

La Carne

REVISTA TECNICA QUINCENAL

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

Relación 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	31 AGOSTO DE 1928	Núm. 16
-------	-------------------	---------

REDACCIÓN:

COMITÉ DIRECTIVO

Tomás Campuzano

Catedrático de la Escuela Superior
de Veterinaria.

Félix F. Turégano

Inspector de Higiene y Sanidad
Pecuarías.

C. Sanz Egaña

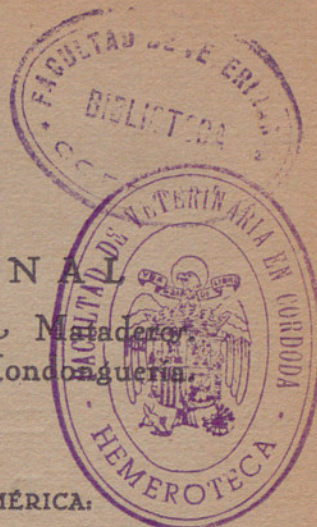
Director del Matadero y Mercado
de ganados.

SECRETARIO DE LA 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-Arendatario de Riofrio.—J. PADROS. Ingeniero industrial. Madrid.—A. R. PALACIOS. Director del Matadero de Sevilla.—V. RECALDE. Jefe del Servicio Veterinario de San Sebastián.—M. RICO. Presidente de la Sociedad de Salchicheros. Madrid.—N. VELA. Director del Matadero. León.



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CERDIOS

RIOFRIO

FABRICA EN:

La Losa Navas de Riofrio
(Segovia)

Director-Arendatario

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. A.

Bailén, 5 y 7. Bilbao - Teléfono 3129

Fábrica de básculas, balanzas y arcas para caudales

HIJA DE

Alfonso García

Casa fundada en 1899



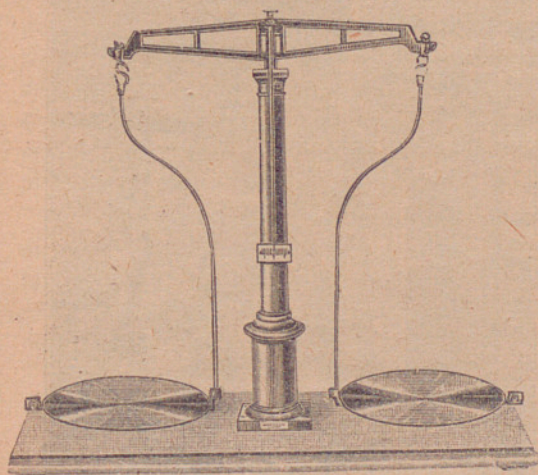
ESPECIALIDAD EN BASCULAS PARA PESAR GANADO



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 **" K O R I "**

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE CADÁVERES DE ANIMALES

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

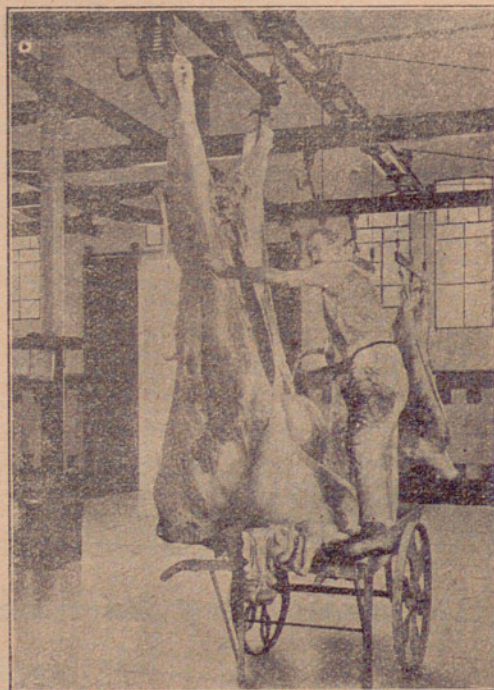
Consúltesenos para proyectos y presupuestos.

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, 31 DE AGOSTO DE 1928

NÚM. 16



CRÓNICA QUINCENAL

Nuevamente la glosopeda nos invade. Ello da a nuestra crónica de 31 de marzo último todo el valor de un discreto aviso que, de haberse tenido en cuenta, no habría que lamentar las dañosas consecuencias que seguramente ha de experimentar una vez más la ganadería española.

Hartos estamos de decir que la fiebre aftosa es hoy quizá el mayor azote de la ganadería universal. En los países donde se ha generalizado (que son casi todos) asume proporciones de un tremendo flagelo y alguien ha dicho con razón que causa más perjuicios ella sola que todas las enfermedades juntas.

Pues bien; sabido esto y de que en nuestro país el virus de la enfermedad es de ordinario *agente de importación*, no hay decisión para obstruirle el paso que se salva con frecuencia escudado en consideraciones de... índole económica (abastos, fomento pecuario, etc.), no siempre justificadas.

Y llega, agravando el proceso e irradiando su acción a los más diversos puntos, sin que la inmunidad adquirida por nuestros ganados en epizootias recientes, sea bastante a contener sus desastrosos efectos.

Por ello insistimos haciendo notar la principal causa de esas recidivas que podrán motivar el virus O, A o C, cuyo estudio preocupa la atención de sabios investigadores en estos instantes; pero es lo cierto que llega de fuera, y eso es lo que hay que impedir en beneficio de la ganadería nacional.

Hacer otra cosa, así lo exijan los más firmes compromisos y el *interés* de algunos negociantes, es comprometer nuestra riqueza ganade-

ra, valorada hoy en unos 20.000 millones de pesetas.

* * *

Si el mal avanza no tardarán en llegar sus consecuencias a la economía nacional. Desequilibrados la producción y el consumo, será impotente toda política de abastos para resolver el problema de la disminución de la carne, leche, lana, etc., e industrias derivadas. Y ante la escasez de estos productos vendrá la carestía y el menor consumo, con el consiguiente perjuicio para la industria animal y para la alimentación humana, harto deficiente en la actualidad para que nos cause indiferencia el tal problema.

Podrá echarse mano al remedio de la carne congelada; pero esta solución, aparte la poca atención que ha merecido en nuestro país, su importación tampoco está exenta de peligros.

El virus de la fiebre aftosa puede conservarse virulento durante mucho tiempo en animales sacrificados y conservados a temperatura de congelación. Buena prueba es de ello las restricciones impuestas por pueblos tan celosos de sus intereses pecuarios como Inglaterra y los Estados Unidos a las importaciones de carnes congeladas procedentes de países infectos por esta enfermedad.

Por todo, pues, y porque todavía no hay nada eficaz para prevenir la glosopeda, es por lo que insistimos en el cierre total de nuestras fronteras y en la adopción de medidas radicales en el interior para acabar de una vez con una plaga que tanto daño nos causa.

* * *

Sobre el tapete tenemos la cuestión de la pluralidad del virus aftoso, que viene a complicar considerablemente el problema de la inmunización de la glosopeda por medio del suero. Y aunque es de esperar una solución favorable por los hombres de ciencia y elementos que los diferentes países tienen en juego, no podemos permanecer indiferentes mientras se resuelve la cosa.

Nuestros centros de investigación, a los que debe dotarse de cuantos recursos necesiten, deben aunar su acción a la de sus similares extranjeros para determinar con toda exactitud el factor etiológico y el de prevención o lucha contra la enfermedad.

Mientras tanto, con la prohibición de importar ganado, debe llegarse a la extinción total de los focos actuales sacrificando a los enfer-

mos, desinfectando rigurosamente los puntos invadidos y los medios de transporte e imponiendo severas sanciones a los que ocultan la enfermedad.

Claro es que tan rigurosas medidas llevan consigo gastos cuantiosos que el Estado debe atender a modo de anticipo, que cobraría después con el aumento de exacciones a que daría lugar el consiguiente crecimiento de la riqueza pecuaria.

Y esto, con la campaña ampliada a otras epizootias, como la peste porcina y la perineumonía, etc., será el modo más eficaz de acrecentar la ganadería y abaratar su producción en beneficio de ésta y del consumo, que es, en síntesis, a lo que deben aspirar gobernantes, técnicos y ganaderos.

GANADERIA

LIBROS GENEALÓGICOS

(Continuación.)

Importancia de los libros genealógicos.

Si en otro tiempo tuvieron gran importancia los libros genealógicos, no la tienen menos en nuestros días.

Gracias a los mismos se puede apreciar la fuerza genética de los reproductores. La homogeneidad de los caracteres de la familia y la severidad en la inscripción les da un gran valor y garantizan las indicaciones.

La antigüedad de los registros, unida a las cualidades precedentes, robustece su autoridad; pero, como ya lo hemos indicado, la antigüedad no es el factor esencial.

El ganadero prefiere siempre un *pedigrée* corto con ascendencia homogénea y sin variación, que un *pedigrée* largo, pero rico en tipos heterogéneos.

Siempre que sea factible realizar el análisis del *pedigrée* o de la ascendencia debe practicarse completándolo con el examen de los descendientes.

Ningún testimonio es más fehaciente para la apreciación de un reproductor que el estudio de la filiación. Es sin duda la prueba más brillante deducida del reconocimiento directo, criterio infalible del valor fisiológico.

Gracias a los caracteres que se han transmitido o que han desaparecido de una generación a otra, la observación de la descendencia confirma o rectifica las previsiones fundadas en los libros genealógicos o los ascendientes, y sobre todo, el estudio individual del animal.

La observación permite reconocer y eliminar los reproductores inciertos, cuya filiación equivocada oculta una herencia defectuosa.

La observación es, por tanto, el reactivo incomparable de la constitución genética disimuladamente oculta en los misterios del organismo; ella revela el reproductor impecable, el verdadero raciado que en la unión de sexos transmite siempre sus cualidades o sus atributos y se repiten invariablemente, como si fuese el único cónyuge de la unión.

Aun sin contar con los ascendientes, el raciado posee un poder individual hereditario que se impone.

A falta de blasón disfruta desde luego de la mayor parte de los atributos que caracterizan a los creadores de establos ilustres y puede ser elegido para reproductor; pero si hay tras él una línea homogénea y pura, si pertenece a una familia en que todos sus miembros presentan una perfecta uniformidad, su fuerza de transmisión personal se une en él al poder hereditario ancestral. Este es el bronce donde se puede esculpir la historia futura de una dinastía.

Así, pues, las cualidades comunes a los dos reproductores son numerosas e importantes.

Integridad perfecta del organismo que explica, no solamente la salud compatible con el ejercicio de las funciones vitales, sino también la ausencia de manchas, vicios o decadencias susceptibles de mermar las aptitudes, de comprender la procreación y de perpetuarse en las generaciones siguientes, armonioso consorcio de la belleza estética, de la belleza de adaptación y de la belleza convencional que adornan al reproductor ideal, del esplendor de las formas, de la potencial funcional y hasta de las seducciones de la moda, magnífica florescencia de las cualidades fisiológicas y genéticas que aseguran a los reproductores la capacidad productiva por el reconocimiento de las pruebas realizadas y garantizan su valor hereditario por el análisis del *pedigrée*; la interpretación exacta de los libros genealógicos y el examen de la descendencia forman un conjunto de condiciones esenciales que rara vez reúne un individuo y que requieren para ser percibidas una observación laboriosa y una competencia indiscutible.

Por haber hecho caso omiso de esas observaciones, por no haberlas buscado con gran esmero y cuidado, gran número de pequeños ganaderos no mejoran sus establos más que con una desesperante lentitud. Más daño que la falta de conocimientos hace la desidia y abandono que les domina. Con un poco más de cuidado y buena voluntad en la elección de las reses productoras, conservando para casa las buenas reses, darían a su ganado la regularidad de conformación, la capacidad productiva

y la homogeneidad que tanta falta hace a sus reses.

