

# LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:  
Abascal, núm. 15, 2.<sup>o</sup>

Toda la correspondencia:  
Apartado 628. Madrid

Año II

Madrid, 15 de marzo de 1929

Nº 5

## CRONICA QUINCENAL

Por excepción, motivado por la gran importancia que tiene para los intereses ganaderos, reproducimos íntegro el Real decreto-ley reformando la de epizootias.

\*\*\*

Constituye la ley de Epizootias el código fundamental; la legislación francesa la incluye en el Código rural, que garantiza la conservación del estado sanitario de la ganadería, la ley que establece normas para regular el comercio internacional, y, por último, vigila el transporte y comercio dentro del país; la importancia de semejante texto legal es decisiva en los negocios relacionados con la carne y con el precio de este alimento.

En el aspecto higiénico la ganadería sana produce alimento sano, y el legislador se preocupa, por medio de normas legales, de imponer aquellas medidas que la ciencia aconseja como más adecuadas a conservar esta santidad tan beneficiosa a los intereses del consumidor; por otra parte, una ganadería sana produce mayores rendimientos, mayor cantidad de carne, leche, lana, etc., cuya abundancia engendra una baratura; ganados sanos equivale a disponer de alimentos nutritivos y económicos.

La ley impone normas de policía pecuaria conducentes a evitar el contagio de aquellas epizootias que por su carácter difusivo constituyen un grave peligro para la economía rural; el dominio y la libertad del propietario sobre sus ganados se condiciona en cuanto constituyen peligro para los demás; la existencia de una epizootia es un peligro para todos los animales receptible, y su defensa exige la existencia de regímenes de excepción, que la ley establece de acuerdo con los actuales conocimientos biológicos.

\*\*\*

Quizás en estas cuestiones epizootiológicas tenga España la gloria de haber legislado con gran anterioridad y evidente acierto a los países que ahora figuran como más adelantados.

En la frondosa colección de leyes y privilegios que en las anteriores centurias gozó el Concejo de la Mesta figuran las primeras leyes contra las epizootias, tituladas acertadamente "de los ganados dolientes y cómo se les ha de dar tierra aparte"; estas leyes, para aislar los ganados dolientes, término certero que ahora sustituimos con el neo-helenismo "epizootia", datan de los años 1499 y 1574, y son, a no dudarlo, las primeras disposiciones oficiales adoptadas en Europa para luchar contra las enfermedades infecciosas de los ganados.

Después, muchos años después, por haber olvidado nuestras costumbres consuetudinarias, hemos tenido que traducir lo que han hecho otros países en defensa de la ganadería; para evitar los peligros de las infecciones hemos tenido que traducir y situarnos en un plano de igualdad para poder atender debidamente a las exigencias internacionales relacionadas con el comercio de la ganadería y de sus productos.

Una de las disposiciones más completa y de carácter nacional con que cuenta nuestra moderna legislación es el Reglamento de policía de los animales domésticos, de 3 de julio de 1904, que podemos considerar como el punto de origen de toda la legislación anti-epizoótica; posteriormente, en 1907, se creó el Servicio de higiene pecuaria, dependiente de la Dirección general de Agricultura, y en 1914 se promulgó la primer ley de Epizootias, en cuyo texto se recogían las prácticas científicas, tanto del orden administrativo como son la denuncia, aislamiento, sa-

crífico, punición; supervivencia de las añejas leyes mesteñas con las nuevas prácticas biológicas de inmunoterapia, desinfección, etc., que destruyen los gérmenes peligrosos o que hacen refractarios los animales a sus ataques.

El servicio de higiene pecuaria ha sabido cumplir con su misión; los primeros años fueron de gran actividad, de intensa labor, de organización para crear en nuestra población rural hábitos de higiene veterinaria y despertar interés por la profilaxis de las enfermedades de los ganados.

\* \* \*

Los progresos incesantes de las ciencias biológicas, el perfeccionamiento de las técnicas de laboratorio y de las prácticas de vacunación, reflejo de una ciencia más progresiva, impele, al mismo tiempo que la legislación, a que avance guardando la misma progresión; así nuestra ley de Epizootias esperaba una reforma que justifica el legislador en la exposición del Real decreto-ley.

