminuiría en gran manera, de modo que tanto los existentes como el joven que saliese aprovechado tendría una posición social más en relación con la clase de la sociedad a que pertenece y en la que debía estar colocado, que en la actualidad tenemos; comprendan, por lo tanto, dichos señores catedráticos, que de ellos nos viene el principal mal que nos aflige y que en el origen de la carrera se puede remediar mucho". (Fol. 116.) No comprendieron aquellos catedráticos que en el período de constitución de nuestra carrera tenía un excepcional valor el consejo de Baltasar Gracián: "Cómprase la reputación a precio de trabajo: poco vale lo que poco cuesta" ("Oráculo manual"). Semejante olvido ha retrasado nuestra formación científica y nuestro prestigio colectivo.

Las censuras por semejante formación académica son principalmente a los métodos y al ambiente de la época; dirigiéndose a los catedráticos establece las distinciones de rigor, y escribe: "Sé que los hay muy dignos, que honran la veterinaria española, a los cuales yo siempre he respetado y apreciado de buen corazón; si alguno de ellos leen estas cartas, que se convenzan que no es mi ánimo de atacarlos, y no les puedo atacar cuando les profeso el más profundo respeto y veneración." (Folio 73.)

Quiero señalar un hecho en que Morcillo insiste mucho en esta carta; pretende que en los exámenes de ingreso (1) el tribunal no admita a ningún aspirante que no supiese herrar a la perfección, y supedita este conocimiento a los demás de cultura general: "Si bien se puede levantar la mano en el examen de las primeras materias, en el herrado no debe ser así: es una falta imperdonable para el alumno que después ha de ser veterinario, el no saber herrar; falta que sólo conoce bien cuando llega a estar establecido; sin embargo, en los exámenes no se hace caso de esto, permitiendo el ingreso en las Escuelas a jóvenes que no saben herrar... Entre dos aspirantes, el uno con nociones de las primeras materias, pero sin saber herrar, y el otro que carezca de aquéllas y sea buen herrador, resulta que el primero se admite y se reprende al segundo... y no

(1) En el plan de 1827 se exigía por vez primera para ingresar en la Escuela: Principios en el herrado a la española. En el plan de 1857, a que se refiere el autor, se exigía saber herrar a la española. Examen.

saben el daño que hacen con admitir al que no sabe herrar." (Fols. 98-99).

También propone un plan de estudios a base de conocimientos estrictamente veterinarios, despreciando las enseñanzas de agricultura, zootecnia, moral profesional, etc., dice que está por hacer veterinarios "en relación con el producto que de la veterinaria se saca y como los pueblos los quieren y deben ser." (Fol. 126). Afortunadamente para la profesión veterinaria, las ideas que el autor defiende en esta parte no han triunfado, y en esto la profesión veterinaria se ha salvado en su crédito científico y en su porvenir económico.

En repetidas ocasiones, en artículos y libros, Morcillo defiende el herrado como práctica indispensable de veterinaria, "siendo este arte el barómetro por el que miden—la clientela—los conocimientos científicos del veterinario". (Fol. 133.) Por lo tanto, como el mejor medio de adquirir clientela y asegurar el presupuesto familiar; eran las opiniones de la época, las necesidades del momento; hoy consideramos un error profesional defender esta tesis, y el mismo autor se preocupa de los criterios que ya tenía el herrado obligatorio, cuando escribe: "muchos de los que lean lo que dejo dicho me considerarán como retrógrado que no quiero caminar en pos del movimiento progresivo de nuestro siglo—el xix—, siglo de la civilización, pero ya sabes tú (le dice al destinatario de la carta), como todos los veterinarios que están establecidos, la verdad práctica que encierran mis ideas, y el que me haga la oposición en esto, es porque no se ha visto en la necesidad de estar establecido, por lo que se le puede decir que no sabe lo que es la veterinaria civil." (Fol. 144.)

Estas afirmaciones, estos juicios, responden a necesidades reales y efectivas de la época, y como documento histórico tiene inestimable valor aun cuando como programa fuesen censurables y contrarias al progreso profesional.

La veterinaria civil, adjetivo más gráfico y mejor significación que el actual de veterinaria rural, en la época de Morcillo queda pintada admirablemente y con todo detalle en la "carta III", dedicada a exponer conceptos "y todo cuanto atañe a este desventurado individuo de la sociedad".

Esta "carta" es un verdadero cuadro de costumbres, un poco encendidos los tonos pesimistas, sin perjuicio de encuadrar la verdad, "nuestra misión está reducida en España a herrar y curar, y que sin ejercer las dos cosas a la vez es imposible el poder vivir" (fol. 229); a esta afirmación sucede la siguiente reflexión impregnada de amarguras: "la sociedad desconoce completamente lo que es la veterinaria y la importancia del veterinario en la sociedad, así es que aun las personas que creemos más instruidas en una población no pueden apreciar el valor que tiene el veterinario." (Fol. 265.)

Ya por aquel entonces se planteó el problema de la separación del herrado, tema que silenciosamente se va resolviendo en nuestros días, ayudado eficazmente por automóviles; por entonces y muchos años después se decía: "si preguntásemos a todos los veterinarios encanecidos en el ejercicio de la veterinaria civil si puede adoptarse tal separación, de seguro que unánimes nos contestarían que sin el herrado no puede subsistir ningún veterinario establecido." (Fol. 294.) Y más adelante, "porque el herrado es tal vez la parte más productiva de la veteri-

naria, que es de la que el veterinario toma dinero diariamente." (Fol. 295.) Lo copiado demuestra que para implantar reformas, buscar orientaciones nuevas, nunca fueron votos de calidad "los profesionales encanecidos en el ejercicio de la carrera", espíritus acomodados, conservadores que han perdido toda la aptitud de evolucionar y caminan muy bien con la velocidad adquirida.

Plantea Morcillo varios temas interesantes y curiosos en sus "Cartas", algunos todavía sin solución, como el referente a la clasificación de los partidos y pago por el Gobierno de los servicios veterinarios; con gran perspicacia, afirma: "que examinado detenidamente este negocio—clasificación de los partidos—, no puedo menos de decirte que lo veo como imposible el que pueda realizarse" (folios 423); aun convencido de esta dificultad, propone una fórmula realmente práctica y que después se ha repetido como hadadera y única equitativa. "Debia empezarse—dice—por formar una estadística pecuaria lo más exacta posible, y una vez hecha dividir por un cálculo prudencial los partidos judiciales en distritos y a cada uno de los cuales se asignaría un número proporcional de animales; en cada uno de estos partidos habrá un veterinario, resultando que la población que no necesitase más que uno, tendría uno; la que dos, dos, y así sucesivamente; cuando en un pueblo no hubiese suficiente número de animales para formar un distrito, se agregarían dos o más, hasta completar próximamente el número de animales que fuese suficiente para que pudiera asistir y colocarse un profesor." (Fol. 434.) Estas mismas ideas y proyectos hemos defendido los últimos años para crear, con carácter oficial, las inspecciones pecuarias municipales; a estos propósitos se inspiró la Asamblea Nacional veterinaria de 1924, para llegar a la clasificación de los partidos, aspiración todavía no satisfecha.

Termina remachando su proyecto con estas palabras: "Mi idea es arreglar el ejercicio civil de la veterinaria igual que el notariado; existen escribanías fijas, y ninguno puede ejercer el notariado sin tener una de ellas que haya quedado vacante" (fol. 443); así, pues, "los veterinarios habían de esperar para establecerse que hubiera también vacantes en algún partido." (Fol. 445.) Los ascensos, traslados, etc., propuestos se asemejan al régimen que se sigue con los defensores de la fe pública.

Plantea una cuestión Morcillo en su "Carta V", asaz interesante, y que marca el principio de una lucha profesional todavía subsistente en nuestros tiempos, si bien ha cambiado de motivo, no ha modificado los conceptos de la lucha. Ante las elecciones generales, la veterinaria gestionaba obtener voto, conquistar categoría de capacidad científica; entre los motivos empleados por muchos compañeros para defender esta petición, figuraba el propósito de ayudar a la clase médica a que mandase representantes a las Cortes, confiados que desde esta representación defenderían nuestros derechos y procurarían mejorar la posición del veterinario en general; a esta propuesta responde Morcillo con una pregunta llena de razón: "¿Por qué han de elegirse exclusivamente médicos y no ha de haber proporcionalmente farmacéuticos y veterinarios?" A los esclavos, a los propensos a subordinación, responde con gallardía pidiendo la colaboración en pleno de igualdad, pero rechaza indignado someterse a

la férula médica; entre otras razones, expone la siguiente, fundamentada en el egoísmo de clase, por constituir argumentos de bulto y poderlo lanzar a los que proponen una servidumbre profesional: "Parece lo más lógico—les dice—que siendo los médicos los que estén como representantes de las clases médicas, sirvan y tengan más interés por su clase que por apañar los demás, y nosotros sólo estaremos para ayudarles a subir y después recoger las migajas que les hayan sobrado cuando ellos se vean hartsos."

Hace sesenta y dos años que Morcillo, con una clarividencia admirable, predicaba la colaboración con la clase médica, pero rechazaba indignado la servidumbre.

La grandeza de espíritu, la confianza en el propio esfuerzo, la liberalidad de sus creencias, se prueban en estos párrafos; nos habla del intrusismo, plaga que ha merecido la máxima atención por parte de todos, profesionales, autoridades, público. Morcillo, con una gran valentía, dice: "No te figures por esto que sea imposible que los intrusos desaparezcan; para conseguirlo, preciso era que ante todo hubiera mucha unión y heroísmo entre los veterinarios, y habiendo esto no hay necesidad de que intervenga la autoridad ni que se dicte ninguna orden gubernativa referente a este asunto: son negocios que nosotros debíamos arreglarnos, debiendo advertir que no veo ningún inconveniente en que el que sepa hacer una que la haga; esto te probará que soy partidario de la libertad de trabajo y de todas las libertades del hombre, que nada sujetaría a un diploma, porque el diploma no da ciencia." (Fol. 475.)

En la "Carta X" traza un programa admirable para fundar un periódico profesional, donde colaborasen los veterinarios civiles con hechos prácticos, para evitar la vergüenza, cuya generalización se iniciaba, "que la veterinaria en España está más atrasada que en ninguna nación de Europa." (Fol. 552.) Algunos años después, en 1882, Morcillo fundó "La Alianza Veterinaria", publicación quincenal que vivió cuatro años. Murió por la morosidad de sus lectores en abonar la suscripción.