No estará de más el recordar que en Francia la organización del registro-catálogo del ganado bovino se ha encomendado recientemente a un comité que funciona en el Ministerio de Agricultura.

Este comité ha dispuesto que el registro-catálogo abarque tres secciones.

Sección A: Razas antiguas.

Sección B: Razas derivadas.

Sección C: Razas extranjeras.

La raza antigua es una población animal calificada por su ancianidad, por la fijeza de su tipo y también en ciertos casos por la extensión de su área geográfica.

La última condición no está, sin embargo, en el mismo plano que las dos anteriores.

En efecto: se conocen razas definitivas antiguas y puras en que el área geográfica permanece limitada a causa de las situaciones topográficas o de las condiciones de medio que entorpecen la expansión de la raza.

Son principalmente las razas que se recomiendan por la fijeza de su tipo y por la reproducción entre sí las que merecen ese calificativo.

La raza *derivada* es una población animal que merece tal nombre porque sus caracteres son suficientemente homogéneos y sus aptitudes lo bastante definidas; pero que se distinguen de la precedente porque su origen es reciente, porque se toman los reproductores de vez en cuando a tal o cual raza principal de un tipo vecino, por su origen complejo, por su tipo recién fijado y por alguna circunstancia de su historia o de su adaptación que no autoriza a clasificarla en la sección de razas antiguamente conocidas y confirmadas.

Esta especie de inferioridad podrá algún día desaparecer, cuando las mejoras, el tiempo y los ganaderos ayuden, pasando entonces la raza derivada a la primera categoría.

Bajo la denominación de *raza extranjera*, la Comisión designa las razas que han solicitado la inscripción de sus libros, inscripción que, según los casos, después de examinadas las especies, han sido aceptadas o rechazadas.

En este caso una modificación cuidadosa del patrón de estas razas extranjeras se impone

para que del mismo modo que los reproductores extranjeros pueden importarse al país que los adopta, los reproductores puros nacidos en el país de adopción de la raza extranjera puedan exportarse al país de origen.

Para nuestro caso particular de la raza pirenaica nos apresuramos a manifestar que esta raza figura en la clasificación adoptada por el mencionado comité en la categoría de *raza antigua* con el nombre de *blonda de los Pirineos, de mucosas rosadas*.

MODELOS PRACTICOS DE LIBROS GENEALOGICOS

A. Prototipo o standard de la raza suiza *Schwyz*.

Cabeza.—Ligera y bien afeminada; cuernos cortos, finos, bien colocados, dirigidos hacia adelante y ligeramente curvos, no debiendo ser ni en los animales viejos de igual grosor en el centro que en su base.

Ojos moderadamente salientes, de mirada pacífica.

Orejas grandes y bien destacadas de la cabeza, en posición horizontal, con piel fina, poblada de pelos finos; los pelos del interior, largos y tupidos.

Frontal.—Largo, ancho, sin abombamiento y ofreciendo sobre las órbitas una superficie plana con ligera depresión en la línea media.

Subnasales cortos, terminados por narices bien dilatadas.

Una cabeza pesada con grandes cuernos denota conformación basta. Una cara excesivamente alargada, sobre todo si a ella acompañan cuellos y cañas largas y finas, acusa excesivo afinamiento.

En el ganado puro es de tener presente que el maxilar inferior no sea corto. Los animales que ofrecen esta particularidad no pueden pastar bien en los parajes en que la hierba sea corta y se eliminan de la reproducción.

Cuello.—Corto, vigoroso, sin ser excesivamente abultado o musculoso, pero de contornos finos.

En el toro sobre todo no debe aceptarse un cuello largo y fino.

La papada pequeña, ininterrumpida y suave al tacto.

La unión de la cabeza al cuello imperceptible, sin formar ángulo ni depresión de ningún género.

Tronco.—Es principio de morfología bovina que debe tenderse a aumentar en la mayor medida posible la capacidad torácica; de modo que deben eliminarse aquellos ejemplares que no alcancen la medida normal, y en cambio, mejorar la puntuación de aquellos que la sobrepasan.

Además de las medidas, apréciase la convexidad de las costillas, que se acusará ya en el punto de su inserción en las vértebras para formar unos lomos anchos.

Asimismo no debe el animal presentar depresión alguna detrás de las escápulas, sino bien llena esta región.

Espalda.—Tanto mejor cuanto más larga, ancha y oblicua se presente. Debe formar con la horizontal un ángulo de 45 grados y contribuir a hacer una cruz bien musculosa y convexa.

Línea dorsal.—Tan recta y horizontal como sea posible, sin depresión ni salientes acentuados.

Riñones, vientre e ijares.—La región lumbar debe formar línea recta con el conjunto del dorso y a esto unirse costillas bien arqueadas hacia fuera y hacia atrás, con lo cual los huesos del ijar apenas son perceptibles, no habiendo brusca transición hacia los muslos.

Ventre.—Poco desarrollado, ni recogido ni excesivamente descolgado, bien proporcionado. Claro que tratándose de vacas hay que tener presente el estado y fase de la gestación en que se encuentre.

Grupa.—Longitud, ancho de ancas y separación articular coxo-femoral, cuanto mayores, mejor. Se mejorará la puntuación de aquellos animales que rebasan las medidas normales establecidas. Fíjese, sin embargo, la atención en que la punta de las ancas o ilios no sean prominentes o salientes.

La grupa no debe estrecharse mucho hacia atrás. La separación de las protuberancias isquiáticas debe acusar por lo menos el 20 por 100 de la medida fundamental.

La línea superior de la grupa debe encon-

trarse al mismo nivel que la de los riñones y dorso. La grupa caída, así como la levantada, son defectuosas.

Inserción de la cola.—No debe encontrarse más alta que la línea de riñones y grupa, ni colocada muy adelante. Conviene que sea fina y bien unida.

Amplitud de muslos.—Estos bien musculosos y formar un tercio posterior amplio con peroné fino y bien destacado. En una palabra, el animal debe ofrecer lo que los suizos llaman gráficamente *culotte*.

Antebrazo y pierna.—Largo con relación a la caña, ancho y bien recto, con músculos fuertes bien destacados.

La pierna ligeramente oblicua, pero larga y musculosa.

Caña y corvejones.—Cuanto más cortas las cañas en relación con la parte superior de los corvejones, mejor dispuesto está el animal para caminar. Tanto las cañas como los corvejones, deben ser enjutos, y vistas aquéllas de lado, aplanadas.

Cuartillas.—De longitud e inclinación media. Si son largas afean la marcha y exponen a cojear; las excesivamente cortas revelan poca precocidad.

Las pezuñas simétricas, con los dos dedos de igual volumen y longitud y sin separación excesiva uno de otro.

Aplomos y marcha.—Los que corresponden a un animal bien conformado, sin desviación de las líneas normales clásicas establecidas. Al marchar los animales, visto por delante o por detrás, deben cubrirse las respectivas extremidades con marcha fácil, áirosa y de pasos largos.

Piel y pelo.—La piel suave al tacto, fácil de destacar de las costillas, finamente plegada en el cuello y suave en la papada. No conviene, sobre todo en el toro, una piel excesivamente delgada, porque denota constitución débil. Pelo corto, fino, brillante, sin rizar ni erizamientos en el occipital.

Téngase, sin embargo, presente que los animales de estabulación tienen el pelo más fino que los de régimen pastoral.

Capa.—Puntas de los cuernos negras, morro pizarroso, pezuñas negras, extremidad de la cola oscura o negra.

Todo animal que presente las puntas de los cuernos amarillas, pezuñas blancas, morro blanquecino o cobreado, extremidad de la cola blanca, manchas blancas, elevándose desde la parte inferior del vientre hacia arriba y pelo rojizo, se considerará como sospechoso en cuanto a la pureza y debe eliminarse de la reproducción y de los concursos.

El máximo de puntos en este aspecto debe concederse a los ejemplares de pelo moreno claro, y por último, el moreno oscuro.

Téngase presente que los machos ofrecen siempre un pelo más oscuro que las hembras, y que asimismo, el color se hace más oscuro a medida que aumenta la edad. En cambio se hace más claro en los climas meridionales de mucho sol, como acontece en España.

Ubres.—Con la mayor igualdad posible de sus cuatro cuartos, amplias, extendiéndose cuanto más mejor hacia el vientre y hacia atrás, con piel fina, cubierta con pelo fino y con ligero arrugamiento en la parte posterior.

Pezones.—Bien separados y simétricamente colocados. Los antecedentes lecheros deben buscarse en los signos que ostente el animal, y mejor todavía contrastarlos con los de los antecesores cuando se lleva registro o comprobación del rendimiento.

Los signos lecheros en que puede fijarse el que aprecia el ganado lechero de esta raza, son: esqueleto fino, largas vértebras dorsales y por consiguiente costillas muy separadas; depresiones laterales largas y profundas entre las tres o cuatro primeras vértebras, que se aprecia tomándola entre el pulgar y el índice; piel de ubre delgada y fina; fuentes de la leche e irrigación vascular amplia en la misma, etc.

Conjunto de formas.—Armonía, que quiere decir proporcionalidad entre las diferentes regiones del cuerpo.

Fijarse bien en la altura del sacro, que sea igual o rebase muy poco de la cruz; que el esqueleto no sea basto y que en cambio las cañas sean cortas.

Peso.—El que corresponde a un animal de peso normal, según la edad en que se aprecie.

Genealogía.—Se concederán puntos por el origen si éste puede establecerse de un modo indudable, mediante certificados expedidos por la Administración del libro genealógico, y se

fijan los puntos mediante una escala en relación con los puntos que obtuvieren los ascendientes. Así, por ejemplo, para ascendientes de 80 o más puntos, hasta ocho puntos; para ascendientes de 75 a 80 puntos, de uno a cuatro puntos; de 70 a 75 puntos, dos puntos.

Raza Schwyz pirenaica.

El animal Schwyz guipuzcoano es una excelente res de aptitud mixta. Más precoz en su primera edad, por el sistema de cría, que su antecesor el suizo. Se comporta como hermoso animal lechero, con producciones que oscilan de 18 a 24 litros por día, durando el período de lactación hasta siete u ocho meses.

En el yugo es dócil, fuerte y ágil a la vez, trabajando lo mismo en terreno llano que en el accidentado o montañoso.

Menos escrupuloso para la alimentación que las razas especializadas, consume cuantos alimentos se le entreguen y la asimilación corre pareja con su apetito, engordándose muy bien y rindiendo para el matadero, como final de su vida, un apreciable número de kilogramos de carne tal vez menos fina que la del pirenaico, pero de buena calidad.

Presenta, además, sobre el suizo importado, la inmensa ventaja de la aclimatación, que en aquél es causa algunas veces de desastres en la industria pecuaria. Finalmente, y en igualdad de condiciones, tiene a su favor: frente al comercio en nuestra nación, los precios a que se cotizan comparados con el coste de los animales importados.

B. Prototipo o standard actual de la raza bovina rubia de los Pirineos, de mucosas rosadas y capa trigo (1).

Aptitudes.—Trabajo y engorde.

Cabeza.—Corta, de frente ancha, cuadrada, más bien cóncava, con testuz poco desarrollado y hocico ancho.

Cuernos.—Blancos, de extremidades rubias, ensanchándose en lira.

Pecho.—Amplio y profundo, cruz gruesa, costillas arqueadas.

(1) Del registro-catálogo de los libros genealógicos franceses publicados recientemente.