Las reformas atienden a los servicios y al personal, aunque tanto en unos como en otros han sido bien parcas las modificaciones, porque la ley sólo establece directrices generales que posteriormente han de ser detalladas en los correspondientes reglamentos.

Se amplía la lista de las epizootías que dan lugar a medidas de orden profiláctico, incluyendo el aborto contagioso; hace algunos años se había incluido la fiebre de Malta, o fiebre mediterránea, como quieren los ingleses; el aborto contagioso pedía por "derecho propio" esta misma inclusión en la ley, máxime si se confirman las nuevas orientaciones de considerar la fiebre melitensis y el aborto contagioso como producto del mismo germen, que sólo ha sufrido modificaciones de adaptación.

Sin duda ninguna, después de la tuberculosis, en el mundo ganadero preocupa el aborto contagioso o epizoótico, enfermedad, como aquélla, de sintomatología isidiosa, de marcha crónica, y que por su misma cronicidad ocasiona frecuentes pérdidas; a la industria de la carne inquieta la tuberculosis a causa de los frecuentes decomisos en los mataderos; a la industria de lechería el aborto epizoótico determina considerables bajas como destructor de la fecundidad con la consiguiente merma en la lactación.

Por un respeto, que no justifica la ciencia, continúa figurando en la nueva ley de Epi-

zootías el coriza gangrenoso, enfermedad rara en nuestra ganadería y cuyo agente causal o germe etiológico sigue siendo de naturaleza desconocida; de esta misma clase existen varios, como son los de la viruela, la glosopeda, la rabia, etc., y, sin embargo, son intensamente contagiosos y preocupan mucho combatir sus efectos patógenos; pero la contagiosidad del coriza gangrenoso no está probada; Zwick, cito este autor que puede leerlo todo el mundo, dice a este respecto: "Todas las experiencias intentadas para transmitir la enfermedad de unas reses enfermas a otras sanas han resultado infructuosas." Otros autores que han trabajado en este mismo tema llegan a idénticas conclusiones.

Atiende también con sumo cuidado el nuevo Real decreto-ley a "las medidas para la importación en España de ganado de cualquier especie y procedencia"; ha querido recoger en su art. 7.<sup>o</sup> las normas que venían empleándose actualmente en la importación del ganado; es decir, uniformar la práctica seguida en estos últimos años que disposiciones fragmentarias habían establecido para el tráfico internacional del ganado y la defensa de la ganadería patria; con el nuevo régimen permanente de autorizaciones encuentra nuestra cabaña una garantía amparadora de sus intereses y propicia a un gran desarrollo y acrecentamiento económico.

\* \* \*

En el nuevo Decreto-ley sigue intangible la intervención de las autoridades sanitarias del Ministerio de la Gobernación, en cuanto se relaciona con el régimen de Mataderos e Inspección de carnes.

Pero ya cesa, afortunadamente, aquella separación entre dos servicios con la misma finalidad y sobre el mismo tema: procurar ganados sanos, que se llaman Higiene pecuaria, uno, y Sanidad Veterinaria, otro; predecimos que cesará esta separación porque en la Junta Central de Epizootias se incorporan como Vocales el Inspector de Sanidad interior y el Jefe de los Servicios de Veterinarios, ambos del Ministerio de la Gobernación.

Resultaba algo inexplicable que en el Real Consejo de Sanidad constase como Consejero nato el Inspector general de Higiene pecuaria y en la Junta de Epizootias no tu-

viese representación la Sanidad civil; es indudable que esta doble colaboración en organismos tan prestigiosos como los citados han de contribuir a mejorar la actuación y actividad de todos los servicios veterinarios en su doble aspecto pecuario y sanitario en relación con la ganadería y sus productos.

Largos años de capacitación, la Veterinaria española, confía en esta nueva era de reformas para desplegar toda la actividad, toda su cultura en favor de los intereses ganaderos en cuanto representan riqueza, como en favor de la salubridad pública tan indispensable a la prosperidad de la nación.

\* \* \*

Marca también el nuevo Decreto-ley una orientación nueva para el nombramiento de los Inspectores municipales, mediante el examen-oposición; esperamos la prometida reglamentación para poder juzgar con más

acierto esta reforma, plausible desde el primer momento.

