

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
Abascal, núm. 15, 2º

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año II

Madrid, 15 de febrero de 1929

Núm. 3

CRÓNICA QUINCENAL

La salchichería española tiene tipos netamente originales en su presentación, condimentación y tratamiento; el chorizo no tiene semejante en la larga serie de embutidos que figura en las listas de la industria salchichería internacional; ni los italianos, ni en las islas del Mediterráneo, en donde, al decir de Cothray, la salchichería refleja mucho los tipos españoles, fabrican embutidos semejantes al chorizo.

El pimentón es también condimento nacional, aun cuando los Estados balkánicos, y en especial Hungría, lo hayan popularizado con el nombre de *paprika*, palabra intraducible a todos los idiomas, exceptuando el español; en ningún formulario se habla del pimentón, y todos citan la *paprika*, siendo así que España envía muchos miles de kilos a los mercados húngaros, porque el cultivo del pimentón no alcanza la importancia y la extensión que en nuestro país.

No sólo en la salchichería española hay tipos originales y embutidos que no se conocen en otros países, y si hacemos extensiva esta observación a los jamones, también podemos citar el "jamón serrano", para comerlo crudo, como una especialidad española.

Tampoco nuestro típico jamón tiene nomenclatura en el mercado internacional; cuando los fabricantes extranjeros preparan jamones para comer en crudo, cuando el comercio ofrece jamones crudos, se les llama "jamón de Praga", producto semejante al jamón serrano. Y la moda, que también entraña en las comidas y sobre todo en las comidas frías de café, cervecería..., está imponiendo la costumbre del jamón de Praga, desterrando al jamón de York o jamón cocido, de consumo universal.

Chorizo y jamón serrano son alimentos de abolengo español, y, sin embargo, casi desconocidos fuera de nuestro público; nosotros, que hemos adoptado toda la *charcuterie*

extranjera, un poco por snobismo y otro poco porque tiene tipos gustosos, no hemos sabido extender nuestros embutidos típicos, a pesar de tratarse de embutidos de conserva, que permiten fácil transporte y larga conservación sin sufrir alteraciones; gracias a los españoles de América la aduana registra cifras de exportación en estos alimentos.

* * *

Para argumentar nuestras observaciones vamos a dar las últimas cifras publicadas por el Consejo de Economía Nacional, en relación a importación y exportación de embutidos, jamón, carnes y grasas de cerdo; las cifras corresponden al año 1927, y las comparaciones se hacen con los dos años anteriores.

I.º Importación y exportación de los productos del cerdo durante el año de 1927:

EMBUTIDOS DE TODAS CLASES

Unidad: Kilogramo, Su valor: Importación, 4 pesetas.
Exportación, 5,60 pesetas.

	IMPORTACIÓN		EXPORTACIÓN	
	Cantidad	Pesetas	Cantidad	Pesetas
Canarias.....				73.920
Ceuta.....			27.088	151.693
Fernando Póo ..				2.241
Melilla.....				26.239
Alemania	226	1.144		
Argelia.....				54.634
Argentina.....	139	557	28.814	159.118
Bélgica.....			8.322	46.603
Brasil.....			290	1.624
Costa Rica ..			20	112
Cuba			122.952	688.531
Chile			401	2.246
Dinamarca.....	4	16		
Estados Unidos	24	96	5.203	29.137
Filipinas			21.242	118.955
Francia	1.186	4.544	8.190	45.864
Gran Bretaña...	376	1.594	28	157
Holanda	194	776	1.392	7.795
Italia.	1.401	5.604	20	121
Suiza.....	26	104	4.850	22.545
TOTALES....	3.576	14.545	228.812	1.431.535

JAMONES

Partida 1.325. Unidad: Q. M. Su valor: Importación, 496 pesetas. Exportación, 587 pesetas.

	IMPORTACIÓN		EXPORTACIÓN	
	Cantidad	Pesetas	Cantidad	Pesetas
Canarias....			42	24.654
Ceuta.....			409	240.083
Fernando Póo.			15	8.805
Melilla.....			453	265.911
Alemania....	26	12.896		
Argentina....	18	8.926	26	15.262
Bélgica.....			1	537
Colombia.....			2	1.174
Costa Rica....			2	1.174
Cuba.....			585	343.395
Checoeslovaquia	5	2.480		
Chile.....			2	1.174
Dinamarca....	29	14.384		
Estados Unidos.	109	54.064	19	11.153
Filipinas.....			6	3.522
Francia.....	193	95.728	2	1.174
Gran Bretaña..	47	23.312	2	1.174
Holanda.....	4	1.984		
Italia.....	2	992	154	90.398
TOTALES...	453	214.768	1.720	1.009.590

CARNES DE CERDO SALADAS.—EL TOCINO Y LA MANTECA DE CERDO

Unidad: Q. M. Su valor: Importación, 283 pesetas. Exportación, 247 pesetas.

	IMPORTACIÓN		EXPORTACIÓN	
	Cantidad	Pesetas	Cantidad	Pesetas
Alemania....	1	283	5.214	1.287.858
Andorra.....			5	1.235
Argentina....	21	5.943	70	17.290
E. Unidos....	12.153	3.439.299	68	1.679
Francia.....	7	1.981	209	51.623
Gibraltar....	24	6.792	6.792	1.677.624
Gran Bretaña.	111	31.413	31.413	7.759.011
Holanda.....	540	152.820	152.820	37.746.540
TOTALES...	12.858	3.638.814	196.591	48.542.860

2.^o Estado comparativo de las importaciones y exportaciones realizadas durante los años 1927, 1926 y 1925:

	IMPORTACIÓN		EXPORTACIÓN	
	Cantidad	Pesetas	Cantidad	Pesetas
Embutidos de todas clases.				
Año 1927....	3.576	14.545	228.812	1.431.535
— 1926....	4.834	24.170	482.306	2.652.683
— 1925....	2.974	14.870	494.396	2.719.178
Jamones.				
Año 1927....	435	215.760	1.887	1.107.669
— 1926....	356	153.792	4.971	2.188.380
— 1925....	436	188.352	4.092	1.810.290
Carnes saladas, tocino y manteca.				
Año 1927....	12.858	3.638.814	196.591	48.542.860
— 1926....	1.794	312.156	8.976	1.834.960
— 1925....	3.987	693.738	4.369	917.480

Las cifras de las estadísticas acusan una triste verdad: que la exportación de embutidos y jamones ha disminuido desde el año 1925 en proporciones alarmantes; anotemos el hecho sin buscar explicación, aunque el tema es atractivo y merecerá en otra ocasión oportunos comentarios; en las estadísticas se comprueba un alza manifiesta en la exportación de grasas y tocinos; siempre hemos creído que las industrias de las grasas de cerdo tienen en España un gran porvenir: los países más文明izados, más consumidores, habitan la zona fría y exigen, para luchar contra el clima, comer mucha grasa, y los cerdos españoles son de tipo graso; en cambio, los cerdos que en esos mismos países tienen mayor aceptación, son de tipo magro, productos de carne; repito llegará ocasión de insistir sobre estos hechos cuando tengamos más datos.

* * *

Durante muchos años, mejor, siglos, la fabricación de embutidos era industria familiar, patrimonio de unos cuantos pueblos que todavía conservan la fama de sus productos y siguen las tradiciones elaborando los mismos tipos de embutidos; también desde muy antiguo el embutido se ha prestado a múltiples mixtificaciones y adulteraciones que la socarronería popular refleja en un adagio para despreciar los embutidos: "carne en calceta, para quien la meta"; expresión de desconfianza y al mismo tiempo invitación a seguir la industria familiar en la fabricación de embutidos.

Los tiempos son de grandes empresas, de trabajo en serie; la fabricación casera tiene que ceder ante la gran industria; el embutido familiar pierde terreno ante el embutido de marca, y hemos de aplaudir esta reforma en nuestras costumbres que nos permitirán un acrecentamiento de la producción y una mayor expansión comercial.

Al mismo tiempo que surge la gran industria salchichera, el Gobierno ha creído conveniente trazar normas generales en el aspecto sanitario, para garantizar la pureza de las carnes y la composición de las mezclas.

Hasta ahora la intervención oficial queda limitada al aspecto sanitario, exigiendo pureza en los embutidos, primera condición para acreditar un producto y sostener su fama comercial; la acción oficial ha de ayudar también a que los productos puedan exportarse a lejanos países, y sobre esto esta-

mos sin hacer nada, o quizá peor, dificultados de hacer nada.

En primer término hay que poner nuestra legislación de salchichería de acuerdo con las normas corrientes de la fabricación de alimentos; el embutido ha de ser sano y puro en su composición, no consentir ninguna mezcla para dar sensación de falsedad; dentro de estas condiciones tampoco impedir la adición de productos encargados de mantener estas prácticas, estas características, durante toda la trayectoria comercial.

En la exportación el embutido sufre grandes cambios de clima, y sus componentes orgánicos experimentan modificaciones que conviene no cambien para mantener los caracteres típicos, tanto como la pureza en la elaboración exige también cuidados en la conservación.

Recuerdo a este propósito la gran actividad que los fabricantes alemanes han desplegado para exportar sus múltiples formas de embutidos por el mundo entero; la Sociedad de Agricultores de Alemania, el año pasado, ha patrocinado varios estudios y trabajos para conocer las condiciones del medio en que ha de enviar los embutidos a las colonias y las modificaciones que experimentan durante el trayecto; otro punto importante y al que se le ha concedido gran valor es al envase; no he visto ninguna con-

clusión de estos estudios, pero contienen gran cantidad de datos para organizar una exportación de embutidos; naturalmente, estos datos sólo tienen valor para los embutidos tipo alemán, cuya composición y preparación difiere mucho de los nuestros; pero demuestra el hecho que también los fabricantes alemanes se preocupan no sólo de vulgarizar las recetas, sino principalmente vender sus productos, ampliando así el radio de su industria.

* * *

Hay que abrir mercados a nuestros productos de salchichería, a nuestros jamones serranos, ayudando a la iniciativa privada con adecuadas disposiciones gubernamentales; la química alimenticia ha progresado en estos últimos años; la pastelería se ha beneficiado inmediatamente de estos descubrimientos; la industria licorera, en el país del mejor vino, también ha ampliado su catálogo de bebidas; sólo la industria chacinera sigue sujeta a fórmulas antiguas, a normas arcaicas, sin poderse beneficiar de los modernos productos, que mejoran su calidad y contribuyen a una larga conservación. Hay un amplio programa: buscar la íntima colaboración de fabricantes, de técnicos y autoridades sanitarias para mejorar esta industria, tanto en el orden interno como en la exportación.

GANADERÍA

El progreso de la ganadería extremeña⁽¹⁾

Para nadie es una incógnita actualmente que si Castilla es el granero de España, Extremadura, y principalmente una de sus provincias, Badajoz, es la principal abastecedora de la despensa nacional en productos carníceros; de sus fábricas de hilados, con lanas; del gusto de los gastrónomos, con sus embutidos y salazones, y principia a lanzar sus quesos, de los que algún tipo tiene marcada aceptación en el mercado.

Si como Badajoz supo dominar la explotación de la ganadería en sus distintas especies y razas, gracias a la fertilidad de su suelo, a la bondad de su clima, a la abundancia de piensos, a sus pródigas montañeras, hubiera sabido encauzar sus actividades al conocimiento perfecto de la industrialización de esta rama de la economía nacional y sus derivados (recria, cebo científico,

co, embutidos y salazones, quesos, lavaderos de lana, carda y fabricación de hilados, etc., etc.), hoy no habría región española que pudiera competir en riqueza con ella por muy ubérrimamente dotadas por la Naturaleza que estuvieran, ni por grande que fuera la cultura de sus hijos.