Los propósitos de Morcillo no se pudieron cumplir por mucho entusiasmo que puso en beneficio de esta idea: los periódicos profesionales del siglo xix tuvieron vida efímera y ninguna influencia en el progreso de la veterinaria.

De pasada, Morcillo trata muchas cuestiones que preocupaban "la opinión veterinaria" a mediados del siglo pasado; como resultaría interminable detallar todos los temas, por los enunciados queda bien acreditado sus propósitos por el progreso y sus deseos de impulsar la veterinaria en fecundos derroteros.

* * *

La lucha profesional y económica que se entabló en el siglo pasado entre la albeitería que muere y la veterinaria que aparece, constituye una página interesante en la historia de nuestra profesión. Morcillo dedica gran parte de su libro "La verdad en veterinaria", Memoria de 290 páginas en 4.º, escrito en 1881, a relatar estos hechos.

La situación social de la albeitería a finales del siglo xviii, era bien precaria: "Profesión pobre, ejer-

cida por individuos con escasos bienes de fortuna, en general sin instrucción, sujetos a machacar herraduras y clavarlas, que empleaban su trabajo sobre objetos de valor conocido y con frecuencia muy escasos, no tiene nada de extraño que, como dejó dicho, se conceptuaba como un oficio bajo, idéntico al mesonero, carnícero, esquilador, etc., todo lo cual fué motivo más que suficiente para desprestigiar la albeitería." (Fol. 18.)

"Como el herrero era la parte más positiva y lucrativa que tenía la profesión, el albeiter no se cuidaba más que de tener una buena clientela en el herrero y la parte científica abandonada por completo." (Fol. 37.)

La fundación de las Escuelas en 1793 parecía "lo más natural y lógico que desde aquel entonces se verificase un cambio radical en la albeitería transformada desde aquel día en veterinaria y, por tanto, en ciencia útil." (Fol. 46.) Pero no fué así. "Los hombres que formaban el tribunal del Protoalbeiterato, no queriendo perder su prebenda, apelaron a la astucia y a su valía y grande influencia para que quedase esa ignominia (permítaseme esta palabra) para la ciencia y el profesorado, y vencieron en la lucha." (Fol. 48.)

Durante medio siglo, "dos caminos podía seguir la juventud para llegar al profesorado veterinario: el oficial, de la Escuela de Madrid, costoso, de tiempo limitado (cuarenta años), de trabajo, de dispendio, de privaciones y el permanecer fuera del seno de la familia; el otro, el de pasantía, de tiempo indeterminado, sin trabajos, sin dispendio, sin separarse de la familia porque seguía siendo mancebo de un albeiter en donde, además de poder llegar al fin deseado, se ganaba por lo menos la subsistencia y algo más, reduciéndose el estudio a aprender de memoria cuatro cosas del Cavero (1); claro está que entre estos dos caminos, uno costoso y otro fácil, la elección no era dudosa: optaban por el último, y se convertían en buenos o malos albeiteras." (Folio 51.)

"Por espacio de medio siglo ha estado la veterinaria en ese estado de división con respecto a la enseñanza, a la expedición de títulos y al profesorado: de día en día los albeiteras aumentan, y al aumentar lo hacen en igual grado los males que aquejaban a la clase." (Fol. 56.)

Para saber cómo se aprobaron los albeiteras, tenemos noticias detalladas: "Echar una ojeada retrospectiva a los tribunales que se formaban en las subdelegaciones provinciales, donde se concedían títulos de albeiteras herradores y de herradores a puertas cerradas y en medio de una francota comilona y borrachera; tribunales formados por profesores, en general tan ignorantes como los aspirantes, y decirme qué es lo que tenía que salir de esos centros de torpeza y de inmoralidad." Estas concesiones de títulos fueron funestas para la veterinaria, e influyeron directamente en su desprecio, dificultaron el progreso científico y social de nuestra profesión.

Esta mala semilla iba desapareciendo, las Escuelas quedaban como únicos centros que podían otorgar el título de Veterinario, un hada maléfica per-

(1) Alude a la obra de García Cavero, "Instituciones de Albeitería", obra única que consultaban los aspirantes a albeiteras.

seguía a nuestra profesión, un nuevo suceso tan lamentable como el de la pasantía, es decir, los exámenes ante la subdelegación con comilonas y borracheras, vino a sorprendernos allá por el año 1870, tal fué el decreto sobre la enseñanza libre, con el cual, y a su amparo, se crearon diferentes centros de instrucción especulativa, de esos centros salieron con profusión veterinarios que vinieron a reemplazar con creces a los ya casi extinguidos albeiteras.

Tan perjudicial fueron estas prórrogas para con-

*La actualidad en España
contamos con cuatro es-
cuelas y la del Herrado-
res, tres, en las que, los
estudios no pueden ha-
cerse por completo, y
que por las materias
que tienen asignadas
y que se explican al
alumno en los cuatro
años que dura la car-
retera, no pueden llegar
a ser mas que determina-
dos de 2^a Clase; estas
escuelas son la del
Zaragoza, Córdoba y León.*

Una página de las "Cartas Veterinarias".

ceder los títulos de albeiteras como las facilidades para adquirir un título de Escuela libre; durante muchos años, el público conceptúa a los veterinarios oficiales "como maestros albeiteras", y como el público tiene el conocimiento que los albeiteras no han necesitado seguir una carrera sujeta a cursos académicos ni recibir una educación científica especial, está en la persuasión de que con todos ha sucedido lo mismo, por cuyo motivo nos conceden poquísimas o ninguna importancia. (Fol. 266.)

Aún había casos más lastimosos: la clientela prefería en muchas ocasiones a los albeiteras, dándoles

preferencia sobre los veterinarios en la asistencia de sus ganados; para comprobación de este hecho cita un caso típicamente pintoresco; se refiere a un albeítar muy ignorante. "Su numerosa clientela confiesa que es cierto que no sabe palabra de veterinaria, esa cándida clientela tiene la ridícula pretensión de que, si bien es cierto que el tío Pepe—así se llama el albeítar—no sabe veterinaria, sí que es cierto que cura de "gracia", y esto lo creen hasta las personas que se les debe conceder algo de instrucción y mediano criterio." (Fol. 132.)

Terrible lucha la que sostuvieron nuestros inmediatos antepasados, un pueblo ignorante, unos albeítares que curaban de gracia, y los veterinarios tuvieron que conquistar con paciencia y cultura hasta situarse en posición social merecida, pero muchos "mueren luchando en la desesperación".

Dura y tenaz fué la lucha con la albeitería y los veterinarios de Escuela libre, "porque las subdelegaciones provinciales y en las Escuelas libres, con sus torpezas y su negocio, han inundado las poblaciones de profesores ignorantes." (Fol. 107.)

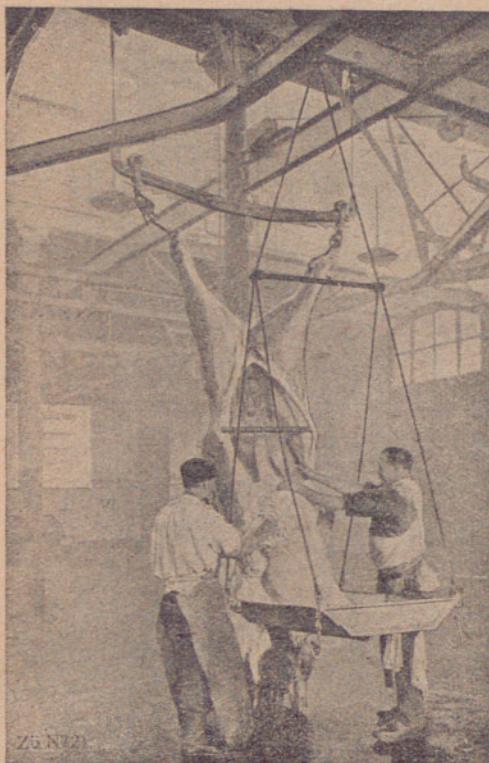
Llegó un momento afortunado para nuestra profesión: el tribunal del Proto-albeiterato había cesado de actuar, las Escuelas libres mueren al restaurarse la normalidad civil, hasta la reforma del año 1872 termina con las cartas de veterinarios de primera y segunda clase; desde esta fecha, todos son veterinarios; ha de empezar una era de prosperidad profesional, de progreso científico, asentado en el bienestar económico del ejercicio; sin embargo, las cosas no marchan con toda la actividad y deseos de nuestro autor: ama demasiado su profesión y censura con acritud las tibiezas y torpezas de quienes por deber moral corresponde activar esta obra de engrandecimiento; así exclama con amargura: "He perdido hasta tal punto la esperanza y la fe que en algún tiempo tenía, que no espero ninguna reforma que pueda mejorar la situación miserable de la clase, porque veo los hombres de siempre, los que en infinidad de ocasiones nos han prometido mucho y nunca han cumplido nada." Más adelante censura con acierto a estos directores cuando dice: "Han tenido una época de oportunidad como tal vez no se les presente otra, que ha sido la alarma a que dieron lugar los sucesos de Villar del Arzobispo en 1876, alarma producida por la aparición de la triquina en nuestro suelo; durante ese tiempo en que tanto el Gobierno como los Municipios y la sociedad estaban sobrecogidas de espanto, porque por todas partes se veía a la triquina amenazando invadir el género humano; entonces es cuando nuestros prohombres, que creen tener alguna valía, debían haber insistido cerca del Gobierno haciendo ver nuestra necesidad e importancia en el ramo de la higiene pública; lo indispensable que el veterinario era para el reconocimiento de las carnes y otras sustancias alimenticias, hacer comprender la necesidad que hay de que en todas las poblaciones haya inspector veterinario que reconozca las carnes y en particular las del ganado de caza; aquella época pasó, la inspección de mataderos y plazas-mercados queda sin reglamentar, el veterinario, sumido en el mismo olvido, abandono y miseria que antes. Hoy los sucesos recientes de Córdoba y Madrid reproducen la misma alarma que en 1876, la oportunidad se presenta de nuevo cuando menos nos pensábamos. ¿Se dejará perder también?

Creo que sí." (Fol. 235.) Juicio que por desgracia fué cumplido.