Linea dorsal.—Recta, nacimiento de la cola poco saliente.

Tercio anterior.—Desarrollado, cuarto trasero lo más amplio posible.

Extremidades.—Bastante fuertes, bien articuladas, aplomos perfectos, marcha ágil.

Alzada.—Media.

Capa.—Varia del trigo claro rojo, con matices más claros en el contorno de todas las aberturas naturales, cara interna de las nalgas y bajo vientre, sin manchas o pelos de otro color.

Mucosas.—Rosadas, sin pigmentaciones negras.

Caracteres de la raza pirenaica guipuzcoana seleccionada.

Cabeza.—Corta, frontal ancho, con forma cuadrada y algo cóncava, cubierto de pelo encrespado; testuz poco desarrollado; hocico ancho, carnoso, fuerte y cuadrado, de color rosado.

Cuernos.—Más bien cortos que largos, gruesos en su base, sección inferior ovoidea y redondeada hacia adentro, color general en los mismos blanco nacarado con las extremidades rubias, amarillentas, con el color del ámbar (1).

Ojos.—Grandes, inteligentes y apacibles.

Orejas.—Normales, con poco pelo en su interior, manchadas de secreciones amarillentas.

Mandíbulas.—Fuertes y correspondiendo en su forma a la cuadrada de la cabeza en general.

Cuello.—Corto, grueso en los machos, con morrillo abultado; la papada bastante desarrollada e inserta al nivel del labio inferior, prolongándose hasta el esternón y detrás de los brazos.

Cuerpo.—Tiene una alzada media:

Machos de uno a uno y medio años, 1,30 a 1,40 metros; ídem de dos a tres años, 1,40 a 1,45; hembras de uno a uno y medio años, 1,25 a 1,30; ídem de dos y medio a tres, 1,35 a 1,45 metros.

Pecho.—Espacioso, amplio y profundo, se-

(1) Un autor antiguo afirma que la punta de los cuernos de esta raza es oscura.

ñalándose especialmente esta última condición.

Línea dorsal.—Esta línea debe ser completamente recta y horizontal; es decir, que no presente elevación del tercio posterior sobre el anterior. Nótese, sin embargo, que la mayoría de los animales poseen el tercio posterior algo más alto, condición debida en su mayor parte a las condiciones de las camas y a la forma accidentada del terreno.

Lomo.—A nivel más alto que la cruz, pero gracias a la selección actualmente ya más ancho que anteriormente.

Cola.—Por regla general nace algo alta y quizá delantera; es un poco gruesa.

Tronco.—Esbuelto y además de largura muy recomendable.

Grupa.—Redonda, corta y bien musculosa, presentada a veces algo puntiaguda debido en gran parte a la forma como nace la cola y a la disposición de las nalgas.

Nalgas y bragadas.—Hasta hace todavía poco tiempo, estas regiones se presentaban escurridas, poco musculadas; pero en la actualidad va desapareciendo ese defecto.

Anchura coxo-femoral.—La amplitud del tercio posterior en el eje que se cita rebasa el límite asignado a la calificación de justo con ventaja.

Antebrazo y pierna.—Antebrazo vertical, bien musculado, destacándose los paquetes musculares, no largo con relación a la extremidad. La pierna oblicua y larga, con un corvejón seco y fuerte.

Cañas.—Secas y cortas, de aspecto fino y forma aplanada en sentido lateral.

Menudillos y pezuñas.—Menudillos cortos y poco oblicuos. Las pezuñas no muy desarrolladas, sin ser pequeñas, duras, lisas, bien unidas y de bordes redondeados por la parte anterior. De color amarillo caramelo, más o menos claro.

Capa.—Variable, desde el rojo trigo al crema trigo, con matices más o menos claros en el contorno de todas las aberturas naturales, cara interna de las nalgas y bajo vientre, sin manchas. Se aprecia una lista o franja de tono claro en todo el raquis cuando el matiz de la capa es el más oscuro de los citados. En igualdad de circunstancias, se aprecia más la capa rojo trigo.

Piel y pelo.—La piel debe ser fina, flexible y untuosa al tacto, como asimismo el pelo.

Mucosas.—Presentarán un color rosado uniforme, sin manchas pigmentarias. A pesar de lo expuesto, se admiten esas pigmentaciones, pero clasificando a los animales que las poseen en la calificación de pigmentadas, siempre que sean de pequeño número y tamaño estas manchas. La calidad de estos animales no es mala en cuanto a aptitudes, pero desmerecen en el sentido de pureza de raza.

Aptitudes.

La raza pirenaica es muy interesante, sobre todo para el pequeño agricultor, precisamente porque en sí no presenta especialización ninguna, que es un ganado de aprovechamiento mixto. Sin embargo, la forma elegante y el aspecto rústico y enérgico del animal de esta raza, denotan prontamente la cualidad principal del mismo, cuál es su aptitud mecánica o producción de fuerza. Por la disposición de su cuerpo, bajo, bien aplomado y largo, están perfectamente capacitados para la tracción, y más especialmente por los caminos y vericuetos escabrosos o accidentados de nuestro país. Es también muy recomendable para la carnicería, se ceba con relativa facilidad y proporciona carnes blanco-rosadas, de calidad y en cantidad muy aceptable.

Por otra parte, con la selección se ha conseguido que las buenas vacas pirenaico-guipuzcoanas den 16 y 18 litros de leche.

VICENTE LAFFITTE Y LUIS SAIZ

San Sebastián, julio 1928.

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.

MATADEROS

Las enfermedades profesionales de los trabajadores de carnes

Una de las responsabilidades más graves que incumbe al veterinario es la de permitir la matanza o la manipulación de carnes de reses enfermas o muertas cuando el diagnóstico se ha equivocado o cuando la sospecha de una enfermedad infecciosa o contagiosa para el hombre no se ha tenido presente. No es por capricho, no es por pedantería ni por exagerado concepto doctrinal; la inspección del animal vivo antes del sacrificio debe ser obligatoria, y no sólo por obediencia a la ley, sino por solvencia y salvaguardia de la propia responsabilidad. Muchas lesiones son apreciables en los animales vivos y algunas enfermedades transmisibles al hombre se pueden diagnosticar antes de proceder a su sacrificio (muermo, tétanos, rabia, edema maligno, etc.).

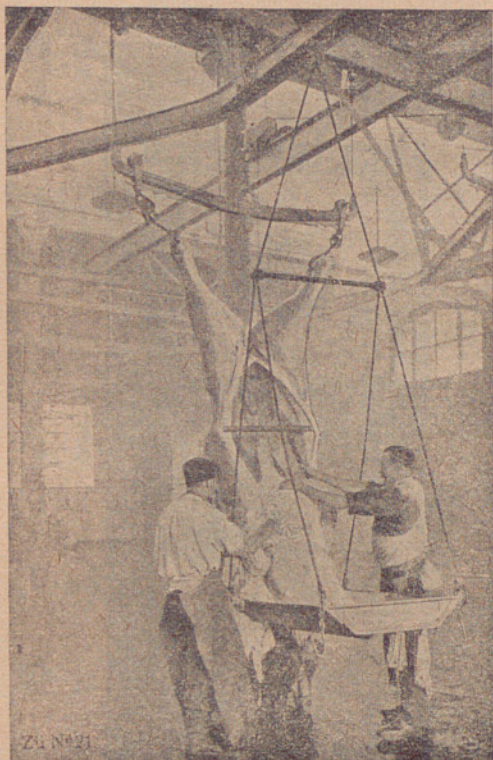
El aspecto externo del animal puede motivar la sospecha de enfermedad; alguna lesión de la piel, de la mucosa, de los ojos, de las aberturas naturales, pueden indicar que el animal no goza de completa salud. La respiración, la trasudación de la piel, el color de las mucosas aparentes, la tensión más o menos acentuada de los músculos del cuello, de la cola, la irritación, la apatía, la timpanización, etcétera, etc., son síntomas de enfermedades que pueden ser reveladas en el animal vivo mucho mejor que en el cadáver.

La inspección del animal vivo antes de la matanza debe hacerse tanto para cumplimentar un fin sanitario, contribuyendo a la vigilancia de la higiene alimenticia cuanto consideremos como un precioso elemento para la higiene del trabajo. Cuando se piensa que la misma carne sana es fácilmente causa de infección de las heridas ocasionales cuando no son tratadas convenientemente, y cuando sabemos la facilidad que la infección eventual de la carne por gérmenes virulentos donde encuentran un buen medio de cultivo, sabido todo esto se comprende no resulta excesivo tutelar con todas las prevenciones posibles a los obreros, expuestos a cuantos peligros ofrece la carne de dudosa sanidad. Muchas enfermedades de los animales son poco interesantes para la higiene pública, porque no transmiten su contagio mediante la ingestión de carnes o porque la cocción de la misma elimina los peligros del contagio; pero en cambio tienen un gran interés para la salud de los trabajadores. Siempre que el veterinario se encuentre en presencia de un animal o sacrificado de urgencia o atacado de una grave enfermedad que exija el inmediato sacrificio, antes de pensar en el destino de la carne debe preocuparse de los peligros a que está expuesto el personal que debe eviscerar o sacrificar el animal cuando el diagnóstico es incierto o confuso.

En los locales del quemadero, o donde no existe esta institución en los sitios donde se entierran o queman las carroñas de los animales muertos de enfermedad sospechosa o confirmada como infecciosa y transmisible al hombre, no debemos olvidar ningún precepto de la ley y por conciencia debemos dirigir las operaciones de destrucción o de enterramiento. Sólo en el campo el veterinario omite, por razones de necesidad, la visita del animal vivo, y el matarife o carnicero le presenta la res muerta y en condiciones para su despacho o elaboración. Los sacrificios de urgencia que se hagan en el campo o en la ciudad sin la presencia del veterinario exigen mucha atención por parte del veterinario para dictaminar si las carnes de dichas reses se destinan al consumo libre o se entregan a su destrucción. Siempre que a las reses le sobreviene la muerte en la cuadra y con la esperanza de aprovechar sus carnes se llama al carnicero para que prepare por si puede o no presentarse a la inspección sanitaria. En todos estos casos los matarifes están expuestos a peligros de infección graves que puede perturbar su salud por ofrecerse a trabajar ignorando los peligros a que están expuestos esta clase de trabajo los matarifes, triperos, descarnadores de pieles y recolectores de subproductos, descuartizadores en los quemaderos, destructores de carroñas mientras trabajan en su oficio.

Los veterinarios debemos educar este personal, siempre expuesto a mancharse, a contagiarse con carne infectada, sometiéndole a una higiene severa y a una constante vigilancia. Con esto se convierten en auxiliares de la misma sanidad, porque conociendo el peligro se ponen en guardia cuando han de trabajar reses peligrosas y lo denuncian por el temor a los daños que él mismo se puede hacer responsable ocultando sus sospechas. La vulgarización de la ciencia es un auxiliar importante contra la superstición inveterada y racial de la mentalidad del pueblo.