Cría enormes cantidades de toda clase de ganados, de las que reserva una pequeña proporción para su recria y remate, exportando el excedente a ambas Castillas, Murcia, Valencia y Cataluña, en donde especialmente son recriados y cebados los cerdos extremeños, dejando elevados beneficios a sus industriales, y perdiendo con ello nuestra región una proporción de pesetas, que emigran al embarcar los lechones para su exportación.

Es natural que puede objetárseme que es muy difícil a la clase ganadera media, que no dispone de grandes reservas monetarias, la defensa durante el tiempo prudencial de remate, sin agotar sus disponibilidades y caer como conse-

(1) Con motivo del viaje del Sr. Ministro de Economía al Matadero de Mérida, nuestro amigo y compañero Sr. Ruiz Folgado nos remite el siguiente artículo sobre la importancia de la ganadería extremeña.

cuencia en manos de la usura, cien veces peor que la venta de sus productos antes de la sazón del negocio; pero no es menos cierto que si salieran del individualismo suicida que los caracteriza y formaran cooperativas de defensa, del tipo de las húngaras, o grandes agrupaciones ganaderas que les permitieran defender sin agobios su negocio, los asuntos ganaderos marcharían por otros derroteros más firmes que los actuales, el mercado nacional no tendría que volver sus ojos a la importación en ciertos difíciles momentos; llegaría el día de tener un excedente de producción al que habría que buscar salida, y podríamos competir en baratura de productos con los mercados argentinos, asiáticos y norteamericanos. El albur que año tras año desde de 1920 vienen corriendo los ganaderos extremeños con cerdos, lanares, vacunos, lanas, pieles, etc., con sus alzas y bajas injustificadas, especialmente estas últimas, que cronométricamente se dan en temporadas de todos conocidas, sin que quepa la más mínima defensa, por la dispersión de fuerzas ganaderas, y sin que lleguen al consumidor los resultados, continuarán por *in illo tempore* si éstos no se deciden a formar sus agrupaciones de defensa o ayudan mancomunadamente al éxito de empresas en marcha (Matadero Industrial de Mérida), que en principio y a fin de cuentas por ellos y para ellos nació.

La disminución de las montaneras de encina, o mejor dicho, su desaparición por la acción destructora de la plaga de oruga que las ataca año tras año con enorme intensidad, vino a agravar el problema terriblemente al restar al ganadero un medio de lucha de tanta importancia y de tan gran abundancia, que le permitía cerrar sus graneros a principios del mes de noviembre y no sentir la necesidad de acordarse de ellos hasta muy próximo abril del siguiente año. Si sólo fuera este el perjuicio, aun podría pasar; pero lo peor es que para llenar el déficit de piensos producido por la falta de bellota, se tienen que importar cantidades de consideración de otros, especialmente maíz, emigrando por este concepto de España una buena cantidad de pesetas, con evidente perjuicio para nuestra economía. Gracias a Dios, ya Andalucía produce, y produce bien, mucho maíz, y Extremadura comienza a darse cuenta que junto a los clásicos cereales puede y debe unir de verano este cultivo, de gran rendimiento y de mayor utilidad.

Bien; pues pese a todas las dificultades, a todas las confabulaciones, a todas las plagas, a sus inmensas enfermedades, a cuantas circunstancias se han opuesto y se oponen a su progreso, aunque sea con moldes del siglo pasado, la ganadería extremeña avanza y adquiere importancia mayor de año en año merced al tesón de sus propietarios, a su decidido propósito de adelanto, a su enorme afición por las cosas de la tierra, de donde sacan a fuerza de sudor y sinsabores el producto que los permite vivir a ellos y a los suyos, inculcando, a su vez, a los hijos ese mismo amor y esas mismas aficiones, que los retendrá más tarde sobre el pedazo de tierra que hereden.

La ganadería española, la ganadería extre-

meña, mantiene latente en todas las esferas de negocios una atención desmedida, de oportunidad, lo mismo para adquirir sus productos y negociarlos más tarde que para proporcionarle toda clase de elementos necesarios a su existencia (piensos, sueros y vacunas); algo parecido a lo que ocurre a la agricultura con semillas, maquinaria agrícola, productos químicos, medicamentosos, abonos, etc., precisamente cuando su suelo es capaz de dar lo que dé el más fértil, y sus técnicos, sólidamente preparados, producir todos los elementos profilácticos y curativos que los ganados precisan, y con sus conocimientos zootécnicos dirigir científicamente la alta explotación ganadera. Que capítulo sin importancia parecerá a los no iniciados éste que acabamos de enunciar; pero si nos fijamos detenidamente en el aspecto segundo, sueros y vacunas, podemos afirmar, sin temor a ser rectificados, que supone para la economía ganadera y nacional de seis a ocho millones de pesetas, que emigran anualmente de España por importación de especialidades, cuando con una pequeña ayuda los técnicos españoles producirían sueros y vacunas de tan alta calidad como los extranjeros y a precios asequibles al bolsillo del ganadero, eliminando esta importación y la multitud de intermediarios que campan por sus respetos en las regiones ganaderas, encareciendo desmedidamente el producto con grave quebranto para la ganadería, que por su encarecimiento no puede hacer uso de sus buenos oficios en la mayoría de los casos.

Los ganaderos extremeños en pocos años han avanzado en procedimientos de explotación notablemente, y basta recorrer algunas fincas de propietarios diferentes para darse cuenta de ello. Así los magníficos apriscos de Casa Colorada, Mimbrero, Monjías, Carboneras, Valhondo, Los Morines, El Novillero y otros muchos que podríamos citar; en estas dehesas se siembran además grandes extensiones de veza, magnífico forraje de invierno, sin contar las enormes cantidades de alfalfa, coles, etc. que dan las huertas. Ya no están los rebaños sin albergue nocturno; las parideras transcurren normalmente; aunque la temporada sea lluviosa, las reses tienen suplemento nutritivo abundante, caso de que en el campo escasee. Reunidas estas condiciones, permiten criar más corderos en menos tiempo y mejores, sin que la lana pierda en calidad, y dando, por lo tanto, una fibra más larga, resistente y limpia.

Exactamente igual ocurre con los locales para alojamiento de cerdos: lo que antes eran inmundos zahurdones de tierra y monte, se transforman en confortables edificios de mampostería, cemento armado o similares, científicamente concebidos, en donde la temperatura está perfectamente regulada por los sistemas de ventilación en boga. Las corraladas de tierra igualmente van sustituyéndose por corraladas de mampostería de diferentes modelos, pero predominando el tipo cordobés; corraladas modelos pueden verse en Pallares, El Salamanco, Llerena, Las Carboneras, El Mimbrero, etc.

No descorazonándose el ganadero por que las circunstancias del mercado le impidan vender con

algún beneficio, se entrega en cuerpo y alma a la producción de animales; pero es francamente desconsolador ver las castraciones de innumerables cerdas de cría cuando los precios de los cebones se vienen abajo, sin fundamento ni motivo que lo demanden, sino por las luchas de encrucijada que establecen los abastecedores de los grandes mercados a capricho de sus apetitos y en contra de la economía ganadera nacional.

Como ven nuestros lectores por el número de detalles que voy tratando, la explotación de la ganadería lleva aparejada una cantidad de conocimientos no despreciable y sumas de gran importancia; de aquí que cueste tanto trabajo ampliar los negocios ganaderos con los beneficios que se obtienen, cosa que no ocurriría si el propietario, el arrendatario, el ganadero, en una palabra, tuviese a su disposición, dentro de sociedades adecuadas, elementos para la recria de sus animales y más tarde para su engorde.

En un anterior artículo hacía la sugerencia de la creación de sindicatos de cebadores extremeños, en relación con el proyectado mercado permanente de Zafra (1), semejante a los que existen en Hungría.

La importancia de la ganadería extremeña es algo consustancial al concepto de la región; pero muy difícil de apreciar integralmente por las grandes deficiencias con que se hicieron las estadísticas conocidas.

Así, en la de 1921, Badajoz figura con 1.770.000 lanares, 421.735 cerdos, 204.805 cabriños, 62.314 vacunos y 933.400 aves. Desde la fecha en que se confeció esta estadística a hoy tenemos una gran variación en el censo ganadero provincial. Los equinos han disminuido de manera alarmante y también los vacunos; en cambio los lanares y cerdos han aumentado proporcionalmente a la disminución de los anteriores, y en algunos términos municipales desproporcionadamente.

Nuestros cálculos hacen ascender la población lanar y cerdía extremeña a 2.200.000 cabezas de la primera especie y 600.000 de la segunda. Cifras muy respetables, que hacen meditar a los que se interesan por estos problemas en la necesidad de atender con mayor esmero esta riqueza patria, base de una España fecunda y bien alimentada, fuerte, de grandes energías, dispuesta a las mayores empresas; no olvidemos que la salud de un pueblo está en razón directa a la abundancia de su despensa, y si en ésta predomina la carne o sus derivados mucho mejor.

Me fundo al hacer estos cálculos en las cifras que arrojan las dos estadísticas de la feria de Zafra de 1927 y 1928.

En 1927 entraron en el rodeo de Zafra: Lanares, 72.336 cabezas; cerdos, 41.799; vacunos, 886; cabras, 695.

En 1928: Lanares, 43.827; cerdos, 33.495; vacunos, 887; cabriños, 1.098.

Estudiando la relación de entradas por pueblos y conociendo la importancia ganadera de éstos, podemos fijar en un 18 por 100 del total cerdío provincial el llevado a Zafra sin temor a equivocarnos.

Estas estadísticas de la feria de Zafra ha

sido posible hacerlas gracias a la decisión de la Excmo. Diputación Provincial, pues antes se hacían unos cálculos fantásticos sobre la cantidad de animales en el rodeo, y nunca podía saberse la verdad ni por remota aproximación. De todos modos, estos números que copiamos más arriba, dan perfecta cuenta a los no versados en estos asuntos de la enorme importancia que dentro de la riqueza agropecuaria de la provincia tienen estos factores ganaderos.

Y, para terminar, nos vamos a permitir comendar las generalidades expuestas en unas cuantas líneas.

No cabe duda, pues queda perfectamente demostrado, que la ganadería extremeña tiene una colossal importancia dentro de la economía nacional, y si con visión exacta de lo que es y representa se piensa ayudar al propietario a producir más, mejor y más barato y a defenderle contra las asechanzas de los especuladores, no pueden olvidarse los puntos que tratamos en este trabajo y que son de capital importancia.

El Matadero Industrial de Mérida, la construcción del Mercado de Zafra, en su doble papel de mercado y establecimiento industrial; el estudio de las plagas del arbolado y su posible desaparición, el cultivo del maíz, la creación de cooperativas ganaderas de criadores, los cebaderos cooperativos, la transformación de razas productoras de grasa en productoras de carne, la selección y mejora de nuestros merinos, con vistas a un mayor rendimiento de lana de la más alta calidad; mejora de nuestras vacas lecheras y, por último, el posible desenvolvimiento, libre de tributos, de las industrias avícolas, que día a día adquiere mayor importancia en nuestra región, gracias al entusiasmo de unos cuantos aficionados, que, perfectamente capacitados por estudios adecuados, han fabricado los cimientos de una gran riqueza.

En párrafo aparte, por su gran transcendencia en la defensa de los intereses ganaderos, hacemos mención de la necesidad imperiosa en que España se encuentra de nacionalizar la producción de suero-virus contra la peste porcina. Nada decimos de los productos para combatir las enfermedades de las distintas especies de animales, ya nacionalizados, y entre cuyos laboratorios a ello dedicados hemos de hacer resaltar la labor desarrollada por el Instituto Veterinario Nacional.

JUAN RUIZ FOLGADO

Badajoz, 29 enero 1929.

Visado por la Censura

(1) Véase LA CARNE, 31 julio 1928.

