

La Carne

REVISTA TECNICA QUINCENAL

Ganadería. / Abasto de Carne. / 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	30 SEPTIEMBRE DE 1928	Núm. 18
-------	-----------------------	---------

REDACCIÓN:

COMITÉ DIRECTIVO

Tomás Campuzano

Catedrático de la Escuela Superior
de Veterinaria.

Félix F. Turégano

Inspector de Higiene y Sanidad
Pecuarias.

C. Sanz Egaña

Director del Matadero y Mercado
de ganados.

SECRETARIO DE LA REDACCIÓN:

León Hergueta. Veterinario Militar.

COLABORADORES

J. BERNAL. Fabricante de embutidos. Palmar (Murcia).—S. GOMEZ BARGO. Director del Matadero Cooperativo de Porriño.—P. FARRERAS. Médico Militar. Barcelona.—M. G. JONTE. Director-Arendatario de Riófrio.—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 Riofrío
(Segovia)

Director - Arrendatario

Manuel González Jonte

★ ★

DIRECCIONES

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

Telegráfica } "MAGOJON"
Telefónica }

Teléfono 17.706

OFICINAS:

Calle de Ventura de la Vega, 1.
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: Via 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



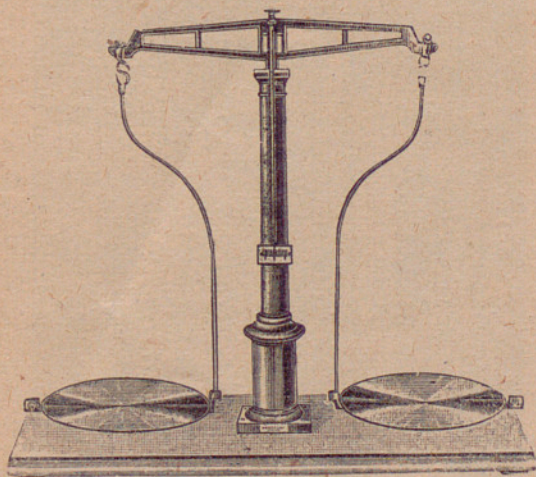
ESPECIALIDAD EN BASCULAS PARA PESAR GANADO



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 " KORI " de Hornos de Incineración

APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE CADÁVERES DE ANIMALES

PIDAN NUESTRO CATÁLOGO EL MATADERO MODERNO, 2ª edición

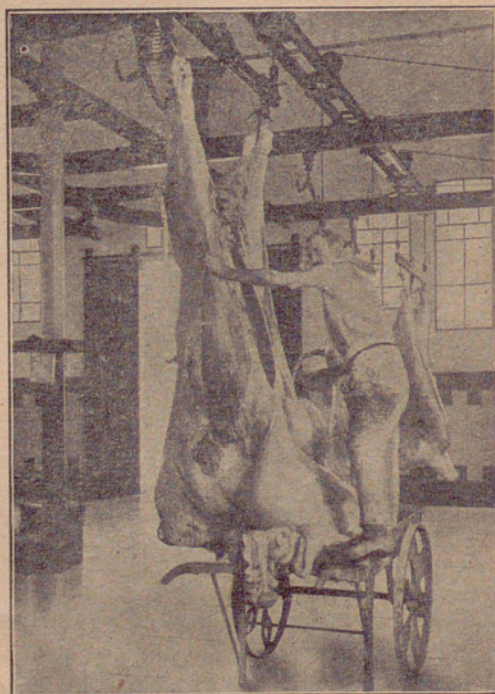
Consúltenos para proyectos y presupuestos.

Casa METZGER, S.A.

BARCELONA:

MADRID:

Paseo de Gracia, 76 Plaza Independencia,



LA C A R N E

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

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

Toda la correspondencia: Apartado 628.- MADRID

AÑO I

MADRID, 30 DE SEPTIEMBRE DE 1928

NUM. 18



CRÓNICA QUINCENAL

La domesticación de los animales constituye un evidente progreso en la evolución de la humanidad; a medida que el hombre atraía los animales salvajes, perdían su ferocidad y desarrollaban cualidades útiles, dejaban de ser un peligro para cosechar un beneficio.

Durante mucho tiempo la ganadería, en régimen de franca domesticidad, ha constituido una riqueza en cuanto representaba cantidad, es decir, tenía más valor según aumentaba el guarismo del rebaño, forma primitiva de apreciar la riqueza: criterio simplista que aún sigue actualmente las estadísticas cuantitativas que publican muchos Gobiernos y son manejadas por la mayoría de economistas; como término de comparación, el número no supone riqueza más que cuando los valores representados son efectivos, signos monetarios; las grandes piaras de ganado argentino, antes de la creación de los saladeros y frigoríficos, apenas tenían valor, menos, mucho menos que las "tropas" que forman ahora las haciendas; sin embargo, el número es muy inferior, pero tiene mejor aprovechamiento; la naturaleza salvaje es pródiga en vegetación en alimañas, pero no en riqueza; el progreso consiste en contrariar esta abundante espontaneidad en beneficio de una pequeña selección productiva; se aumenta la riqueza no criando mucho, sino criando bien.

El hombre salvaje, ha dicho un sociólogo, vive rodeado de la naturaleza salvaje; el hombre civilizado, en medio de plantas cultivadas y de animales domésticos; el pensamiento se completa añadiendo cultivos y animales de rendimiento económico.

Así exige la moderna economía rural; el ga-

nado será más útil a la civilización cuanto mayor sea el beneficio que produzca; en este sentido podemos afirmar que la intensidad en la producción es más beneficiosa que la extensión adquirida por esta misma producción. Sostener una ganadería cuyo total se cifra en varios guarismos, puede constituir incluso una calamidad, porque produzca poco y caro.

* * *

El concepto de ganadería intensiva ha surgido en época relativamente reciente, en cuanto la explotación animal ha caído en concepto mecanicista, tan fecundo en resultados, tan admirable en consecuencia; la máquina animal constituye una pieza de la industria pecuaria, y tienen aplicación todos los principios de la economía y todas las reglas de la producción; máquinas perfectas que rinde mucho con poco gasto y en plazo corto, constituyen un ideal en la explotación ganadera: también constituye negocio máquinas animales que gasten mucho y produzcan en proporción; entonces el término "poco gasto" se borra para conseguir buenos rendimientos; hay, por último, una fase de animal máquina que gasta poco y produce poco; es un recurso para aprovechar productos de escaso valor en otros de venta segura y remuneradora; ante la nueva economía el animal es máquina de transformación de productos baratos en otros de más precio, dejando un margen prudencial de ganancia: el mejor animal será representado por la máquina que más rinda y menos riesgo tenga en su explotación.

Hablar de precocidad de animales, de reses

de mucho peso, de abundante secreción láctea, es un desatino económico, cuando a las propuestas no acompaña un estudio de gastos e ingresos, de beneficios, como haría una empresa industrial de minas, de electricidad, etc.

Las propagandas de mejoras zootécnicas no tendrán ninguna eficacia cuando estén informadas en el capricho o en las apreciaciones personales: la empresa ganadera adoptará los tipos de animales que mejor convenga a las condiciones de medios y saquen más provecho de los recursos disponibles.

Ya no se habla en ninguna ganadería bien llevada del número de cabezas; se habla únicamente de los rendimientos; cada res produce tanto con tal gasto, y en este lenguaje nos entendemos todos; en tanto que decir Fulano tiene miles de reses no indica nada sobre su valor ni sobre su eficacia productora.

* * *

En los pueblos nuevos, como la Australia y principalmente los Estados Unidos, la Argentina, la explotación de la ganadería ha sufrido una transformación radical. Primer hecho: en estos pueblos no tienen tradición ganadera; cuando los españoles descubrimos América, no encontraron animales domésticos; los modernos paleontólogos han descubierto formas ancestrales de nuestros animales domésticos, pero la historia nos dice que la civilización inca y la azteca no conocieron el caballo, el buey, carnero, etc.

En estos países la ganadería es oriunda de Europa; mejor dicho, de España; si en un principio fué explotada extensivamente, en la época moderna han cambiado para conseguir la enorme intensidad de la actual producción americana.

Pueblos faltos de tradición, y donde han necesitado crear un estado moderno con todo el complicado organismo material y moral que exige la colectividad humana, sin tradición, repito, han creado nuevos métodos de apreciación y explotación que ahora nosotros tenemos que importar para mejorar nuestra ganadería.

Desprecian la cantidad, los rebaños valen por lo que producen, por los premios conquis-

tados, por los campeonatos ganados, pero nunca por el número.

El individuo se aprecia por lo que rinde; la belleza morfológica, único elemento que hemos tenido los europeos para justipreciar las reses y ganados, ha perdido toda su eficacia para los americanos; lo bonito se sustituye por lo útil; lo morfológico, por lo dinámico; los animales no valen por la forma, valen por su rendimiento; semejantes métodos han ganado partidarios en todo el mundo; así, los famosos concursos de puesta en las gallinas, las pruebas de control en las vacas lecheras, son señales de las nuevas prácticas.

En la fase industrial del ganado se presenta en estos términos: animales máquinas que rinden beneficio y apreciación de los mismos por su utilidad y no por su belleza exterior.

* * *

En todas las industrias producir es fácil, es cuestión de técnica, unas veces aplicadas al utilaje, otras el obrero; en la industria pecuaria también es fácil producir con utilidad, pero ya no es tan fácil vender cuanto se produce; toda industria encuentra este tope para ampliación de su actividad: encontrar mercado consumidor; la ganadería no puede constituir excepción; el mercado impone sus demandas y exigencias; quizá esta faceta no ha sido bien comprendida por nuestros ganaderos: producimos lo que podemos y cuando buenamente se puede; resultante de esta norma, el mercado no se puede regular; hay momentos de penuria que suceden otros de superabundancia; las pérdidas en unos suponen ganancias injustificadas para otros; el desequilibrio mercantil no contribuye a progresar ninguna industria.

El ganadero puede adquirir reses productivas, puede aprender la técnica necesaria para hacerlas producir con rendimiento; pero el ganadero aislado, viviendo encerrado en su individualismo, no puede conocer la marcha del mercado, saber sus demandas y regular el abasto: en esta fase estamos los españoles en la mayor de las anarquías; la imitación, los éxitos fortuitos, constituyen la única escuela comercial de nuestros ganaderos; pocas veces son guiados por normas y premisas efectivas, nacidas

de la misma realidad, y se explica: el comercio de los alimentos, de los cueros, de las lanas, que tienen por base productos pecuarios, asientan en muy pocas localidades; en cambio, el ganadero criador de las reses está esparramado por toda la Península, y tarde o nunca conoce la marcha de estos negocios, cuyas fluctuaciones son frecuentes: el ganadero aislado, fuera de la corriente comercial que impone el mercado, pierde o gana; pero siempre como un albur, nunca como una previsión meditada y fija.

La sindicación, la cooperación, la unión, en una palabra, de todos los productores, es la única forma de conocer las necesidades del mercado, sus caprichos y sus gustos: hay que producir con beneficios, pero producir para vender, y pocas veces sabe el ganadero lo que se vende y cómo se vendé; cuando esté organizado, puede tener información exacta y orientación conveniente.

Siendo la ganadería multiforme en sus as-

pectos y producto vivo en el fondo, permite encauzar su producción atendiendo las exigencias comerciales; pero no siempre es necesario recurrir a cambios en la producción, porque el hombre tiene limitada su libertad de acción para modificar el animal y el medio; entonces puede convenirle cambiar de mercado, buscar otro público que pague a buen precio su producción y, contando con organización adecuada, puede intentar moldear el gusto del público, en favor de sus intereses; solo, aislado, tiene que entregarse indefenso a la organización más potente.

* * *

Los ganaderos no deben olvidar las exigencias de la moderna economía: producir con beneficios y a satisfacción del mercado.

Cumplirá estas exigencias cuando conozca la técnica y tenga organización: dos armas que garantizan el éxito a todos los negocios.