Todos los males y todas las desdichas de la clase tienen para Morcillo solución sencilla, mediante la Asociación; oígamos sus palabras, que son de una actualidad verdaderamente oportuna: "Voy a concluir: ¿Sabéis, veterinarios civiles, lo que se necesita para todo esto que dejo expuesto, para conseguir lo que todos deseamos y nos conviene? Ante todo valor y actividad, se necesita la Asociación de todos los profesores civiles por partidos y por provincias; que esas Asociaciones estén las de partido en relación íntima con las de su provincia y las de provincias entre sí; entre los presidentes de las Asociaciones de las capitales debe nombrarse un sindicato de cinco profesores para deliberar en los casos arduos y de urgente necesidad. Estas Asociaciones y sus socios deben estar sujetas a un reglamento especial discutido y aprobado por todo el profesorado, y los profesores se asociarán bajo un compromiso formal y obligados a cumplir los deberes que les imponga el reglamento.

"En estas Asociaciones los socios no tendrán que pagar cuota alguna fija, y sólo vendrán obligados a satisfacer los repartos extraordinarios que hubiera que hacer en caso de tener que pasar alguna Comisión a la Corte, con objeto de gestionar o funcionar algún asunto de importancia para la clase, pero para que ningún socio pudiese pensar que el reparto le pudiera ser gravoso, se fijaría en cuatro reales de vellón anuales el máximo que pudiera exigírseles. Los profesores tendrán derecho a presentar proposiciones a las Juntas de su partido; éstas las discutirán y, después de discutidas, si las conceptuaban de utilidad general, las elevaría a las de la capital que, discutida y aprobada por ésta, remitiría un ejemplar a cada Junta de provincia, y si recaía la aprobación de la mayoría, se llevaría sin demora de ningún género al terreno de la práctica. Cuando hubiera necesidad de constituir alguna Comisión, ya para hacer alguna petición al Gobierno o para otro asunto de interés, el profesorado podría elegir los profesores que creyera con más aptitud, más influencia y mejores relaciones para el objeto: los elegidos no podrían renunciar el cargo que se les confería, sin alegar razones poderosas y que conceptuasen justas la Junta de su partido y de la capital. El profesor nombrado para una Comisión, después del viaje pagado, sólo disfrutaría de una pensión de cinco pesetas diarias desde el momento que abandonase su establecimiento hasta que regresara a él." (Fol. 273.)

En páginas anteriores propone un código moral de obligatorio cumplimiento para todos los veterinarios, medida que actualmente se defiende como única norma para sostener el prestigio de la colectividad: las palabras de Morcillo son alentadoras y denota el fondo ético que presidió siempre su actuación profesional: "Para el profesorado civil debía arreglarse un código que normalizase todos los actos profesionales; que ese código se observase con estricta y rigurosa exactitud, y que el que faltase a él, se le impusiera un castigo que estuviera en relación con la falta cometida, que si ésta era grave o había reincidencia, se le recogiera el título y quedase el individuo inhabilitado para siempre de poder ejercer la Veterinaria. Establecido ese código, habría más compañerismo, más moralidad, menos



Canela, Maluenda y C. ^{IA}

INGENIEROS

BARCELONA

MADRID

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

CONSTRUCCION NACIONAL Y EXTRANJERA

INSTALACIONES MECANICAS

PARA MATADEROS

FUSION DE GRASAS Y SEBOS COMESTIBLES

E INDUSTRIALES

SECADEROS DE EMBUTIDOS

APROVECHAMIENTOS DE DESPOJOS

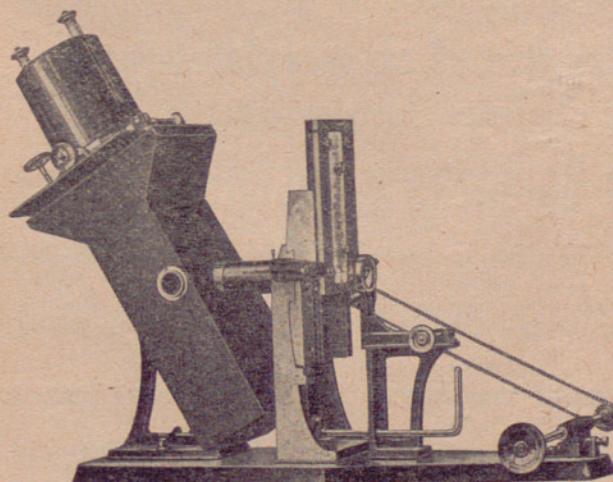
MAQUINARIA GENERAL PARA INDUSTRIAS

CARNEAS

TRANSPORTES COLGANTES



BIBLIOTECA
FACULTAT
DE VETERINÀRIA



**Microscopios y
Triquinoscopios
MARCA**

LEITZ

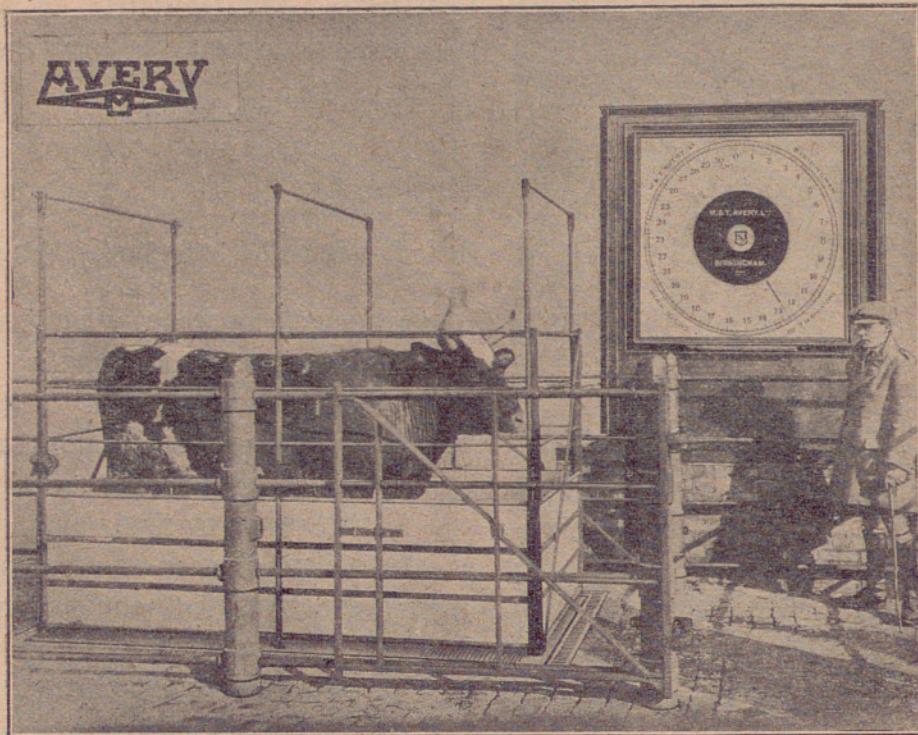
son los preferidos para
la inspección de carnes

Triquinoscopio de proyección modelo "BERLIN"

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 PIERDA EL TIEMPO

Diríjase a D. León Hergueta

Avenida Dr. Federico Rubio, núm. 7.

MADRID

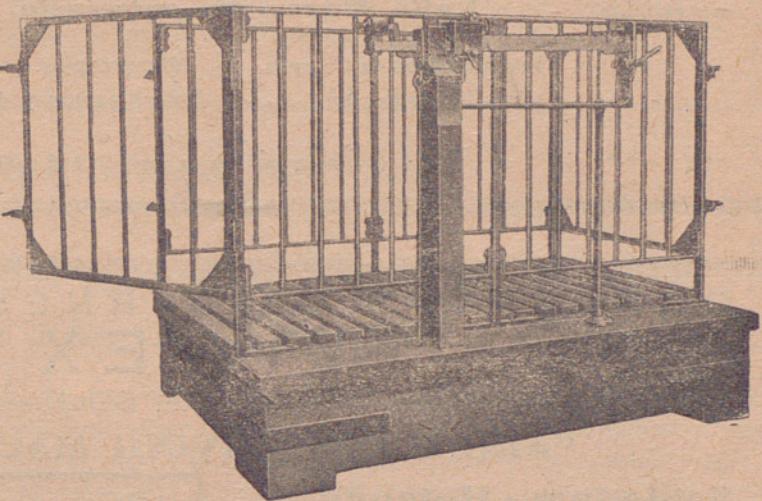
B A S C U L A S

PIBERNAT

ARCAS

PARA

CAUDALES



Parlamento, 9-11 - Barcelona

Esta marca



en PICADORAS, EMBUTIDORAS, AMASADORAS,
AREJAS, MOLINOS ESPECIAS, MOLINOS PARA
HUESOS, CORTADORAS DE CUBICOS, PARA TOCINO
Y TOTA MAQUINARIA
PLACAS Y CUCHILLAS Y TODA TOCINERIA
PARA EL RAMO TOCINERO DESDE
REPRESENTA LA MAQVINA
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. - MADRID

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

~ ~ ~ Teléfono núm. 12.069 ~ ~ ~

CONSERVAS DE CARNES EN VACIO "AIREX"

MAQUINAS PARA SACAR EL AIRE, SOLDAR Y CERRAR LATAS

"AIREX PRESERVING MACHINES"

Schiedam - Holanda

Representante en España:



Willy Lange

Balmes, 45 - BARCELONA

Disponible

José Hernández Gil

FABRICANTE DE PIMENTON
PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca "Pelícano"

Casa fundada el año 1896

Molina de Segura

Murcia - España

bajeza, más decencia en los profesores y más dignidad, serían más respetados por la sociedad y su posición mejoraría indudablemente." (Loc. cit., folio 266.)

Como se ve, Morcillo soñaba con una veterinaria grande, perfecta y digna; termina sus trabajos con estas palabras: "Veterinarios, a luchar; si no lucha-

mos con valor y empeño, nuestra suerte está decidida: vivir como hasta aquí, en la miseria y el olvido." (Fol. 287.)

C. SANZ EGAÑA.

(Continuará.)

INDUSTRIA CHACINERA

La evacuación del aire como factor en la conservación de alimentos

Junto a los daños producidos en los comestibles por el desarrollo de microorganismos, causantes de alteraciones biológicas, deben tenerse en cuenta los daños producidos por la influencia de agentes químicos o físicos. Entre estos últimos merecen especial atención la luz, el aire, el calor y la humedad. Por ahora no tratamos de la influencia de la luz, calor y humedad; tan sólo nos ocuparemos de la influencia del aire, es decir, de sus principales componentes: oxígeno y ácido carbónico.