Holanda: prados y ganados

(Continuación)

III. GANADERÍA INTENSIVA.—El ganado de los Países Bajos, en cuanto a vacuno y caballar, es de origen autóctono; los historiadores nederlandeses afirman que la ganadería vacuna ha sido desde tiempos remotos una de las riquezas más importantes del país y el principal recurso alimenticio de sus habitantes; afirman también que en épocas pasadas los holandeses regalaban reses vacunas a los soberanos, grandes señores extranjeros, a título de obsequios valiosos, porque estas reses eran ténidas en gran aprecio por su rara calidad y producción; juzgan que estos regalos han contribuido a crear la fama del ganado holandés en todos los países.

En cambio la raza de ganado porcino y lanar son en su mayoría de origen exótico, aclimatas, pero siempre reses de gran producción.

Los ganaderos holandeses han aceptado como lema criar sólo reses selectas; obligados a vivir en poca tierra, exigen que plantas y ganados proporcionen el máximo rendimiento; han llegado a estos límites mediante una perfecta organización cooperativa, guiada por instituciones oficiales y por los consejos de los hombres de estudio; estoy convencido que nada nuevo diré, sin embargo, creo conveniente reseñar someramente las razas de ganado que pueblan los Países Bajos, no como trabajo científico, como simple impresión de turista.

a) *La vaca de leche.*—Empezaremos por el ganado vacuno, bien merecedor de esta primacía; cuando se habla de vacas holandesas inmediatamente vienen a nuestro recuerdo las reses grandes, de pelaje berrendo en negro, con manchas redondeadas; ciertamente esta pinta corresponde a uno de los tipos de ganado holandés más generalizado, pero no a todas las razas del país; en el *herdbook* nederlandés se han inscrito tres razas como tipos puros del país y son: raza holanda frisona, berrenda en negra; raza berrenda en colorado de la Meuse, del Rhin y del Issel; raza groninguesa o de cabeza blanca. Ejemplares de estos tres tipos se ven por casi todo el país y especialmente visitando las provincias cuna de sus respectivas explotaciones.

En tiempos no muy antiguos, cuando no se prestaba tanto cuidado a la ganadería, estos tres tipos de vacuno se encontraban repartidos un poco por todo el país; semejante criterio determinaba cruzamientos caprichosos y disparatados que daban lugar a pelajes y formas muy variadas; recientemente, para acabar con tan raros cruzamientos, se han implantado normas científicas para la mejor explotación ganadera, evitando así comprometer las ventajas y características de estas razas; las normas modernas exigen explotar tipos puros y recluir cada raza en la comarca más conveniente para el mejor desarrollo y más provechosa explotación.

1. La raza berrenda en negro, tan repartida por todo el mundo, portadora de la fama del ga-

nado holandés, tiene por excelencia una aptitud lechera bien definida; la forma del cuerpo es angulosa, con líneas pronunciadas y signos lecheros al exterior muy visibles; la producción se fija en fantásticas cantidades que procuran conservar con medidas racionales; se encuentran principalmente estas vacas en la Frisia, que parece su cuna natural, en las dos Holandas y en Zeelandia, ocupando toda la región marítima de fértiles *polders* y un poco repartida por todo el país.

2. La raza berrenda en colorado está localizada principalmente en las regiones de la Meuse, Rhin y del Issel, provincias de Overyssel, Güeldres, Brabante y Limburgo; es decir, la parte Centro y Sur del país; son animales excelentes para la lechería y para la carnicería; cebar bien y produce buena carne; ejemplares de esta raza los había visto anteriormente en la Flandes belga y en las provincias renanas de Alemania. Son reses que se adaptan en regiones arenosas y en regiones de poca vegetación donde no abunda el pasto; muchos tratadistas, confiados en su sobriedad y facilidad de adaptación, prevén un buen porvenir económico a esta raza; los holandeses, con esta raza, buscan producir reses corpulentas de grandes masas carnosas, y al mismo tiempo buena producción lechera.

3. Comparte con estas dos razas los pastos holandeses, una tercera raza llamada groninguesa, que se distingue fácilmente por tener todo el cuerpo negro y la cabeza blanca, con una mancha negra alrededor de los ojos; las reses de esta raza ocupan el Septentrión, la provincia de Groninga, y recientemente se ha fijado en algunas localidades de la Holanda del Sur para abastecer las grandes poblaciones litorales del Mar del Norte; poseen, desde su origen, aptitudes especiales para producir carne y facilidad para el cebamiento, con disposición morfológica apropiada para suministrar gran cantidad de carne.

Ahora bien, la ganadería vacuna de los Países Bajos se orienta económicamente hacia la producción lechera en sus modalidades manteca y queso; toda la labor de fomento pecuario tiende a mejorar y a aumentar esta vocación.

Como modelo para conocer la explotación del ganado vacuno, tomaremos una granja de la Frisia, de la región de Greidestreek, que puede considerarse como parte más típica de la provincia; tengo que advertir que los holandeses son amables y se prestan con agrado a toda clase de informaciones, basta llamar a la puerta de una granja e inmediatamente nos reciben con cariosa hospitalidad y se afanan por dar cuantas noticias y datos se les pidan; esta buena acogida al extranjero, que forma parte integrante del encanto del país, la he podido comprobar en todas partes y en todas las clases sociales; granjeros, pescadores, villas de recreo, fábricas y Cooperativas; diríase que el holandés siente un

gran honor en recibir las visitas y enseñarle los progresos de la industria y de la riqueza de su país. (1)

Visitamos una granja de la Frisia; como todas las del país es una pequeña explotación; cuenta con 35 a 50 hectáreas de terreno y alimenta unas 25 vacas en producción y 15 a 20 de crianza; durante nuestra visita al ganado, pastaba libremente en el prado, a pesar de la época—mes de agosto—; la yerba está fresca, la temperatura templada, la luz difusa, un ambiente grato que emborracha el ganado; desde primeros de mayo, antes si el tiempo mejora, las vacas salen al prado y viven constantemente a la intemperie, menos los momentos de fuertes tormentas; la libertad dura hasta el otoño, y según las condiciones atmosféricas, en octubre o noviembre el ganado de producción pasa al establo, y el ganado nuevo permanece todavía, durante algún tiempo, al aire libre hasta la entrada del invierno; consideran esta práctica ventajosa para endurecer las reses, darlas vigor y resistencia; durante el invierno las frecuentes lluvias impiden el pastaje a la intemperie; las reses vacunas no salen del establo, y como alimento reciben heno y una cantidad proporcional de alimentos concentrados: tortas oleaginosas, harinas, etc. Para que nunca falte forraje, el prado se divide en tres partes: una destinada al consumo directo por el ganado y otras dos partes para recolectar la hierba y henificarla; así, en todo tiempo, la hierba constituye el principal alimento de las vacas.

El prof. Kroon, de la Escuela de Veterinaria de Utrecht, describe en estos términos la crianza del ganado bovino: "Las vacas de la Frisia paren, generalmente, al principio de la primavera, precisamente en el período que va de mediados de febrero a mediados de marzo. Los becerros reciben leche materna durante los primeros días, tres veces por día; después leche dulce durante catorce a veintiún días. Pasado este período sustituyen la leche dulce por leche batida o centrifugada, es decir, leche desnatada a la cual se le añade con frecuencia harina de linaza. A esta edad, mediados de mayo, los becerros se echan al prado para que empiecen a mordisquear la hierba, y como alimento complementario se le da una mezcla de suero de leche con leche desnatada, y en algunas ocasiones leche completa; para aumentar su valor alimenticio se acostumbra añadirle una harina cualquiera. Cuando se dispone de una leche de oveja se utiliza en la alimentación de los terneros.

Llegado el otoño, cuando el tiempo es frío y lluvioso, los terneros abandonan el prado y son encerrados en los establos, donde viven durante el invierno; en esta época acostumbran a darles algún alimento de fuerza; a la primavera vuelven al prado otra vez; con frecuencia la piara está acompañada de un toro nuevo, becerro que al invierno siguiente, cuando ha cumplido dos años, se le destina para semental; las vacas, cuando llega la época de la paridera, reciben una ali-

mentación intensa para que produzcan buenas crías y traigan mucha resistencia vital.

Después del parto, las vacas destinadas a la producción de leche son alimentadas con heno y una cantidad de alimentos concentrados en cantidad variable entre uno y tres kilos, según la calidad del heno y de la producción lechera. El ganadero frisón, desde hace mucho tiempo, da la preferencia a las tortas de linaza porque se presitan muy bien para formar piensos y sirven admirablemente a la secreción láctea; en el verano, aun cuando se ordeñan las vacas, no reciben más alimentos que la hierba del prado.

Una práctica perfectamente regulada es la del ordeño; de un modo corriente se ordeña dos veces al día, procurando siempre ordeñar con exactitud a la misma hora, tanto en beneficio de la res y como de la mayor producción. Generalmente la familia se encarga de esta operación, procurando que cada uno de ellos no tenga un gran número de vacas para ordeñar; única forma de hacer un trabajo descansado y sin molestias para el obrero y para la res; el período normal de lactancia dura de 280 a 330 días, según las reses y los casos; 30 a 80 días antes del parto se dejan secar las vacas, vigilando atentamente las ubres y pezones en evitación de enfermedades y accidentes.

He concedido mucha atención al ganado vacuno, y realmente en los Países Bajos constituye la riqueza predominante en el censo pecuario; también constituye la base de una poderosa industria láctica que supone al año muchos millones de pesetas.

Por todas partes el turista, el hombre de negocios, puede ver piaras de ganado vacuno, vacas de leche paciendo, prácticas de ordeño, etc.; todo está a la vista, tampoco exige esfuerzo adquirir mejor información acerca de las prácticas ganaderas, del rendimiento; sin embargo, el hombre de estudio exige más; desea conocer cómo se han conseguido estos ejemplares; a qué medios acuden los ganaderos para mantener una producción tan excelente; qué normas regulan la explotación bovina, interrogantes que nacen al ver los efectos y querer ahondar en el dinamismo de su producción, procurando, al satisfacer la curiosidad, sacar enseñanzas aprovechables para intentar conseguir idénticos resultados; he querido conocer las medidas de fomento pecuario que mantienen el prestigio de la vaca lechera y he encontrado facilidad en mis deseos.

A los iniciados en el conocimiento de la ciencia fisiológica y su corolario, la zootecnia, podemos explicar el fundamento de toda la labor en el fomento ganadero, y son que las mejoras que se consiguen por efecto de la gimnástica funcional se transmiten por herencia; los ganaderos sólo dedican a la reproducción ejemplares verdaderamente productores; un poco más adelante y se consiguen los dos fines: uno, el fisiológico, de rendimiento; otro, morfológico, de belleza; dando por resultado ganadería de uniforme belleza y gran rendimiento.

Hasta el año 1870 los ganaderos de Holanda no se preocuparon de un esfuerzo colectivo para mejorar su ganado; en esta fecha, se constituyó el primer Sindicato de mejora, y desde entonces los

(1) En Holanda todos son políglotas. Es fácil en plena campiña entenderse en francés, en alemán o en inglés; las clases cultas hablan todos estos idiomas, un encanto más para el extranjero.

progresos del cooperativismo han sido intensos; actualmente se han juntado la iniciativa privada y la acción oficial para mejorar y acrecentar sus efectos.

Las Asociaciones ganaderas tienen por objeto estimular la mejora del ganado, utilizando el registro para conocer su origen y caracteres exteriores y el control para saber su producción. En un principio las Asociaciones abrieron un libro-registro donde se inscribían todas las reses que presentaban los caracteres de la raza, aun cuando su ascendencia fuese desconocida; eran animales que carecían de genealogía, pero tenían tipo; estos libros-registro se han cerrado para los bóvidos lecheros; en la actualidad ningún ganadero, por modesto que sea, consiente mantener una res que no conozca su procedencia y además figure inscrita en los libros genealógicos de una Asociación.