Es necesario enseñar a éste el modo de prevenir los males, demostrando primero su naturaleza y después los medios que deben emplear para evitarlos a tiempo. En todas las actividades del trabajo existen enfermedades que proceden de la misma naturaleza del trabajo; es labor sanitaria poner esta multitud de trabajadores en condiciones de conocerlas y evitarlas; sabemos que con la ayuda de los interesados se podrá llegar a la perfección que persigue la higiene, que es la ciencia de la salud, de no enfermar. En medio de esta gran masa de obreros, nuestros obreros que trabajan la carne, de su parte, el derecho de saber lo que la ciencia enseña



Canela, Maluenda y C.^{IA}

INGENIEROS

BARCELONA

Clarís, 21.-Apartado 272

MADRID

P.^o Recoletos, 14.-Apartado 312

CONSTRUCCION NACIONAL Y EXTRANJERA

INSTALACIONES MECANICAS

PARA MATADEROS

FUSION DE GRASAS Y SEBOS COMESTIBLES

E INDUSTRIALES

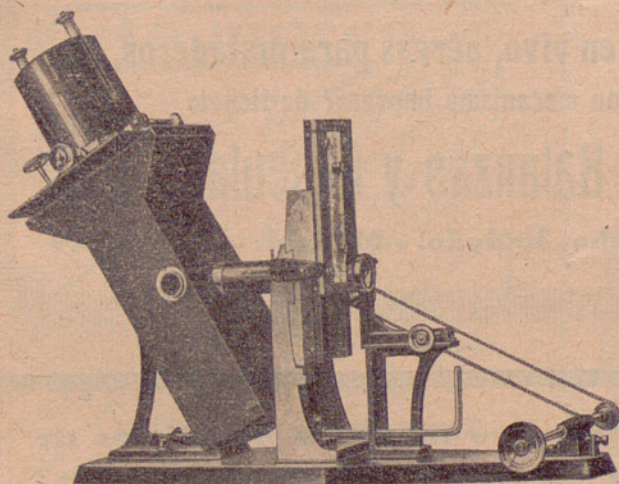
SECADEROS DE EMBUTIDOS

APROVECHAMIENTOS DE DESPOJOS

MAQUINARIA GENERAL PARA INDUSTRIAS

CARNEAS

TRANSPORTES COLGANTES



Microscopios y Triquinoscopios M A R C A

LEITZ

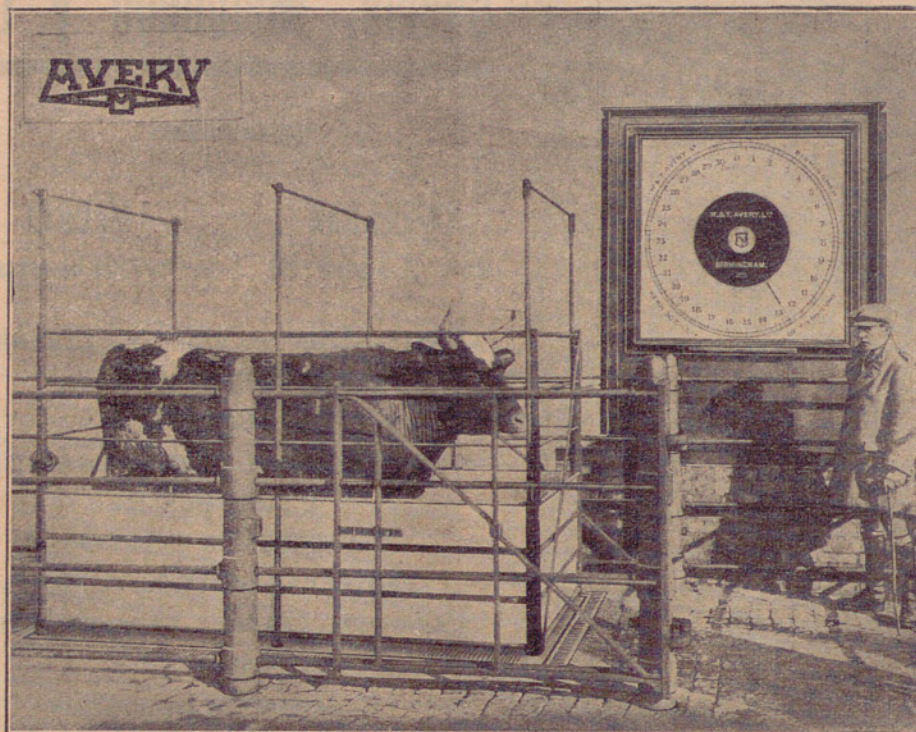
son los preferidos para
la inspección de carnes

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 dpdo. - Madrid. - Tel. 14.949

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

NO PIERDA EL TIEMPO

Diríjase a D. León Hergueta

Avenida Dr. Federico Rubio, núm. 7.

M A D R I D

B A S C U L A S

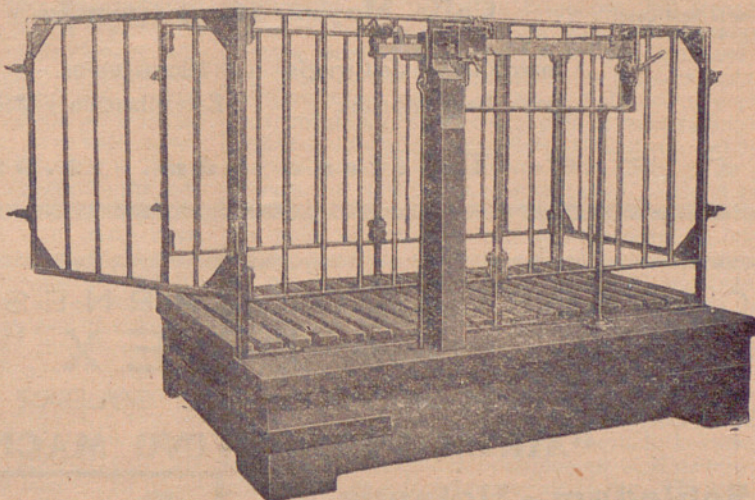
PIBERNAT



ARCAS

PARA

CAUDALES



Parlamento, 9-11 - Barcelona

Esta marca



en

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

DESDE
Medio siglo,
Representa

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

Concesionario en España:

WILLY LANGE

Balmer 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

Bombas y Jeringas
para **SALMUERA**

MODELO

WEISS

Fabricación desde el año 1844



DELEGADO OFICIAL Y DEPOSITARIO EN ESPAÑA:

WILLY LANGE, Balmes, 45. - BARCELONA

José Hernández Gil

FABRICANTE DE PIMENTON
PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca **"Pelicano"**

Casa fundada el año 1896

Molina de Segura

Murcia - España

para tutelar por su salud. Mi propósito está guiado a esta finalidad.

Las heridas de las manos o en otra parte del cuerpo hechas con el cuchillo o con las esquirlas de huesos, pueden tener consecuencias de diversa gravedad, que van desde el simple proceso supurativo a la grave septicemia, causante de la muerte. La simple desinfección de la herida no es siempre suficiente, unas veces porque el germen es demasiado resistente al desinfectante empleado, otras veces porque se ha prolongado poco tiempo su contacto con el germen y, finalmente, ha penetrado demasiado profundo y no ha sido atacado por la desinfección. También ocurre que la desinfección ha sido hecha tardíamente. En algunos casos la infección penetra por las mucosas de los ojos, nariz, boca, habiendo servido las manos como transmisores involuntarios de los gérmenes. Conviene conocer todas estas condiciones para tomar las debidas precauciones y dar importancia a las pequeñas cosas; así lo que más interesa es que los obreros que trabajan las carnes estén en condiciones de sospechar los peligros al ver, durante su trabajo, las cosas anormales en la res muerta o sacrificada, y aún llegaríamos a más: recordar, viendo tales anomalías, las precauciones que debe adoptar para ponerse en guardia contra la insidia latente. Ya he dicho que el reconocimiento del animal en vida informa en la mayoría de las ocasiones al veterinario para poder formar un juicio sospechoso en relación con las enfermedades infecciosas antes de empezar a manipular el animal muerto; pero otras veces por la naturaleza misma de la enfermedad, por falta de síntomas externos o por otras muchas razones, la enfermedad puede permanecer oculta y sólo manifestarse durante la inspección después de muerta: en estos casos el matarife y el salchichero aparecen más expuestos que nunca al peligro de una infección. Cuando la res se sacrifica en el período preagónico, los obreros que la preparan deben trabajar con mucho cuidado y con la máxima prudencia. Debe evitar no herirse, y si tiene heridas anteriores en las manos o en los brazos, evitar su contacto con la carne, y cuando esto no sea posible, recubrirlas como curas impermeables. Terminada la operación, recurrir inmediatamente a la desinfección física, que consiste en lavados abundantes con jabón alcalino. No restregarse nunca los ojos, la nariz, la boca y las demás mucosas con las manos manchadas de sangre, materias fecales, etc.; no llevar nunca el cuchillo a la boca, costumbre peligrosa en todos los casos. Durante las matanzas normales, evitar cuidadosamente producirse heridas, como ya he dicho anteriormente, con el cuchillo u otro cuerpo contundente o causarse rasguños de la piel con fragmentos óseos. Cuando el animal está sano sólo existe el peligro de infección por los gérmenes que se depositan con el polvo atmosférico en la superficie de la carne cortada o de los huesos, donde encuentran un terreno excelente para su cultivo. De estos gérmenes, los que tienen mayor resistencia son los estafilococos, los estreptococos y un diplococo que con frecuencia se encuentran en las supuraciones, de curación larga y difícil. Probablemente se trata de un piógeno banal que se exalta su virulencia cultivado sobre carne fresca; de las observaciones recogidas he podido convencerme que las inoculaciones seguidas de procesos supurativos han tenido

siempre origen en rasguños hechos con esquirlas óseas de animales sanados después de varios días de sacrificio. La resistencia del germen a los desinfectantes es evidente que la cura hecha con todo cuidado rara vez ha evitado la formación de un foco supurativo con frecuencia flemonoso. Me preocupa estudiar profundamente la naturaleza de estos gérmenes, porque tales especies se relacionan con la etiología de otra enfermedad de los matarifes que en algunos casos es debida a un diplococo que probablemente no es específico, pero sí muestra una virulencia exaltada: me refiero al llamado pénfigo. Los "flemones" consecutivos a la infección de las heridas son siempre una complicación de cierta gravedad que exige una cura quirúrgica y puede existir dudas que en ocasiones pueda causar una infección general: la septicemia. Constituye una ligereza el no dar valor a las heridas de la piel aun cuando sean pequeñas, porque constituyen siempre una puerta de entrada a la infección. Desinfectarse inmediatamente y proteger la herida con un vendaje apropiado; a falta de estos recursos, lavarse repetidas veces con agua y jabón y para poner la herida al resguardo de sucesivas infecciones. El doctor Aldo Simonetti, que me ha prestado la estadística de los accidentes ocurridos en el Matadero de Milán, me ha informado que en el año 1926 más de 600 heridos a quienes ha practicado la primera cura de urgencia han cicatrizado por primera intención; sin embargo, se conocen muchos casos abandonados en que las heridas han tenido una larga duración con supuraciones, flemones y en casos graves artritis y anquilosis.

En el Matadero de Madrid se han asistido durante el año 1927 en el servicio médico del establecimiento 1.081 heridos por accidentes del trabajo, diagnosticados 124 graves y 957 leves. A pesar de tan crecido número de casos no ha ocurrido ninguna complicación en los heridos; todos han curado perfectamente y en plazo corto.—(N. de la R.)