A mayor trabajo, a más capacitación científica, corresponde también una mejor remuneración económica; no son mucho 600 pesetas como sueldo inferior; es, sin embargo, un evidente progreso comparado con la peseta diaria que establecía la antigua ley; es también verdad que estas cuestiones crematísticas, cuando se han de reflejar en los presupuestos municipales, ofrecen un cúmulo de obstáculos para poder señalar cifras acordes con las necesidades de los servicios y con la remuneración debida a las personas.

\* \* \*

El nuevo Decreto-ley constituye una obligación para que el Ministro de la Economía Nacional dicte un Reglamento y demás disposiciones complementarias, en cuyos textos se fijarán con todo detalle la nueva actuación del Servicio de Higiene pecuaria.

## GANADERÍA ACLIMATACIÓN. PREADAPTACIÓN

Entre las cuestiones de genética que más interesan a los colonistas (y en ese aspecto muchas regiones españolas hay que colonizarlas), nada más importante que la de *acomodación*, en el sentido de Cuénot—*L'Adaptation*, París, 1925—, es decir, la adaptación del grupo al medio, limitada a una generación, y la de *naturalización*, siempre en el sentido de Cuénot; es decir, de la adaptación hereditaria.

Encierra la clave todo el problema del mejoramiento de las razas indígenas por cruzamiento de sustitución o su reemplazamiento por las razas importadas. ¿Cómo debemos elegir las razas mejoradoras? Se conocen un conjunto de reglas clásicas; unas se relacionan con el individuo: edad, sexo, etc.; otras se refieren al medio, al sentido, a la amplitud de migración en particular. Las reglas clásicas demuestran la necesidad de sustituir los animales importados a los factores mesólicos desfavorables y de crear para ellos un medio artificial más favorable que el medio natural. Esta intervención del hombre, cuyo valor es innegable, puede, en cierta medida, permitir acomodarse a los animales, es decir, modificarse, transformarse.

¿Les permite aclimatarse, es decir, naturalizarse en el nuevo medio y vivir como las razas autóctonas?

En el reino vegetal parece que puede conseguirse; las especies subespontáneas son frecuentes en su nueva área geográfica; pero entre los animales domésticos, esta naturalización completa, total, absoluta, parece más rara.

A pesar de aplicar estrictamente las reglas que hemos citado anteriormente, la adaptación perfecta sólo se observa solamente en algunas razas. Algunos ejemplos bastan para demostrar el favor que tienen algunos genitores; dependen exclusivamente de la *facultad de adaptación* de su raza para emplear el término de Octavio Domingues.

Los merinos han conquistado el mundo. Salen, no hace más de un siglo, de la zona templada y se distribuyen por el Universo entero en los países cálidos y en los países fríos. Se encuentran en las regiones semiáridas de Tejas, de Oklahoma, en los desiertos de Karroo, y viven también en las nieves del Canadá y de la Patagonia. La Cámara de Comercio de Roubaix-Tourecoing los ha importado al corazón del África ecuatorial. En Marruecos, los productos de su cruzamiento viven y prosperan donde los hijos de la raza *charmois* han dado lamentables resultados. Después de los años, los merinos de Túnez, y de la Crau, de Rambouillet y del Soissonais, se han comportado de modo admirable en el medio indígena y se ha comprobado una mejoría notable en la calidad de las lanas de Marruecos.

El cebú de la India, transportado, contrariando todas las reglas clásicas, de un país cálido y húmedo, de vegetación rica (los que se han importado a Marruecos procedían de Ceilán), a un país pobre, de forrajes secos, cerulosicos, no alibes incluso para los mismos bueyes marroquíes, como ocurre en el Este de Marruecos. Al final del estiaje, un profano podía distinguir fácilmente en los rebaños las reses cruzadas con los cebúes de las

reses vacunas indígenas, por el buen estado de carnes de las primeras y la magrura de las segundas. Y este cebú de la India se comporta bien en climas muy diferentes, como los del Brasil y el Sur de los Estados Unidos.