Como ejemplo hemos de tomar también la Sociedad frisona "Friesch Rundveestamboek" (Libro de ganado vacuno frison), cuya Secretaría radica en Leenwarden. Fue creada en 1879, y contaba en noviembre de 1927 con 3.500 ganaderos afiliados y un total de 40.451 reses inscritas, todas de pura sangre, nacidas y criadas en la provincia. Los libros que cada Sindicato ha de llevar son: registro de ganado joven reservado a los terneros recién nacidos, consistente en un libro de inscripción; para tener derecho a inscribir un ternero en este libro el ganadero necesita avisar con seis meses de antelación que la vaca fué cubierta, indicando el nombre de los genitores; nacido el ternero, en el plazo de tres días hay que hacer la inscripción; al aviso se acompaña la fecha del nacimiento, noticias de sus progenitores, una réseña del recién nacido, acompañada de un croquis señalando de la forma más minuciosa las líneas de demarcación entre las partes blancas y las negras, del pelaje o entre las partes blancas y las coloradas, según la raza; precauciones todas para evitar espúreos y suplantaciones. Esta inscripción no prejuzga nada; sólo justifica que el nuevo animalito tiene padres conocidos y que toma número para someterse a las ulteriores pruebas que garantice su valor.

Sigue el libro genealógico; se concede el derecho de inscripción en este libro cuando las reses han demostrado que responden a las exigencias mínimas de los controladores en cuanto a las condiciones de conformación exterior; así las reses mal conformadas o con desarrollo imperfecto se consideran impropias para la reproducción y, por consiguiente, no se inscriben en el libro del rebaño. El control es muy riguroso; sólo se inscriben las reses que alcanzan por el examen de su conformación una puntuación mínima de 70 puntos, siendo 100 el máximo; tómase presente que rara vez se conceden más de 85 puntos a las vacas y 80 a los machos. Las inscripciones en el libro genealógico se consignan después de un examen severo; para las hembras se hace a los dos años y diez meses, después que han tenido por lo menos un parto, y para los machos a los trece meses. La inscripción de los toros se hace en dos etapas; la inscripción provisional corresponde a la edad de doce a trece meses y la descripción definitiva, hecha un año des-

pués, cuando se conoce su poder enrazador por el examen de sus crías.

Con la inscripción en el libro genealógico se llena esta doble característica: linaje y conformación; con esto se contenta la clase media de los bóvidos; pero muchos ejemplares, que son precisamente los que dan prestigio a la raza, han de sufrir otras pruebas más severas que acrediten sus méritos, porque no son suficientes los antecedentes familiares: hay que demostrar la vocación individual.

Tanto las vacas como los toros excepcionales se inscriben en libros especiales que para las hembras se llama libro genealógico de mérito, y para los machos, libro de toros preferidos; las inscripciones en ambos libros se consiguen después de pruebas muy exigentes y perfectamente contrastadas.

En las vacas, comprobada la pureza de sangre con el acta de inscripción, necesitan acompañar el certificado de buena conformación exterior y de producción lechera; aquél se consigue al hacer la inscripción en el libro genealógico y el de producción se demuestra mediante los certificados del control lechero, que podríamos llamar certificados de buena conducta.

Hace años que en los Países Bajos existe implantado oficialmente el control lechero, que tiene de comprobar la producción y la calidad de la leche, en especial la riqueza en manteca; el control se hace sistemáticamente en todas las reses inscritas en el registro genealógico de un Sindicato; las pruebas se verifican con intervalos de quince días, durante todo el período de la lactación.

El control lechero corre a cargo de funcionarios especializados que hacen estudios apropiados y acreditan sus conocimientos con un diploma de carácter oficial; en la práctica necesitan el nombramiento del correspondiente Sindicato para ejercer su función; no puedo detallar la técnica del control; únicamente quiero decir que en cada prueba extienden un certificado para ser unido al historial de la vaca sometida al control cuando llega el momento de pedir su inscripción en el libro genealógico de mérito; estos certificados son los mejores testigos que abogan en su defensa. Las vacas de una producción menor de 4.500 kilos al año, cuya leche no llega al 3,50 por 100 de riqueza grasa son consideradas como ejemplares sin mérito, reses vulgares que no merecen inscripción especial.

Los toros son inscritos como selectos cuando se conoce su descendencia y prueban que poseen cualidades notables para mejorar la raza, tanto en sus caracteres somáticos, como en la producción lechera.

Partiendo de la iniciativa privada, el Gobierno holandés, comprendiendo el gran valor que supone la ganadería bovina, procura ayudar y mejorar este ramo de la producción nacional: en unos casos, subvenciona financieramente; en otros, auxilia, con su apoyo moral y con colaboración técnica, a los Sindicatos de libros genealógicos, y siempre pone a la disposición de las Federaciones provinciales dedicadas a la mejora del ganado personal capacitado y fondos, que se utilizan para premiar los ejemplares selectos.

y para subvencionar Asociaciones locales dedicadas a la producción de razas especiales. En las provincias que lo solicitan, y cuando se estima necesario, nombra inspectores de ganadería y peritos lecheros para orientar y enseñar a los ganaderos las prácticas más racionales en la crianza y explotación de los bóvidos, buscando siempre una colaboración perfecta con las Asociaciones y los ganaderos.

Una de las principales preocupaciones del Gobierno en el fomento del ganado vacuno, traducidas en las instrucciones dadas a sus inspectores y peritos, ha sido exigir un exacto cumplimiento de las normas establecidas para la inscripción en los libros generalógicos; vigilar las prácticas del control, para obtener datos exactos; procurar, en una palabra, una labor veraz y seguir una orientación de perfección; además ha generalizado por todo el país los mismos métodos en cuanto ha sido posible, y con esta labor de uniformidad en los procedimientos y en la actividad de las Asociaciones se ha conseguido mucho en pocos años; dado el gran número de Asociaciones, sólo en la provincia de Holanda meridional existen más de setenta Sindicatos de cría y registro, abandonadas a sus propias iniciativas, dificultaban la obra armónica de mejora nacional del ganado vacuno lechero; el Gobierno ha sabido recoger esta gran fuerza y encauzar la producción bovina por buenos derroteros.

Desde 1905 se dió una reorganización completa al sistema del libro de registro, centralizando todos los datos en una sola oficina, domiciliada en La Haya; la oficina ha creado tres libros de rebaño, donde está inscrito todo el ganado vacuno distribuido por el país, y con especificación de su raza y origen.

La Comisión del libro generalógico está dirigida por un Comité cuyos miembros son elegidos entre los mismos ganaderos; tienen representación los criadores interesados en la producción de las distintas razas de vacas que existen en el país. El Comité en pleno decide todas aquellas medidas de carácter general, y cada una de los representantes propone en especial las medidas que considera de interés particular para la mejora de la ganadería que representa.

Todos los años y para cada raza se publica un libro generalógico, en el cual se incluyen las diferentes actas de inscripción; mediante estas publicaciones se tiene un conocimiento exacto de la generalogía de cada animal y del progreso realizado en la mejora de la crianza del ganado vacuno.

Las Asociaciones locales de ganaderos, que tan celosas se muestran en conservar la pureza de la raza, que tanta confianza tienen en la mejora mediante la genética, no podían olvidar la influencia de las paradas de sementales; precisamente una de las funciones más delicadas y que sostienen con más ahínco se refiere a conservar estas paradas, llamadas "parques de toros"; la adquisición de un buen semental constituye siempre una fiesta dentro de la Sociedad, y en estas compras se eligen ejemplares seleccionados, de pureza indiscutible y de antecedentes probados: ejemplares que pueden figurar en con-

cursos internacionales y siempre después de haber conquistado algún campeonato local.

En las provincias de Frisia, Drenthe y Groningen abundan mucho estos parques de toros; existen también en el Brabante, en Limburgo y en Overysel; se comprende fácilmente que sólo una Asociación pueda adquirir un toro de gran precio, compra difícil para un pequeño ganadero, como son todos los holandeses, y de esta forma un toro de la Asociación favorece a un gran número de vacas, cuyos dueños no pueden sostener un semental costoso y de mérito; mediante la cooperación consiguiente, estos beneficios y otras ventajas inherentes al trabajo colectivo, y que iremos desarrollando en páginas posteriores.

b) *Cerdo para "bacon".*—Todos los países fríos necesitan producir una gran cantidad de grasas para la buena alimentación de sus habitantes; por otra parte, como el frío es el enemigo de las plantas oleaginosas, han de recurrir a los alimentos de origen animal para encontrar las cantidades de grasas necesarias que exige el organismo humano, única forma de producir las calorías precisas en un ambiente adverso; ciertamente, los holandeses encuentran en la manteca de vaca una fuente poderosa de calorías; pero ni es suficiente ni resulta económica; han tenido necesidad de buscar en las reses porcinas un alimento graso y nutritivo; la crianza de este ganado constituye en la economía rural del país una riqueza importante, que abastece las necesidades del interior y permite a su vez exportación apreciable; este negocio de la exportación se ha convertido en una necesidad económica, y ha sido mejorado por contar con buenos medios de transporte y con una organización perfecta del servicio veterinario encargado del reconocimiento de las carnes.

Dé las razas porcinas de origen holandés la única que se conserva es, aunque ha perdido su pureza primitiva por las mejoras que ha introducido su explotación, la frisona, animales de gran corpulencia, sobrios y buenos reproductores; viven en las praderas, y cuando están cebados alcanzan pesos de 400 kilos en vivo, con un rendimiento superior al 80 por 100. Son cerdos tipo graso, estimados por su cantidad de tocino; actualmente tienen poca demanda a causa de su excesiva grasa, y ha sido preciso hacer cruces con las razas inglesas y alemanas, llegando en muchos casos por su cruzamiento absorbente hasta extinguir los tipos indígenas.

Las razas que actualmente explota el agricultor holandés son la Yorkshire pura sangre (Large White), reses precoz y magras, que se prestan muy bien para la fabricación del "bacon" (tocino inglés) y de embutidos de mucho consumo en el país y de gran precio para la exportación.

Inglatera, el gran mercado de carne de cerdo, prefiere las reses de los siguientes pesos en canal: cinco meses, de 55 a 75 kilos; doce a quince semanas, de 25 a 42 kilos.

En general los cruces con razas inglesas han dado resultados prácticos, produciendo reses precoz, de fácil engrasamiento y con abundante carne de excelente calidad.

Tienen el grave inconveniente de que se alimentan mal y son poco productivas; las hembras producen poca leche para alimentar la prole; en general, desde los primeros ensayos, se ha visto que son animales malos reproductores; el cruce con razas inglesas ha perdido partidarios porque no resolvía el problema de producir tipos de gran rendimiento, precoces, pero conservando sus calidades de reproductores y hembras criadoras.

Los cruzamientos con razas Large Blackpig y con Berkshire han tenido pocos partidarios en Holanda; se les reprochan el grave inconveniente de producir un tocino muy espeso, y, principalmente, su color negro, que afea mucho los productos.

Según Kroon, se han buscado como mejoradores de la raza indígena cerdos del tipo Westphalia, seleccionados por los alemanes, y que llaman, acertadamente, "cerdo alemán mejorado"; se conocen en el país con la denominación de *Veredelduitsch landvarken*; han conseguido con este cruce mayor precocidad, más carne, a expensas del tejido graso, producto muy apreciado en el mercado de Londres; en el exterior han perdido las cerdas y el carácter rústico del frisón, guardando, sin embargo, sus proporciones, la sordera, y conservando su poder prolífico.