Con frecuencia en las reses de matadero se encuentran abscesos múltiples en plena actividad, inflamaciones sépticas de órganos y aparatos donde pululan gérmenes piógenos y alguna que otra vez gérmenes específicos de enfermedades graves. Tales son: la metritis, la inflamación del ombligo en los terneros lechales o la onfaloflebitis, las mastitis, etcétera. En el caso de que las reses presenten alguna de estas infecciones, exigen un mayor cuidado y una cura escrupulosa las heridas que se ocasionen los obreros matarifes. Otros focos purulentos, caseosos, pueden encontrarse en las reses de abasto durante su matanza, radicados principalmente en los ganglios linfáticos, en el hígado, en los riñones, en el bazo, y con frecuencia representan manifestaciones de la terrible enfermedad, de la tuberculosis. Esta epizootia se presenta en los bóvidos, en los suideos, en los óvidos en forma de focos caseosos, con tubérculos característicos en las serosas de la cavidad torácica y abdominal, en forma de nódulos semejantes a perlas amarillo-grisáceo o en masas de cierto espesor adheridas a la pleura y al peritoneo (costillar y panza). Esta enfermedad es transmisible al hombre mediante inoculación por heridas, úlceras, desgarros de la piel. A pesar de cuanto se ha dicho de la transmisión del bacilo tuberculoso tipo bovino al hombre, es también cosa cierta que la tuberculosis bovina es enfermedad que

se comprueba en la piel y que puede aparecer por inoculación, lesiones profundas, con tal de que el virus alcance los primeros estratos linfáticos; sobre estos hechos la literatura veterinaria ha recogido datos estadísticos bien demostrativos. Pfeiffer comprobó en un veterinario una lesión local consecutiva a la inoculación accidental del virus bovino atacado de tuberculosis. Con esto comprobó un solo caso de generalización. Ostertag ha observado una forma grave de tuberculosis de la piel en un obrero encargado de transportar carne de bóvido decomisada por tuberculosa. Johnes habla de tuberculosis de los ganglios axilares en un veterinario inoculado en un dedo con virus tuberculoso bovino, y también de otro caso de un matarife herido en la preparación de una vaca tuberculosa, encontró una forma de ulceración tuberculosa; Kurt Muller refiere dos matarifes infectados con bacilos tuberculosos tipo bovino, presentaron lesiones tuberculosas en todas las vainas tendinosas. Salmon observó una forma de tendo-vaginitis tuberculosa en un matarife de Chicago, que fue inoculado manipulando vísceras de bóvidos tuberculosos; la lesión se extendió a los ganglios, al pulmón, y al generalizarse produjo la muerte. Wirth, veterinario de Viena, recuerda que la Real Comisión inglesa calcula el 50 por 100 de los casos de tuberculosis cutánea (no lupus) consecuencia de la infección del bacilo tuberculoso bovino. Fabry recuerda que la tuberculosis cutánea tipo humano y tipo bovino alcanzan en las estadísticas igual porcentaje, es decir, el 50 por 100.

El prof. Gosio, del laboratorio bacteriológico de Sanidad pública, ha estudiado el año 1910 el caso del doctor De Benedictis, veterinario del Matadero de Roma.

Este compañero se inoculó accidentalmente el dedo índice izquierdo con material tuberculoso bovino, haciéndose con el cuchillo una ligerísima incisión en la piel. Se formó a los pocos días una nudosidad dolorosa a la presión que poco a poco aumentó de volumen hasta adquirir el tamaño de una lenteja cocida. Con el material recogido dentro del nódulo fueron inoculados conejos y cobayos, en los cuales se reprodujo la enfermedad. Después de establecer el diagnóstico diferencial con el material recogido en los animales de laboratorio, se inocularon dos terneros; a estas reses se presentó tuberculosis grave tífica de naturaleza bovina, tanto en el sitio de la inoculación como en los órganos internos. Josef, en 47 casos de tuberculosis verrucosa encontró ocho matarifes infectados; por lo tanto, en la estadística obrera daban el porcentaje más alto. La forma de tuberculosis de la piel llamada verrucosa, se inicia algunos días después de la inoculación. Se inicia desarrollándose una pequeña ulceración costrosa, ligeramente papilomatosa: la base de esta ulceración se hace después papulosa, dura, roja, coronada de una cresta central; el tubérculo profundiza (Gaté). Tal enfermedad cutánea se diferencia del lupus por el sitio y por el carácter benigno. En el cerdo se desarrolla la tuberculosis de dos orígenes: tipo humano y tipo bovino; por lo tanto, exige mayor cuidado a los matarifes para evitar heridas e impedir una eventual inoculación. Es repugnante la costumbre de muchos matarifes de llevarse el cuchillo a la boca; el cuchillo con frecuencia aparece manchado de virus procedente de focos de reblandecimiento y han sido cortadas durante la preparación

de la canal, y con semejante conducta se corre el peligro de una eventual absorción por heridas o erosiones existentes en la boca o en los labios.

Otra enfermedad de los bóvidos, de los suídeos y, en general, de muchos animales domésticos y que también presentan focos de supurativos específicos, es la actinomicosis. Esta enfermedad se transmite por medio de la hierba, heno, paja manchadas con anterioridad por otros animales enfermos. Hay también que admitir la posibilidad de que el virus actinomicótico pueda manchar directamente llagas, heridas eventuales de los matarifes o del personal encargado de la destrucción de las regiones decomisadas de las reses enfermas. Es un buen consejo atender y vigilar las heridas ante la presencia de un tumor óseo del maxilar (sarcoma u osteosarcoma actinomicótico) o de una induración leñosa de la lengua, úlceras, que la hacen semejante al espinazo de un sapo. En la literatura médica se citan casos de transmisión directa del animal al hombre; pero Volf e Israel acertaron a transmitir la infección del hombre a los animales, y no es discreto negar que los animales puedan por inoculación transmitir la enfermedad al hombre. Además, en la boca, en los huesos maxilares, la actinomicosis del hombre pueden manifestarse también en la piel en la forma de abscesos, de los cuales fluye un pus amarillo de azufre semejante al que se observa en los sarcomas ulcerados del maxilar del ganado vacuno. En los cerdos la enfermedad se localiza en las glándulas salivares y en las mamas; en el caballo presenta la enfermedad después de la castración, dando origen a una funiculitis actinomicótica que tiene todo el aspecto de la botriomicosis, ocasionada por otro parásito que se llama botryomices, y que tiene para nosotros una gran importancia en la higiene del trabajo; de este germen puede infectarse el veterinario, el matarife de caballos y el personal de los quemaderos. Wirth refiere dos casos en dos enfermos, los cuales fueron infectados curando un caballo con funiculitis botriomicótica. Parascandolo cita el caso del contagio en un hombre ocurrido por una herida en el pulgar. Ten Siethoff cuenta la historia de un enfermo que presentó un nódulo en la conjuntiva, localización rarísima; se trataba de un hombre que tenía el encargo de cuidar un caballo enfermo de fungosis de castración. También Faber describe una conjuntivitis botriomicótica. Poncet y Dor describen cómo se presenta la enfermedad en el hombre; la primera manifestación consiste en un tumor pequeño en el dedo o en la palma de la mano, y rara vez en otra región (labios, frente, pies). En el caballo esta enfermedad se presenta después de la castración, y se presenta como un tumor, de tamaño variado, en el cordón testicular; en el interior el tumor está reblandecido y al corte deja escurrir un líquido que contiene grumos amarillos o amarillos-grisáceos. También en la piel, en los sitios que presenta alguna contusión o herida, se pueden formar nódulos botriomicóticos comparables a los que aparecen en el testículo. Es prudente, en los casos de botriomicosis, como en los de actinomicosis, que tanto el veterinario cuando opera la funiculitis consecutiva a la castración como de los matarifes que desuellan y preparan los caballos, eviten mancharse con material purulento de los tumores, las heridas, llagas, etc., que presenten en las manos, aun cuando sean muy pequeñas.

La enfermedad más temible a que están expuestos los que por su profesión tienen contacto con los caballos, es el *muermo*. El peligro de contagio existe tanto tratándose de animales vivos como de animales muertos. La enfermedad en el caballo se presenta en dos formas: la una que ataca la mucosa respiratoria de las fosas nasales hasta el pulmón y las glándulas linfáticas anexas y que se generaliza a todo el organismo; otra forma ataca la piel en forma de botones y de úlceras (*facino-muermoso*). En la mucosa se forman úlceras y nódulos casi siempre que se presenta flujo nasal purulento por una o ambas narices, corresponde a una ulceración de la mucosa, y se acompaña de induración de la glándula linfática intermaxilar. Si después de la man-tanza del caballo se percibe al tacto en el pulmón cubierto de nódulos duros que se pueden ver con la superficie traslúcida y contorneados de un círculo rosáceo de carácter inflamatorio, debe surgir la sospecha de encontrarse ante la presencia de un caso de *muermo*. En la forma cutánea (*facino-muer-mosa*), se encuentran en la piel cordones duros interrumpidos por úlceras que dejan fluir un pus muy espeso, denso, oleoso, de color amarillo sucio. El flujo nasal y el pus de las úlceras cutáneas contienen bacilos del *muermo*. Este germen penetra también por las mucosas: el resoplido de un caballo *muermoso* que arroje pequeñas porciones de flujo mucoso constituye un grave peligro para el hombre si le alcanza la conjuntiva; semejante siembra es suficiente para determinar la infección. La más pequeña herida o excoiación de la piel, aunque invisible a simple vista, sirve de puerta de entrada a la infección, porque el germen se absorbe rápidamente por una herida manchada con moco *muermoso*. En las mucosas la absorción es también rápida; hay que tener mucho cuidado de no restregarse distraí-damente los ojos, la boca, con las manos manchadas de material virulento. Manipulando caballos *muermosos* en autopsias, despiezamiento, etc., es cuando se ha producido mayor número de casos de transmisión al hombre. Los nódulos ulcerados de la piel, el flujo nasal, el pus de las úlceras, la misma carne por los ganglios linfáticos regionales, los linfáticos todos, la médula de los huesos, son materias virulentas. En el hombre se ha comprobado tumefacción dolorosa en el sitio donde ha penetrado el virus y tumefacción en los ganglios linfáticos de la región. Fiebre, flujo nasal, ulceración de la mucosa

de la nariz y una tumefacción característica del dorso de la nariz. A estos síntomas se agregan la ulceración en varias mucosas, en la piel y en las lesiones articulares. La fiebre es alta y los síntomas generales graves: la muerte sobreviene en dos o tres semanas. El tratamiento en estos casos resulta inútil; si la enfermedad se localiza, se puede intentar la intervención quirúrgica. La forma crónica se presenta rara vez, y siempre mortal. Bollinger cita un caso de *muermo* crónico en un veterinario que curó después de dos años de tratamiento, pero quedó en estado caquético permanente.

La única profilaxis práctica cuando se presume que se trata de animales *muermosos*, por cuya causa se han sacrificado, es la de adoptar guantes de goma y antiparras cerradas para defender la conjuntiva.

Otra enfermedad de la piel de caballo que también se presenta con manifestaciones ulcerosas de lamparón, es la *linfagitis epizootica o criptocócica*. No es tan peligrosa para el hombre como el *muermo*, pero puede determinar lesiones de cierta importancia. Se presenta en el caballo también bajo la forma de cordones y nódulos ulcerados. La diferenciación con el *muermo* es difícil; en muchos casos es preciso recurrir a la ayuda del microscopio para revelar la presencia del *criptococo* agente causal de esta enfermedad del caballo. Sobre la posible transmisión al hombre son muy diversas las opiniones de los hombres de estudio. Existe enfermedad cutánea en el hombre debido a un *criptococo* patógeno, según han demostrado varios autores americanos. Las lesiones se inician con la aparición de pápulas o de pústulas o vesículas en la piel; después, en la segunda fase, se presenta un proceso inflamatorio de la piel, asemejándose a la tuberculosis verrucosa. Brault-Negre y Bridú y Ziemann han descrito casos de enfermedades en el hombre clínicamente semejantes a la *linfagitis epizootica* del caballo. Uno de los atacados era veterinario, que se había infectado operando a un caballo. Según Rocha Lima, los casos de *Leishmaniosis* descritos por Darling deben atribuirse a la *linfagitis epizootica* del caballo.