GANADERIA

El cebo del vacuno en libertad

De todos los animales de abasto, si exceptuamos el ganado cerdío, se aspira razonadamente a obtener de sus funciones económicas vitales el máximo rendimiento utilitario de cada día, relegando a un valor secundario el aprovechamiento o utilización de su cadáver. En efecto, esta orientación práctica de aspirar a que el vacuno, el lanar, cabrío, aves domésticas, etc., rindan en leche, trabajo, huevos, etcétera, condena prácticamente la perfección de la cría de animales de carnicería, plenamente justificado en los países y regiones en que se carecen de grandes recursos forrajeros, se explota la ganadería con marcada indiferencia en la clasificación en el mercado de las buenas como de las medianas carnes, y principalmente el ganado está confiado a la vigilancia y custodia de personas ajenas a la explotación.

Constituiría un disparate económico pretender criar *terneros de leche*, o *blancos*, cuando en el mercado toda la carne de animales jóvenes se aprecia y valora aproximadamente al mismo precio, bajo la denominación común de carne de ternera. En estas costumbres sociales y mercantiles, es de precisión pretender y, desde luego conveniente, llegar a lograr que el vacuno, durante su vida económica, proporcione frecuentes y repetidos ingresos, produciendo trabajo en las faenas agrícolas o leche, aunque al final de su vida la carne de su canal resulte de menos estimación. Esto es lo lógico, y lo que acaso sin intención preconcebida se efectúa en los rebaños de las características productoras antes mencionadas. La producción así desarrollada acaso esté también muy sostenida por los consejos y argumentos de los guar-

dianes o pastores del ganado, que en la mayoría de las ocasiones son los mandatarios decisivos de la voluntad, no sólo de varios propietarios, sino a veces de la de todo un pueblo. Es muy cómodo poseer alguna res vacuna, abrirla la puerta del establo, una vez ordeñada o desyuncida y soltarla al campo a los sonos estridentes del cuerno del *dulero* o guardián, para no volverse a acordar de aquel ganado hasta que al anochecer regresa la dula de su pastoreo libre por campos y barbechos, en los que muchas veces no llegaron a probar bocado. Pretender criar ganado en esas condiciones, y menos llegar a cebarlos, es pensar con poco fundamento práctico, y lo único acaso que señala es la justificación de que el pastor esté siempre en el campo, el que, sin apuros ni desvelos, sostiene buen hato de gallinas, colección de conejos, bebe algún cerdo, etc., sin que este guardián de ganado tenga un pedazo de tierra en la que cultivar plantas con destino a la alimentación de sus animales. El pastor, en fin, vive en él y del campo. Cuando el ganado es custodiado y atendido por su mismo dueño, las cosas ocurren de muy distinta manera, como podríamos señalar con hechos tomados de la realidad, en los que sin abandonar el régimen de explotación de pastoreo, éste no es exclusivo, dominante, y por lo mismo es sometido, cuando las circunstancias de medio lo exigen, a racionarlos en régimen mixto, proporcionándoles raciones a base de aquellos alimentos que en la localidad son de más fácil adquisición, las que por lo general se distribuyen por la noche. Únicamente en esos países privilegiados, como la Argentina, Uruguay, etc., que poseen o disfrutan de abundantes producciones forrajeras, pueden explotar ganado vacuno en libertad absoluta, pues a más de comer sobre el te-

reno cuanto pasto deseen los animales, destrozan con las pezuñas tanto como comen y aún queda en las estancias mucho pasto para recolectar y henificar, que suministran al ganado en forma de heno en las épocas y días de fuertes temporales. Si los ganaderos que pueden seguir este sistema de cebo fuesen cuidadosos y atendieran a los ganados como por su importancia merecen, se sabría la cantidad de kilos de carne que produciría cada clase de pastos, de esta o de aquella naturaleza pratense, etc., etc.; pero en España, que nosotros sabemos, no se han hecho experiencias sobre el particular, no sólo porque es general de que los pastos estén más bien escasos en tan preciosos recursos alimenticios, sino porque igualmente en la generalidad de las explotaciones nadie se ocupa en averiguar el peso inicial de las reses al comenzar el engorde, ya fuese pesándolas directamente sobre la báscula, ora por las indicaciones que para el particular sirven de guía cuando se carece de esa forma de hallar directamente el peso vivo de los animales.

A falta de datos nacionales, consignamos en los estados siguientes lo deducido sobre tan importante cuestión por experiencias realizadas en Lixieux (Francia) por el veterinario Mr. Radulphé y lo comprobado por Mr. Flou en terrenos situados en las cercanías de París. El primero de los señores citados operó en 43 bueyes de raza contentina, de tres años de edad, los cuales separó en los cuatro grupos siguientes: El primero estaba formado por 15 bueyes; el segundo, por seis; el tercero, por 12, y el cuarto, por 10. Todos los bueyes se pesaron en la misma báscula y sometidos a las mismas condiciones de pastos, agua, sal, régimen, etc. He aquí los resultados obtenidos:

	Primer grupo		Segundo grupo		Tercer grupo		Cuarto grupo		Media general
Duración del engorde...	206	días	220	días	195	días	191	días	
Aumento de peso total...	3.546	kg.	1.352	kg.	2.616	kg.	2.180	kg.	
Promedio de aumento por buey...	209	»	255	»	218	»	217	»	217,57 kg.
Aumento de peso mensual...	36	»	32	»	33,5	»	34,7	»	33.300 »
Idem id. id. por día...	1,21	»	1 02	»	1,11	»	1,14	»	1 12 »
Idem por ciento de peso vivo...	55	»	44	»	39	»	48	»	47 »

La superficie de terreno en que pastaron estos 43 bueyes fué de 25 hectáreas, habiendo correspondido, por lo tanto, a cada dos bueyes una hectárea y 75 áreas.

Las experiencias realizadas por Mr. Flou se efectuaron en un terreno de prado natural de nueve hectáreas, en las que se cebaron seis bueyes charoleses por año, en época anterior a la guerra, siendo los resultados concretados en los datos siguientes:

	Año 1908	Año 1909	Año 1910
Precio de compra de los seis bueyes...	3.145 fs.	3.320 fs.	3.267 fs.
Precio del kilo, peso vivo...	0,95 »	1,00 »	0,98 »
Valor de los bueyes cebados al sacrificarlos	3.952 »	3.940 »	4.277 »
Ganancia total...	807 »	620 »	1.010 »
Ganancia por día y buey (deducidos gastos)	1,45 »	0,95 »	1,74 »
Duración del engorde en cada año...	93 días	112 días	91 días

Es fácil de comprender que las circunstancias que reducen o prolongan la duración del engorde varían mucho según la extensión o superficie del pastizal, naturaleza, calidad y cuidados dedicados a los cultivos pratenses, mayor o menor exigencias del mercado, precocidad de las reses, edad, temperatura atmosférica, etc., etc. Pero a pesar de estas circunstancias dignas de fijar la atención del criador o recriador, es conveniente, para el mejor resultado, tener presentes los detalles siguientes: No debe llevarse el ganado al prado hasta que las plantas estén suficientemente crecidas, o por lo menos, estén poco cargadas de agua, pues las muy acuosas determinan frecuentes y peligrosos trastornos digestivos. Debe aumentarse gradualmente el número de reses o hacer que pasten determinado número de horas, las necesarias para no agotar el pasto brevemente. Conviene, siempre que sea posible, sujetar a las reses, a fin de que no avancen en el prado sin llevar comido lo que ya pisaron. Debe abstenerse de dejar pastar cuando el terreno está blando. Introduciendo en el pasto ganado por lotes, y en periodos de tiempo diferentes, se provocan accidentes por luchas que deben evitarse. Conviene igualmente, en los prados próximos a las líneas férreas o carreteras, no existan sorpresas ni espantadas, lo que puede con-

jurarse cercando las tierras con setos naturales o artificiales, los que, siendo a base de arbustos, impiden el acceso del polvo en las plantas pratenses.

Procede evitar los celos en las hembras ya sea dejándolas cubrir o castrándolas, pues los periodos de calores o celos repetidos retrasan y aun dificultan el engorde, llegando inclusive a producir la intranquilidad en el resto del ganado. Por razones fáciles de comprender se engordan con más facilidad las reses adultas

que las jóvenes. Es útil a veces cebar asociado con otros propietarios de localidades diferentes. Y, por último, en las épocas de sequías prolongadas, en las que el pasto puede ser incendiado desde fuera de la finca, se rodeará ésta de un cortafuego, exento de plantas desecadas.

LEON HERGUETA

UN BANQUETE

El domingo 23 se celebró un banquete en los Baños del Carmen, de Málaga, en honor de nuestro amigo y compañero don José Alvarez Prolongo.

¿Motivos? Durante el mes de agosto se celebró un concurso pecuario, cuya organización, preparación, etc., ha correspondido por completo a nuestro compañero.

Los amigos y admiradores, en premio a esta labor silenciosa, ingrata y siempre censurada, han querido premiar el éxito de este certamen con una grata comida, a la cual asistieron todas las autoridades, todos sus amigos y la mayoría de los veterinarios de la provincia. Hubo brindis, hubo alegría y una buena prueba de las simpatías que goza nuestro amigo. Nosotros nos asociamos de corazón a esta fiesta y reiteramos nuestra felicitación, animándole para que continúe laborando en favor de la ganadería por intermedio de la veterinaria.

MATADEROS

El desuello mecánico

Una de las operaciones más importantes en el orden económico de la matanza es el desuello: influye en primer término en el valor de la piel, y después en la buena presentación de la carne.

Si la piel ha sido bien desprendida, si los cortes de sus fuertes adherencias a los tejidos subcutáneos son los indispensables y sólo rompen la trama conjuntiva, la cara cutánea de la piel presentará una superficie lisa y libre de trozos de carne, grasa, etc., que tanto le afean y perjudican a su venta cuando esta operación mercantil se hace al peso en verde de la piel; por otra parte, la mucha "carnaza" en la piel, como dicen los del oficio, perjudica la buena presentación comercial de la carne; la "flor", el lustre que presentan las canales bien desolladas, se atribuye a que las aponeurosis, los tejidos subcutáneos, tan ricos en trama conjuntiva, no han sido destrozados, y al orearse tiene un brillo manifiesto que contribuye a darles buena vista y de paso ayuda a la conservación de la carne.

Todo el esmero que se exige en el buen desuello se guía en no perjudicar el valor del cuero, en evitar "las rayas", "las cortadas", "los boquetes", "los rotos", desperfectos más o menos graves, según la región donde se presentan; las faltas cometidas con el cuchillo llegan en ocasiones a mermar un 25 por 100 el valor de un cuero. Así se comprende el interés y celo que el matarife ha de poner para conseguir desollar las reses de abasto con cuidado y sin deterioro de ninguna clase.

Para desollar se han empleado en todas partes los cuchillos de formas diversas, según los países; con el cuchillo el matarife corta las adherencias cutáneas, pero en muchas ocasiones corta también la carne o el cuero, cuando el pulso tiembla; cuando la res, por vieja o por flacura, tiene pegado el cuero, y también hace cortes por descuidos en la operación, que pudiéramos calificar "deficiencias del oficio".

Para facilitar el desprendimiento de la piel,

se practica desde muy antiguo la insuflación; todavía es costumbre generalizada en varios países; en algunos Mataderos, como en el hipofágico de París, se ha instalado una acometida de aire comprimido; en otros, como en Munich, utilizan compresores adaptados al fin especial del desuello, y, por último, los moros marroquíes soplan con la boca, el fuelle más primitivo y censurable; la insuflación tiene evidentes ventajas y facilita mucho el buen desuello; en nuestro país se utiliza mucho para desollar ganado lanar y cabrio; en los Mataderos extranjeros citados y otros muchos también se "soplan" los equidos, las terneras y muy pocas veces los grandes bóvidos; no faltan legislaciones que prohíben terminantemente esta práctica como atentatoria a la higiene de la carne. Práctica tan discutida ha obligado a buscar otros remedios a los peligros del cuchillo, y ha dado origen al desuello mecánico.

Primeramente se pretendía proteger al cuchillo del matarife y evitar "mecánicamente" las cortadas; se ha inventado cuchillos ingeniosos y aparatos accesorios limitacortes, o protección de la lámina cortante; en general, los resultados han sido poco favorables, y estos remedios no se han visto generalizados, a pesar de la propaganda comercial y del reclamo de sus ventajas.