Los cerdos raza Large White se explotan con preferencia en las provincias siguientes: Holanda septentrional y meridional, y algo en Drenthe, Güeldre y Overyssel, en tanto que la raza alemana tiene su predilección en las provincias de Groningen, Frisia, Utrecht, Zelanda, y, en general, va ganando la predilección de todos los criadores; tanto una como otra raza, inglesa y alemana, después de una larga aclimatación y adaptación a un *standard* basado en circunstancias especiales del país, han sufrido modificaciones importantes hasta formar su tipo especial, que tiene carta de nacionalidad.

La explotación del cerdo es muy semejante a la que hemos descrito para el ganado vacuno; ambas ganaderías se complementan en la granja holandesa; el prado sirve durante el buen tiempo para alimentar el cerdo, y, como la yerba es poco pienso, el granjero recurre a otros alimentos para cavar estas reses, siendo el principal la leche; las industrias lácteas, mantequería, quesería, leche condensada, etc., dejan una gran cantidad de subproductos alimenticios: leche desnatada, suero, etc., que exige la presencia del cerdo para su aprovechamiento; en el ciclo económico de la explotación bovina entra necesariamente el cerdo para utilizar los residuos de la lechería; podemos afirmar, y no incurriremos en error económico, que el cerdo acrecienta de valor la explotación del ganado vacuno; obligados a tirar todos o gran parte de los residuos de la lechería, las vacas no producirían tanto capital; interpolando el cerdo, se aprovecha todo con la consiguiente valorización. Además, uno de los principales cultivos de los Países Bajos son las patatas, y todos sabemos que este tubérculo constituye un excelente alimento de cebo para el cerdo; tanto la ganadería imperante como la agricultura obligan a la crianza del ganado porcino, y, a la inversa, la ganadería

porcina es un factor necesario para la prosperidad de la agricultura y ganadería holandesas.

Como nota típica y extraña para nosotros en la explotación del cerdo, sólo hemos de señalar que consume leche y suero en grandes cantidades hasta el hartazgo, procurando dar estos alimentos previa pasteurización o cocción, que asegura la destrucción del bacilo tuberculoso, terrible enemigo que, aunque no cause en los porcinos tantos estragos como en los bóvidos, también ocasiona pérdidas perceptibles, y con sencilla profilaxis se evitan los peligros de la infección y las pérdidas por decomisos.

Inspirados en los excelentes resultados obtenidos en la mejora del ganado vacuno, los criadores de cerdos, que desde tiempo formaban Sociedades y Sindicatos de crianza, han constituido en 1922 un Sindicato Central para la crianza del cerdo en los Países Bajos, cuya Secretaría han establecido en Arnhem, capital de Güeldre; a este Sindicato se han adherido todas las Sociedades de las provincias siguientes: Groningen, Frisia, Drenthe, Güeldre, Overyssel, Holanda septentrional y meridional, Zelanda, Brabante y Limburgo, Asociaciones que contaban al final del año 1926 más de 1.800 criadores.

Los métodos de mejora utilizados por este Sindicato son los libros generalógicos; los cerdos, para ser inscritos en estos libros, necesitan reunir un mínimo de condiciones, que varía un poco en las diferentes Sociedades, pero que obedecen a un cuadro general, especificado en el *standard* de las dos razas citadas; esto ha favorecido considerablemente que la ganadería porcina tenga una uniformidad general en todas las píaras dentro de la raza correspondiente.

Centralizado en un Sindicato toda la obra de mejora y explotación de la cría porcina, permite fácilmente, en un ganado tan prolífico y de vida corta como el cerdo, cambios rápidos en los tipos de animales, de acuerdo con la demanda del comercio de la salchichería y con las fábricas de embutidos y salazones.

C. SANZ EGAÑA

(Continuará.)

MUY IMPORTANTE

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

Apartado 628. MADRID.

Los giros postales: LA CARNE
Giros en relación. MADRID

INSPECCIÓN DE CARNES

SIGNOS DE MUERTE PROXIMA

En la práctica veterinaria es de mucha importancia poder conocer por determinados signos la proximidad de la muerte en las reses. Como los sujetos de nuestra clínica son de precio limitado, se consigue, mediante el sacrificio de urgencia, salvar todavía en los últimos momentos parte de su valor. La fijación de la necesidad de su ejecución corresponde ser señalada por el veterinario. Y, sin embargo, la ciencia veterinaria apenas se ha preocupado de estas cuestiones; contrasta con la actividad e interés que presta la medicina humana. Por cierto que sus enseñanzas penden todavía del aire, aunque desde tiempos antiguos se preocuparon de estas cuestiones.

¿Qué signos podemos recoger para predecir la muerte próxima?

El olor fuertemente cadavérico del aire expirado.—En medicina humana se puede considerar cuando se comprueba el olor fuertemente cadavérico como un signo seguro de próxima muerte. En medicina veterinaria semejante síntoma no tiene ninguna importancia práctica.

Los sudores de muerte.—La característica exhalación de los sudores de muerte, sudores fríos, demuestran muerte próxima.

Atrofia del maxilar.—La atrofia de la región maxilar después de muy corta enfermedad constituye un signo casi cierto de próxima muerte. Durante una larga y agotante enfermedad este síntoma no tiene ninguna importancia.

Una fuerte dilatación de las fosas nasales.—Cuando se comprueba una fuerte dilatación de las fosas nasales, con visible contracción de los músculos de la piel, después de muy corta enfermedad, se considera casi como un signo seguro de próxima muerte. En las enfermedades acompañadas de disnea crónica inspiratoria este síntoma no tiene ninguna importancia.

La "facies hipocrática".—La *"facies hipocrática"*, cara desencajada y ojos lánguidos, se considera desde hace tiempo como un síntoma de próxima muerte.

La aceleración de la contracción cardíaca.—Cuando el corazón sufre una aceleración muy fuerte, de forma que resulta difícil distinguir los dos movimientos o se confunden, se estima como un síntoma de próxima muerte. El número de pulsaciones y de latidos cardíacos llegan a contarse hasta 150 por minuto.

Alteraciones en el pulso.—Una intermitencia en el pulso, cuando los latidos cardíacos aparecen regularmente invariables, como en el *pulsus alternans* (pulso fuerte, regularmente alterno, y débil pulsación), demuestran una intensa debilidad del corazón *sub finem vitae*. El pulso pequeño, muy frecuente, apenas perceptible, o pulso imperceptible, se valora de la misma manera. En general, cuando se cuentan más de 100 pulsaciones, hay que considerarlo como peligroso; este síntoma es de más importancia que los otros

para considerar los momentos críticos de una muerte próxima.

La hipertermia.—Una elevación de la temperatura media del recto en 4-5 grados hay que admitirla como el límite máximo de vida del animal; la muerte del mismo está muy próxima, tanto si aumenta la temperatura como si se mantiene alta. La duración de una temperatura elevada constituye un inminente peligro.

La hipotermia.—Cuando la temperatura tomada en el recto baja dos grados de los límites normales, es peligroso; la temperatura de 36 grados es la más baja compatible con la vida de los bóvidos. A esta temperatura empieza el colapso, con disminución de la actividad cardíaca, y, como consecuencia, sobreviene la muerte.

La "cruz de muerte".—Aparece esta cruz en las gráficas cuando sube la curva de la pulsación al mismo tiempo que cae la línea de las temperaturas rectales; este cruzamiento se llama el signo de la cruz de la muerte (*Crux mortis*), que se considera en medicina humana como un síntoma importante de muerte. En veterinaria no tiene apenas importancia.

Abolición de los reflejos corneales.—La abolición del reflejo corneal ha sido considerada siempre como un síntoma amenazador de muerte.

El colapso.—La rápida aparición de la debilidad cardíaca con dificultad general en la circulación sanguínea, caída de la temperatura del cuerpo, síntomas de súbita excitación, diarrea o vómitos, debe considerarse como señales del colapso y juzgadas como muy graves.

La agonía.—La agonía de las reses puede durar días, horas o minutos; empieza por la relajación de los músculos de la cara, volver atrás los ojos, desaparecen los reflejos cutáneos, enfriamiento de las extremidades, orejas y cuernos, sudores fríos, temperatura, pulsaciones y latidos cardíacos anormales, coma, involuntaria salida de escrementos y orina, convulsiones, disnea y edema pulmonar. La aparición de los síntomas de la agonía, que falta generalmente en los casos de muerte súbita, anuncian con seguridad una muerte en plazo breve.

A pesar de todos los diversos signos señalados en diversas publicaciones como anunciantes de muerte próxima del ganado, faltan todavía muchos datos para completar este capítulo de la patología veterinaria, cuya importancia en la práctica profesional es muy grande. También advertimos que ante un caso no se puede fíar solamente de un síntoma aislado; es necesario reparar en todo el conjunto; hay que tener presente que un síntoma dado tiene distinto valor en las diferentes enfermedades causantes de muerte.

DR.-VET. EW. WEBER

Profesor Director de la Clínica Ambulatoria de la Escuela de Veterinaria de Leipzig.

La inspección de carnes en el Matadero de Madrid, 1928

La actividad del Servicio Veterinario en el Matadero de Madrid se traduce en las siguientes cifras:

1.^o Reconocimiento en el Mercado.—Reses autorizadas a la matanza: Vacas, 78.113; terneras, 38.247; lanares y cabrías, 467.517; lechales, 310; cerdos, 50.188. Reses desechadas: Vacas, 122; terneras, 62; lanares, 155; cerdos, 177.

Las causas por que fueron desechadas en este primer reconocimiento son:

Vacas: abscesos de fijación, 18; enfraquecimiento, 18; caquexia, 35; contusiones, 1; febres, 9; piohemia, 2; tuberculosis, 7; septicemia, 2; jóvenes, 2; estado comatoso, 1; anemia, 1; medicamentos, 2; meteorismo, 1; peritonitis, 2; estados preagónicos y muerte natural, 21.

Terneras: diarrea, 3; poliartritis, 17; piohemia, 1; falta de desarrollo, 18; estados preagónicos y muerte natural, 23.

Lanares: ictericia, 1; traumatismo, 1; caquexia, 119; estados preagónicos y muerte natural, 34.

Cerdos: machos enteros, 1; estado preagónico y muerte natural, 176.

2.^o Reconocimiento en la nave.—Decomisos totales: Vacas, 165; terneras, 37; lanares, 177; cerdos, 155.

Las expresadas reses fueron decomisadas por las siguientes causas:

Vacas: tuberculosis, 159; traumatismos, 5; uremia, 1.

Terneras: ictericia, 6; poliartritis, 8; sanguinolentas, 13; traumatismos, 4; tuberculosis, 2; septicemia gangrenosa, 2; septicemia, 2.

Lanares: caquexia, 91; degeneración grasa, 1; ictericia, 23; piohemia, 7; tenícolis, 2; pseudo tuberculosis, 6; pleuresía, 1; traumatismo, 37; uremia, 1; pleuritis, 2; sanguinolentas, 2; septicemia, 1; tuberculosis, 1; peritonitis, 1.

Cerdos: cisticercosis, 100; triquinosis, 33; tuberculosis, 13; peste, 3; estados congestivos, 1; mal rojo, 3; hemorrágico, 1; viruela, 1.