El contenido de ácido carbónico del aire asciende a 0,04 por 100, cifra casi constante. Aunque parezca esta cantidad muy reducida, sin embargo, toda la flora de nuestro globo terráqueo se desarrolla y vive gracias al ácido carbónico del aire. Este ácido, sustraído del aire por descomposición de gases, se transforma en materia orgánica, quedando compensado por las erupciones volcánicas de la tierra. Probablemente decrece constantemente el contenido de ácido carbónico de la atmósfera. El ácido carbónico puede sufrir rápidas alteraciones o asociaciones, hecho muy fácil de comprobar tomando un recipiente con agua blanca de cal, que se deja en contacto con el aire; muy pronto se forma en la superficie un enturbiamiento del agua de cal, producido por la formación de carbonato de cal. El contenido de ácido carbónico del aire es de importancia secundaria para la descomposición de los alimentos. Mucho más importante es el contenido de oxígeno en el aire, pues llega, como término medio, a 22 por 100. Por una parte, el

oxígeno puede obrar sólo químicamente como elemento oxidante o con otras materias, modificando notablemente el color, sabor y olor de los alimentos; también puede ser el necesario alimento de determinados microorganismos de descomposición, que indirectamente producen daños. Conocemos una serie de microorganismos que necesitan el aire para su desarrollo; por ejemplo, todas las bacterias llamadas aerobias. Finalmente, la ciencia moderna ha llegado a la conclusión que la presencia del oxígeno del aire contribuye a entorpecer la actividad de las vitaminas, que parece se desarrollan mejor libres del contacto del aire.

Sabemos también un hecho importante: retirando el aire en la preparación de los alimentos, conseguimos una mejor conservación, es decir, que el *enrarecimiento del aire es un medio de conservación*.

Se ha intentado muchas veces aplicar este principio; pero no han sido muy afortunados al escoger los medios de aplicación; por este motivo el éxito ha sido bastante limitado.

Una separación sencilla y muy hábil del aire en el proceso de conservación se logra en el procedimiento doméstico de conservación, según Weck y otros. Con este sistema de conservación el vaso que contiene el alimento no se llena completamente, colocando sobre su borde superior el anillo elástico de goma, sobre el que se pone la tapadera, que se aprieta sobre el mismo moderadamente por un dispositivo apropiado. Calentando luego el vaso en un baño maría, el aire, junto con el vapor de agua

que se forma, abandona el vaso. Al enfriarse después, se aprieta fuertemente la tapa sobre el vaso, de modo que se forme un vacío debajo de la misma. El vaso se cierra, pues, por sí mismo y se mantiene cerrado por la presión atmosférica. La conservación de este cierre automático, en la mayor parte de los casos, es una garantía que el contenido de los vasos se encuentra en buen estado de consumo, pues al corromperse los alimentos, generalmente se desarrollan gases, y los gases de putrefacción llenarían el vacío, aflojándose con ello la tapa al equilibrarse o sobreasar la presión de fuera con la de dentro.

Es un profundo desconocimiento de la eficacia del procedimiento decir que la sujeción de la tapadera era una condición secundaria; se ha intentado crear un nuevo método especial de conservación. Los numerosos aparatos propuestos y en funcionamiento se basaban todos en el mismo principio de aspirar el aire por medio de una bomba neumática del vaso que contiene la conserva, después de llenado de alimentos y colocada la tapa con el anillo intermedio de goma, para que la tapa quede pegada; para asegurar fuertemente las tapas es preciso que el contenido del vaso sea consistente. Este método se apoya en que se vierte la masa hirviente en el vaso, el cual se ha procurado esterilizar previamente por medio del calor, y además en añadir a los alimentos un medio de conservación químico. Simplemente por reflexión, podemos afirmar que es de dudoso éxito este procedimiento; así lo indican los experimentos prácticos con las verduras, carnes, pescado y otros alimentos ricos en albúmina; se ha mostrado completamente insuficiente cuando ha sido preparado al natural, es decir sin el empleo de otros medios para la conservación química, o sustancias de condimentación (vinagre).

Con meticulosos tratamientos asépticos de laboratorio se ha llegado a obtener un 50 por 100 de resultados satisfactorios. El *método de evacuación* en esta forma no puede ser considerado que pueda equivaler al procedimiento común de cocción. En cambio se han obtenido en todos los casos favorables resultados, lo mismo en los que sólo se quería evitar el desarrollo de fermentos que crecen en el aire o el

moho, o en los casos en que se adoptaban preparaciones para su conservación. Las frutas azucaradas, ensaladas ácidas, alimentos ricos en grasas, se conservan muy bien por la separación del aire.

También las grasas, manteca, pastelerías y pan presentan una duración muchísimo más larga en los recipientes enrarecidos y una maravillosa conservación de su frescura. Empleando con prudentes limitaciones los métodos de evacuación basados en la simple separación del aire, puede ser muy bueno como complemento del método común de cocción, pero no pueden reemplazarlo.

Para conservas especiales, y particularmente para el jamón en latas, se aplica desde hace años, con éxito, el método de evacuación de aire. En estas conservas la tapa está provista de un agujero, el cual es soldado eléctricamente, después de haber sido evacuado el aire de la lata en una caldera especial; después se esteriliza.

Partiendo de esta disposición se construyen modernamente máquinas que evacuan el aire de cualquier lata de conservas de formas corrientes, y pueden cerrarlas por medio de soldadura, sin necesidad de meter toda la lata en un depósito especial para su evacuación, sino por medio de una caperucita de goma enchufada al agujero de la tapa se aspira el aire y se cierra por soldadura eléctrica. Esta disposición representa un progreso y un aumento real y considerable en la producción, en comparación con las antiguas máquinas de vacío y soldadura. Entre los sistemas modernos podemos citar Airex y otros, que *cierran latas de cualquier forma, completamente automática, en el vacío*. Para este objeto se introducen las latas en un recipiente de evacuación, donde se procede a la extracción del aire y al cierre, pudiéndose emplear envases corrientes. Las latas cerradas en el vacío exteriormente no se diferencian en nada de las latas del mercado preparadas sin el empleo del vacío. El rendimiento de estas nuevas máquinas es muy elevado y se aproximan a la de una máquina ordinaria de cierre; de modo que su introducción en la práctica de la preparación industrial de conservas supone un gran progreso.

La evacuación de recipientes en los que se

encuentran comestibles no tiene gran importancia para las conservas de carnes, embutidos y otros alimentos susceptibles de envases: pastelería, dulces, frutas, verduras, etc.

El estudio meticuloso de los métodos de *envasar en el vacío* demuestra que en éstos se puede y se debe llegar a un progreso consi-

derable. La industria de construcción de máquinas nos ha proporcionado el medio de llevar a la práctica este método, tan beneficioso para prolongar la conservación de los alimentos.

WILLY LANGE

MATADEROS

Sacrificio mecánico o degüello

La Federación Escocesa, a instancia del General Charteris, promotor de un proyecto de ley sobre el sacrificio de los animales en Escocia, ha practicado en el Matadero de Glasgow una demostración para apreciar si el cordero muere antes sacrificándole con el sacrificador mecánico o por el clásico procedimiento del degüello con cuchillo. Se nombró para ello una Comisión, en la que tenía representación la Federación de Asociaciones Escocesas de Comerciantes de Carnes, la corporación de Glasgow, la de Edimburgo e importantes y conocidos comerciantes y tratantes en carnes. A presencia de todos ellos y cronometrando, por cronometradores oficialmente nombrados por las diversas entidades representadas, los distintos tiempos empleados, se practicaron las siguientes pruebas:

Primera prueba. Se sacrificaron con la pistola tres corderos y uno degollándolo con el cuchillo, tomando los tiempos de cada uno, que fueron: dos minutos cincuenta y cinco segundos, dos minutos cincuenta y tres segundos y dos minutos cuarenta y seis segundos para cada uno de los tres corderos sacrificados con el sacrificador mecánico, y dos minutos cuarenta y cinco segundos para el sacrificado por el procedimiento corriente del cuchillo.

La segunda prueba fué una repetición de la primera, con la diferencia de que el sacrificador falló en el tercer cordero, por lo cual no se tomó el tiempo empleado en dicho animal. Los tiempos fueron: para la pistola, dos minutos cincuenta y siete segundos y dos minutos siete

segundos, y para el cuchillo, dos minutos veinticinco segundos.

Como ninguna de estas dos pruebas satisfizo a los comisionados por su escaso valor, se acordó practicar otra en mayor escala, sacrificando 20 corderos por uno y otro procedimiento y por la misma cuadrilla, ya que trabajó con imparcialidad en los dos procedimientos empleados. En esta prueba los tiempos se tomaron desde el momento en que se sacrificó el primer cordero hasta la desaparición total de los reflejos naturales del último cordero de cada lote, y el resultado fué para el sacrificador quince minutos quince segundos, y cinco minutos treinta y siete segundos para el cuchillo, resultando, por lo tanto, una diferencia a favor de este último procedimiento de nueve minutos treinta y ocho segundos. En esta prueba se apreció que los aparatos sacrificadores se recalentaban por el escape de los gases, como consecuencia de los frecuentes disparos. La última prueba se practicó con cinco corderos para cada procedimiento, empleando en ella matarifes que no habían intervenido en las anteriores y cronometrándose los tiempos desde que los corderos pasaron por la puerta de la nave de degüello hasta la desaparición del último reflejo, y en la misma ocurrió que un cordero excesivamente pesado para manejarlo (unas 120 libras de canal) hizo perder al matarife casi dos minutos, pero así y todo terminó sus cinco corderos degollados antes que cesaran los reflejos en el cuarto cordero muerto con pistola. Tiempo para el sacrificador mecá-

nico: cuatro corderos, cinco minutos diez y ocho segundos, y para el cuchillo, cinco minutos diez y ocho segundos para cinco corderos. Una vez reunidos los comisionados, presididos por Mr. Robert Miller, de la Cámara escocesa de Agricultura, varios oradores censuraron la aplicación de este procedimiento de sacrificio, bajo el doble aspecto de su tardanza y de los peligros inherentes al mismo, sobre todo en mataderos de importancia, a los que acude bastante público: por todo lo cual, se acordó nombrar una Comisión que hiciera gestiones solicitando que en el proyecto de ley que se presentará al Parlamento se excluyan los corderos de ser sacrificados con pistola.