Para implantar el desuello mecánico se ha recurrido al empleo de aparatos cortadores especiales, accionados a brazo o por un motor, prescindiendo de los clásicos cuchillos; con estos desolladores, aunque necesitan ser manejados por un matarife, se consigue evidentes progresos y hay esperanzas para obtener un desuello perfecto e irrefutable.

Hace años, no muchos, que se presentó en el mercado un aparato para desollar, cuyo fundamento mecánico difería mucho de cuanto conocíamos en el herramental para esta operación; su aparición constituyó una curiosidad, y fué estudiado con detenimiento por cuantos tienen interés en el comercio de los cueros. A pe-

sar de los excelentes augurios que venía precedido, de las ventajas y utilidades atribuidas a los nuevos aparatos, la realidad no correspondió a los propósitos del inventor y de los fabricantes: en muy pocos Mataderos se aceptó el sistema y en muchos, pasado el momento de la novedad, abandonaron el nuevo sistema para volver al cuchillo, cuyos peligros eran vencidos ante las grandes ventajas representadas por la economía y rapidez de la operación.

Ante el primer fracaso, los fabricantes no se desaniman, y de nuevo vuelven a presentar desolladores mecánicos de nuevos tipos, corrigiendo los defectos comprobados en la práctica.

Los modelos, salvo pequeñas diferencias técnicas, de los desolladores consisten en una cuchilla circular, revolucionando dentro de un "carter", del cual sobresale muy ligeramente; el movimiento del disco cortante se consigue mediante una transmisión flexible, accionado por un motorcito eléctrico de 1/4 a 1/2 c. v. (fig. 1.).

El trabajo con estos desolladores es muy sencillo y fácil; las primeras incisiones se hacen con un cuchillo, procurando disecar un buen trozo de piel que permita ser cogido con la mano, e introducir el aparato desollador.

La operación del desuello no necesita aprendizaje previo. El matarife acostumbrado a desollar con cuchillo lo hace con el desollador mecánico desde el primer momento; para el mejor éxito de la operación, los constructores dan los siguientes consejos: *a*), sostener en tensión el cuero para evitar haga arrugas y cortadas posibles; *b*), apoyar bien la cara exterior del "carter" contra la cara cutánea del cuero: el desollador trabaja haciendo de cuña entre el cuero y carne; *c*), para cortar las adherencias se opera mediante grandes movimientos de arriba abajo, sosteniendo el aparato con mano firme, pero suave: el movimiento del brazo recuerda mucho los "viajes" que se hacen con el cuchillo. Una advertencia importante: no es preciso apoyar con fuerza el aparato contra los tejidos; éste debe cortar las adherencias del cuero, pero no desprenderlas por desgarramiento; es inútil la presión excesiva, es innecesario

exigir velocidad: trabajar despacio, acompasadamente, para cortar.

Los matarifes se acostumbran pronto a trabajar con este aparato; dos o tres ensayos son suficientes para adquirir "la maña" necesaria y conseguir un desuello perfecto: cuando se tiene práctica, la operación es tan rápida como hecha por un cuchillo, y mucho más curiosa.

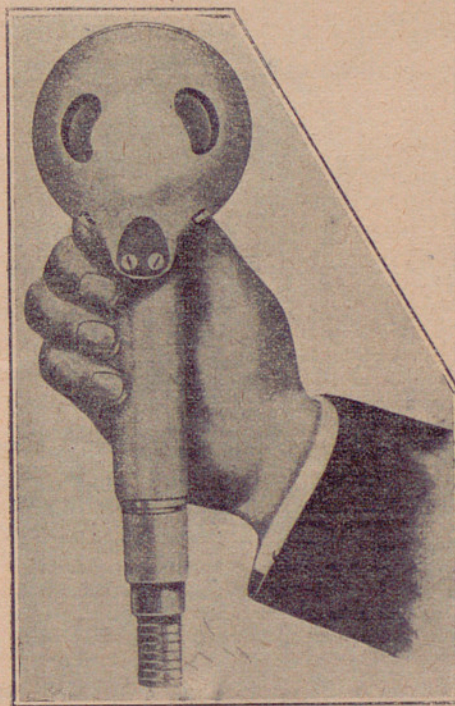


Fig. 1.—Desollador mecánico con cuchilla circular.

El gasto del fluido eléctrico es insignificante, el deterioro del aparato tampoco importa gran cantidad, su manejo fácil, no hay razones teóricas que impidan su generalización, y, sin embargo, pasados los primeros momentos, como hemos dicho, cayó rápidamente en desuso y en el olvido.

Naturalmente, la práctica puso de manifiesto los defectos que tenía el desollador mecánico, aunque la operación era irreprochable: conocer los defectos de la propia concepción del aparato; la cuchilla circular encargada del corte, con el constante trabajo se embota y resulta muy difícil afilarlas; está demostrado que nunca se

generalizan las máquinas que han de cortar cuando utilizan discos; este grave defecto, dificultad en el afilado, se oponía a una utilización prolongada del aparato, pues el recambio de cuchillas era intenso; de lo contrario, el corte resultaba defectuoso.

Los constructores han corregido este defecto

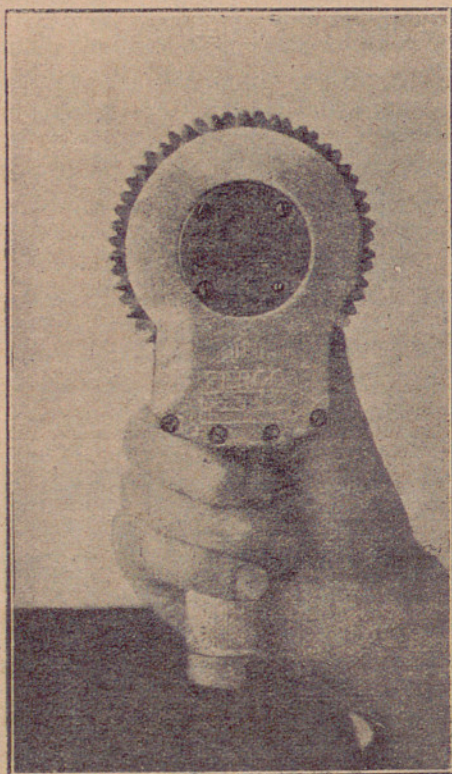


Fig. 2.—Desollador mecánico con cuchilla dentada.

creando un nuevo tipo de desollador, que esperan se generalice en todos los Mataderos: la teoría es la misma que en el caso anterior; varía el sistema de corte, en vez de una lámina circular lleva dos, cuyo borde periférico está dentado y el corte se efectúa como en las máquinas de esquila, es decir, corta a pequeños trozos las adherencias, la velocidad es más lenta, el trabajo resulta perfecto, sin peligro para cortar la piel. La ventaja atribuida a esta modificación consiste en la facilidad de afilar las cuchillas; además, tardan mucho tiempo en perder el corte, porque el trabajo es más cómodo

para la cuchilla que cuando cortaba con una superficie lisa (fig. 2).

Según los ensayos conocidos, el desuello mecánico resulta más caro que el desuello con cuchillo. Los defensores de aquel sistema admiten la carestía; en cambio afirman que los cueros desollados con el procedimiento mecánico tienen mayor valor comercial. Compensa con esta ventaja el costo mayor de la operación.

Actualmente, y en especial en Francia, vuelve a iniciarse una nueva propaganda a favor de los desolladores mecánicos; esperaremos conocer sus resultados, y si fuesen tan beneficiosos como aseguran su panegiristas, contribuiremos en cuanto podamos a su generalización, porque es un auxiliar indirecto de la industria carnicera.

El Matadero de Lyon

Recientemente se ha inaugurado el Matadero de Lyon, uno de los primeros mataderos de gran villa con que cuenta Francia. Su construcción obedece al sistema moderno de pabellones aislados, que cubren una superficie de 25 hectáreas, en número de 80 edificios, entre chicos y grandes.

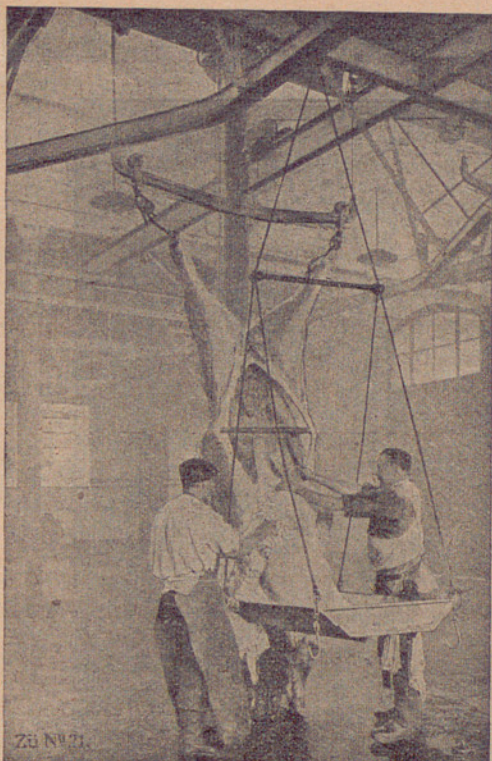
Sin contar los años de guerra, en que estuvieron detenidas las obras, se ha tardado en la construcción nueve años de trabajos, con un costo de 120 millones de francos (unos 28 millones de pesetas). Se han aplicado todos los perfeccionamientos de la técnica y de la higiene en esta clase de edificios.

Daremos una ligera descripción del nuevo Matadero. Cuenta con una estación de desembarque de ganados, unida a un gran mercado, que mide 211 metros de largo por 80 metros de ancho; los establos pueden alojar 1.944 reses vacunas, 5.380 laneros y 2.760 cerdos; las naves cubren una superficie de 1.380 metros y pueden servir para matar al año 50.000 vacunos mayores, 90.000 terneras, 195.000 laneros, 55.000 cerdos y 2.000 caballos. Permite asegurar la alimentación para 850.000 habitantes. Actualmente Lyon cuenta con 500.000 almas.

Se ha atendido a todas las múltiples necesidades de un Matadero moderno, en su triple aspecto higiénico, comercial y fiscal.

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.



Canela, Maluenda y C.^{IA}

INGENIEROS

BARCELONA

MADRID

Clarís, 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

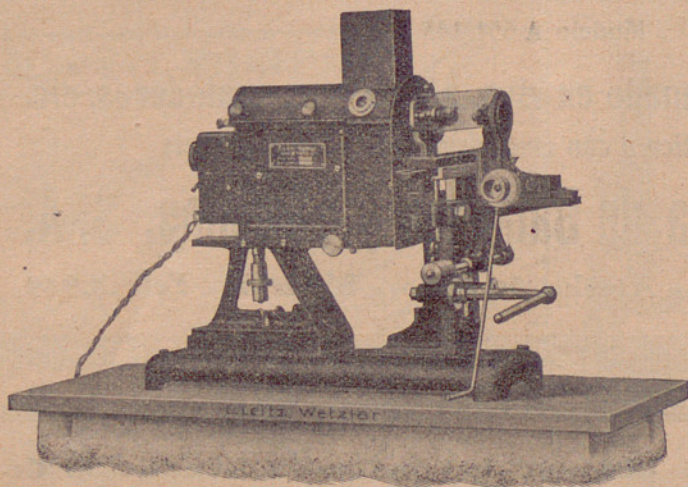
SECADEROS DE EMBUTIDOS

APROVECHAMIENTOS DE DESPOJOS

MAQUINARIA GENERAL PARA INDUSTRIAS

CARNEAS

TRANSPORTES COLGANTES



Triquinoscopio de proyección modelo IX f.