Decomisos parciales. Se inutilizaron las siguientes vísceras:

Vísceras	Vacas	Terneras	Lanares	Cerdos
Pulmones.....	6.616	80	19.682	1.011
Hígados.....	8.113	66	14.413	282
Corazones.....	1.281	9	29	1
Cabezas.....	86	3	2	—
Panzas.....	275	28	8	Vientre 9
Intestinos.....	268	—	13	25
Bazos.....	59	23	4	24
Riñones.....	72	23	22	24
Lenguas.....	5	—	—	—
Testículos.....	86	—	8	—
Extremidades.....	27	23	—	—
Sesos.....	2	—	—	—
Timos.....	—	25	—	—

Las causas de estos decomisos parciales fueron las siguientes:

Vacas.—Pulmones: tuberculosis, 1.599; equinococosis, 4.384; perineumonia, 376; inflamación, 67; congestión, 65; abscesos, 125. Hígados: distomatosis, 2.451; equinococosis, 4.850; tuberculosis, 82; cirrosis, 81; inflamación, 163; abscesos, 486. Corazones: pericarditis, 760; tuberculosis, 13; miocarditis, 119; degeneración, 260; equinococosis, 129. Mamas: tuberculosis, 135; inflamación, 105; mastitis diversas, 35. Cabezas: tuberculosis, 1; actinomycosis, 66; abscesos, 5. Panzas: tuberculosis, 3; inflamación, 246; abscesos, 26. Intestinos: tuberculosis, 3; inflamación, 257; peritonitis hemorrágica, 8. Bazos: inflamación, 47; degeneración, 12. Extremidades: inflamación, 27. Riñones: tuberculosis, 1; equinococosis, 1; inflamación, 67; litiasis, 1; abscesos, 1; melanosis, 1. Lenguas: actinomycosis, 5. Testículos: tuberculosis, 2; inflamación, 82; degeneración, 2.

Terneras.—Pulmones: equinococosis, 5; congestión, 43; estrongilosis, 12; inflamación, 16; abscesos, 4. Hígados: distomatosis, 61; equinococosis, 1; inflamación, 1; abscesos, 3. Corazones: inflamación, 2. Riñones: inflamación, 22; tumor, 1. Panzas: inflamación, 28. Intestinos: inflamación, 26. Cabezas: traumatismo, 2; abscesos, 1. Tinus: inflamación, 25. Extremidades: traumatismos, 23. Bazos: inflamación, 23.

Lanares.—Pulmones: equinococosis, 18.293; estrongilosis, 394; congestión, 401; pseudo tuberculosis, 397. Hígados: equinococosis, 8.207; distomatosis, 5.392; inflamación, 1.998; pseudo tuberculosis, 315; abscesos, 501. Riñones: inflamación, 20; abscesos, 2. Panzas: inflamación, 8. Intestinos: inflamación, 13. Corazones: equinococosis, 1; inflamación, 26; degeneración, 2. Cabezas: abscesos, 2. Bazos: inflamación, 4. Testículos: inflamación, 8.

Cerdos.—Pulmones: equinococosis, 807; estrongilosis, 154; neumonía, 29; congestión, 21. Hígados: equinococosis, 382; abscesos, 25; inflamación, 49; tumores, 16; tuberculosis, 10. Bazos: peste, 21; tuberculosis, 1; inflamación, 2. Riñones: inflamación, 1; peste, 22; litiasis, 1. Intestinos: inflamación, 1; peste, 24. Estómago: inflamación, 9. Corazón: inflamación, 1.

También, entre los decomisos parciales, se incluyen los siguientes kilos de carne: vaca, 13.392,1; ternera, 62; lanares, 354; cerdos, 1.765.

Carnes foráneas.—Terneras: se han reconocido 68.283 reses de diferentes procedencias y se han decomisado totalmente 84 por las siguientes causas: putrefacción verde, 77; sanguinolentas, 2; caquexia, 2; carne febril, 1; poliartritis, 1; putrefacción, 1. Decomisos parciales: hígado, 4, por cirrosis hipertrófica.

Carnes frescas de vaca.—Se han reconocido 153 reses y un cuarto, y fueron decomisadas 9 reses y tres cuartos por putrefacción verde.

Carne congelada.—Vacas: reconocidas 1.395 reses y tres cuartos; lanares: 130 reses. Sin ningún decomiso.

INDUSTRIA CHACINERA

El salami (salchichón) húngaro

La fabricación del verdadero "salami húngaro" se hace siguiendo los antiguos métodos italianos. La manera de fabricar los salamis milaneses y húngaros es idéntica.

Se caracterizan exteriormente por una capa gris blanquecina, que se forma naturalmente durante el período del secado; la diferencia de estos salamis se descubre al corte; el salami de Milán es mucho más graso que el húngaro; la calidad más famosa del salami húngaro se fabrica en la ciudad de Sibin, que antes de la guerra era húngara y actualmente pertenece a Rumania. En esta región hay muchos vecinos llamados "salchichoneros", que en verano vienen de la agricultura y durante el invierno van a las fábricas húngaras y rumanas a preparar salamis; en este gremio el oficio se hereda de padres a hijos.

Para fabricar este salami se utiliza carne pura de cerdo, procedente de cerdos hechos, de carne de grano grueso. La marcha de la operación es la siguiente:

Primer día: Matanza.

Segundo-quinto día: El cerdo ha estado oreándose y enfriándose; se descuartiza, se quita la piel y se deja todavía orear.

Sexto día: Limpieza de la carne de tendones y tocino. Clasificada la carne se forma un montón compuesto de dos tercios de carne magra y un tercio de carne grasa. Ambas clases de carne se extienden sobre mesas inclinadas y se les da vueltas con frecuencia para evitar el secado y conseguir que escurren el agua de composición.

Séptimo y octavo día: La carne y la grasa se pican conjuntamente, en trozos gruesos, y se le añaden los condimentos; todo bien amasado, se pone en una artesa de un metro de anchura por un metro de profundidad, y se deja dos días que repose.

Los condimentos usuales son: para cada 100 libras se necesitan 1.700 gramos de sal, 20 gramos de nitro, 100 gramos de pimienta blanca, 50 gramos de pimentón, 100 gramos de azúcar, 0,10 litros de ron, donde se han majado tres dientes de ajo; todas las especias se añaden durante el amasado. Terminada la masa se embute inmediatamente.

Las tripas empleadas para hacer este em-

butido son los intestinos recto de vacuno; se ha de procurar no tener mucho tiempo las tripas en el agua, para evitar que pierdan toda la sal, pues durante el período del secado la sal contribuye eficazmente a la formación de la costra externa. Las tripas se cortan de la longitud de un metro.

Llenas las tripas son colocadas sobre una mesa de piedra, dejando abierta una de las extremidades, para que a los días siguientes se apriete bien la masa, y poder amarrar cuando estén duras. Entonces empieza la operación del atado, tan típica en esta clase de embutidos y que exige destreza en los obreros. Se les pasan cuatro hilos a lo largo y después se arrolla un hilo en espiral, metódicamente, para que el salchichón aparezca duro.

Cuando el salami está relleno y atado se lleva al ahumadero, teniendo mucho cuidado que la temperatura del humo no sobrepase de 18 grados. Se da humo durante dos días, para que el embutido adquiera un color rojo.

Del ahumadero pasa el salami al secadero, teniendo cuidado que la temperatura no pase de 12 a 15 grados; colgado en este ambiente, se deja hasta su completa curación y madurez; en esta época es cuando se forma la costra blancogrisácea; si hubiera dificultad en la formación de la capa costrosa se pasa un paño seco para quitar la humedad.

La maduración completa exige, en el invierno, de dos a tres meses. Es un embutido de manipulaciones largas y costosas; por lo tanto, su precio de venta resulta caro. Son embutidos de larga conservación. (*Deutsche Wurstfabrikanten-Zeitung*, 10 enero, 1929.)

El olor de la carne fresca

Una de las causas de decomiso de la carne son los olores anormales; la carne puede tener un olor extraño por dos causas internas, es decir, porque el animal durante la vida ha ingerido alimentos, drogas, etc., que comunican a la trama muscular sus olores específicos; hay medicamentos que está prohibido su empleo en las reses de carnicería; el yodoformo, aunque actualmente hay sucedáneos más económicos y tan eficaces; el éter y el alcanfor no deben emplearse en el tratamiento de las enfermedades del ganado vacuno; la esencia de trementina, para la formación de abscesos de fijación, procedimiento bárbaro, que

rezuma empirismo, para combatir la perineumonia, comunica un mal olor a la carne y no cura ni alivia la dolencia; los alimentos también impregnan la carne de olores extraños; por eso los cerdos cebados con harina de pescado, con suero de leche, meses antes antes de su matanza se someten a una alimentación de farináceos: maíz salteado, etc., para que las carnes tengan buen gusto.

Los olores externos dependen de la gran facilidad que tienen las carnes frescas para absorber partículas olorosas; esta propiedad es más intensa cuanto más fresca o palpitante es la carne; es un hecho de conocimiento vulgar que la carne fresca, sin haber sufrido el oxígeno necesario que forma una costra de albúmina coagulada en la superficie, se impregna fácilmente de los olores circundantes, y esta propiedad es conveniente recordarla cuando han de transportar las carnes, para evitar que se junten con materias olorosas. El *husmo* que adquiere las carnes almacenadas en locales húmedos y mal ventilados es producido a la fijación de multitud de hongos microscópicos que flotan en el ambiente, y al fijarse en las carnes vegetan con facilidad y se reproducen prodigamente; en algunos países existen aficionados que prefieren la carne de ternera con tufo "duftkaelbern", que dicen los alemanes, a semejanza de los quesos fermentados en cuevas y con abundantes hongos; también hay consumidores que compran queso roquefort con gusanos y dicen ser un manjar exquisito; semejantes aromas producidos por la presencia de hongos, en general, perjudican a la carne y altera su gusto especial, que prefiere la mayoría de los consumidores.

Otro de los motivos frecuentes de olores extraños en la carne se atribuye a los desinfectantes; en ocasiones el mal olor se impregna durante el transporte de las reses vivas, y cuando se sacrifican, inmediatamente del desembarque, lo más corriente es la impregnación olorosa; ocurre cuando las reses están descuartizadas y se almacenan o depositan sus carnes en locales desinfectados con productos que contienen fenoles, carbonatos, etc., de gran intensidad olorosa; en los Mataderos, frigoríficos, carnicerías, etc., no pueden utilizarse como desinfectantes el hipoclorito de cal (cloruro), ácido fénico, ni los productos derivados de la hulla; hay que utilizar la cal viva, el sublimado, etc., que no tienen olor. También se ha de impedir que los obreros, dependientes, etcétera, toquen petróleo, gasolina porque se corre el riesgo de trasmitir este olor con las manos, haciendo repugnante la carne.

Si todos estos olores perjudican la calidad de la carne, alterando sus caracteres y perjudicando su venta, en cambio en el orden comercial, mejor dicho, en el arte culinario, es muy frecuente determinar en las carnes olores y aromas de que carecen recién matadas; me refiero a la maduración o fermentación ácida que se produce en la carne conservada durante algún tiempo en buenas condiciones de ambiente.

La masa orgánica que forma la carne, en cuanto ha perdido la vida, tiende a descomponerse para su reintegración final a la tierra; la molécula proteica, la más compleja en el edificio de la química biológica, llega a convertirse en mineral, mediante sucesivas descomposiciones que sim-

plifican su estructura; la madurez o fermentación ácida es la primera fase del proceso; diferentes componentes de la carne entran en fermentación y desprenden gases, ocasionando un olor característico y un cambio de coloración; en ocasiones, en tiempo cálido, la fermentación ácida aparece a las veinticuatro horas, proceso que se retrasa en tiempo frío y seco. La carne fermentada presenta un olor ácido agradable, grato y estimulante; la carne, en este primer estado, es alimento sano, comestible y de más fácil digestión que recién muerta; es producto alterado que insensiblemente se transforma en tóxico; conviene que el Inspector o el carnicero sepan percibir la diferencia entre los olores ácidos de la fermentación normal y los olores producidos por una visceración tardía o como sangría defectuosa; en el primer caso, el olor es agrio, gran desarrollo de ácido sarcoláctico, semejante a la acidez de la leche cuajada; en el segundo caso el olor ácido tiende a ser nauseabundo; productos escrementicios que se han difundido por todo el cuerpo; la carne agria puede comerse, y, repito, se digiere fácilmente; la carne nauseabunda es repugnante y puede causar trastornos gástricos.