DOTT. VET. S. FRENGUELLI

(Del Matadero de Milán.)

(Continuará.)

SEGURO DE EPIZOOTIAS

En el Estado libre de Irlanda se ha publicado un proyecto de ley para indemnizar a aquellos exportadores de ganado vacuno cuyos animales tengan que ser sacrificados, siguiendo órdenes del Ministerio de Agricultura, a la llegada de estos animales a algún puerto inglés durante la existencia de epizootias de fiebre aftosa. Esta indemnización es en la actualidad tan sólo aplicable para aquellos exportadores

que residan en la Gran Bretaña, pero nunca a los que tengan su residencia en Irlanda, evitándose con este seguro injustas indemnizaciones que han ocurrido en estos últimos años.

En este proyecto se da un modelo de seguro entre los exportadores de ganado para la formación de un fondo de reserva que servirá a pagar las indemnizaciones; en este proyecto se nombran seis síndicos nombrados por la Fede-

ración Nacional del Stock de Ganado Irlandés, de los cuales cuatro por lo menos serán exportadores de ganado vacuno o lanar y uno por lo menos de ganado porcino.

Se establece una contribución con el fin de allegar recursos para la formación del fondo de reserva arriba citado, que será medio, uno y dos y medio peniques, o sea equivalente cinco, diez y veinticinco céntimos en moneda española, por cada cabeza de cordero, cerdo o vacuno, respectivamente.

Estos pagos se harán por medio de sellos que se obtendrán directamente de los síndicos nombrados oficialmente, y que se fijarán en las hojas declaratorias que firmarán los exportadores o sus agentes, especificando el número y detalles de los animales que se solicita exportar, y las que, en unión del certificado sanitario del veterinario inspector, se entregarán al armador del buque, el que a su vez se cerciorará si el valor de los sellos es el que realmente corresponde al número y descripción de los animales embareados.

En el caso de que haya que sacrificar alguno o algunos animales a la llegada al puerto, el dueño puede solicitar la oportuna indemnización. Esta solicitud será objeto de una investigación por tres asesores nombrados por los síndicos, que procederán a la mayor brevedad y en el puerto en el que los animales hayan sido desembarcados, a valorar el importe de las pérdidas sufridas en el efectivo total, fijando subsiguientemente la cantidad a indemnizar.

La decisión de estos asesores será irrevocable.

Se dice además que cuando el fondo de reserva formado para este fin llegara a la cantidad de 20.000 libras esterlinas o cuando los síndicos crean es suficiente para soportar las indemnizaciones que razonablemente pueda ocurrir en seis meses siguientes, contados a partir de ese momento, podrán aconsejar al ministro de Agricultura y éste ordenará la suspensión temporal de estas contribuciones.

INSPECCIÓN VETERINARIA

Venta de carne de toro lidiado

En la Prensa de esta capital me he ocupado en varias ocasiones de esta importante cuestión de higiene bromatológica, en la creencia de que con ello contribuyo a la defensa de la salud pública y de los intereses económicos de los consumidores.

La carne de los toros sacrificados en los espectáculos taurinos fué siempre considerada como de inferior calidad, llegando algunos al extremo de creer que es un *veneno autorizado*.

Por eso se impuso siempre restricciones en su venta. En Andalucía, en donde se la consideró como carne de baja tabla o de rastro, se lee en las Ordenanzas de 1632 lo siguiente: "Que ningún carnicero de la ciudad haga compañía con ningún carnicero del rastro, so pena de cien azotes públicamente."

La carne de baja tabla o de rastro está en España comprendida, según dice mi querido

amigo y compañero don Cesáreo Sanz Egaña, director del Matadero y Mercado de Ganados de Madrid, en la Real orden de 12 de junio de 1901, sobre carne de toro lidiado, que dice: "Que después de quitar a la res la parte sangrada, el resto se venda en sitio especial donde estará colocado un cartel en el que se lea con toda claridad: "Carne de toro sacrificado en lidia", al objeto de que el público no se engañe respecto a la naturaleza y procedencia de la carne que se expende."

Y por si esto no fuera bastante, el 8 de junio de 1911, se volvió a publicar otra Real orden, en la que se lee: "Habida cuenta de las dificultades de conservación que ofrece la carne de los toros muertos en los espectáculos taurinos por la clase de muerte que se da a las reses, después de los variados accidentes de la lidia, que ha de producir importantes altera-

ciones orgánicas, y para defender los intereses de la salud pública que pudiera ser perturbada,

"Su Majestad el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer que las carnes de los toros muertos en los espectáculos públicos taurinos no puedan ser vendidas para el consumo más que en la localidad donde el espectáculo se haya verificado."

Todo ello dice bien claro que estas carnes no pueden ni deben considerarse como las de los animales sacrificados en los mataderos públicos, con todas las garantías que se derivan de la observancia del Reglamento general de Mataderos de 5 de diciembre de 1918.

Por eso nosotros creemos que la Real orden de 15 de abril de 1925, que se ocupa del transporte y venta en las carnes foráneas, no hace ni en poco ni en mucho relación a las carnes de toro sacrificado en lidia. La regla segunda de la disposición ministerial últimamente citada dice entre otras cosas:

"Las expediciones de carnes foráneas y preparados cárnicos que hayan de ser introducidos en localidad distinta a la en que fueron faenadas, irán acompañadas de un certificado de sanidad, extendido por el veterinario municipal o inspector autorizado del *matadero oficial de que procedan*."

Hemos subrayado las anteriores frases, para que se vea bien claro que la citada Real orden se refiere única y exclusivamente a las carnes de animales sacrificados en los mataderos oficiales sujetos al reglamentario descanso para darles la máxima garantía de salubridad.

Los toros que se lidian en las plazas públicas mueren acosados, casi en verdadero período de fiebre de fatiga, sin dar tiempo a que se eliminen los residuos de una activísima oxidación orgánica, a que les obliga las variadas y rápidas suertes que dan fin a su vida.

Por eso están justificadas las restricciones que oficialmente se ponen a su transporte y venta.

Los legisladores, asesorados por las más altas autoridades sanitarias del país, han optado como mal menor, y tal vez por no ir de frente contra los intereses económicos de la ganadería, por la venta de la carne de toro lidiado, sólo en la localidad en que se celebre la corrida.

Nosotros, modestamente, pero con pleno convencimiento, creemos que para la venta de carne de toro sacrificado en lidia, deben observarse con todo rigor las Reales órdenes citadas de 12 de junio de 1901 y 8 de junio de 1911.

JOAQUIN CASTELLANOS GARCIA

Inspector provincial de Higiene
Pecuaría de Albacete.

La carne de perro

El explorador Amundsen, relatando la expedición del año 1912 al Polo Sur, hace los siguientes elogios de la carne de perro como alimento:

"A los 85° 30' lat. S. comenzamos la obra de ir sacrificando los canes superfluos. Esto proporcionaba un festín para los supervivientes y aun para nosotros mismos. Hallamos que las chuletas de perro constituían un manjar delicioso. No las podíamos freír, porque no teníamos sartén ni manteca; pero nos fué fácil cocerlas en agua, y esto nos proporcionó además una sopa excelente. El compañero Wisting, que actuó de jefe de cocina, añadió a esa sopa todas las porciones de tasajo que tenían más verduras, y de este modo pudimos darnos la grata y extraordinaria satisfacción en aquellas circunstancias de disfrutar de sopa de hierbas con caldo de carne fresca. Después de consumir la sopa devoramos las chuletas. Todas las dudas que teníamos acerca de la calidad de la carne de perro se desvanecieron al primer bocado. Era excelente, aunque no tan tierna como hubiéramos querido si nos hubiera faltado el apetito; pero a nosotros nos pareció deliciosa. Yo me comí siete chuletas en la primera de estas comidas, y me hubiera alegrado de que hubiera habido más en el puchero."

("El Sol", 29 de julio 1928.)

Visado por la Censura

INDUSTRIA CHACINERA

Los condimentos. La pimienta

En la fabricación de los embutidos la pimienta es una especia muy apreciada; aun cuando la salchichería española no abusa de esta especia, existen tipos, como el salchichón, que exige en su composición este condimento como indispensable.

La pimienta, después de la sal, constituye el condimento más generalizado y más conocido; en la Edad Antigua y aun en la Media, la pimienta constituye un recurso medicinal de varias y extrañas aplicaciones, alcanzando en el mercado un precio extraordinario. Los descubrimientos del gran archipiélago oceánico hecho por españoles y portugueses, ha conseguido que tanto la pimienta como otras especias hayan podido ser vulgarizadas y vendidas a precios baratos; sin embargo, en la época moderna, durante varios siglos, la Compañía holandesa de Indias acaparó este comercio, constituyendo uno de los primeros trust del mundo, y las especias alcanzaban precios fabulosos, a pesar de ser frutos de fácil cultivo y abundante cosecha; pero el transporte era caro y sobre todo estaban monopolizada la exportación, que señalaban precios caprichosos y siempre superiores al valor efectivo. La colonización inglesa y la alemana y el cambio de régimen de los holandeses, permite que recientemente este comercio haya adquirido las normas corrientes de la contratación. Perdidas las colonias alemanas, en la actualidad los ingleses poseen casi la exclusiva en el comercio de la pimienta, siendo Londres el comercio central de contratación; sigue después Amsterdam, y por último Hamburgo, en pequeña escala. Las plazas españolas que cotizan pimienta son Barcelona y Bilbao, principalmente.

El comercio de la especería llama pimienta al fruto de un árbol que los botánicos denominan *piper nigrum*, y vulgarmente pimentero, que crece espontáneamente en los bosques de la Isla de Malabar. Se ha cultivado en muchas posesiones holandesas, inglesas. El pi-

mentero es un hermoso árbol de gran altura; alcanza más de siete metros. El fruto que constituye la especie comercial tiene la forma redondeada, y fresco semeja en tamaño a un pequeño guisante; se presenta en bayas globulosas y carnosas, cuyo diámetro varía de cuatro-cinco milímetros. La coloración va cambiando a medida que se inicia su madurez, desde el verde al rojo, llegando al amarillo; después de secos al sol toman una coloración tirando a negruzca.

El árbol empieza a producir fruto a los tres años y continúa en plena producción hasta los siete años. Se citan ejemplares que han producido hasta los veinte años, excepciones no muy frecuentes.

La pimienta ofrece a la masticación un sabor urente, acre y aromático, debido a un aceite esencial, incoloro y de olor característico; contiene también otro aceite concreto y dotado de cierta acritud; contiene un principio activo cristalizable: la piperina.

Los análisis más recientes citados por Heilmann sobre pimientas acusan las siguientes cifras:

	PIMIENTAS	
	Blancas.	Negras.
Agua...	13,72	13,14
Materias nitrogenadas...	11,73	12,22
Eteres grasos ...	0,81	1,27
Grasas. Extracto etéreo...	6,58	7,77
Almidón...	55,70	33,46
Materias no nitrogenadas...	5,38	14,83
Cerulosa bruta...	4,39	12,94
Cenizas...	1,67	4,47
Materias insolubles en agua...	0,38	2,31
Idem en ácido clorhídrico ...	0,13	0,42
Extractos en alcohol...	9,08	11,03
Resina...	1,37	1,60
Materias azucaradas...	57,75	38,27
Piperina...	6,67	6,61
Pepiridina...	0,32	0,56

Los principios aromáticos de la pimienta son los éteres; el principio activo está representado por la piperina, que es un alcaloide insoluble en el agua y desprovisto de sabor; en cambio la piperidina tiene un olor picante y un sabor acre.