**Nuevo Triquinoscopio
de proyección IX F.**

MARCA

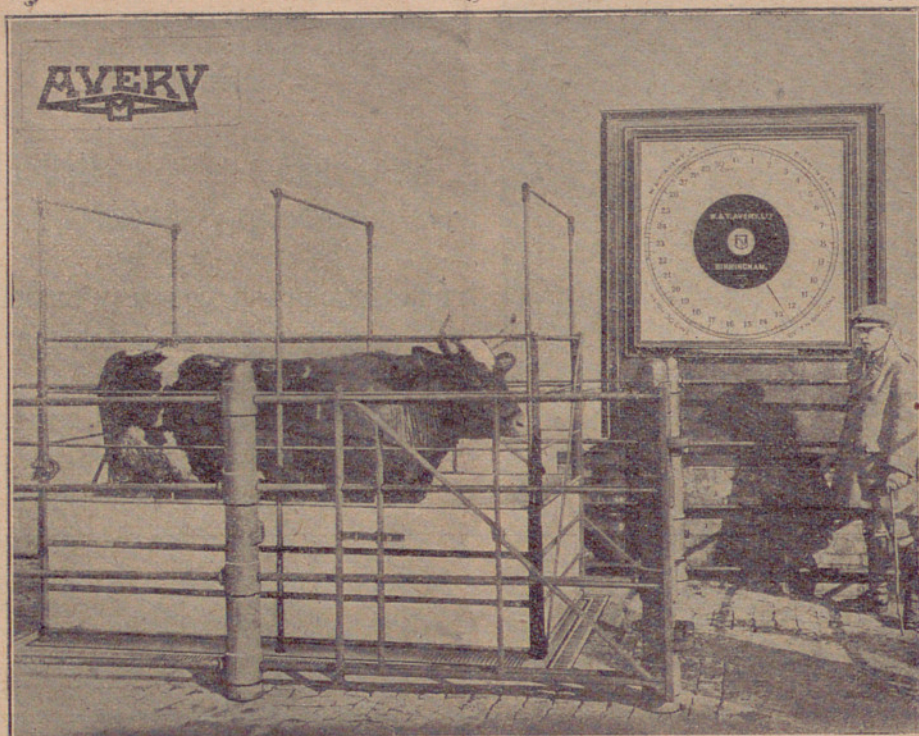
E. LEITZ

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

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

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

Manuel Alvarez MATERIAL CIENTÍFICO
MAYOR, 76. - MADRID



Modelo A 651/145

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

Sociedad Española de Balanzas y Básculas, S. A.

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

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

NO PIERDA EL TIEMPO

Diríjase a D. León Hergueta

Avenida Dr. Federico Rubio, núm. 7.

M A D R I D

B A S C U L A S

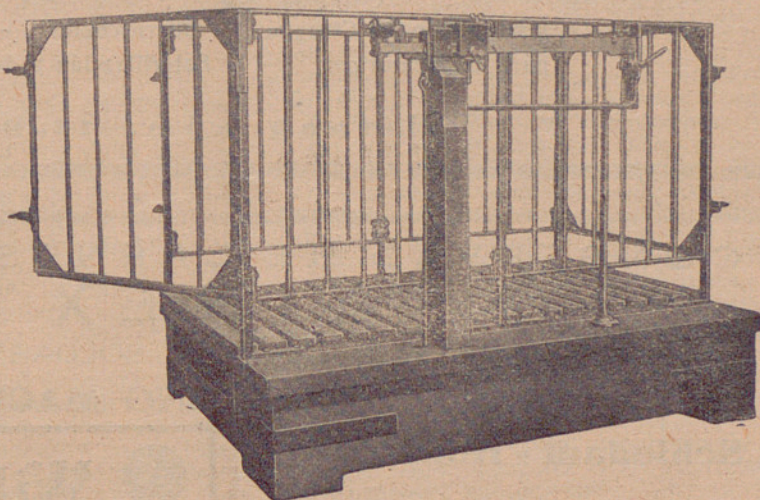
PIBERNAT



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
DE ALTA POTENCIA
Y DE MAYOR VENTA
EN EL MUNDO

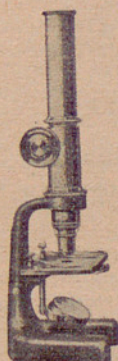
DESDE
Medio siglo,
Representa

Concesionario en España:

WILLY LANGE

Balme 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 x 90, a 156,50 pesetas

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



Proveedor
de la Real Casa.

Basabe y G. de la Peña

Casa fundada en 1840

Calle Mayor, 16, entresuelo. - MADRID

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

~ ~ ~ Teléfono núm. 12.069 ~ ~ ~

CONSERVAS DE CARNES EN VACIO

“AIREX”

MAQUINAS PARA SACAR EL AIRE, SOLDAR Y CERRAR LATAS

“AIREX PRESERVING MACHINES”

Schiedam - Holanda

Representante en España:



Willy Sange

Balmes, 45 - BARCELONA

FABRICA DE PRECINTOS

“SANMU”

(PATENTADO)

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

San Martín y Muñoz

Oficinas: Arenal, 27, tercero

Teléfono 10.285

Fábrica: Tutor, 59

Teléfono 32.240

..... M A D R I D

José Hernández Gil

FABRICANTE DE PIMENTON

PURO GARANTIZADO

Clase selecta para Salchichería

Marca “Pelicano”

Casa fundada el año 1896

Molina de Segura

Murcia - España

IMPRESIONES DE UN VIAJERO

LA OBRA DEL TIEMPO.

I

Descubrir París resulta un poco pedante, aunque es tema siempre sugestivo y siempre nuevo. París, pese a su grandiosidad urbana, al bullicio incesante en el ruar, constantemente se renueva y cambia; no en balde sostiene el centro de la moda, simbolizada por la frivolidad tornadiza.

Durante los meses de la *belle saison* se acrecienta considerablemente su población con miles de turistas, comerciantes, hombres de negocios que acuden de todo el mundo, siempre con curiosidad y siempre en busca de la última novedad en el comercio y en las finanzas.

Un tema interesante para un observador es conocer las normas del abastecimiento de tan gran ciudad, aumentada considerablemente con una abigarrada población flotante; comer y comer bien es norma de la cocina francesa, y la capital rinde justo homenaje a la costumbre nacional.

Visitar "Les Halles Centrales" (Mercado Central) durante las primeras horas matinales, de seis a ocho principalmente, constituye un espectáculo agradable y permite darse cuenta aproximada de la cantidad y calidad de alimentos que diariamente consume la población; "el vientre de París", llamó Zola gráficamente a este mercado donde acuden alimentos de todas las regiones francesas, de las colonias y de muchos países extranjeros; las frutas españolas son muy apreciadas.

He querido conocer el dinamismo comercial en el abasto de carnes, tema que durante mi estancia (finales de agosto) era de palpitante actualidad; diariamente la prensa insertaba largas notas oficiales donde las autoridades explicaban las medidas adoptadas para luchar contra "la vida cara" y precisamente en relación con el precio de la carne; preocupación mal avenida y un poco desencuadrada con la fastuosidad y derroche de los turistas en bagatelas y futesas; he leído estas notas, he visto cómo se aplican los nuevos procedimientos de la vieja escuela económica de las tasas, he conocido los fundamentos que han informado a la autoridad en la adopción y aplicación de estas medidas de excepción; en una palabra, he querido estudiar en detalle cómo se hace el abasto de carnes en París; estos propósitos han sido colmados gracias a la amabilidad de mis amigos los veterinarios sanitarios de la Prefectura de Policía del Sena, que tiene a su cargo la inspección de los alimentos de origen animal.

Me interesaba únicamente en estos momentos el abasto de carnes, independientemente de la afición, porque el comercio de la carnicería está sometido a normas especiales cuyo conocimiento, aplicación y eficacia interesa a nuestros lectores.

La carne que se consume en París tiene dos procedimientos: los mataderos de la villa que son tres: la Villette, el más importante, Vaugirard y el

hipofágico Dicroix, que sólo sacrifica équidos, y las carnes foráneas que proceden de toda Francia y del extranjero; en este grupo se incluyen las carnes frescas y la congelada; el mecanismo comercial de cada uno de estos procedimientos es muy variable; sin embargo, en primer término, en uno y otro sistema se destaca con vigor preponderante la figura del intermediario, que casi nunca es singular porque la cadena tendida entre el productor ganadero y el carnicero detallista consta de muchos eslabones que no han pasado desapercibidos para estas autoridades, sin poderlos destruir ni suprimir; unos lo atribuyen a falta de táctica, otros, los más vehementes, lo achacan a falta de energía; lo cierto es que subsisten por unas u otras faltas o quizá porque los consideren indispensables para el buen abastecimiento; contestar estas dudas supondría escribir un grueso tomo, y por ahora sólo intento labor más modesta, narrar en pocas palabras lo que he visto.

También se destaca en las nuevas ordenanzas para la venta de carnes al detall la figura del veterinario, tanto a título de higienista para juzgar las cualidades sanitarias de las carnes, como técnico para dictaminar sobre la calidad comercial de este alimento; en varias ocasiones, en LA CARNE se ha tratado este asunto, que por mi parte insistiré porque lo considero de importancia.

I. Consumo de carnes.—Para conocer el consumo de carnes de las diferentes clases utilizo los datos correspondientes al año 1926, tomados de la Memoria que anualmente publica el jefe de los Servicios veterinarios; la correspondiente al año 1927 no se ha publicado todavía; con los datos que tengo los creo suficientes; podrán variar los números, pero los factores son iguales en todos los años, pues tan sólo la venta en las tablas ha sufrido reforma al final del año 1927 sin modificar los factores básicos ni alterar las cifras en cantidades llamativas.

Durante el año 1926 se han sacrificado el siguiente número de reses:

Matadero de la Villette: vacuno mayor: 243.546 reses, peso medio 355 kilos; terneras, 208.129 reses, peso medio 74; lanares y cabrio, 1.334.795 reses, peso medio 17; cerdos, 328.644 reses, peso medio 75; este número de reses ha producido: carne aprovechable de carnicería, 126.464.064 kilos; carne de salchichería, 24.506.094 kilos; un total de 150.970.158 kilos.

Matadero de Vaugirard: vacuno mayor, reses 37.125, peso medio 313; terneras, 36.780 reses, peso medio 64; lanares, 188.944 reses, peso medio 22; cabrio, 190 reses, peso medio 16; cerdos, 175.478 reses, peso medio 70; este número de reses ha producido: carne aprovechable de carnicería, kilos 18.281.900; carne de salchichería, 12.824.791 kilos; un total de 31.106.691 kilos.

Además de esta cantidad de carne procedente de

los mataderos de la villa, el mercado de París ha importado las siguientes cantidades de carnes foráneas: procedente de los mataderos limítrofes, kilos 165.066; llegado por ferrocarril, 58.069.000 kilos; de esta cantidad, 698.095 kilos son carne extranjera que llega fresca al mercado. La venta de carne congelada supone muy poco: 16.979 kilos de carne de vaca y 8.824 de carnero; total, 25.803 kilos. Para que resulte completa la cuenta conviene añadir 13.340.800 kilos de carne de solipédo procedente la mayor parte, del matadero de Decroix (París), más 2.947.679 kilos de carne foránea importada la mayor parte de Inglaterra; los ingleses no tienen costumbre de comer carne de caballo, y tienen magníficos ejemplares que, por su corpulencia, producen mucha carne; los sacrifican para la exportación.

Sumadas todas las cantidades detalladas, más unos 16.000.000 de kilos vendidos por los factores en los mataderos, arrojan la siguiente cifra de carne vendida: 248.119.103 kilos.

II. *Abasto del Matadero.*—Hemos visto que la mayor cantidad de carne procede de los mataderos de la villa; interesa conocer el régimen de abasto seguido en estos establecimientos, estudiar sus costumbres y analizar las prácticas comerciales; para abreviar, fijo mi atención exclusivamente en el Matadero de la Villette, porque tiene fisonomía propia y porque la gran importancia del negocio caracteriza el mercado parisino; también prescindiendo de su descripción; no señalo deficiencias, que son muchas; me fijo exclusivamente en el régimen de abasto; es decir, concretando, a saber quiénes traen las reses y cómo las venden.