Información científica

La vitamina E. — El Dr. H. G. Mogena ha publicado en la hoja "Medicina", de *El Sol* (29 de enero), un interesante artículo: "Consideraciones sobre la alimentación"; al hablar de las vitaminas cita la importancia de la nueva vitamina E, en los siguientes términos:

"Muy recientemente se ha visto que la función de reproducción está íntimamente ligada a una nueva vitamina denominada E por unos autores, y X, por otros. En las experiencias efectuadas se vió que lotes de animales sometidos a determinada alimentación no eran capaces de reproducirse, salvo en los primeros días, y que era suficiente añadir a aquella alimentación alguna de las sustancias que llevan estas vitaminas, para que el animal recuperara inmediatamente su facultad de reproducirse; cuando nuevamente se les suprimían estas sustancias volvían a ser infecundos; esta experiencia, repetida diferentes veces, daba siempre el mismo resultado, por lo cual no parece dudosa la necesidad de la vitamina E, última hasta ahora descubierta."

Entre los alimentos ricos en vitamina E, y con los que la esterilidad desaparecía, se encontraban la lechuga, carne, manteca de leche, semillas de avena y trigo, jugo de naranja, leche no descremada, aceite de hígado de bacalao, etc. Ya desde luego es conocimiento antiguo en el sexo femenino la utilidad de alguno de estos alimentos para favorecer la fecundidad, aun cuando se escapase el porqué de esa utilidad."

DISPOSICIONES LEGALES

AUTORIZANDO IMPORTAR CARNE CONGELADA

Real orden núm. 475.

"Ilmo. Sr.: Vista la solicitud de la Compañía Nacional de Abastecimientos, S. A., interesando prórroga al plazo de cuatro meses que se le concedió por Real orden de 5 de marzo de 1928 para consumir 1.035 toneladas de carne congelada de bóvilo, para servir, por su parte, el resto de los contratos de abastecimiento que había firmado con fabricantes chacineros del país; elevándose este resto a unas 850 toneladas, y la propuesta que hace a este Ministerio la Dirección general de Comercio y Abastos,

Su Majestad el Rey (q. D. g.) ha tenido a bien disponer que se autorice a dicha Compañía de Abastecimientos para que en un plazo de cuatro meses, que empezará a contarse desde 1.^o de febrero próximo y terminará el 31 de mayo de 1929, pueda consumir el resto de las 1.035 toneladas de carne de referencia, y cumplir, por su parte, el resto de los contratos de abastecimiento que con fabricantes chacineros del país tenía firmados.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento, el de la Compañía interesada y efectos consiguientes. Dios guarde a V. I. muchos años.

—Madrid, 30 de enero de 1929."

Señor Director general de Comercio y Abastos (*Gaceta* del día 9).

Real decreto núm. 555.

De acuerdo con Mi Consejo de Ministros y a propuesta del Ministro de la Gobernación,

Vengo en nombrar a D. Niceto José García Armendariz, Jefe de la Sección de los Servicios de Veterinaria de la Dirección general de Sanidad, Jefe de Administración civil de tercera clase.

Dado en Palacio a 9 de febrero de 1929.—ALFONSO.—El Ministro de la Gobernación, Severiano Martínez Anido.—(*Gaceta* del día 14.)

SECCIÓN DE VETERINARIA EN LOS INSTITUTOS DE HIGIENE

Real orden núm. 181.

Exmo. Sr.: En la organización de las funciones encomendadas a los Institutos provinciales de Higiene por el art. 26 del Reglamento de Sanidad provincial de 20 de octubre de 1925, tuvo bien en cuenta el legislador la naturaleza de los servicios que dichos organismos habían de realizar, y con una acertada visión de las necesidades sanitarias de las provincias especificó claramente, no sólo que era preciso efectuar los análisis higiénicos, histológicos y biológicos de alimentos y materiales peligrosos para la salud pública, sino que fijó su atención preferente en los de vacunación antirrábica y antivariólica y en la acción profiláctica que conviene extender igualmente a otras enfermedades infecciosas.

Bien claramente se ve que el Reglamento de Sanidad provincial previó la necesidad de que funcionase una Sección de Veterinaria en dichos Institutos, ya que a esta rama de la Medicina corresponde atender al análisis higiénico de los alimentos de origen animal, al análisis de los productos de esta naturaleza procedentes de alguna zoonosis transmisible y a la lucha contra otras enfermedades como la rabia, carbunclo, fiebre de Malta, etc., que caen de lleno dentro del radio de acción de la medicina veterinaria.

Pero la concreta misión que corresponde a los facultativos de esta clase exige una especialización profesional que, como la de los demás técnicos de los Institutos provinciales de Higiene, ha de contrastarse debidamente, no sólo para afirmar el crédito científico de aquellas entidades, sino como garantía de la función pública que se encomienda a los Veterinarios.

Por las consideraciones que se indican y a propuesta de la Dirección general de Sanidad,

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

1.^o Los Institutos provinciales de Higiene establecerán una Sección de Veterinaria, al frente de la cual figurará un Veterinario especializado.

2.^o Los Veterinarios de los Institutos provinciales de Higiene disfrutarán un sueldo de entrada análogo al que tuvieran los técnicos de las otras Secciones en el momento de su ingreso.

3.^o Todas las plazas de Veterinarios de los citados Institutos se proveerán por oposición, con arreglo a las disposiciones del art. 16 del Reglamento de Sanidad provincial. Los ejercicios tendrán lugar en Madrid en la forma y ante el Tribunal que determine la Dirección general de Sanidad.

4.^o Será misión de los Veterinarios de los Institutos provinciales de Higiene los análisis de sustancias alimenticias de origen animal determinadas en el Real decreto de 22 de diciembre de 1920, el estudio y la lucha mancomunadamente de las enfermedades de los animales transmisibles al hombre, los análisis clínicos de productos patológicos de aquella procedencia y la preparación y cuidado de animales en experimentación y de obtención de productos vacuníferos.

5.^o Las presentes disposiciones tendrán efectividad a partir del 1.^o de enero de 1930, en cuya fecha deberán estar hechos los nombramientos de los referidos funcionarios.

A estos efectos, las Diputaciones provinciales y Juntas administrativas de los Institutos correspondientes enviarán antes del mes de mayo próximo a la Dirección general de Sanidad el acuerdo de la consignación que han de tener estas plazas, a fin de efectuar la convocatoria con la antelación debida para que los ejercicios tengan lugar en el mes de agosto.

Lo que de Real orden digo a V. E. para su conocimiento y efectos oportunos.—Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 9 de febrero de 1929.—Martínez Anido.—Sr. Director general de Sanidad.—(*Gaceta* del día 14.)

ASAMBLEA VETERINARIA HISPANO-AMERICANA

Real orden.

El Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla solicitó de este Centro el que se concediese carácter oficial a una Asamblea Veterinaria Hispano-Americanica, coincidiendo con la época de la Exposición que ha de celebrarse en aquella capital, y habiendo dicha Asamblea merecido la aprobación del Consejo de Enlace, indicando la utilidad y conveniencia al mayor esplendor de la Exposición convocada, y estimando, además, su trascendencia cultural y relación entre España y América,

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

1.º Que se conceda carácter oficial a la Asamblea Veterinaria Hispano-Americanica que se celebrará en Sevilla en el año 1929 coincidiendo con la época de la Exposición.

2.º Para los trabajos preliminares se nombra la siguiente Comisión:

Presidente, D. Adolfo Herrera; Vicepresidente, D. José García Armendáriz; Vocales: don Antonio Rodríguez Palacios, D. Alejandro Miranda Otal; Secretario, D. Cesáreo Sanz Egaña.

Lo que de Real orden digo a V. E. para su conocimiento y efectos.—Dios guarde a V. E. muchos años.—Madrid, 13 de febrero de 1929.—Martínez Anido.—Sr. Director general de Sanidad.—(Gaceta del día 15.)

MERCADO DE CARNES

Últimas cotizaciones

Día 5.—Vacuno: cebones, de 2,80 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,17 a 2,87; toros, de 2,87 a 3,13; bueyes, de 2,52 a 2,80; promedio: 2,87. Terneras, promedio: Castilla, a 4,35 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,15; tierra, a 3,04. Llanuras: corderos, de 4,00 a 4,15 pesetas kilo canal; carneros, a 3,60; promedio: 4,05. Cerdos: andaluces, de 2,95 a 3,10 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; promedio: 2,96.

Día 6.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,70 a 2,85; toros, de 3,04 a 3,13; bueyes, de 2,52 a 2,70; promedio: 2,88. Terneras, promedio: Castilla, a 4,70 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,30; tierra, a 3,69. Llanuras: corderos, de 3,90 a 4,15 pesetas kilo canal; promedio: 4,00. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; promedio: 2,95.

Día 7.—Vacuno: cebones, de 2,80 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,70 a 2,87; toros, de 2,96 a 3,13; promedio: 2,86. Terneras, promedio: Montaña, a 4,35 pesetas kilo canal; Galicia, a 3,15; tierra, a 3,04. Llanuras: corderos, a 4,10 pesetas kilo canal. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; promedio: 2,95.

Día 8.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,70 a 2,87; toros, de 2,96 a 3,13; bueyes, de 2,46 a 2,74; promedio: 2,89. Terneras, promedio: Castilla, a 4,35 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,30; tierra, a 3,35. Llanuras: corderos, de 3,85 a 4,12 pesetas kilo canal; carneros, a 3,50; promedio: 3,93. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; catalanes, a 3,32; promedio: 3,12.

Día 9.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,65 a 2,89; toros, de 2,91 a 3,13; bueyes, de 2,74 a 2,78; promedio: 2,87. Terneras, promedio: Castilla, a 4,35 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,26. Llanuras: corderos, de 3,85 a 4,10 pesetas kilo canal; promedio: 3,90. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; catalanes, a 3,32; promedio: 3,02.

Día 10.—No hay sacrificio.

Día 11.—Vacuno: cebones, de 2,78 a 2,89 pesetas kilo canal; vacas, de 2,17 a 2,87; toros, de 3,02 a 3,13; bueyes, de 2,52 a 2,78; promedio: 2,88. Terneras, promedio: Castilla, a 5,00 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,65; Galicia, a 3,26. Llanuras: corderos, de 3,85 a 4,15 pesetas kilo canal; promedio: 3,95. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; promedio: 2,95.

Día 12.—No hay matanza.

Día 13.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,88 pesetas kilo canal; vacas, de 2,52 a 2,80; toros, de 2,91 a 3,13; bueyes, de 3,39 a 2,70; promedio: 2,93. Terneras, promedio: Castilla, a 4,35 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,26. Llanuras: corderos, a 3,90 pesetas kilo canal; promedio: 3,90. Cerdos: andaluces, a 2,95 pesetas kilo canal; extremeños, a 2,95; promedio: 2,95.

Día 14.—Sin matanza.

GANADO VACUNO Y LANAR

Durante esta quincena se han mantenido con firmeza los precios del ganado vacuno; las últimas cotizaciones han sido las siguientes: vacas, de 2,78 a 2,85 pesetas kilo canal; cebones, de 2,83 a 2,88 pesetas; bueyes de León, a 2,83 pesetas, y toros, de 3,04 a 3,13 pesetas kilo canal.

El ganado lanar ha sufrido un descenso en su cotización, habiéndose hecho importantes compras de corderos toledanos a 3,80 pesetas kilo canal.

Asimismo se han contratado algunas partidas de corderos extremeños a 3,75 pesetas.

Con las operaciones realizadas han quedado cubiertas las matanzas del presente mes.

Las lluvias de estos días han retraído la oferta de ganado extremeño y andaluz, cuya última cotización continúa consolidada al cerrar esta edición.