La ingestión de la pimienta produce una excitación de la mucosa bucal, provocando un aumento en la salivación; en el estómago y en el intestino aumenta las contracciones peristálticas y produce una hipersecreción de los jugos digestivos y acelera considerablemente la digestión. Como los embutidos generalmente abundan en materias grasas, alimentos de difícil digestión, necesitan estos productos llevar condimentos estimulantes para activar el trabajo digestivo y facilitar la asimilación consiguiente.

En el comercio se distinguen dos clases de pimientos: una negra y otra blanca, aunque distintas por su color y por su actividad, es un mismo fruto en distintas fases de madurez y preparación. La pimienta negra ofrece un grano con pericarpio completamente seco; ha sido recogida sin madurez y puesta al sol para su secado; con esta operación la parte carnosa, rojiza, amarilla y lisa adquiere el aspecto rugoso y toma una coloración pardo-negrucza. La pimienta blanca es el fruto recolectado maduro; tres días después se lava y frota con agua de cal, hasta que desaparece la pulpa, apareciendo la simiente al descubierto, los granos toman el color agrisado y casi esféricos, su olor es más débil y su sabor menos picante por haber desaparecido las células ricas en resina que contiene la pulpa carnosa; a pesar de los grandes cuidados que toman, no se puede conseguir completamente que los granos de pimienta negra se puedan transformar en pimienta blanca, y sobre todo que estos granos adquieran toda buena presentación comercial.

En el comercio se encuentran varias clases de pimienta que se conocen por su procedencia. Las pimientos negras, atendiendo a su precio, se disponen en este orden: Tellicherry, y como la mejor sigue la de Malabar, Aleppi, Lampong, la pimienta de grano pequeño. La última que se cosecha en Singapur contiene varios granos huecos, por lo tanto produce una molienda defectuosa. Los precios en el merca-

do se regulan por la pimienta Lampong, que siendo la de mayor cosecha sirve de comparación a las demás.

De las pimientos blancas se conocen las siguientes clases: Sumatra, Batavia, Muntok, Singapur, Penang. Las pimientos de más consumo son la de Muntok y la de Batavia; esta última se presenta con grano más claro. La pimienta blanca Singapur, a juicio de los competentes, va desapareciendo rápidamente del mercado a causa de su mala calidad. La pimienta de Penang se encuentra con frecuencia revuelta con granos negros, en ocasiones hasta un tercio del total de la partida.

El comercio al por mayor de la especiería vende la pimienta en sacos de 60-75 kilos. Las últimas cotizaciones en Barcelona, por kilos, son las siguientes: Singapur, blanca, a 12,40 pesetas; ídem, negra, a 9,90; Penang y Talliherri, a 9,70; Tabasco o Jamaica, a 7,35.

Las pimientos que se venden en España proceden casi todas del mercado inglés: el arancel grava los cien kilos con 950 y 350 pesetas por la primera o segunda columna, siendo nación favorecida Inglaterra.

Noticia bibliográfica

DR. VET. KLEIN.—*Sind geschächtete Tiere sofort nach dem schächtschnitt bewusstlos?* (¿Los animales sacrificados por degollación pierden inmediatamente el conocimiento?—Un folleto 16 págs., con 23 láminas. Ed. octubre 1927.

Die deutschen Tierärzte gegen das betäubungslose Schächten. (Los veterinarios alemanes contra el degüello sin previo atontamiento.) Un folleto de 103 págs., tercera ed. Octubre 1927.

Neues vom betäubungslosen schächten. (Novedades del degüello sin previo atontamiento.) Un folleto de 31 págs., primera ed. Octubre 1927.

Los tres folletos están publicados por la "Sociedad protectora de animales", de Berlín, para divulgar las ventajas y necesidades del sacrificio humanitario de las reses de abasto.

MERCADO DE MADRID

Últimas cotizaciones

Día 23.—Cebones, 2,80; vacas, 2,74 a 2,89; toros, 2,87 a 2,96; bueyes, 2,70; promedio, 2,86. Terneras, promedio: Castilla, 4,30; montaña, 3,37; Galicia, 3,04; tierra, 3,04. Lanares: Rapón, 3,35; carnero, 3,10 a 3,25; ovejas, 2,70 a 2,80; promedio, 3,00. Cerdos, 2,65 a 3,00; promedio de precio, 2,72.

Día 24.—Vacuno: Cebones, 2,80; vacas, 2,75 a 2,93; toros, 2,78 a 2,96; bueyes, 2,70 a 2,74; promedio, 2,86. Terneras: Castilla, 4,28; Galicia, 3,13; tierra, 3,04. Lanares: Rapones, 3,35 a 3,40; carneros, 3,15 a 3,20; ovejas, 2,70 a 2,80; promedio, 2,97. Cerdos no hay sacrificio.

Día 25.—Vacuno: Cebones, 2,80; vacas, 2,70 a 2,93; toros, 2,78 a 2,87; bueyes, 2,78 a 2,83; promedio, 2,87. Terneras: Castilla, 4,00; montaña, 3,48; de Galicia, 3,22; tierra, 2,83. Lanares: Rapones, 3,30 a 3,35; carneros, 3,05 a 3,20; ovejas, 2,70 a 2,80; promedio, 2,98. Cerdos no hay sacrificio.

Día 26.—No hay sacrificio.

Día 27.—Vacuno: Cebones, 2,80; vacas, 2,74 a 2,89; toros, 2,83 a 2,96; bueyes, 2,78; promedio, 2,87. Terneras: Castilla, 4,78; montaña, 3,61; Galicia, 3,30; tierra, 2,93. Lanares: Rapones, 3,30 a 3,40; carneros, 3,15 a 3,20; ovejas, 2,70 a 2,80; promedio, 2,97. Cerdos no hay sacrificio.

Día 28.—Vacuno: Cebones, 2,80; vacas, 2,70 a 2,89; toros, 2,91; bueyes, 2,70 a 2,74; promedio, 2,85. Terneras: Castilla, 3,98; Galicia, 3,26; tierra, 2,96. Lanares: Rapones, 3,35; carneros, 3,15 a 3,25; ovejas, 3,75 a 2,80; promedio, 3,08. Cerdos no hay sacrificio.

Día 29.—Vacuno, 2,80; vacas, 2,70 a 2,87; toros, 2,87 a 2,96; bueyes, 2,74 a 2,78; promedio, 2,84. Terneras: Castilla, 4,28; montaña, 3,52; Galicia, 3,26. Lanares: Rapón, 3,35 a 3,40; carneros, 3,15 a 3,20; ovejas, 2,65 a 2,80; promedio, 2,87. Cerdos no hay sacrificio.

Día 30.—Cebones, a 2,80; vacas, 2,74 a 2,91; toros, 2,87 a 3,00; bueyes, 2,74; promedio, 2,87. Lanares: Rapones, 3,35 a 3,40; carneros, 3,15 a 3,25; ovejas, 2,70 a 2,85; promedio, 2,92. Cerdos, 2,65 a 3,00; promedio, 2,70.

GANADO VACUNO

Conforme anunciábamos en nuestro número anterior, las cotizaciones alcanzadas en la primera quincena del presente mes han sufrido el natural descenso, volviendo a mantenerse el mercado en la situación que tenía al finalizar el pasado mes.

Las últimas ventas de ganado vacuno se han realizado a los precios siguientes: Vacas, de 125 a 130 reales arroba canal; vacas moruchas superiores, a 132 reales, y toros, de 130 a 134 reales.

GANADO LANAR

En el ganado lanar continúan manteniéndose los precios señalados en la pasada quincena.

Disposiciones legales

Real orden sobre marchamos de los embutidos.

Excelentísimo señor: Vistas las instancias promovidas por la "Agrupación de Conservas y Embutidos del Fomento del Trabajo Nacional", la "Asociación de la Industria Española de Cromolitografía" y otros, pidiendo la rectificación de la Real orden número 371 de 30 de enero último que dictó esta Presidencia, modificando el apartado tercero de la de 16 de agosto anterior.

Considerando que la Sección de Sanidad de ese Ministerio, competente en la materia, emite informe favorable a la pretendida modificación, estimando que la distinta coloración exigida a los marchamos obedece al propósito de que los consumidores aprecien rápida y fácilmente la clase de embutidos que compran; que la unificación de las marcas es con objeto de que esos productos lleven idéntico modelo, y que al prescribir que los marchamos fueran de hojalata y latón se tuvo en cuenta el no gravar, con el mayor coste que supondría el empleo de otros metales, los productos de chacinería, agregando que si bien la descomposición del latón para producir determinadas sustancias tóxicas es improbable puede sustituirse por la hojalata, usando la dorada para los productos puros y blanca para los de mezcla, con cuya medida no sólo se abarata y vulgariza el uso de tales marchamos, sino que quedan también satisfechas las previsiones sanitarias; y

Considerando que para evitar posibles confusiones es conveniente reproducir el texto de la Real orden de 16 de agosto de 1927, en su parte dispositiva, modificándose el apartado tercero de la misma y la Real orden de 30 de enero último en la forma que V. E. propone,

Su Majestad el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer:

1.º Queda terminantemente prohibido el uso de carnes refrigeradas y congeladas en la fabricación de embutidos.

2.º Dichas carnes podrán seguir vendiéndose, pero únicamente con destino para el consumo directo.

3.º Los embutidos en piezas, ristras y envasados, fabricados con carne del país, llevarán marchamo de garantía de veinticinco (25) milímetros de diámetro, los cuales serán de hojalata dorada para los productos "puros" y de hojalata blanca para los productos de "mezcla", estampándose o consignándose en cada marchamo el nombre de la fábrica de procedencia y la palabra "puro" en los embutidos confeccionados únicamente con carne de cerdo, y la palabra "mezcla" en aquellos que contengan carne de cerdo y bovino.

La aplicación de estos marchamos se hará inexcusablemente obligatoria desde la próxima temporada oficial de matanza.

4.º Las contravenciones a lo dispuesto en esta Real orden se castigarán con el máximo de multa que autorizan las disposiciones vigentes y con el cierre del establecimiento y prohibición al interesado de ejercer la industria si reincidiese, por la responsabilidad judicial, en todo caso, que contraiga por atentado a la salud pública.

5.º Queda sin efecto cuanto se oponga a esta soberana disposición.

Lo que de Real orden, etc.

Madrid, 20 de agosto de 1928.—Primo de Rivera.
Señor Ministro de la Gobernación.

(“Gaceta” del día 23.)

NOTICIAS

El problema sanitario.

“El Sol” insiste en este asunto, y de este diario transcribimos lo siguiente:

“El temor a que se nos tache de machacones pesa menos en nuestro ánimo que el impulso, engendrado por el deber, de salir cada día a la defensa de la salud del ciudadano español, constantemente cercada de amenazas.

“Leemos en un periódico que el veterinario titular de Pola de Labiana ha denunciado que las carnes que llegan al macelo de Sama de Langreo, por su modernidad de los mejor dotados de la provincia de Oviedo, no se hallan en las inexcusables condiciones de higiene para servirlos al consumidor. El transporte de dichas carnes se hace en envases nada limpios, en fardos, las más de las veces, confeccionados con telas de colchones usados, y los medios de locomoción tampoco se distinguen por su idoneidad y aseó. Además las carnes llegan troceadas y en repelente mezcla con despojos sin lavar. Por si todo esto no fuese ya demasiado peligroso, aquellas carnes carecen de timbre sanitario de origen y de certificado que testimonie haber sido sometidas a inspección facultativa. Ignoramos qué determinación adoptarán aquellas autoridades contra los abastecedores de carnes foráneas. Pero éste no es un caso aislado. Basta repasar los diarios editados en las capitales y pueblos españoles y las secciones de información de provincias de algunos periódicos de Madrid, para sentir verdadero terror y considerar que, en efecto, se vive de milagro.