Como se ve por la nota que antecede, cada vez tiene menos partidarios el pretendido sacrificio humanitario llevado a cabo con los distintos modelos de sacrificadores mecánicos o pistolas, pues calculando el rendimiento o trabajo útil de esta matanza se ve, según cantan los números citados, que para la pistola fué tan sólo de 78 corderos a la hora, mientras que por el cuchillo lo fué de 213 en el mismo tiempo, con lo que se deduce la carestía en la mano de obra que supondría utilizar este procedimiento mecánico de sacrificio en grandes matanzas de 5 ó 6.000 corderos en el día. Serían necesarias ocho o diez cuadrillas de matarifes para ello, ya que cada cuadrilla sacrificaría tan sólo 624 corderos en ocho horas de trabajo sin descanso. Inadmisible de todo punto por anti-económico en todos sus aspectos y por prolongar los sufrimientos del animal sacrificado, que es a lo que en definitiva aspira el mal llamado sacrificio humanitario.

En demostración del rendimiento o trabajo útil de cada uno de los dos procedimientos que han servido como prueba, se acompaña el siguiente cálculo, que lo resuelve:

Si para sacrificar 20 corderos mediante degüello con el cuchillo se emplearon cinco minutos treinta y siete segundos, o sea trescientos treinta y siete segundos, para sacrificar 100 se emplearían $\frac{337 \times 100}{20} = 1.685$ segundos, que traducidos a minutos son veintiocho minutos y dos segundos.

Rendimiento por hora de este procedimiento,
 100×3.600
 $\frac{1.685}{1.685} = 213$ reses por hora.

Hechos estos mismos cálculos para el procedimiento del sacrificador mecánico nos dará el siguiente resultado:

Tiempo empleado en sacrificar 20 corderos, 15 minutos 15 segundos, o sea 915 segundos.

Tiempo empleado en sacrificar 100 corderos, $\frac{915 \times 100}{20} = 4.575$ segundos.

Rendimiento por hora de este procedimiento,
 100×3.600
 $\frac{4.575}{4.575} = 78$ corderos.

Diferencia a favor del cuchillo, 135 corderos por hora y 1.080 en ocho horas de trabajo sin descanso.

Ampliando el cálculo y haciéndolo extensivo a la jornada legal de ocho horas, se ve que cada cuadrilla específica de cuantos individuos se compone, sacrifica 213 corderos con el cuchillo y 78 con el sacrificador mecánico *sin descansar* en ninguno de los dos procedimientos, o sean 1.704 y 624, respectivamente, en ocho horas de trabajo no interrumpido. Por consiguiente, para sacrificar 6.000 corderos, como algunos días se ha hecho en este matadero en menos de ocho horas, se necesitarían $6.000 : 1.704 = 3$ y $\frac{1}{2}$ para el degüello con el cuchillo y $6.000 : 624 = 9$ cuadrillas $\frac{6}{10}$ (casi diez cuadrillas) de matarifes con sus correspondientes aparatos sacrificadores, que convertirían la nave de degüello en un verdadero campo de batalla, a juzgar por la frecuencia de los disparos, cuando toda esta labor se realiza en el Matadero de Madrid con dos degolladores y sus correspondientes ayudantes, generalmente muchachos, sin ruidos ni estridencias del personal obrero encargado de este cometido.

P. PELOUS

Visado por la Censura

MONDONGUERIA

Conservación de los huesos

Los huesos desechados de la carnicería tienen aplicación para la industria de las gelatinas, colas, etc.; conviene guardarlos de un modo racional y práctico, atendiendo a estos dos propósitos: evitar que causen malos olores en los almacenes e impedir que se estropeen. Aunque el hueso constituye una mercancía de escaso valor comercial, siempre tendrá mejor venta en el caso de buena conservación, y, por otra parte, una buena conservación permite vender el hueso cuando tenga mejor precio.

Interesa al carnicero conocer los medios prácticos para conservar frescos los huesos en espera de su venta o su entrega a la industria.

También los almacenistas de huesos, las fábricas de gelatina, para evitar las molestias que ocasionan a los circunvecinos, han de evitar la desecación, y con ese motivo el desprendimiento de los malos olores y la pérdida de peso de la mercancía; otras veces el almacenamiento de huesos ha de hacerse en locales pequeños, en el suelo, a la intemperie, y entonces el calor del verano contribuye a su desecación. Como el valor de la mercancía resulta escaso, tampoco puede emplearse métodos costosos ni entretenidos para la conservación de los huesos.

Entre los procedimientos más empleados y de resultados prácticos, por eso se ha generalizado, es el empleo del ácido fénico; las propiedades antisépticas y antipútridas de las soluciones fenicadas son bien conocidas; ha tenido grandes aplicaciones como antiséptico en medicina; a causa de su fuerte olor ha contribuido a su abandono, aunque constituye excelente medicamento no superado por otros más modernos. Si en medicina ha sido abandonado, en cambio para impedir la putrefacción de las materias orgánicas tiene constante aplicación.

Para la conservación de los huesos se emplea una solución muy tenue; basta con disolver en un hectolitro de agua (100 litros) 20 ó 30 gramos de ácido fénico.

En la práctica la conservación se hace de la

forma siguiente: En una cuba u otro depósito apropiado se llenan de huesos y después se añade la solución fenicada, de forma que queden cubiertos con una ligera capa de agua: en los grandes almacenes de huesos se construyen depósitos de poca altura, 40-50 centímetros, que tengan cabida de 30-40 hectolitros de solución.

Esta forma de depósitos tiene la ventaja que se pueden cargar y descargar fácilmente, porque el transporte del hueso se hace en carretillas; para sacar los huesos se vacía el depósito, que tiene en el fondo un agujero tapado con su correspondiente válvula.

La única precaución para mantener siempre fresco el hueso y evitar su alteración consiste en vigilar que la solución cubra constantemente la mercancía; por lo tanto, en la época de calor, conviene de tiempo en tiempo rellenarla, sustituyendo la solución que se evapora. Los huesos así conservados nunca presentan mal olor; únicamente tienen un ligero olor a la solución fenicada.

El trabajo de los huesos así conservados se hace en la forma usual y corriente, sin tener presente la conservación. Conviene atender esta condición importante: los huesos conservados mediante la solución de ácido fénico tienen aplicación para usos industriales (por ejemplo, fabricación de colas), no pueden tener aplicación para fabricar productos alimenticios del ganado: harina de hueso, hueso molido, etc.

Otro procedimiento de conservar los huesos es la desecación de sus materias orgánicas al poco tiempo del despiece. Para esta desecación se emplean hornos especiales que en poco tiempo se consiga desecar una gran cantidad de huesos.

Los hornos más empleados en esta industria se construyen todos de mampostería y tienen tres pisos, uno encima de otro; en la planta inferior se dispone el hogar y encima el de caldeamiento; la parte superior se cubre con un

tejado; todo el horno está atravesado por una chimenea cuadrada, que en sus cuatro caras contiene unos agujeros. El piso superior del horno tiene una altura de dos metros, la misma altura tiene el piso intermedio; en cambio, el departamento inferior llega a tres metros de altura: el fuego se enciende en el hogar situado debajo del espacio de caldeamiento.

La marcha de la operación es sencilla: se llenan los dos pisos del horno, el superior y medio, con huesos; se enciende el hogar y se abren los tiros para que circule el calor; la temperatura es suficiente con 100 grados para

que arrastre toda la humedad; el trabajo dura generalmente de cuatro a cinco horas.

Terminada la operación del secado se sacan los huesos y se guardan en locales secos y bien ventilados, esperando el momento de entregarlos a la industria.

De estos dos procedimientos indiscutiblemente la conservación en solución fenicada resulta más económica, no exige instalación especial y gastos muy reducidos, porque el ácido fénico es producto barato. Tiene el pequeño inconveniente del olor. El almacenamiento ha de ser alejado del local de venta, de trabajo, de carnes, etc., donde no se perciba su olor.

INSPECCIÓN VETERINARIA

Prevenir infecciones

Con demasiada frecuencia hemos podido comentar cuán difícil resulta ser la intoxicación por ingestión de alimentos averiados, queriendo restar con este concepto a todas luces arbitrario, la importancia que en mataderos y mercados tiene la inspección veterinaria.

Para los que así opinan, la carne descompuesta es fácilmente rechazada por el consumidor, por denunciarse por sí misma, dado su mal olor y su aspecto nauseabundo. No hace falta, por tanto, el veterinario en los mercados.

A mayor abundamiento, la poca cultura del pueblo, cuando no es el hambre, les corrobora que hay gentes que se comen aves y caza desechada porque ya "olían", y sin embargo nada les pasa.

Precisa, por tanto, a mi juicio, que nuestra revista LA CARNE diga unas palabras que deshagan de una vez para siempre estos graves errores, y he aquí el motivo de estas cuartillas.

Sin negar los hechos, cuya evidencia es manifiesta, es imposible dejar de reconocer que la ingestión de carnes averiadas determina el cuadro sintomático de la intoxicación, y repasando estadísticas que tengo a la vista, cuyo detalle abrumador omito en obsequio al lector,

son muchos los casos de envenenamiento subsiguientes a la ingestión de carnes y pescados *frescos o en conserva*, en los que un escrupuloso análisis libera una toxina de origen microbiano y actividad tetaniforme, producida por el desarrollo de un bacilo que prolifera luxuriantemente al abrigo del aire.

Es el caso de las intoxicaciones que nuestros clásicos describen como de origen alimenticio, siempre denunciables por síntomas alarmantes, trastornos nerviosos muy intensos, micturias, cianosis de mucosas y ardiente sequedad buco-faringo-esofágica.

Sin entrar a estudiar los detalles en virtud de los cuales el veterinario inspector de mercados puede decomisar las carnes y pescados en fresco o conservados cuando los caracteres de la descomposición no son tan aparentes que puedan ser denunciables por un consumidor inexperto, voy a referirme hoy a otros casos en que carnes aparentemente sanas pueden llegar a producir la muerte de los que las ingieren.

Hay, en efecto, carnes, no ya las averiadas por descomposición cadavérica, sino simplemente procedentes de animales enfermos, que en apariencia se nos presentan con buen co-

lor, olor agradable y hasta con un excelente aspecto, y, sin embargo, esas carnes, tras su ingestión, ocasionan los más graves trastornos orgánicos, que pueden en su intensidad llegar hasta la muerte, desarrollando en el individuo todo el cuadro morboso de la infección: fiebre, vómitos, diarrea, etc., a veces con verdadero aspecto de cólera fulminante.

Estas carnes, sin la intervención del inspector, pueden llegar fácilmente al mercado, y allí, la simple inspección ocular, no recogerá la más leve razón para su decomiso, sencillamente por eso, porque ni están *averiadas*, ni sufren el menor trazo de descomposición.