El mercado de ganados de la Villette ha recibido durante el año 1926 el siguiente número de reses: vacuno mayor, 357.375; terneras, 185.619; lanares, 1.250.718; cerdos, 298.113; los días de mercado son dos a la semana: lunes y jueves; en realidad, el verdadero mercado corresponde al lunes, como lo acusan estas cifras: durante mi estancia, concurrencia el lunes 27 de agosto: vacuno mayor, 6.408 reses; terneros, 2.068; lanares, 17.938; quedaron sin vender: vacuno mayor, 22 reses; terneros, 40; lanares, ninguno; cerdos, 2.811, todos vendidos; en cambio, el jueves, 30, concurrieron: vacuno mayor, 2.786; terneros, 1.844; lanares, 8.871; cerdos, 2.280; quedaron sin vender: vacuno mayor, 752 reses; lanares, 497; cerdos, todos vendidos.

Este mercado abastece de reses, en primer término, a los mataderos de la Villette y de Vaugirard, y permite una exportación que, en cerdos, llega al 50 por 100 para abastecer a los mataderos y a las fábricas situadas en los pueblos limítrofes. La Villette es el gran mercado de ganados de Francia; sus cotizaciones tienen carácter nacional y sirven de tipo en todo el país; la municipalidad cuida con esmero este mercado, mucho mejor atendido y organizado que los mataderos.

El mayor número de reses llega a este mercado por ferrocarril; las facturaciones se hacen a la estación de París-Bestiaux; sólo las reses de los pueblos limítrofes vienen en camiones-automóviles, y muy pocas andando.

En otra ocasión (*Revista Veterinaria de España*, 31 de marzo y 30 de abril 1926) he descrito el funcionamiento y las costumbres típicas de este mer-

cado; ahora me preocupa únicamente estudiar su abastecimiento, mejor dicho, señalar la cadena que sigue el ganado desde que sale del establo del criador hasta llegar a la tienda del carnicero, la larga trayectoria comercial desde la hierba del prado a la tabla de venta.

La operación mercantil completa, desde el ganadero al carnicero, se hace en cuatro tiempos y pasando en cuatro intermediarios; según expresión afortunada del senador Baumont, naturalmente, ni todos son necesarios ni todos recargan por igual la mercancía. Sigamos la trayectoria de una res vacuna (en las demás ocurre lo mismo o poca diferencia): empieza en el ganadero, el criador, que en la mayoría de los casos, y principalmente en ganado vacuno mayor, sólo cria las reses en tanto maman de la madre y después las vende como terneras o a los recriadores llamados *herbagers*, propietarios o arrendatarios de prados; el animal, sin salir de la crianza, ha cambiado de amo. Los recriadores son industriales que ceban y engordan ganado con destino al matadero; no se preocupan ni de la agricultura ni de la ganadería, en cuanto a su fomento y mejora; compran el ganado joven y aprovechan "la función creadora de capital", que dice Sansón, durante el crecimiento del animal y los engordan hasta el punto de ser puestos a la venta. En la Normandía, país de muchos prados, la industria de la cría está muy generalizada y contribuye con mucho ganado al mercado de París.

Los recriadores mandan sus reses al mercado de la Villette, consignadas a los comisionistas o tratantes de ganados, que se encargan de su venta mediante pequeña comisión; en ocasiones también algunos tratantes compran en firme el ganado en las ferias o en los prados y los venden por su cuenta. Estos comisionistas son verdaderos defensores del ganadero y recriador, saben apreciar "a ojo" la calidad del ganado, su posible rendimiento y saben, en una palabra, lo que venden; además, como agentes comerciales, están perfectamente enterados de los precios, existencias, demandas, etc., del mercado. Son los mejores consejeros de los ganaderos y gozan de su confianza. Son personas honorables y tienen merecido prestigio en el mercado. Los negocios en que intervienen suponen muchos millones de francos y se hacen y rinden sin documentos escritos. Sólo mediante trato verbal.

La misión de los comisionistas, en el aspecto comercial, es simple: defender los intereses de sus clientes, por cuyo servicio reciben su correspondiente remuneración; para adquirir clientela y conquistar su confianza necesitan pericia y honorabilidad; la profesión es libre; la población rural, como ocurre en la generalidad de los casos, es recelosa y suspicaz antes de entregar la defensa de sus intereses a personas extrañas y sólo se convence mediante pruebas materiales y repetidas.

Justifica la existencia del comisionista la eficacia práctica de su intervención como defensor del ganadero o del recriador; hemos de advertir que la venta en el mercado es libre, puede hacerlo el mismo ganadero, el propietario o los tratantes directamente, y a la inversa: el comprador puede traer reses directamente, adquiridas en el mercado local o en los prados, sin necesidad de pasar por el mercado municipal; la autoridad de la Prefectura no

interviene para nada en los tratos ni reglamenta la condición de las personas. Hace tiempo que, mediante decreto, un prefecto de policía (la autoridad máxima del mercado) decía estas palabras tan sensatas: "que, en materia de abastecimiento, ninguna organización, por muy perfecta que fuera, puede igualar a la libertad comercial".

Inspirado en este criterio, se ha promulgado un nuevo reglamento de abastos con fecha 13 de abril de 1927, y la autoridad exige en este texto que, tanto los vendedores como los compradores, se les obliga únicamente a proveerse de una tarjeta de identidad; los criadores, recriadores, ganaderos, etcétera, que actualmente acuden a vender directamente sus reses, presentarán un certificado de la Alcaldía donde residan que atestigüe su calidad de propietarios. Los comisionistas están organizados en cámaras sindicales o en sindicatos por provincias o regiones, y todos juntos forman la Federación nacional del comercio de ganado; cuentan con una revista mensual, que se publica en París; el lema social es altamente simpático; hay que inscribirse para defenderse.

No todo son comisionistas en el mercado de la Villette; el año 1926 han pasado directamente del productor al matadero, sin intervenir el tratante, un número considerable de reses, según indican estas cifras: ganado vacuno mayor, 26.695 reses; terneras, 113.781; lanares y cabrio, 414.366; cerdos, 22.771; como se ve por estos números, en el ganado porcino las entradas directas son casi tanto como las vendidas en el mercado.

Estas reses, vendidas directamente, por lo general, son con destino a los "Boucher en gros" (abastecedores); supone una fase de la libertad comercial, pues les permite tratar directamente las reses con los recriadores o ganaderos sin recurrir al comisionista ni acudir al mercado; con este régimen se falsea un poco la formación de precios, por sustraer gran número de reses a la concurrencia pública; se ha querido corregir un poco esto, anunciando los días de mercado el número de reses que han entrado durante toda la semana en el matadero sin pasar por el mercado; con este anuncio, el vendedor y comprador se informan de las existencias reales y pueden formar el precio justo. A pesar de esta precaución, los comisionistas son los únicos conocedores verdaderamente de las necesidades y cotizaciones del mercado y pueden crear los precios y divulgarlos entre su clientela. Esta libertad pone frente a frente a los intereses del abastecedor y del tratante; sin embargo, es respetada por todos en bien del interés común.

Ya conocemos al vendedor dentro del mercado de ganados; el comprador está representado generalmente por los "bouchers en gros", vulgarmente "chevillards", carniceros al por mayor o abastecedores, pues son muy pocos los carniceros detallistas que acuden al mercado de ganados a comprar reses y sacrificarlas por su cuenta.

En realidad, el carnicero, en la Villette, está representado por los abastecedores; carnizan las reses, y los carniceros al por mayor, para revenderlas en trozos a los detallistas. El local favorece este negocio; el matadero está compuesto de pequeños mataderos llamados "échaudoirs", que son ocupados siempre por el mismo carnicero, y dentro

del local es el único patrono, tanto para disponer las horas de trabajo, número de reses, etc.; la administración de la Prefectura sólo atiende a vigilar la salubridad de la carne por intermedio del servicio veterinario y a la recaudación de los arbitrios por la oficina correspondiente.

Los carniceros al por mayor operan comercialmente como nuestros clásicos abastecedores: compran las reses y venden la carne en cuartos; en cuanto a los despojos, generalmente los venden a una empresa poderosa que trabaja en el mismo matadero, la casa Arthus, o a pequeños triperos, que se encargan de su limpieza y venta; es corriente hacer contratos desde una a otra Semana Santa; los cueros, unos los venden inmediatamente de terminado el desuello; otros los almacenan y son vendidos en subasta pública.

Conocidos los elementos que intervienen en la compra-venta, vamos a describir ligeramente la mecánica de esta operación. Todas las reses que se tratan en la Villette se venden a "l'estime", o sea a ojo, por alto, que decimos en Castilla. He querido informarme por qué no se vende al peso, y satisface mi curiosidad hablando con un comisionista de ganado a quien amablemente me presentó el director. La opinión contraria a la venta al peso se refleja en estas palabras, que procuro recordar y traducir: "Varias veces, los agricultores y las autoridades han querido imponer la venta al peso, y durante la guerra, que tan propicia ocasión mostraba para múltiples experiencias y ensayos, el intendente, general Seligman, quiso imponer este método de transacciones, pero la práctica dió resultados contrarios a los pretendidos: las ventajas de la báscula, como criterio de compra, son más aparentes que reales y no evitan la operación delicada de apreciar la calidad, de saber lo que se compra y pesa. Este método de contratación tan simplista no es justo ni equitativo; es causa de múltiples cuestiones y desagradables sorpresas. Vea una prueba—me decía—: en el momento que entra en la báscula un magnífico buey charolais, si el comprador no lo ajusta barato lleva las de perder, porque la res tiene la panza llena, y pesada en ayunas rendiría unos cuantos kilos menos; además, pesar todas las reses en días de gran concurrencia de animales (el día de mi visita llegaron a 11.784 cabezas) exigiría un trabajo enorme incompatible con las necesidades y rapidez del comercio.

"Otro argumento serio contra la venta al peso—siguió diciendo— hemos de encontrarlo en estas razones: favorece al ganado de calidad mediana, mide a todos igual, como reza el refrán, porque la báscula no acusa nunca las variaciones del rendimiento; mata el estímulo de los productores para seleccionar y cuidar las reses de gran rendimiento en carne; favorece a los animales de mucho hueso, bastos de piel y panzudos, de mucho peso bruto, de poco rendimiento en carne fina, única mercancía que acrecienta el valor de las reses de abasto."

Recuerde el lector que quien habla así es un práctico, partidario, naturalmente, de los métodos clásicos, que defiende su profesión, explota el golpe de vista que sirve para juzgar y apreciar el valor real de una res, estimación que, en los verda-

deramente prácticos, llega a resultados admirables.

Todos podemos recordar corredores, tratantes, que aforan a la onza el rendimiento de una res sin más que echarla el ojo.

Encuentro justificada la inquina de mi interlocutor contra la venta al peso y razonables estos argumentos, que obligan a meditar cuando en la resolución intervienen intereses. "Repito—terminó diciendo—que el pasado no sirve de ninguna manera para calcular en una res el rendimiento de la carne neta; este rendimiento varía al infinito según la conformación, la edad, la alimentación, etc., del animal y su cálculo puede hacerse a ojo y afinado."

La *Société des Agriculteurs* se ha dejado convencer por estos razonamientos, o ha comprendido estas dificultades de la venta al peso y transige pleiteando únicamente por que se haga algunas pesadas que sirvan para fijar el precio medio de las cotizaciones. El procedimiento que propone es el siguiente: tomar en cada mercado un lote de reses que sirvan de tipo de comparación, pesarlas en vida, sacrificarlas y vigilar todas las operaciones; pesarlas después en canal para obtener el verdadero rendimiento en carne neta, en contraposición al método empírico que ahora se hace para determinar este rendimiento, a cálculo de comisionistas y abastecedores. Aplicando este sistema, los agricultores creen sería más justo el precio oficial que como actualmente se obtiene.

En el reglamento vigente del mercado no se consigna tampoco la necesidad de vender las reses atendiendo a su peso vivo; sin embargo, la comisión de precios puede pesar cuantas reses estime oportunas; un artículo del reglamento da satisfacción a los agricultores y les concede la facultad de elegir las reses que estimen convenientes para controlar los precios.