“El problema sanitario está realmente desatendido en España, y no por falta de entusiasmo de los funcionarios sobre quienes pesa tan delicado ministerio. Es que no hay personal suficiente y el esfuerzo humano, aunque tenga por acicates el cumplimiento del deber y dictados de la conciencia, flaquea al llegar a cierto límite. Y ese límite, que en el caso presente es la tregua a la vigilancia que debiera ser constante, lo aprovechan la codicia y la desaprensión para hacer su agosto a toda costa.”

Renovamos el justo aplauso que por esta noble defensa hace a la veterinaria el popular diario madrileño citado.

El consorcio de expendedores de carnes.

En el Ayuntamiento han facilitado la siguiente nota oficiosa:

“En el diario “El Debate”, correspondiente al día de ayer, se han publicado unas declaraciones del presidente del Consorcio de expendedores de car-

nes, que la Alcaldía-Presidencia se considera obligada a rectificar, a fin de que no se desvíe la opinión en problema tan fundamental como el de abasto de carnes.

Se dice en dicha información que el nuevo Matadero es causa de que la carne no esté 20 ó 25 céntimos más barata en kilo, y para ello se invoca el coste de los servicios de matanza de vacas, mondonguería, mercado, etc., etc.

En primer término, conviene hacer constar que las tarifas de los servicios de sacrificio en el nuevo Matadero son inferiores a las que regían en el antiguo edificio de la calle de Toledo. La prestación de todos los servicios desde que entran las reses vacunas en el Matadero hasta que se entrega la carne en las tabajerías representa un coste de siete y medio céntimos por kilo, lo cual demuestra que aunque el Ayuntamiento no cobrase nada a los carniceros por los servicios de mercados, estabulación, matanza, transporte de carnes e industrialización de despojos, operaciones que se realizan con personal y material municipal, únicamente podría disminuirse el precio de la carne en los citados siete y medio céntimos por kilo.

Por tanto, no puede considerarse al nuevo Matadero y a los servicios en él establecidos como causantes de la carestía de la carne en Madrid, ya que dicha dependencia cobra unas tarifas inferiores a las que rigen en los mataderos de todas las capitales de provincia de España.

El abaratamiento de las carnes depende de otros factores, anunciados en el decreto de creación del Consorcio, que son los que desde el principio debe abordar este organismo para cumplir la finalidad para que fué creado.”

Lo que reproducimos gustosamente por coincidir en nuestro criterio razonado y sostenido en estas columnas.

Notable conferencia.

Así puede calificarse la que, bajo el título “Impresiones de la Argentina”, pronunció nuestro querido amigo y distinguido compañero don César Pérez Moradillo, veterinario primero del Ejército, ante el Excmo. Sr. General Gobernador militar, generales, jefes y oficiales de la guarnición de Burgos, el 9 de junio próximo pasado.

En forma tan clara como magistral—como Moradillo sabe hacerlo—, expone nuestro compañero la prosperidad de la Argentina en su riqueza ganadera, previo una ligera descripción del medio y condiciones de vida que ofrece la Argentina, detallando principalmente el avance considerable que este país ha conseguido en su producción e industrialización de la carne, detalles, en suma, que bastan para formarse idea de cómo la Argentina, no sólo ha sabido atender a la conservación de su riqueza pecuaria por medio de la lucha eficaz contra las enfermedades infectocontagiosas, sino que llegaron a elevar su producción a cifras notoriamente insospechadas, enormes en un plazo relativamente breve.

Felicitemos a nuestro compañero por su éxito personal y profesional, vivido sobre la Argentina durante ocho años y claramente expresado en esta conferencia a que nos referimos.

Sucedáneos del cuero.

En otras ocasiones nos hemos ocupado de las campañas contra los sucedáneos del cuero en diferentes países; el Sindicato general de cueros y pieles de Francia, en su reunión de verano (26 de julio) ha tomado los siguientes acuerdos:

1.º Redactar una hoja que será distribuida gratuitamente durante la Semana del cuero. En esta hoja se relatarán las cualidades inimitables del cuero en pocas palabras, pero de un modo sugestivo.

2.º Iniciar una acción ante el gran público, empezando con una intensa campaña de Prensa.

3.º Se creará un timbre póliga propagando los méritos del cuero, sellos que se regalarán a todos los zapateros para que los peguen al calzado recompuesto. También se editará un cartel o anuncio para fijarlo en los géneros de los establecimientos de venta al detall, y en otras tiendas, como las carnicerías, para conocimiento del gran público.

4.º El Sindicato declara que siempre preconiza la buena fabricación del cuero y siempre ha aconsejado a los compradores de adquirir las mejores calidades, aun cuando parezcan las más caras.

Comer carne.

En la Exposición que actualmente se celebra en Munich con el título de "Heim und Technik" (Hogar y técnica), el Dr. vet. Max Müller, profesor de la Escuela de Veterinaria, ha redactado varios prospectos señalando el valor de la carne como alimento del hombre, y al mismo tiempo indicando sus principales características.

La carne es un alimento proteico concentrado en forma de fácil digestión. Con deficiente alimentación cárnea, no puede existir pueblo sano y fuerte.

El trabajo agotante por movimientos violentos, exige alimentos que contengan abundante carne.

Las exigencias del organismo humano en albúminas animales o vegetales, es para todos los hombres próximamente igual. Un tercio de esas exigencias en albúminas se cubre con la carne; así un hombre que trabaje necesita por año 70 kilos de carne. Los alimentos cárneos se aprovechan mejor en la digestión humana que los vegetales. Estos contienen muchas materias celulares que son indigestas.

La carne tiene un gran poder de hartura. Permanece en el estómago de tres a cuatro horas más que los otros alimentos, estimula con esta carga la producción de jugos digestivos que favorecen a los demás alimentos.

La carne grasa es más difícil de digerir que la carne magra; por eso aquélla sacia más rápidamente y con menos cantidad.

La carne de cerdo, a consecuencia de su riqueza en grasa, tiene un gran valor nutritivo y de saciedad. Cuando procede de reses jóvenes, constituye un buen alimento, tierno y sabroso.

La carne de los animales de sangre caliente—reses de carnicería—gana con el oro, porque aumenta sus cualidades y sabores: está "madura". La carne de las reses de matadero, cuando se sacrifican viejas, antes de su consumo necesitan una preparación culinaria adecuada que las ablande.

La carne tiene un gran valor culinario, porque se puede preparar de muchas maneras. Los cambios en la preparación determinan un aumento en su ra-

pidez y facilitan la digestión de la carne. El calor del fogón coagula la albúmina de la carne en cualquiera de las preparaciones: cocida, escaldada, asada, frita, afloja el tejido conjuntivo, haciéndola más tierna y más fácil de masticar. La carne cruda como alimento, se consume en forma de jamón, carne ahumada (somarro), embutidos, etc.

Higiene y competencia.

En la Asamblea general de la Unión de Carniceros Alemanes, celebrada en Breslau, en la sesión correspondiente al 27 de junio se acordaron las siguientes conclusiones:

En interés de la salud pública, se pedirá una ordenanza de carácter general para prohibir que en un mismo local se puedan almacenar, trabajar, despachar carnes, productos cárnicos, embutidos conjuntamente con otras mercancías que produzcan polvo o que por su olor u otras cualidades puedan perjudicar a la calidad de la carne y sus preparados. El control debe exigirse igualmente en todos los locales en donde se manipulen productos alimenticios que utilicen carne en su preparación.

Además, la Asamblea acuerda, por interés de la higiene y la salubridad pública y para que el comercio de la carne, productos cárnicos, embutidos pueda hacerse libre de objeciones, se exija a todo comerciante, aun a los de pequeña escala, dedicados a la venta de estos alimentos, que estén en posesión del título profesional, "maestros carniceros", conforme a las disposiciones de la autoridad. La Asamblea considera de extraordinaria importancia este acuerdo.

La cría del cerdo.

La explotación de esta especie animal constituye una preocupación económica en todos los países. La Sociedad Nacional del Fomento Agrícola de Francia ha organizado un Congreso sobre la crianza y alimentación del cerdo, que se celebrará en el próximo mes de noviembre.

Los principales temas que figuran en el programa de este Congreso son los siguientes: Crianza: La explotación al aire libre. Las calidades de cerdos más apropiadas para: 1.º, fabricación de salazones; 2.º, consumo en fresco. Organización de los mercados de cerdos cebados: sus tendencias. Medidas adecuadas para mejorar la situación. Enfermedades contagiosas del cerdo y sus remedios.

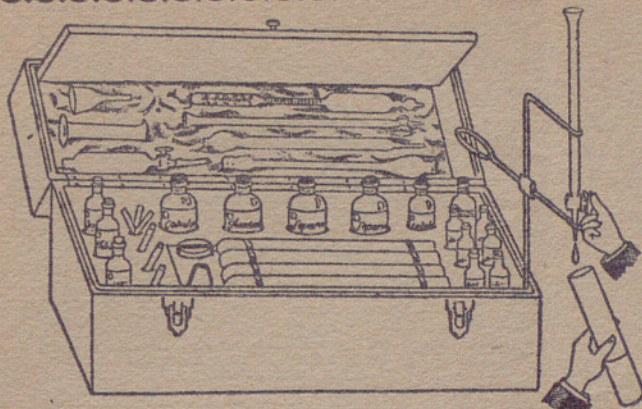
Alimentación. Métodos prácticos de alimentación. Las nuevas teorías de la alimentación y la alimentación del cerdo. Necesidad de crear una estación experimental.

Hijo de F. Hernández

Comisionista en ganados

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

BARCELONA



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

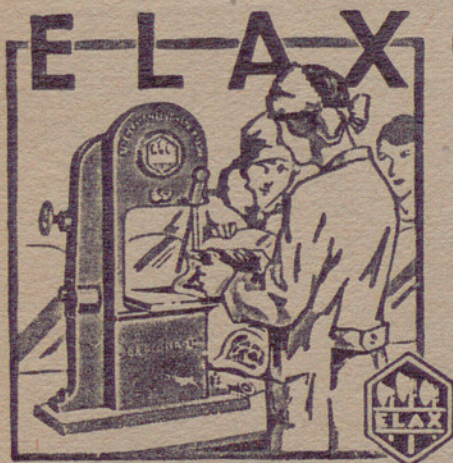
Dispositivo D A L para análisis de LECHES

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



MAQUINA PATENTADA

Cortadora UNIVERSAL

para la industria de la carne

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

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

Para detalles, dirigirse a la casa

WILLY LANGE. - Balmés - BARCELONA

DISPONIBLE

RESERVADO

PARA

Báscula, TOLEDO

automáticas y sin resortes

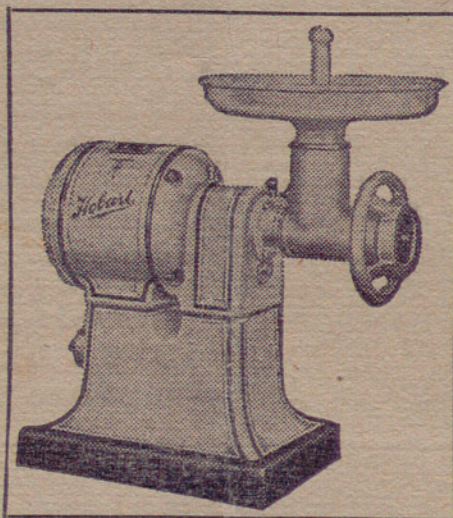
LAS MEJORES DEL MUNDO

**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.

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