En cambio, su análisis bacteriológico nos acusa su nocividad corroborando su procedencia, denunciando unas veces la pneumoenteritis de los suidos, otras la onfaloflebitis de los terneros, la enteritis séptica del ganado vacuno, etc., enfermedades cuyo origen indiscutiblemente infeccioso son para el hombre de una virulencia enorme, razón más que sobrada para que nosotros concedamos la mayor importancia a la trascendental misión del veterinario en el matadero y en los mercados.

En el matadero porque prohíbe el sacrificio del ganado enfermo, porque vigila la fabricación de la carne, porque garantiza la higiene en cuantas manipulaciones requiere la carnización.

En los mercados nunca pecarán sus inspecciones de severas y escrupulosas, y por sí mismas serán la garantía que asegure las buenas condiciones de los alimentos expuestos al consumo.

No hay que olvidar que los gérmenes patógenos de esas enfermedades propias del ganado de abasto pululan en enorme cantidad en las mucosidades intestinales, en las deyecciones, y manchando carnes sanas, ni averiadas ni infecciosas, pueden ser también la causa de esas fiebres intestinales indefinidas e interminables, cuyo origen a veces no nos explicamos.

Y lo mismo que decimos de la carne podemos decir del pescado, de las ostras, de los mariscos, de la leche, de los huevos, a veces infectos en el mismo oviducto...

He ahí la importancia de la vigilancia en los mercados; la necesidad de la inspección veterinaria en los parques y viveros ostrícolas, en

las vaquerías y lecherías, en los puestos de venta de huevos y aves...; y al mismo tiempo bueno es reconocer que tan necesaria inspección forzosamente tiene que ser veterinaria.

La carne averiada cualquiera la denuncia. Es cierto; pero el agente causal de la descomposición (*bacillus putridus*) no tiene los caracteres patógenos de las bacterias que clasificamos en el grupo Coli-Eberth, y éstas, con ser más graves, no son capaces de modificar profundamente la carne de los animales de abasto, al extremo de que pueda denunciarse su nocividad por el simple examen organoléptico, razón por la cual, si el que puede no lo impide, pueden llevar la muerte a sus consumidores tras el ciclo evolutivo de esas infecciones gastrointestinales.

La profilaxis, la garantía sólo puede darla la inspección veterinaria en el campo, en el estable, en el matadero, en las fábricas de embutidos, en los mercados...

C. RUIZ MARTINEZ

Veterinario militar.

El valor de la ganadería

La Oficina alemana de Estadísticas ha publicado un resumen con el valor de la ganadería del mundo entero; el ganado de abastos representa los siguientes valores en millones de pesetas:

ESPECIES	Ejercicios económicos.		
	1924-25	1925-26	1926-27
Vacuna	1.705	2.006	2.012
Porcina	3.029	3.074	3.741
Lanar	88	113	111
<i>Total</i>	5.822	5.193	5.864

La producción total del agro mundial, plantas y animales se ha valorado en el ejercicio 1924-25 en 17.964 millones; el 1925-26, en 18.897 millones, y el último ejercicio de 1926-27, en 18.093 millones de pesetas. Por estas cifras se ve que la riqueza pecuaria, únicamente las especies de abasto suponen más del 20 por 100 de la cifra global de la producción del campo.

MERCADO DE MADRID

Ultimas cotizaciones

Día 9.—Vacuno. Cebones: Vacas, de 2,61 a 2,83 pesetas kilo canal; toros, 2,70 a 2,87; promedio, 2,77. Terneras: Castilla, 3,95; montaña, 3,43; Galicia, 3,00; tierra, 3,04. Lanares: Corderos, 3,20; rapones, 2,90 a 2,95; promedio, 2,95. Cerdos, no hay sacrificio.

Día 10.—Vacas, 2,65 a 2,78; toros, 2,76 a 2,87; bueyes, 2,61; promedio, 2,76. Terneras: Castilla, 3,86; montaña, 3,15; Galicia, 3,04; tierra, 3,04. Lanares: Corderos, 3,15 a 3,20; rapones, 2,90 a 2,95; promedio, 2,93. Cerdos no hay sacrificio.

Día 11.—Vacas, 2,65 a 2,78. Toros, 2,78 a 2,83; promedio, 2,93. Cerdos, no hay sacrificio.

2,93; tierra, 3,04. Lanares: Corderos, 3,00 a 3,20; rapones, 2,90 a 2,95. Cerdos, no hay sacrificio.

Día 12.—Cebones, 2,74. Vacas, 2,72 a 2,78. Toros, 2,78 a 2,83. Bueyes, 2,65; promedio de precio, 2,77. Terneras: promedio, 3,74. Montaña, 3,26; Galicia, 3,04; tierra, 3,00. Lanares, 3,20; rapones, 2,90 a 3,00; promedio, 2,98. Cerdos: Castellanos, 2,65 a 2,80; promedio, 2,70.

Día 13.—Cebones, 2,74. Vacas, 2,70 a 2,80. Toros, 2,74 a 2,87. Bueyes, 2,61; promedio de precio, 2,87. Lanares, 3,20. Carneros, 2,95 a 3,10; promedio, 2,98. Cerdos, no hay sacrificio.

Ganado vacuno.

Decíamos en nuestro número anterior que a pesar de la gran concurrencia de ganado vacuno los precios se sostienen; en esta quincena, con la misma concurrencia, los precios han sufrido una baja bien perceptible.

Quedaron los precios medios a fin de mes a 2,83; las últimas cotizaciones señalan un promedio de 2,76, la cifra más baja que se registra en la temporada actual.

Justifica esta cotización la abundancia de ganado de campo y la menor matanza en Madrid; el veraneo se lleva el público, aminora la población que consume y la que mejor puede pagar.

Tendencia: sostener el precio.

Ganado lanar.

La temporada de corderos inicia el alza final, fenómeno que siempre ocurre en esta clase de negocios. Se cotizaba a fin de mes el cordero rapón a 2,90 pesetas, amplióse nuestro pronóstico de baja, a primeros de mes perdieron unos céntimos, se vendieron a 2,85 pesetas. En esta semana se inicia una reacción alcista, llegando los corderos rapones a cotizarse a 3,20 pesetas, último precio que marca el mercado.

El cordero de lana, cada día más escaso, se cotiza a 22 céntimos más caro, mayor valor de la piel.

Los últimos contratos de pieles ha traído una pequeña diferencia entre los compradores y los tratantes; aquéllos han firmado contratos con "rebajos" en corderos de una peseta en lana y 50 céntimos en rapón, por negros; los tratantes sólo ad-

miten rebajos de 50 y 25 céntimos, respectivamente.

Tendencia: se mantiene el precio por escasear el cordero.

Todavía no tiene cotización ni la oveja ni el carnero.

Mondonguería.

Precios de verano. Los productos de mondonguería han sufrido una nueva variación; desde el día 2 de julio se cotizan:

Despojo de vaca.—Cabeza, asadura y callo, a 50 céntimos kilogramo; lengua y seso, a cuatro pesetas; cordilla, a 30 céntimos kilogramo.

Despojo de ternera.—Cabeza y asadura, a 75 céntimos kilogramo; callo, a 50 céntimos; cordilla, a 30 céntimos.

Despojo de cordero, a dos pesetas unidad.

Cueros y pieles.

El día 10 se subastaron los cueros y pieles que los entradores entregan a la oficina de Servicios Comerciales del Matadero; se remataron a los siguientes precios:

Cueros, a 32 1/4 céntimos kilo canal.

Pieles.—Cordero de lana, a 70 céntimos kilo canal; cordero rapón, a 49 ídem id.; carnero y oveja (florete), a 44 ídem id.; cabras, a 6,65 pesetas unidad; chivos, a 6,75 pesetas unidad.

Cuernos y pezuñas.

Las últimas noticias de los Estados Unidos acusan firmeza en la venta de estos productos; las pezuñas de los Packers se han vendido a 35-37 dólares (213-226 pesetas) la tonelada. Los cuernos de primera selección, de 125-150 dólares (763 a 816 pesetas); la segunda, de 75 a 80 (458-488 pesetas), y los pitones, aproximadamente a 47,50 dólares (290 pesetas) por tonelada.

Los precios que rigen en Madrid para estos productos son los siguientes: Pezuñas, a 10 céntimos kilo, con el 20 por 100 de rebajo por hierros; cuernecillo de cordero, a 10 céntimos kilo. Las astas de bóvidos no tienen cotización oficial; se compran por los almacénistas a 25-30 céntimos unidad.

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.

NOTICIAS

Premios merecidos.

En el Concurso Agro-Pecuario de San Martín de Domés (Orense), han sido premiados cuatro trabajos presentados por nuestro compañero don León Hergueta, que corresponden a los temas siguientes: **Tema núm. 5.** Beneficio que produce al individuo y a la nación el fomento racional de la Agricultura y Ganadería, conforme a los postulados de la ciencia moderna.

Tema núm. 15.—Prados naturales y artificiales.—Medios más fáciles de lograrlos.

Tema núm. 16.—Apicultura.—Las colmenas movilistas. Facilidad de su manejo y extraordinario rendimiento.

Tema núm. 17.—Avicultura y cuniculicultura.—Las mejores razas en rendimiento con menores cuidados.

La laboriosidad y competencia de nuestro compañero justifican estos premios.

Propaganda sobre la carne.

En Norte América, la Universidad de Columbia y el "Institute of American Meat Packers", conjuntamente, han organizado un Congreso público en relación con todas las cuestiones relativas al abasto y consumo de carnes. Se trata de un curso popular sobre la carne, que por acuerdo del Meat Packers se explica para responder a las campañas del vegetarianismo, que tratan de desprestigiar este alimento.

Enseñanza meritoria.

El Municipio de Granada se ha preocupado estos últimos años en mejorar la organización del Matadero, en reglamentar los servicios de abastos, inspección de carnes, en organizar la venta de carnes frescas. De la labor administrativa concejil, con éxito admirable, se ha encargado don Pablo Benavides, teniente alcalde y delegado de abastos; ha cooperado intensamente en esta labor nuestro compañero don Tomás Sánchez, director del Matadero.

Recientemente el Ayuntamiento ha publicado una lámina en colores, señalando las categorías de carnes en el ganado vacuno; con esta lámina se quiere enseñar al consumidor a distinguir las categorías de las carnes y evitar posibles engaños en las carnicerías.