Ya que hablamos de precios, una de las cosas más extrañas y más interesantes del mercado de la Villette es la formación del precio de la carne; esta misión corresponde a la Comisión des Cours, cuya composición es muy heterogénea y amplia. La forman dos veterinarios; el director de los servicios veterinarios de París, que la preside; un funcionario del mercado; cinco agricultores (un representante por cada especie) de la Cámara de Comisionistas; un representante por cada especie de los abastecedores; un chacinero y dos consumidores. Esta Comisión, que se reúne después de la celebración de cada mercado, acuerda fijar el precio del peso vivo por el siguiente sistema: se deduce del precio de la carne sacrificada, calculando este rendimiento con arreglo a un coeficiente admitido como normal en las clases de ganado a que se aplica. Este precio no es real, sino sacado por cálculo, y para subsanar sus defectos se ha introducido modernamente la costumbre de publicar dos precios: el precio de la carne en canal, formado en conciliábulo entre el abastecedor y el carnicero, y el precio del peso vivo, obtenido por cálculo y aplicación de las tablas. Como este sistema matemático de buscar el precio en vivo no satisface a los agricultores, desde hace años, sus representantes no concurren a la Comisión. Son los abastecedores, con los comisionistas, quienes redactan los *tableaux du cours* (relación de precios), y estos

precios arbitrarios son los que circulan por las regiones ganaderas.

Los abastecedores, terminada la matanza, venden las carnes a los carniceros detallistas; no existe nave de venta; los contratos se hacen en los mismos *echandoirs* o remiten directamente la carne a las tablas en virtud de contratos previamente establecidos; el mercado de carnes lo ha establecido París en el mercado central de que después hablabamos.

Una de las organizaciones más poderosas, en relación con el abasto de carnes, está constituida por la Federación Nacional de Carniceros al por mayor, que se mueve y trabaja con tesón en la defensa de sus intereses profesionales; el *Journal de la Boucherie en Gros*, que se publica el 5 y el 20 de cada mes, recoge toda la labor societaria y constituye el órgano de defensa de la Federación.

Termina la cadena en el carnicero, que se lleva las reses cuarteadas; con ser importante la cantidad de carne que se vende por este sistema, todavía existen otras prácticas para la venta de carne, siempre a base del intermediario; al Matadero de la Villette llegan muchas reses muertas; la cantidad, término medio, de carne foránea se calcula de 60-70 toneladas diarias; estas carnes vienen consignadas a los *facteurs à la criée*, que podríamos traducir un poco libremente: *asentadores para la venta pública*. Estos intermediarios trabajan a la comisión, y generalmente los envíos proceden de otros abastecedores de provincias que sacrifican grandes partidas y mandan a París lo que no tiene buena venta en la propia localidad. Durante el año 1926 se han vendido a la comisión kilos de carne 18.067.477 en el Matadero de la Villette y 2.300.209 kilos en el de Vaugirard. Parte de esta carne procede de las reses sacrificadas por los abastecedores del mismo Matadero. Los carniceros detallistas son los clientes que compran estas carnes.

Hemos dicho anteriormente que *les halles* centrales constituyen el mercado central de carnes; muchas reses sacrificadas en los Mataderos son vendidas directamente a los carniceros; pero hay muchos carniceros, hoteleros, restaurantes... que hacen la compra de las carnes en este mercado. La cantidad de carne que se ha vendido en este mercado durante el año 1926 alcanza las siguientes cifras: carne vacuno mayor, 26.179.670 kilos; de ternera, 32.405.762; de lanar y cabrio, 12.276.740; de cerdo y salazones, 7.490.482. Total, 78.352.655 kilos; la procedencia de estas carnes son: Mataderos de París, 16.986.597 kilos; Mataderos limítrofes, 165.066; foráneas, 58.069.000, y carnicerías, 3.131.992.

El mercado se celebra diariamente, desde las seis a diez de la mañana, en uno de los pabellones que forman el grandioso edificio.

Todas las carnes foráneas que llegan al mercado son propiedad de los carniceros al por mayor que trabajan en provincias o de los Mataderos industriales del país y extranjeros; todo el género viene consignado a los *mandataires aux halles*, es decir, *comisionistas del mercado*, de carácter oficial, institución que se rige por la ley de 1896, y son los intermediarios necesarios entre el productor y el carnicero detallista, o el comprador al por

mayor; en *les halles* se venden trozos de carnes: chuletas, solomillos, piernas, etc.; en los Mataderos se venden cuartos o canales enteras; como muchos carniceros no tienen clientela para trozos selectos, encargan su venta a los mandatarios del mercado; los grandes hoteles y restaurantes compran en el mercado porque encuentran trozos apropiados, y, en cambio, no pueden hacerlo en el Matadero; para evitar confusiones, en el mercado no se vende al detall; es un mercado, y no una carnicería.

Contra esa cadena del intermediario que se interpone entre la res que pasta y la carne de tabla han protestado repetidas veces la Prensa, el Parlamento y el Municipio; pero todos sus esfuerzos han sido inútiles: la realidad puede más que los deseos.

Justifican (no defienden) su existencia estas palabras de un economista francés, ex ministro de Hacienda, M. Víctor Boret, cuando dice que "si producir es un oficio, transportar, repartir y detallar constituyen otras profesiones". Y añade: "el animal en pie es una materia bruta cuyo valor económico por sí mismo es casi nulo cuando no hay medios de transportarlo, de descuartizarlo, de venderlo o conservarlo". La función económica de los intermediarios no es dudosa, está bien definida, pero recarga el valor de la mercancía; y por eso los economistas y las autoridades de todos los países procuran suprimirlos o reducirlos. En la economía de abastos, el intermediario es como el frotamiento en mecánica aplicada: que se amortigua por engrasamiento continuo, o de lo contrario, dificulta el buen trabajo.

Ya conocemos los personajes de esta gran feria; veamos cómo operan. Repetidas veces las autoridades, los agricultores, los parlamentarios y siempre los periódicos se han preocupado y trabajan por reformar sus costumbres, por crear normas de contratación encaminadas a fijar precios más equitativos y procurar carne más barata. Terminada la guerra se suceden discusiones en centros productores, informaciones parlamentarias, campañas de Prensa... pero todo sigue igual. Tal vez tenga razón un viejo normando, el más popular de los *herbagers*, cuando decía: "Les siècles ont façonné l'état de choses actuel, on fera autrement, mais on ne fera pas mieux" (los siglos han creado el presente estado de cosas; se podrá cambiar, pero no se hará mejor).

Hasta ahora ha triunfado el escepticismo plebeyo; es difícil romper la obra del tiempo.

II

Hemos visto las cantidades de carne que llegan a París, la cadena de intermediarios por que pasa durante su trayectoria comercial, lo mismo cuando vende en el Matadero que cuando se vende en el mercado. ¿Y el carnicero?, preguntará el lector.

Pues bien; el carnicero, en París, se dedica exclusivamente a comprar carne al por mayor y detallarla al público; muy pocos acuden al Matadero y sacrifican reses por su cuenta; los más, repito, compran la carne a los abastecedores, a los mandatarios, etc.; los carniceros están más cerca de la cocina que de la granja; el mercado de reses

no les interesa; en cambio, conocen las formas de presentar trozos de carne para conquistar la atención del cocinero y amas de casa, ayudándoles a preparar excelentes menús.

Desde hace años un ilustre carnicero, el señor Legcay, que durante mucho tiempo fué vicepresidente del Sindicato de la Carnicería francesa, explica muy bien este alejamiento del carnicero del productor: "Siempre que en el mercado—dice—existe un alza del ganado de abasto, cuando se produce este hecho, que vengo comprobando desde hace veinte años, el carnicero se acerca al establo. En otras ocasiones, cuando las gentes andan seis leguas para presentar un par de bueyes a la venta, en estas condiciones se encuentran casi obligados a venderlos; pero desde el momento que los carniceros se aproximan a los establos, cuando llegan a casa del vendedor, éstos encuentran treinta y seis pretextos para vender más caro; estoy convencido que las reses vendidas en el establo son las más caras. No veo la necesidad que el carnicero abandone su oficio, y no conseguirá con el trato directo ninguna rebaja de gastos que repercuta ostensiblemente en el precio de la carne."

Así, pues, según esta opinión, los carniceros sólo se limitarán a detallar carne, cuya mercancía conocen, y pueden comprar en condiciones, vendiendo al mercado o al Matadero, donde se presenta en abundancia y condiciones.

Criterio muy generalizado en la carnicería de París es que el carnicero sólo detalle carne, como lo demuestra el hecho que los industriales, contando con una organización social poderosa (solamente el Sindicato de París tiene más de 2.200 adheridos; en toda Francia existen más de 200 Sindicatos, y todos juntos forman la Federación nacional); pues bien, tan poderosa organización se preocupa principalmente de la defensa de los fines gremiales, pero en ningún caso se interesa en el abasto de carnes ni en destruir otra organización similar y necesaria para completar el complicado comercio de la carnicería.

A medida que el problema de la vida cara ha continuado intensificándose, primero el público y después las autoridades se han preocupado de buscar soluciones; es cierto que no se puede hablar de *carne cara*; sería injusto inculpar a este solo alimento, por cierto el que más baja ha sufrido dentro del tono general de carestía, que den satisfacción al consumidor: estudiando a fondo el problema, se ve que la carne es cara porque el pan es caro, el vino es caro, los tejidos son caros, los jornales, alquileres, impuestos, todos son más caros que en los años anteriores de la guerra; buscar una solución para abaratar la carne operando únicamente sobre este alimento llega a conclusiones funestas para la producción o para el comercio; cualquiera de los dos defectos perjudica a la larga solución armónica.

La crisis económica y sus consecuencias, la vida cara, ha obligado a las autoridades francesas a decretar medidas de excepción en el comercio de la carnicería: concretándonos a París, vemos que la Prefectura del Sena ha publicado una ordenanza de policía para la venta al detall de las carnes que constituyen una verdadera tasa.

Las autoridades, al promulgar estas ordenan-

zas, se han fijado únicamente en regular los precios de la tabla; dejan en libertad a todos los intermediarios, no se fijan en la ganancia de los comisionistas, carniceros al por mayor, etc., y se limita únicamente la actividad del tablaero, único comerciante que choca directamente con el público.

El régimen que actualmente se sigue en la venta de carnes en París, según la ordenanza de 19 de noviembre de 1927, es el siguiente: el carnicero, que ha de vender los trozos de carne al precio que figura en un baremo que ha sido establecido en función del precio de compra al por mayor; así, por ejemplo, el kilo en canal cuesta ocho francos; los filetes de solomillo, de 17,60-23,20, según trozos; las agujas a 17,10, etc., etc.

Para facilitar la inspección, los jefes encargados de la venta de carnes deben tener a disposición del servicio del control todos los justificantes útiles para conocer los precios exactos a que se ha vendido la carne; por su parte, todos los carniceros están obligados a tener a la vista del público los anuncios indicando los precios de las diferentes categorías comerciales.

La redacción de baremos ha sido una labor muy complicada y delicada: el trabajo fundamental ha sido hecho por el Servicio veterinario, cuyo jefe, señor Martell, ayudado por sus compañeros, ha llevado el peso de la clasificación de las carnes; después de varias pruebas, despieces, pesos, etc., han llegado a determinar el promedio de rendimiento de las reses en trozos comerciales y establecer el precio correspondiente de cada pieza en función del precio bruto de toda la canal; esto se ha hecho con la carne de vaca, de ternera y carnero; redactado el baremo, es decir, la tabla, su aplicación es sencilla: el precio de cada trozo está señalado en la escala correspondiente, y su aplicación es automática.

Queda una segunda parte, verdaderamente difícil: comprobación de los trozos para ver si el carnicero aplica bien o falsea el baremo.

Aun cuando la Prefectura tiene varios *controleurs* (inspectores), en caso de duda, cuando el carnicero reclama contra el dictamen, interviene con su alta autoridad el Servicio veterinario, que se encarga de "diagnosticar anatómicamente" el trozo litigioso, función sumamente delicada, pues los cortes de carnicería no corresponden con las regiones establecidas por los clásicos de la anatomía veterinaria; además, cuando se puede dictaminar sobre un gran trozo hay más elementos de juicio para acertar; en las porciones pequeñas, el inspector está obligado a hacer un gran esfuerzo de recordatorio anatómico para no incurrir en equivocaciones ni errores.