GANADO DE CERDA

La circunstancia de estar abastecido el mercado para todo el mes de febrero y el hecho de

que existan pocas partidas de ganado dispuestas para la venta, ha dado lugar a que no se llegase a un acuerdo entre compradores y vendedores respecto al precio de venta de reses para las primeras matanzas del mes de marzo.

Como el Consorcio tiene adquirido ganado para este mes, no le es urgente realizar nuevas contrataciones, y por ello se ha limitado en estos últimos días a realizar una labor de tanteo cerca de los vendedores.

Por su parte, los tenedores de reses, como no cuentan con muchas existencias de ganado, y el precio de éste en los centros productores es superior al de la última venta realizada en esta plaza, tampoco sienten deseos de contratar.

Las circunstancias señaladas han motivado el desacuerdo antes indicado, pues los compradores quieren realizar la nueva operación a 2,95 pesetas kilo canal, y los vendedores pretenden 3,00 pesetas como mínimo para pequeñas partidas, y 3,05 pesetas, para cantidades de importancia.

En la próxima semana esperamos que sean crilladas por compradores y vendedores las diferencias de precios que hoy existen, cuya cuantía no es muy considerable.

NOTICIAS

El Matadero industrial de Mérida. — El Ministro de Economía Nacional, acompañado del Director general de Abastos, el marqués de la Frontera y otras personalidades, ha visitado el día 28 del pasado el Matadero de Mérida.

A las once de la mañana llegaron al Matadero, donde el Sr. González de Jonte, consejero-delegado de la Sociedad propietaria, explicó al Ministro, hasta en sus menores detalles, la distribución de los catorce edificios que componen el Matadero, clasificados en cuatro grupos principales: tres con sus rejas perpendiculares al Guadiana y el otro paralelo a dicho río. La superficie que cubre es de unos 24.000 metros cuadrados; pues todo eso se necesita para incluir locales con servicios tan complicados, como las naves de matanza, salas de destroce, secaderos frigoríficos, almacenes, etc.

Los ganaderos extremeños invitaron al señor Ministro y sus acompañantes a un banquete que se dió en el Salón Cinema Moderno.

Ofreció el homenaje el Sr. Granda; usaron de la palabra los señores Gobernador, García Guerrero y el señor Ministro; de su importante discurso queremos recoger los párrafos más importantes:

"Esta obra que aún no es vuestra, debe serlo, porque ella sola dará idea de la potencialidad económica y productora de la provincia de Badajoz. Tengo en proyecto la modificación de algunos artículos de vigentes disposiciones, y principalmente las que se refieren a la constitución y funcionamiento de las Sociedades anónimas, únicamente para favorecer a los agricultores.

Ya os dije esta mañana, que si vosotros no ha-

céis el Matadero Industrial, lo haré yo, porque vengo dispuesto a que la obra sea coronada con el más rotundo éxito, y concederé el crédito necesario hasta llegar a tres millones de pesetas, si es que vosotros negáis vuestra cooperación y apoyo.

Hay que hacer un llamamiento al patriotismo para que todos, sin excepción, contribuyan a esta obra como si fuera propia; porque propio es el centro donde va encontrar el desenvolvimiento de su riqueza y la ampliación de su negocio.

Ya veis el interés que el Gobierno y el Rey tienen por el engrandecimiento de esta región, y está dispuesto a ofrecer todo cuanto pueda; esperando que vosotros le ayudéis en la gran obra.

La Dirección general de Abastos contribuirá, por su parte, a aumentar el capital destinado a la construcción, y ha consignado cien mil pesetas a este fin.

Es imposible que la provincia de Badajoz persista en el espíritu de apatía e indiferencia con respecto a la obra del Matadero Industrial, y es necesario que despertéis, miréis este asunto con el interés que merece, y os unáis con cariño y entusiasmo con que el Rey y el Gobierno miran al Matadero Industrial de Mérida.

Las últimas palabras del conde de los Andes fueron acogidas por los concurrentes con vivas y aclamaciones."

Asesoría Veterinaria. — Ha sido nombrado Asesor Veterinario de la Comisión de Seguros del Ministerio de Trabajo nuestro querido amigo don José G. Armendaritz; confiamos que en este cargo, de nueva creación, la labor del Sr. Armendaritz será de gran beneficio a los intereses ganaderos; su cultura y actividad son garantía de eficacia certera; todos los problemas de previsión que se relacionan con la ganadería están por hacer, y con su asesoramiento técnico contribuirá eficazmente a una próxima realización y de resultados prácticos.

Congreso Internacional de Veterinaria. — Como hemos notificado a nuestros lectores, en el mes de agosto de 1930 se celebrará el próximo Congreso Internacional de Veterinaria en Londres; el Comité ejecutivo había confiado a nuestro compañero Sr. Sanz Egaña la organización del Comité español encargado de intervenir en los trabajos preparativos y en la propaganda del Congreso; para formar el Comité español han sido invitados D. José Seijo, L. Ramón Cordero, D. José G. Armendaritz, D. Santos Aran, D. Félix Gordón y D. Pedro Pelous; excepto el Sr. Aran, los demás compañeros han asistido a la reunión de constitución y discusión del proyecto de temas que ha redactado el Comité inglés, y que después de estudiado por los diferentes Comités nacionales será discutido en la reunión de la Comisión internacional que se celebrará en París el próximo mes de mayo.

El Comité español, en su reunión del día 8, acordó aprobar el citado programa, solicitando las oportunas ponencias para los Veterinarios españoles; también se acordó nombrar Secretario del Comité al Sr. Pelous, fijando la Secretaría en el Matadero. Dirección: Madrid. E. 5.

Exposición Internacional de Barcelona. Sección de Veterinaria. — Con motivo de la próxima Exposición de Barcelona hemos recibido una circular suscrita por el Comité organizador y de propaganda, que ha tomado el acuerdo de celebrar el I Congreso Veterinario español y la Exposición Nacional Veterinaria.

Como labor a desarrollar en el Congreso se han señalado los temas siguientes: I. Genética y Zootecnia.—II. La higiene pecuaria como base de fomento y mejora de la ganadería.—III. La higiene de la carne y sus preparados como medio de prevenir y evitar las enfermedades del hombre.—IV. La inspección de la leche, quesos, mantecas y margarininas en beneficio de la salud pública.—V. La higiene del pescado, moluscos y crustáceos debe ser eficacísima para conservar la salud.—VI. Garantías que deben ofrecer los sueros y vacunas en Veterinaria.—VII. La Veterinaria y el cultivo de la medicina y terapéutica experimental.—VIII. Sacrificio humanitario de las reses de abasto.—IX. De las abejas y sus enfermedades.—X. Sanidad veterinaria exterior.—XI. El aborto epizoótico de las vacas y la "fiebre de Malta" en el hombre.—XII. De Veterinaria militar. (Tema científico a elección del ponente).—XIII. La profilaxis de la tuberculosis por la vacuna de Calmette.—XIV. Unificación del criterio científico que debe imperar en los decomisos de Matadero.—XV. Tema clínico a elección del ponente.

Todavía los organizadores no han señalado fechas ni ponentes.

Para todo lo referente a dicho Congreso y Exposición Veterinaria, dirigirse a D. José Rueda, Secretario de la Sección Veterinaria de la Exposición de Barcelona, Ronda de San Pedro, 36.

Asamblea Veterinaria hispanoamericana. — Con motivo de la Exposición Iberoamericana de Sevilla, y con carácter oficial, se celebrará en el próximo mes de octubre una Asamblea veterinaria hispanoamericana.

El Comité organizador ha acordado la discusión de los siguientes temas: Primera Sección: Enseñanza. I. Orientaciones más convenientes de los estudios de Veterinaria.—II. Recíprocidad de títulos entre España y las Repúblicas hispanoamericanas. Segunda Sección: Ganadería. I. Nuevas normas de alimentación del ganado.—II. La herencia como factor de fomento pecuario. Sección tercera: Industrias de la carne. I. Producción, industria y comercio de la carne.—II. Normas generales en la inspección sanitaria de las carnes, aves y pescados. Sección cuarta: Producción y abastecimiento de leche. I. La comprobación del rendimiento lechero.—II. Normas de abasto para las grandes poblaciones. Transporte. Centrales lecheras.—III. Higiene e inspección de la leche. Reglamentación práctica.

Además, se darán varias conferencias sobre temas interesantes por Veterinarios españoles e hispanoamericanos, también se han incluido a los Veterinarios portugueses y brasileños.

De la Secretaría general se ha encargado el Sr. Sanz Egaña, Paseo de la Chopera, Matadero, Madrid, E. 5.

Industrias de la carne. Chacinería moderna. — Con este título acaba de publicar una nueva obra nuestro compañero Sr. Sanz Egaña, editada por la Casa Espasa-Calpe. Se venderá al precio de 7 pesetas. Todos nuestros suscriptores pueden adquirir esta obra al precio de 5,75, certificado, haciendo el pedido directamente a nuestra Revista: LA CARNE, Apartado 628, Madrid. La remisión de giros postales se hará en esta forma: LA CARNE, giros en relación, Madrid. También se sirve contra reembolso, cargando los gastos de certificación y giro.

Homenaje a Morcillo. — Suma anterior: 1.219,95 pesetas. D. Antonio Rivera, de Melilla, 5; don C. Eslava, de Játiva, 5; D. Luis García Moral, de Calahorra, 5; D. Pedro Cornejo, de Gallegos de Solimón, 2; D. F. Sánchez, de Sevilla, 5; don Arturo Alvarez, 2; D. Silverio Yáñez, de Ezcaray, 5; D. Melitón Villarejo, de Logroño, 5; don Antonio Bersain, de Haro, 5; Colegio Veterinario de Alava, 25; D. J. Carballo, de Lugo, 5; D. Justo Antigüedad, de Candelario, 5; D. Manuel Orozco, de Ventas del Espíritu Santo, 5; Colegio de Veterinarios de Badajoz, 50; D. Gabriel Oliver, de Felanitx, 3; D. C. Javea, de Pobla de Segur, 5; D. Antonio López, de Murcia, 5; D. Andrés Salvador, de Casalarreina, 5; Colegio de Veterinarios de Palencia, 50; Colegio de Veterinarios de Zamora, 25; Colegio de Veterinarios de Ávila, 25; D. José Rodríguez, de Constantina, 5; D. Lorenzo Oliver, de Manacor, 5; D. Elías Moya, de Mazarrón, 4; Colegio de Veterinarios de León, 100; Colegio de Veterinarios de Granada, 50; Colegio de Veterinarios de Cáceres, 100; D. José Rodado, de Toledo, 5; D. Angel Lobato, de Baños del Río Tobía, 5; Colegio de Veterinarios de Gerona, 125; D. Enrique Orozco y D. Domingo Pérez, 5; D. Jaime Corcoy, de Pobla de Chillet, 2. Total: 1.872,95 pesetas.

Se ruega a los Colegios y particulares que han ofrecido suscribirse remitan las cantidades en breve plazo para cerrar la suscripción.

La Comisión lleva muy adelantado su trabajo y tiene encomendado la ejecución de las lápidas, cuya obra artística será algo extraordinario en esta clase de homenajes.

Las adhesiones y giros a D. Diego Campos, calle de Toledo, 53, Madrid.

En los Institutos de Higiene. — La Real orden creando la Sección de Veterinaria en los Institutos provinciales de Higiene constituye una de las disposiciones más importantes de orden sanitario y en el aspecto profesional; de momento no podemos comentar toda su transcendencia, pero no queremos pasar en silencio la sincera gratitud al Sr. Horcada, Director general de Sanidad, que tan alta estima tiene y concede a la Veterinaria para que labore en beneficio de la salud pública.

El Sr. Armendárizt inaugura su actuación como Jefe de la Sección de los servicios veterinarios, velando por el prestigio y la labor profesional.