No somos tan ingenuos para creer que por un sencillo trazado gráfico los compradores pueden distinguir un filete de babilla de otro de aguja; sin embargo, es un paso importante en esta labor meritoria de ir caducando al público mediante gráficos y dibujos a que sepan defenderse del comercio de mala fe.

Tampoco podemos ser exigentes en estos primeros ensayos, pero no queremos regatear nuestra aprobación a las personas que laboran con tan buena orientación, y no dudamos que tendrán imitadores y con el tiempo perfeccionarán el sistema tan atrayente de educación popular.

Protección a los animales.

En la última sesión celebrada por la Directiva y Patronato de la Federación Ibérica de Sociedades protectoras de animales y plantas—sección de Madrid—, se tomaron, entre otros, los acuerdos siguientes:

Edificar un dispensario para animales como los que existen en otras naciones de Europa y América.

Establecer oficinas sociales y una clínica de urgencia para animales, lo más céntricamente posible.

Como al solicitar del Gobierno que suprimiese las capeas, no sólo se aspiraba a proteger al toro, sino que se quería evitar que queden viudas y madres desconsoladas y tal vez huérfanos inocentes de toda culpa de crueldad, se acordó entregar un donativo de 500 pesetas a la viuda del banderillero Pedrín, muerto en la capea de Villalba.

Para la construcción del dispensario se ha abierto una suscripción, que han iniciado con 500 pesetas las princesas doña Beatriz y doña María Cristina. Lady Cory, de Londres, ha hecho un donativo, con el mismo objeto, de 1.138 pesetas; los súbditos americanos Mr. Stuvartz y Mr. Sanford han regalado 500 pesetas cada uno, y con la misma cantidad se han suscrito la princesa de Hohenloe y el conde de la Mortera.

Homenaje a Morcillo y Olalla.

Con este número recibirán nuestros lectores una circular de la Comisión de Homenaje a Morcillo y Olalla. Esperamos que esta idea ha de tener buena acogida por parte de nuestros lectores.

Hoy empezamos a publicar la lista de los donantes.

Colegio de Veterinarios de Valencia, 100 pesetas; C. Sanz Egaña (de Madrid), 10; T. Campuzano (de idem), 10; Diego de Campos (de idem), 10; LA CARNE (de idem), 50; "La Semana Veterinaria" (de idem), 50; Antonio Ortiz, 5; Miguel Zaragoza, 5; Gervasio Ruiz, 2; Manuel Pino, 5; Luis García de Blas, 5; Reinerio García de Blas, 5; Pedro Peñous, 10.

Total, 267 pesetas.

En favor de los veterinarios.

En "El Sol" (3 julio) se ha publicado un interesante editorial defendiendo a los inspectores veterinarios encargados de reconocer los alimentos. Dice con justicia el importante diario:

¿Quiénes son los encargados de impedir la venta de sustancias que puedan poner en peligro la vida del consumidor? En primer lugar los inspectores de alimentos, que proceden casi por completo del Cuerpo de Veterinarios. En los Mataderos, en los fiellos de Inspección Sanitaria y en los pequeños pueblos libremente, el veterinario es el encargado de certificar la buena calidad de las sustancias alimenticias; pero el veterinario, por lo general, es un funcionario, que no obstante su título profesional, queda sometido al control del Municipio que le ha dado el cargo y que tiene asignado un sueldo, que hoy resulta insuficiente para sufragar las más premiosas atenciones de la vida.

Evitar que se venda leche de vacas tuberculosas

o adulterada, velar por la buena calidad de la carne y del pescado, vigilar para que los embutidos no se fabriquen con piltrafas o carne de animales muertos por enfermedades infecciosas y hacer que las industrias de la alimentación se desenvuelvan en ambiente sano y sin mixtificaciones nocivas para el consumidor, es una misión sobrado importante y que debiera estar retribuida, al menos, con el sueldo mínimo que vienen percibiendo los funcionarios de la Administración central.

Pero lejos de ello, la mayor parte de estos modestos empleados, después de unos prolongados estudios y una laboriosa colocación, perciben dos mil doscientas cincuenta pesetas anuales sujetas a las inquisiciones del Fisco. Zaragoza paga a los inspectores veterinarios de la alimentación un sueldo de 2.500 pesetas, y el inspector técnico del Matadero se halla equiparado, para los efectos económicos, a un mozo de Limpiezas. Y lo mismo que en Zaragoza pudiéramos decir de otros grandes centros urbanos.

Por lo general, los Municipios no conceden importancia alguna a los servicios sanitarios o creen que los encargados de velar por la salud pública pueden tener otros ingresos. El Municipio puede y debe pagar a sus funcionarios técnicos un sueldo que moral y económicamente los coloque en situación decorosa e independiente. Y si los Ayuntamientos desatienden esta importante función, habrá llegado el momento de que el Estado se encargue de ella."

Agradecemos al colega la justa defensa de la veterinaria.

operación por medio de pólizas cuya validez es la única y exclusivamente de una a cuatro horas, o sea el tiempo que transcurre de que comienza la matanza hasta que se efectúa la inspección sanitaria de las carnes, todo lo cual sería imposible llevar a la práctica si exige el reintegro del timbre, tanto en las pólizas como en los recibos de abono que expiden los interesados.

Considerando que si bien los contratos o pólizas de seguro en general están sujetos al reintegro de timbre en la forma y cuantía previstas en el artículo 15 y 16, en relación con los 19 y 191, regla tercera, de la Ley que regía dicho impuesto, ello debe entenderse, y por lo tanto aplicarse, para aquellas pólizas o contratos otorgados en las condiciones y términos usuales y corrientes a los cuales quiso referirse la Ley al señalar una base tributaria y una escala que en circunstancias anormales nunca pueden dar por resultado la exacción de un impuesto mayor que la unidad o cosa mueble consignada en el documento, aprobó que, al presentarse la anomalía de representar el reintegro cantidad enormemente desproporcionada con la que significa la materia u objeto del contrato, se impone dictar la aclaración necesaria.

Considerando que a mayor abundamiento se trata de un servicio de notoria utilidad, autorizado por el artículo 91 del Reglamento de obras y servicios municipales de 14 de julio de 1924, en defensa de la industria pecuaria, de carácter obligatorio para los ganaderos, cuando los Municipios establecen aquél, y que no podría prevalecer de aplicarse rigurosamente la letra de los preceptos que rigen el impuesto del timbre, por lo que es de equidad declararse la exención de reintegro de las pólizas, sobre la base indispensable de la efímera duración del contrato, ya que es la principal característica que lo distingue y separa de los demás de su género.

Considerando por lo que se refiere al recibo de la cantidad que en concepto de indemnización percibe el asegurado que no existe la menor diferencia entre dicho documento y los comprendidos en el número segundo del artículo 190 de la Ley, sujetos a una escala equitativa y siempre proporcionada a la cuantía de los mismos, hasta el punto de quedar exentos los menores de 5 pesetas, de donde se deduce la imposibilidad de que se produzca la anomalía antes indicada, pues nunca puede ser el impuesto mayor que la cantidad recibida,

"S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo informado por ese centro directivo, se ha servido declarar: Primero, que los contratos o pólizas de seguro de decomiso de ganado que se sacrifique en el Matadero Municipal de esta corte, no están sujetos al impuesto del timbre, siempre que desde la iniciación del contrato o póliza hasta su completa extinción o cancelación no transcurran más de veinticuatro horas, y segundo, que los documentos que los dueños de las reses declaradas inútiles expidan reconociendo el recibo de la cantidad que hayan percibido como cumplimiento de lo pactado en la póliza correspondiente, deberán reintegrarse con arreglo a la escala establecida en el número segundo del artículo 190 de la Ley del timbre."

Como el asunto de la organización administrativa del seguro de decomiso es un poco complicado, dedicaremos un estudio en el próximo número.

Disposiciones legales

EL SEGURO CONTRA EL DECOMISO

El Ayuntamiento de Madrid se dirigió en consulta al Ministerio de Hacienda pidiendo que las pólizas de la Caja de Compensaciones de Seguros quedasen exentas del impuesto. Con fecha 22 del pasado y por Real orden comunicada, se ha resuelto favorablemente esta consulta.

Por la importancia que tiene copiamos íntegra la citada Real orden:

"Ilmo. Sr.: Visto el expediente instruido en virtud de instancia suscrita por el señor Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Madrid, en solicitud de que se consideren exceptuados del impuesto del Timbre las pólizas y recibos que se utilicen para el cobro y abono de las primas de la Caja de Compensación de Decomisos del Matadero.

"Resultando que según se manifiesta en dicha instancia el Ayuntamiento de esta corte ha establecido en el Matadero el seguro de decomiso para todas las reses que se sacrifiquen en dicha dependencia municipal, a base de la percepción de primas, cuya cuantía oscila entre 0,03 y 10 pesetas por cabeza, según las calidades de cada clase de ganado, destinándose íntegramente los fondos que se recauden al abono del importe de las reses declaradas impropias para el consumo, realizando la

A los Veterinarios Españoles

Hace un siglo, en junio, que nació el ilustre veterinario don Juan Morcillo y Olalla; con este motivo queremos conmemorar la labor de su larga y fecunda vida, consagrada constantemente al estudio y al trabajo, atento siempre a un supremo ideal: la veterinaria patria.

Admira la fecundia, la constancia de este hombre, encerrado continuamente en un ambiente tan reducido como es la vida pueblerina, ha conseguido legarnos una colección de obras profesionales de muy diferentes temas, en donde se demuestra cultura profesional, dotes de observador clínico, investigador científico y una recia inteligencia que sabe imprimir originalidad a todos sus escritos.

En Morcillo y Olalla encontramos el primer veterinario que se preocupa de iniciar en España una especialidad profesional; fué el creador de la inspección veterinaria municipal, en el amplio concepto que se aplica actualmente, sobre carnes, pescados, verduras, leches, etc.; al decir creador, entiéndese, el que señaló las normas científicas que los veterinarios necesitan conocer para saber cumplir con esta misión sanitaria. No sólo derecho de prioridad en nuestro país, corresponde también a Morcillo el haberse adelantado muchos años en sus propagandas higiénicas a otros autores del extranjero.

Hemos de situarnos a mediados del siglo pasado y ver la indiferencia de las autoridades y de los propios compañeros acogían la labor de Morcillo cuando publicó los primeros trabajos para encauzar la inspección veterinaria con arreglo a normas científicas, librando estas prácticas sanitarias de los dictámenes absurdos y estrambóticos que con frecuencia sostenían veedores iletrados y analfabetos.