Los inspectores veterinarios cumplen esta misión con gran celo; son muchos los expedientes instruidos con motivo de faltas cometidas por carniceros vendiendo trozos a precios distintos que los correspondientes; el público busca en estas medidas un alivio a su presupuesto de gastos, una mejora en su hogar; la Prensa reclama mucha severidad a los inspectores; las autoridades todas ponen actividad y energía en hacer cumplir las ordenanzas; sin embargo, los más sensatos esperan que el único alivio se consiguiera del productor. Francia ca-

mina rápidamente a tener un censo pecuario tan numeroso como antes de la guerra; el Gobierno desarrolla una política agrícola bien orientada; quiere garantizar seguridad en el porvenir y, sobre todo, busca mejorar su moneda y aliviar la producción.

Las leyes económicas que protejan al consumidor creando un régimen de excepción al comercio libre caerán en desuso desde el momento que exista abundancia: producir mucho y producir bien acarrea la baratura; esto lo saben las autoridades francesas; pero el pueblo tiene sus exigencias, y conviene atenderlas o entretenerlas.

C. SANZ EGAÑA

Noticias bibliográficas

Dr. A. de Paula Rodrigues: A orientação do serviço de fiscalização de leite para melhorar as condições higienicas de producto.—Parecer a respeito do valor alimentar da farinha de mandioca.—Parecer a respeito do papel de margarina na alimentação.—Rio de Janeiro, 1928.

Tres Memorias, suscritas por el inteligente inspector de géneros alimenticios, publicadas en *Archivos de Higiene*; el folleto ocupa casi exclusivamente la primera Memoria, donde el autor pone de manifiesto una gran competencia al servicio de una obra higiénica tan importante como mejorar el consumo de la leche.

Annaes do primeiro e segundo Congresso nacional de oleos.—Rio de Janeiro, 1927.

Nuestro colega nos ha remitido las actas de estos dos Congresos, celebrado uno en Río de Janeiro, 1924, y el otro en San Paulo, 1927. Entre los trabajos interesantes que contiene la obra, figura una Memoria sobre los óleos y grasas animales, y con preferencia de las reses de matadero, su industria y análisis.

Visado por la Censura

El secado de los salchichones

Las temperaturas altas son peligrosas para la fabricación de los embutidos: el calor es una contrariedad y ocasiona a muchos fabricantes trastornos de importancia.

En particular el salchichón, sufre profundas modificaciones durante su secado; esta operación no se parece nada al secado de las legumbres y los frutos. En efecto, la desecación del salchichón debe efectuarse lentamente, para consentir que se realice la conveniente maduración del producto.

Explicaremos sucintamente las leyes que regulan esta operación, cuyo mecanismo se diferencia de la evaporación del agua y de la salida mediante drenaje del líquido a través de los intersticios capilares de la pasta.

Evaporación del agua.—La evaporación del agua depende exclusivamente del estado higrométrico de la atmósfera. Esta contiene cierta cantidad de vapor acuoso, y cuando tiene la máxima cantidad se dice que está saturada. Así, según el grado de saturación, es decir, según el contenido de vapor de agua, la evaporación se producirá más o menos fácilmente.

En la práctica se puede medir este grado de saturación del aire, y para este objeto se emplea el higrómetro de Saussure, de funcionamiento muy sencillo con ayuda de un pelo, que sirve muy bien para dar indicaciones certeras. Cuando la atmósfera no contiene vapor de agua, este aparato marca 0 grados; al contrario, cuando el aire está saturado, señala 100 grados. Las cifras comprendidas entre estos dos números indican los grados intermedios de saturación.

El calor es un factor muy importante, que juega un papel decisivo. La elevación de temperatura activa la desecación de una manera intensa, sobre todo cuando llega a 30 y 32 grados, como ocurre en el verano. Si contiguo al termómetro se coloca el higrómetro citado, se verá que alcanza la cifra de 50 grados, cifra poco elevada cuando es necesario 75-85 grados para un secado normal.

Conviene saber que la pasta de salchichón contiene 75 por 100 de agua, de la cual el 40 próximamente ha de evaporarse, y esta pérdida

debe producirse entre veinte y treinta días; no olvidar que la evaporación es inversamente proporcional al diámetro del salchichón, es decir, cuanto más grueso es un salchichón, más tardará en secarse; al contrario, cuanto más delgado, más pronto llega a su punto de desecación.

Mecanismo intrínseco del movimiento del agua en el salchichón.—Examinemos la cuestión del movimiento del agua en la pasta que forma el salchichón.

La evaporación periférica crea una atracción centrífuga del líquido. Pero las corrientes son la mayor parte reguladas por la ley de la circulación de los líquidos en los intersticios capilares, o mejor, para hablar de una forma concreta, cuanto menos se pique la pasta, es decir, la carne quede en trozos gruesos, el secado será más rápido; por el contrario, la carne muy picada, formando pasta concreta, la evaporación será más lenta.

Conclusión.—En resumen, para evitar que un salchichón no se seque demasiado pronto y no pueda venderse en el mercado, es preciso modificar el estado de la atmósfera en la cual se encuentra, siendo el calor una causa primordial de esta desecación intensa; se puede corregir la pérdida de agua bajando la temperatura por un dispositivo frigorífico. Algunos frigoríficos modernos funcionan según este principio, pero la instalación y el entretenimiento son caros. Se recurre a medios caseros: humedecer el aire del secadero regando con frecuencia el local y manteniendo éste herméticamente cerrado. Se consigue con tales medios llegar en el secadero a sostener 80-85 grados higrométricos.

Disminuyendo el volumen de las piezas, las tripas de 40-45 mm. de diámetro son las mejores, y picar muy finamente las pastas. Operando así es posible fabricar salchichones secos de Arlés, de Lorena, en pleno verano (1).

PAUL GENDRON

(1) Nuestro colaborador escribe desde Francia, donde los veranos no son tan rigurosos como en nuestro país, y especialmente Castilla.

MERCADO DE MADRID

Últimas cotizaciones

Día 24.—Ganado vacuno: vacas, de 2,65 a 2,87 pesetas kilo canal. Toros, 2,87 a 2,96; bueyes, 2,61 a 2,83. Promedio de precios, 2,64. Terneras, promedios: de Castilla, 4,30 pesetas kilo; de la Montaña, 3,43; de Galicia, 3,13; de la tierra, 2,83. Lanares: corderos rapones, 3,30 a 3,35 pesetas kilo canal. Carneros, 3 a 3,25; ovejas, 2,65 a 2,75. Promedio, 2,95. Cerdos, no hay matanza.

Día 25.—Ganado vacuno: cebones, a 2,83 pesetas kilo canal. Vacas, 2,61 a 2,91; toros, 2,87 a 2,96. Bueyes, 2,61 a 2,78. Promedio de precios: 2,85. Terneras, precios promedios: de Castilla, 4,15; de la Montaña, 3,39; de Galicia, 3,22; de la tierra, 2,93. Lanares: corderos rapones, 3,30 a 3,35. Carneros, 3 a 3,25; ovejas, 2,60 a 2,70; promedio, 3. Cerdos: castellanos, 2,80 a 3; murcianos, 3 a 3,25; promedio, 2,91.

Día 26.—Ganado vacuno: cebones, a 2,83 pesetas kilo canal. Vacas, 2,61 a 2,89. Toros, 2,87 a 2,96. Bueyes, 2,61 a 2,83. Promedio de precios, 2,84. Terneras, precios promedios: de Castilla, 4,35; de la Montaña, 3,15; de Galicia, 3,26; de la tierra, 3. Lanares: corderos rapones, 3,30 a 3,35. Carneros, 3,06 a 3,25. Ovejas, 2,50 a 2,75. Promedio, 3. Cerdos, no hay matanza.

Día 27.—Ganado vacuno: cebones, 2,83 pesetas kilo canal. Vacas, 2,61 a 2,89. Toros, 2,87 a 2,96. Bueyes, 2,61. Promedio de precios, 2,83. Terneras, precios promedios: de Castilla, 4,26; de la Montaña, 3,45; de Galicia, 3,26; de la tierra, 3,04. Lanares: cordero rapón, 3,30 a 3,40. Carneros, 3 a 3,25. Ovejas, 2,50 a 2,70. Promedio, 2,98. Cerdos, no hay matanza.

Día 28.—Ganado vacuno: cebones, 2,83 pesetas kilo canal. Vacas, 2,61 a 2,87. Toros, 2,87 a 3. Bueyes, 2,70 a 2,83. Promedio de precios, 2,83. Terneras, precios promedios: de Castilla, 4,25; de la Montaña, 3,61; de Galicia, 3,15; de la tierra, 3,04. Lanares: corderos rapones, 3,30 a 3,35. Carneros, 3 a 3,25. Ovejas, 2,50 a 2,75. Promedios, 3. Cerdos: castellanos, 2,80 a 3,15; extremeños, 3,25; murcianos, 3,25. Promedio, 2,95.

Día 29.—Ganado vacuno: cebones, 2,80 pesetas kilo canal. Vacas, 2,48 a 2,87. Toros, 2,87 a 3. Bueyes, 2,61 a 2,83. Promedios de precio, 2,85. Terneras, precios promedios: de Castilla, 4,15; de la Montaña, 3,30; de Galicia, 3,04; de la tierra, 3,04. Lanares: corderos rapones, 3,20 a 3,30. Carneros, 2,95 a 3,25. Ovejas, 2,50 a 2,45. Promedios, 3,03. Cerdos, no hay matanza.

Ganado vacuno y lanar.

El mercado de estas clases de ganado no ha experimentado alteraciones en relación con las cotizaciones que señalábamos en nuestro número anterior.

Aunque en los primeros días de esta quincena escaseó el ganado vacuno, se restableció inmediatamente la normalidad con la llegada de importantes partidas.

El ganado vacuno se ha cotizado de 2,70 a 2,87 pesetas kilo canal.

Las reses lanares se han vendido a los precios siguientes: corderos, de 3,25 a 3,35 pesetas kilo canal; carneros, de 3 a 3,20, y ovejas, de 2,50 a 2,70.

Ganado de cerda.

Hasta mediados del próximo octubre no dará comienzo la temporada oficial de matanza de ganado de cerda.

Se asegura que las operaciones de compra de este ganado se realizarán directamente por el Consorcio de carniceros, el cual iniciará con esta clase de reses la obligación de abastecer a todos los industriales madrileños.

Las impresiones de precio y cantidad de ganado de las últimas ferias, así como las cotizaciones de los piensos y la poca producción de bellota hacen suponer que esta clase de ganado alcanzará cotizaciones superiores a la de la última temporada.

Este criterio se ve contrarrestado por la abundancia de grasas y el escaso precio a que se venden estos productos.

Hasta que se reciban las impresiones de las ferias de Sevilla y Zafra, nos vemos en la imposibilidad de indicar una orientación para la próxima temporada, ya que el resultado de las citadas ferias, por ser las más importantes de España, es el que permitirá establecer, con los debidos elementos de juicio, un avance aproximado del negocio en la campaña venidera.

PIELES Y CUEROS

Subastas de Madrid.

El sábado, 29, ha subastado los cueros y pieles que produzcan las sociedades La Unión, La Radical y el Sindicato y expendedores de carnes; en contra de la costumbre, esta subasta comprende sólo los cueros y pieles de un mes, el de octubre, no habiendo comprometido las sociedades la producción del trimestre, teniendo presente la próxima constitución del Consorcio de la carnicería en Madrid, que seguramente acarreará modificaciones en toda la contratación de carnes y subproductos.

Los precios que se han hecho en la subasta son los siguientes:

Cueros de La Unión, Radical y Sindicato, de 33 a 33 1/2 céntimos por kilo de la canal, según los lotes por día de la semana.

La Asociación de ganaderos ha contratado a 33 céntimos todos los días. Rebajos, los de costumbre, incluso el de hierros.

Pieles: cordero rapón: La Unión, a 42 1/4 céntimos; la Radical, a 45 3/4 céntimos; Sindicato, a 45 céntimos. Declarada desierta la subasta de La Unión. Cordero lana, las tres sociedades, a 51 1/4 céntimos. Carnero y oveja, La Unión, a 51 céntimos; La Radical, a 51 céntimos; el Sindicato, a 51 1/2 céntimos. Todos adjudicados Rebajos, los de costumbre.