La vaca holandesa, notable lechera en su país de origen, se muestra todavía mejor en otros climas, pues ha sido en los Estados Unidos donde nació *Segis Retertje*, y todas sus hijas y nietas, que producen más de 12,000 litros de leche por lactación. La vaca holandesa, originaria de un clima frío y húmedo, ha sido transportada con éxito al África Austral, a Nueva Zelanda y al Congo belga. En Marruecos ha sido, hasta aquí, de todas las reses lecheras, la que da mejores resultados; pero con una alimentación verde, rica, sin la cual puede pasar muy bien el cebú.

¿Qué conclusiones podemos sacar de todo esto?

Que todo pasa como si entre las numerosas razas que han intentado diseminarse por el mundo, que han querido extender su área geográfica, existen sólo unas cuantas dotadas de la facultad de vivir en los climas más diversos; *preadaptadas* a los medios variados; susceptibles de reproducirse sin degenerar; susceptibles de mejoramiento por la acción del hombre, como los merinos de Ramboillet han mejorado en la Australia; como la vaca holandesa en los Estados Unidos. Esta *preadaptación*, esta *facultad congenital innata*, sobre la cual el hombre sólo puede conseguir su transmisión por herencia, que juega en la aclimatación, en el mejoramiento de las razas coloniales un papel primordial, esencial, con el que debemos contar siempre y buscar ante todo.

Lo mismo que Cuénot estima "que el ejercicio

no mejora la raza, sirve únicamente de medio para denunciar las mutaciones que presenta una aptitud", lo mismo podemos admitir que todos los medios susceptibles de ayudar la aclimatación no sirven de nada si no hay preadaptación a vivir en climas diferentes.

Y Stravrescu considera *el ejercicio creador* de Sansón como un simple *revelador* de las aptitudes individuales; nosotros podemos juzgar la *aclimatación* como el método experimental susceptible de revelarnos la existencia del *carácter cosmopolita congenital*, innato, de nuestra buenas razas domésticas. Si esto fuese así, la obra del hombre en la aclimatación del ganado, quedaría reducida a un segundo plano; aun cuando perdiésemos importación obraríamos más en armonía con los hechos recogidos por la experiencia; todas las razas, todos los individuos no son susceptibles de aclimatarse en el mismo grado; sin aptitud congenital de aclimatación no se consiguen resultados buenos; todo el arte del ganadero consiste en registrar los hechos, buscar los individuos o las razas susceptibles de vivir en un clima dado y hacer lo que ha dicho Barón *la selección* y servirse de la generación para conservar y extender las aptitudes así descubiertas.

En definitiva: la *preadaptación* nos parece jugar en la *aclimatación* el mismo papel que Cuénot y Stravrescu le atribuyen en el mejoramiento de las razas de animales domésticos.—(*Bull. de l'Académie Vétérinaire de France*, noviembre, 1928).

H. VELU.

Capitán Veterinario.

## Holanda: Carnes y Mataderos

I. LA PLANICIE.—El centro de La Haya, o "té'S-Gravenhage" (Bahía del Conde), como se denomina oficialmente la capital de los Países Bajos, el centro de la La Haya, digo, se llama *Plein* (planicie). Es necesario un esfuerzo grande de imaginación para poner semejante nombre a una plaza pública en un país que todo él se reduce a una gran llanura; ¡y luego tenemos fama los meridionales de poseer mucha fantasía! Tampoco en esto se quedan atrás los parisinos, el "tren pullman" que hace el recorrido París-Amsterdam se llama *Etoile du Nord* (Estrella del Norte).

También los pequeños detalles tienen su filosofía, mejor dicho, su significación, y para mí el *Plein* de La Haya es un perfecto simbolismo de la actividad nacional, porque muchas de las instituciones y servicios se caracterizan por su llanura, donde convergen todas las características agudas de otros países y, por yuxtaposición, se igualan; los medios tonos suponen la pérdida de la intensidad cromática de los colores componentes; la planicie será la resultante de una hondonada rellena por la montaña. En Holanda he podido ver instituciones, con relación a mi especialidad, donde se corrigen servicios que en otros países son picudos

por defecto o por exceso, y fueron allanados para incorporarse a la vida del país. Así, como resultado de mis viajes, he podido ver dos Veterinarias en su origen y en sus aplicaciones oficiales: inspección de alimentos y epizootias; la una, germánica, que abarca Alemania como centro y se extiende por todos los países centroeuropeos; otra, gala, que nace en Francia e irradia a los países de origen latino; nosotros estamos en este segundo grupo; queda todavía Inglaterra, que tiene también fisonomía propia, pero no ha conseguido una expansión fuera de sus dominios.