Durante cincuenta años las obras y trabajos de Morcillo constituyen la única guía de todos los veterinarios, y sirvieron de documentación y consulta para que los inspectores de carnes pudieran dictaminar con certeza todos los casos dudosos que se presentaban en la práctica, con justicia hemos de admitir que fué el creador de esta institución y el primer maestro de una generación de inspectores.

No hemos de insistir en rememorar Morcillo clínico y bibliófilo, facetas que avaloran su vida, sólo recordando su actuación en la creación de la inspección de carnes creemos tiene bien merecido un modesto homenaje de la clase veterinaria española.

Queremos recordar los beneficios que el público obtiene con la inspección veterinaria, en cuanto garantiza la pureza higiénica de alimentos tan usuales como la carne, los pescados, etc.; por su parte, la clase veterinaria, al especializarse en esta función social, ha conseguido ampliar su acción profesional y garantizar una larga existencia colectiva.

En el primer centenario de Morcillo y Olalla, pedimos a todos los compañeros nos ayuden a rendir un modesto homenaje a la memoria de este insigne veterinario, creador de la inspección veterinaria de nuestra Patria.

Modesto y sencillo queremos sea este recuerdo, como fué su vida, pero reflejando el entusiasmo y amor que sabemos guardar a tan ilustre antepasado, que consagró toda su vida a mejorar nuestra profesión.

El homenaje ha de ser nacional, de todos los veterinarios, y consistirá en colocar dos lápidas, una en Montealegre del Castillo (Albacete), pueblo donde nació, y otra en Játiva (Valencia), donde ejerció la profesión y donde recogió enseñanzas y datos para escribir sus obras de inspección; las autoridades de estos pueblos se adheren a nuestra idea, y procurarán que este homenaje tenga una feliz realización; la fecha será puntuizada más adelante, y se ha fijado en el mes de octubre próximo.

No dudamos que todos los veterinarios contribuirán a la suscripción de este homenaje, por patriotismo y por compañerismo.

Madrid, 30 de junio de 1928.

C. Sanz Egaña, Director del Matadero y Mercado de Ganados de Madrid.—Tomás Campuzano, Profesor de inspección de carnes en la Escuela Superior de Veterinaria de Madrid.—Diego Campos, Inspector veterinario municipal de Madrid.—Adheridos: Fernando Bernabé, Alcalde de Játiva.—Vicente Milla, Alcalde de Montealegre.—Anselmo San Juan, Presidente del Ateneíllo de Montealegre.

Todas las cantidades de suscripción, a don Diego Campos, Camino Alto de San Isidro, núm. 1, Madrid.

Las listas se publicarán en toda la prensa profesional; los suscriptores recibirán una Memoria con la biografía de Morcillo y Olalla, y detalle del homenaje.

o adulterada, velar por la buena calidad de la carne y del pescado, vigilar para que los embutidos no se fabriquen con piltrafas o carne de animales muertos por enfermedades infecciosas y hacer que las industrias de la alimentación se desenvuelvan en ambiente sano y sin mixtificaciones nocivas para el consumidor, es una misión sobrado importante y que debiera estar retribuida, al menos, con el sueldo mínimo que vienen percibiendo los funcionarios de la Administración central.

Pero lejos de ello, la mayor parte de estos modestos empleados, después de unos prolongados estudios y una laboriosa colocación, perciben dos mil doscientas cincuenta pesetas anuales sujetas a las inquisiciones del Fisco. Zaragoza paga a los inspectores veterinarios de la alimentación un sueldo de 2.500 pesetas, y el inspector técnico del Matadero se halla equiparado, para los efectos económicos, a un mozo de Limpiezas. Y lo mismo que en Zaragoza pudiéramos decir de otros grandes centros urbanos.

Por lo general, los Municipios no conceden importancia alguna a los servicios sanitarios o creen que los encargados de velar por la salud pública pueden tener otros ingresos. El Municipio puede y debe pagar a sus funcionarios técnicos un sueldo que moral y económicamente los coloque en situación decorosa e independiente. Y si los Ayuntamientos desatienden esta importante función, habrá llegado el momento de que el Estado se encargue de ella.

Agradecemos al colega la justa defensa de la veterinaria.

Disposiciones legales

EL SEGURO CONTRA EL DECOMISO

El Ayuntamiento de Madrid se dirigió en consulta al Ministerio de Hacienda pidiendo que las pólizas de la Caja de Compensaciones de Seguros quedasen exentas del impuesto. Con fecha 22 del pasado y por Real orden comunicada, se ha resuelto favorablemente esta consulta.

Por la importancia que tiene copiamos íntegra la citada Real orden:

"Ilmo. Sr.: Visto el expediente instruido en virtud de instancia suscrita por el señor Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Madrid, en solicitud de que se consideren exceptuados del impuesto del Timbre las pólizas y recibos que se utilicen para el cobro y abono de las primas de la Caja de Compensación de Decomisos del Matadero.

"Resultando que según se manifiesta en dicha instancia el Ayuntamiento de esta corte ha establecido en el Matadero el seguro de decomiso para todas las reses que se sacrificuen en dicha dependencia municipal, a base de la percepción de primas, cuya cuantía oscila entre 0,03 y 10 pesetas por cabeza, según las calidades de cada clase de ganado, destinándose íntegramente los fondos que se recauden al abono del importe de las reses declaradas impropias para el consumo, realizando la

operación por medio de pólizas cuya validez es la única y exclusivamente de una a cuatro horas, o sea el tiempo que transcurre de que comienza la matanza hasta que se efectúa la inspección sanitaria de las carnes, todo lo cual sería imposible llevar a la práctica si exige el reintegro del timbre, tanto en las pólizas como en los recibos de abono que expiden los interesados.

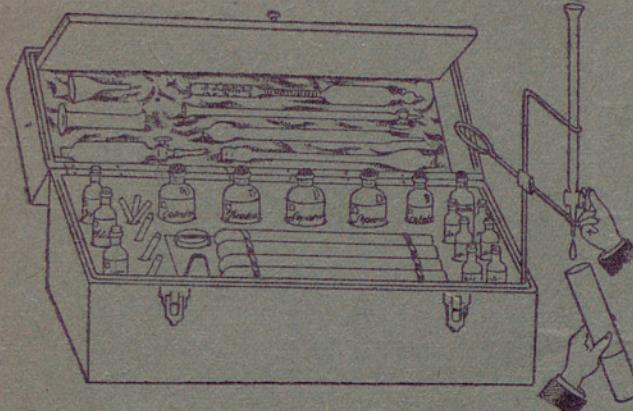
"Considerando que si bien los contratos o pólizas de seguro en general están sujetos al reintegro de timbre en la forma y cuantía previstas en el artículo 15 y 16, en relación con los 19 y 191, regla tercera, de la Ley que regía dicho impuesto, ello debe entenderse, y por lo tanto aplicarse, para aquellas pólizas o contratos otorgados en las condiciones y términos usuales y corrientes a los cuales quiso referirse la Ley al señalar una base tributaria y una escala que en circunstancias anormales nunca pueden dar por resultado la exacción de un impuesto mayor que la unidad o cosa mueble consignada en el documento, aprobó que, al presentarse la anomalía de representar el reintegro cantidad enormemente desproporcionada con la que significa la materia u objeto del contrato, se impone dictar la aclaración necesaria.

"Considerando que a mayor abundamiento se trata de un servicio de notoria utilidad, autorizado por el artículo 91 del Reglamento de obras y servicios municipales de 14 de julio de 1924, en defensa de la industria pecuaria, de carácter obligatorio para los ganaderos, cuando los Municipios establecen aquél, y que no podría prevalecer de aplicarse rigurosamente la letra de los preceptos que rigen el impuesto del timbre, por lo que es de equidad declararse la exención de reintegro de las pólizas, sobre la base indispensable de la efímera duración del contrato, ya que es la principal característica que lo distingue y separa de los demás de su género.

"Considerando por lo que se refiere al recibo de la cantidad que en concepto de indemnización percibe el asegurado que no existe la menor diferencia entre dicho documento y los comprendidos en el número segundo del artículo 190 de la Ley, sujetos a una escala equitativa y siempre proporcionada a la cuantía de los mismos, hasta el punto de quedar exentos los menores de 5 pesetas, de donde se deduce la imposibilidad de que se produzca la anomalía antes indicada, pues nunca puede ser el impuesto mayor que la cantidad recibida,

"S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo informado por ese centro directivo, se ha servido declarar: Primero, que los contratos o pólizas de seguro de decomiso de ganado que se sacrificen en el Matadero Municipal de esta corte, no están sujetos al impuesto del timbre, siempre que desde la iniciación del contrato o póliza hasta su completa extinción o cancelación no transcurran más de veinticuatro horas, y segundo, que los documentos que los dueños de las reses declaradas inútiles expidan reconociendo el recibo de la cantidad que hayan percibido como cumplimiento de lo pactado en la póliza correspondiente, deberán reintegrarse con arreglo a la escala establecida en el número segundo del artículo 190 de la Ley del timbre."

Como el asunto de la organización administrativa del seguro de decomiso es un poco complicado, dedicaremos un estudio en el próximo número.



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

Dispositivo DAL para análisis de LECHEs

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

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

0000

Laboratorio DAL. Mendizábal, 49. -- MADRID

Dos obras interesantes

El Matadero Público
por C. SANZ EGAAÑA
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

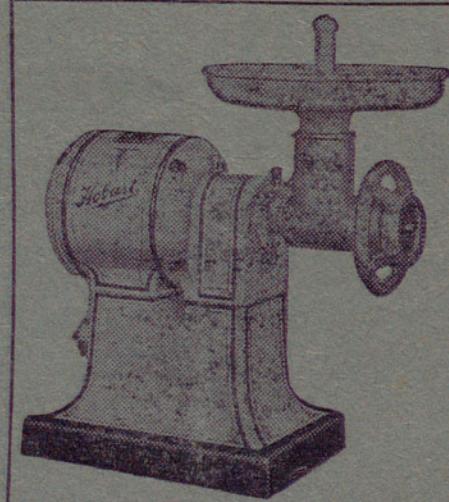
RESERVADO
PARA
Básculas, TOLEDO
automáticas y sin resortes
LAS MEJORES DEL MUNDO

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 españo-
les que trabajan encanta-
dos con una

HOBART

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

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

R. Oyarzun y C.ª, S. en C.

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