NOTICIAS

Los veterinarios, autoridad.

Comentando la Real orden habíamos escrito unas cuantas consideraciones; con el mismo título ha publicado *El Sol*—día 21—un interesante editorial, que reproducimos en parte, porque, siendo juicio ajeno, está exento de toda pasión profesional.

Dice el diario madrileño:

“Una de las aspiraciones de la clase veterinaria española era que en la inspección de sustancias alimenticias se les otorgara carácter de autoridad para que sus decisiones tuvieran toda la fuerza necesaria y sus personas se vieran garantizadas contra la ineducación de los aldeanos y también contra las agresiones de que frecuentemente son víctimas cuantos ejercen una misión fiscalizadora. Este carácter de autoridad que ya tenían los inspectores municipales de Sanidad, lo acaban de obtener a su vez los veterinarios por Real orden que publica la *Gaceta*. La conveniencia de esta decisión ministerial ha sido aquí analizada en repetidos editoriales al tratar de la situación anormal en que ejercían su cometido los inspectores municipales de sustancias alimenticias, procedentes en su mayor parte del Cuerpo de Veterinarios.

Y ya que se ha procurado revestirlos de autoridad, bueno será ir pensando en ofrecerles los medios para que puedan ejercer su importante cometido con el decoro a que tienen perfecto derecho. Es necesario y conveniente que el inspector sanitario, sea el que sea el Cuerpo de su procedencia, disfrute un sueldo oficial y suficiente para que pueda hacer frente a las exigencias más apremiantes de la vida; que desaparezca la igualdad, cuya forma de percepción coarta la independencia del funcionario, y que sean extirpadas esas titulares de 750 y 900 pesetas anuales que muchos Ayuntamientos tienen consignadas en sus presupuestos para el pago de sus funcionarios técnicos.

No hay que olvidar el absurdo ya expuesto en estas columnas de que Ayuntamientos de la categoría de Zaragoza y Burgos pagan a sus empleados sanitarios un sueldo igual o menor del que tiene consignado para los ordenanzas o mozos de limpieza. Y si en ciertos casos la mezquindad de esos Municipios autoriza la percepción de otros emolumentos incompatibles con la severidad de la misión fiscalizadora, esa tolerancia debe desaparecer, y seguramente desaparecerá el día que el funcionario se vea bien dotado y con garantías en el ejercicio de su cargo.

Los servicios relacionados con la higiene y sanidad local y la inspección de los artículos alimenticios tienen tanta importancia, que será poca toda la preocupación de los gobernantes para mejorarlos y garantizar la independencia económica y moral de cuantos tienen la obligación de intervenir en ellos. Y en este último aspecto, los sanitarios municipales tienen aspiraciones que será lógico y conveniente no dar al olvido.”

No queremos olvidar en estos momentos de alegría la labor que viene realizando nuestro querido amigo señor Armendáriz al frente de los servicios

de Sanidad veterinaria en el Ministerio de la Gobernación y de felicitarle con motivo de esta Real orden.

El Matadero de Málaga.

Durante su breve estancia en esta población, nuestro compañero señor Sanz Egaña ha celebrado varias entrevistas con el alcalde, estudiando la forma de poder construir un nuevo Matadero y señalando las condiciones necesarias en el citado establecimiento.

Próximamente, el Ayuntamiento de Málaga se ocupará con actividad de este asunto para completar el proyecto de las grandes reformas.

Normas prácticas.

En el Gran Ducado de Hessen se ha publicado—20 de junio 1928—un reglamento para regular la inspección de carnes; los artículos del texto corresponden generalmente a esta clase de disposiciones; pero contiene unas cuantas novedades que no hemos leído, y por cuyo motivo las traducimos.

La inspección se hace antes y después de la matanza; en la res viva se ha de fijar que esté sana. Se desconfía de la sanidad cuando se aprecian los caracteres siguientes:

a) Que la res no pueda tenerse de pie cuando no existe motivo de fatiga o presenta alteraciones en la pezuña; cuando la cabeza tiene una postura extraña; cuando no se levanta y no tiene fiebre de fatiga; en algunos casos de postración espera uno encontrar una temperatura elevada; si los cuernos, orejas, narices, morro y cola no están fríos.

b) Si los ojos, en vez de aparecer alegres, vivos, están apagados, sin brillo e inmóviles.

c) Si la piel no está adherida al cuerpo.

d) Si no presenta humedad en la mucosa de la nariz, boca y orejas.

e) Si no presenta escamas en la piel que aparezcan de un modo perceptible, como si fuera harina, ceniza o yeso.

f) Si presenta pústulas, costras en el cuerpo, cabeza, cuello y boca o en los espacios de la pezuña.

g) Si durante la respiración no se para, ni tose, ni jadea o hace ruidos perceptibles.

h) En los cerdos, cuando se arrancan las cerdas con facilidad y no dan sangre al arrancarse.

i) La sanidad en el ganado lanar se conoce:

aa) Abriendo los párpados.

bb) Abriendo la boca, las encías, como el interior del párpado, aparecen rojos; los dientes firmes son signos seguros de sanidad.

cc) Cuando las reses se doblan apretando en el lomo con la mano es señal de enfermedad.

k) Los animales jóvenes—terneros menores de tres semanas—no deben sacrificarse.

2. En las reses muertas, después del desuello, el inspector debe fijarse:

a) Si en la carne se presentan tumores, vesículas, manchas de color rojo, azul o negruzco.

b) Si en los órganos pulmón, hígado, bazo y otras vísceras hay alteración del tamaño, color, supuración, secreciones malolientes, nódulos, vejigas, pústulas.

c) Si en los cuatro estómagos no presentan alteración o aparecen manchas negras, azules, rojas o pardas, hemorragias; si en el tercer estómago (librillo) se encuentran restos alimenticios secos y adheridos entre los pliegues de la mucosa.

d) Si en los intestinos no hay ninguna alteración o lesiones rojas, azuladas, negruzcas o llenas de sangre.

La carne como alimento.

Ya hemos escrito anteriormente la obra que se

está realizando en Alemania, Argentina, etc., en defensa de la carne como alimento.

Los alemanes han tomado con interés la defensa del tema, y la ciudad de Francfort-a-Main anuncia para el mes de mayo de 1929 la celebración de una Exposición de ganado cebado y al unísono una propaganda gráfica y oral sobre "la carne como alimento" en relación con las costumbres del país.

Se avecinan para el próximo año dos Exposiciones importantes: Sevilla y Barcelona. Todos cuantos vivimos de la crianza de reses de abasto y su industrialización para alimento debemos pensar algo semejante y divulgar entre nosotros, de acuerdo con las normas de nuestra alimentación, las ventajas de la carne como alimento.

DISPOSICIONES LEGALES

Los veterinarios municipales, autoridades sanitarias.

Ilmo. Sr.: Numerosas instancias de autoridades, colegios oficiales y veterinarios se han dirigido a este Centro pidiendo se haga extensivo a los inspectores veterinarios municipales el carácter de autoridad sanitaria otorgada a los inspectores municipales de Sanidad, con el carnet de identidad acreditativo, por Reales órdenes de 8 de febrero último y 2 de agosto del mismo.

Es indudable que estos funcionarios han sido objeto en numerosas ocasiones de insultos y agresiones graves en el cumplimiento de sus deberes sanitarios, porque la inspección de sustancias alimenticias de origen animal, frutas y verduras a ellos encomendada, hace continuamente que se lesionen los particulares intereses de los que se dedican a ese comercio al defender estos inspectores diaria y continuamente los intereses sanitarios decomisando aquellos productos. En análoga situación se hallan estos funcionarios en los casos de zoonosis transmisibles, con cuya intervención tan eficazmente queda salvaguardada la salud pública.

Por lo que como acción tutelar del Estado y para que en todo momento la función sanitaria encomendada a estos inspectores tenga la garantía personal debida y sirva de ejemplaridad el castigo que estas faltas promueven,

S. M. el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer:

1.º Que se reconozca el carácter de autoridad sanitaria en el desempeño de las funciones de inspección de alimentos de origen animal, frutas y

verduras que la vigente legislación les confiere, así como en los casos de zoonosis transmisibles, a los inspectores veterinarios municipales, considerándose como cometidos contra una autoridad sanitaria los insultos, amenazas y atentados personales de que pueden ser objeto en el ejercicio de sus funciones, a los efectos de responsabilidad criminal en que incurrir los agresores.

2.º Que se les provea de un carnet de identidad, extendido por el gobernador civil a petición del interesado, y previo informe del Colegio Oficial de Veterinarios, cuyo carnet, provisto de un sello de una peseta, con destino al Colegio de Huérfanos de la clase, será recogido por esta entidad al cesar por cualquier motivo en el cargo para el que fué extendido, inutilizando los sellos del Gobierno civil y del Colegio que lleve dicho documento.

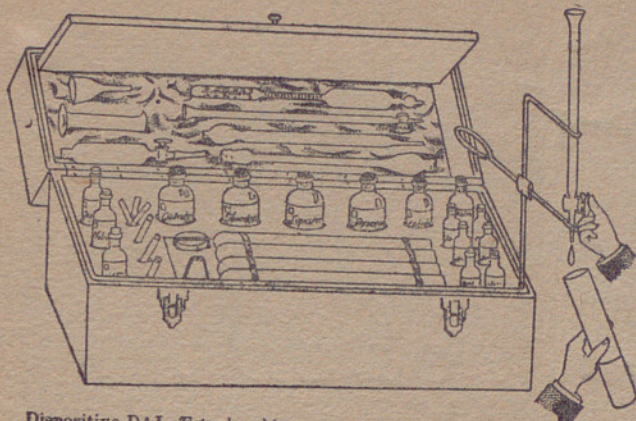
Madrid, 13 de septiembre de 1928. (*Gaceta del 17.*)

Hijo de F. Hernández

Comisionista en ganados

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

BARCELONA



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

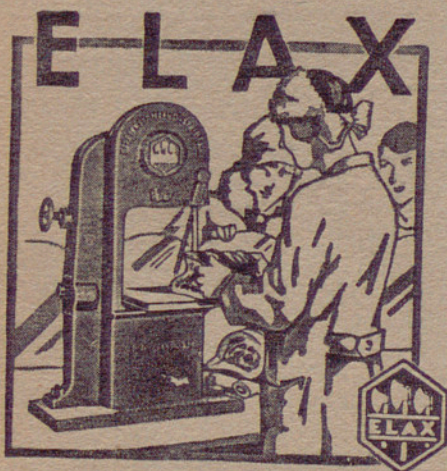
Dispositivo D A L para análisis de LECHES

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

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

OOOO

Laboratorio DAL. Mendizábal, 49. -- MADRID



MAQUINA PATENTADA

Cortadora UNIVERSAL

para la industria de la carne

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

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

Para detalles, dirigirse a la casa

WILLY LANGE. - Balmes, 45 - BARCELONA

DISPONIBLE

RESERVADO

PARA

Báscula, TOLEDO

automáticas y sin resortes

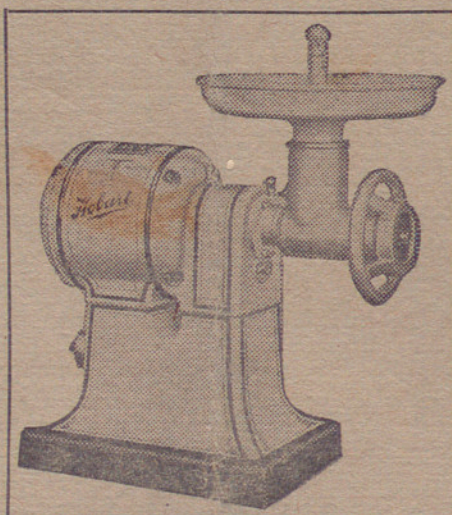
LAS MEJORES DEL MUNDO

**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: Pl y Margall, 22.
BARCELONA: Cortes, 571.
BILBAC: Henao, 6.
SEVILLA: Amor de Dios, 2.

Imprenta Artística Sáez Hermanos.-Norte, 21.-Madrid.-Tel. 16.244.