En el pueblo holandés predominan los hombres cerebrales bien equilibrados, dotados de una aguda visión neta y práctica de las cosas; por eso mezclan en su civilización todas las tendencias extranjeras; admiten influencias en la ciencia, en la filosofía, en las costumbres, siempre que no vayan en contra de su espíritu de independencia; sin ahondar mucho es fácil encontrar reminiscencias de instituciones y organismos que florecen en otros pueblos.

Todos los servicios están minuciosamente organizados, detallados y atendidos con especial disciplina por parte del pueblo; esto, unido al progreso

material, vías de comunicación y a la gran cultura de las gentes, se comprende el resultado admirable de cualquier orientación, lo mismo política que económica; un ejemplo son las Cooperativas que, copiadas de Dinamarca, han arraigado en todo el país, porque contribuyen al progreso agrícola y pecuario de la nación. Me sería fácil; documentos tengo y observaciones recogidas para seguir defendiendo esta teoría de la llanura como característica de la organización holandesa; mis propósitos, en estos artículos, son más sencillos; quedan reducidos a contar lo que veo y añadir algún dato de lectura para completar la exposición, según queda dicho anteriormente.

II. EL RABO POR DESOLLAR.—Los Países Bajos gozan, desde hace mucho tiempo, fama de contar con Mataderos modernos, higiénicos y bien instalados; la mayoría de los Municipios han atendido con verdadero lujo este servicio, y pequeñas localidades como Tilburg (63.000 habitantes), Eindhoven (45.600 habitantes), han construido Mataderos modelos y con verdadero lujo en las atenciones de la higiene. Durante nuestra visita no nos ha extrañado encontrar excelentes Mataderos; sabíamos que el Gobierno y los Municipios se han preocupado por esta cuestión de higiene municipal; la ley de 1905 ha favorecido mucho la construcción de los Mataderos, porque obliga a los carníceros a llevar sus reses al Matadero público; esta obligación ha dotado de ingresos a los Municipios para construir y amortizar esta clase de obras.

Como dato interesante, debo recordar un concurso público que el Gobierno holandés convocó en 1908 para premiar diversos proyectos de Mataderos, con arreglo a las diversas necesidades de las distintas poblaciones; según el programa del concurso, había dos tipos: uno sin frigorífico y otro con frigorífico; de este asunto me ocupó en mi obra *El Matadero Público*, incluso publicando los planos de los proyectos premiados; quede el hecho anotado por haber sido el único Gobierno que se preocupó de dar soluciones prácticas a la construcción de los Mataderos.

Todos los Mataderos son de la propiedad del Municipio; el gobierno del establecimiento corresponde al Director Veterinario, como jefe de todos los servicios higiénicos y económicos; por cierto que en las Memorias publicadas por los Directores de los Mataderos de La Haya y de Amsterdam, que tengo a la vista, la parte financiera ocupa una mayor extensión que la correspondiente a matanza y servicios veterinarios; al conocer estas publicaciones he tenido una gran satisfacción por haber coincidido en el mismo criterio, ya que en todas las Memorias redactadas referentes a los servicios del Matadero de Madrid, incluyo la explotación financiera como labor fundamental, habiéndome separado de esto de la mayoría de los compañeros, que sólo se preocupan del factor sanitario y atienden de pasada a la exposición de cifras estadísticas, haciendo caso omiso de la parte económica; ahora, al encontrarme con tan buena compañía, me animan a proseguir mi labor, y me convence de haber acertado por el buen camino.

Leyendo estas Memorias vemos que la organi-

zación de los servicios de abastos y de matanza guarda mucha relación en las poblaciones holandesas con las prácticas alemanas; he podido estudiar estas costumbres en varias poblaciones; ahora bien, el mayor caudal de datos, las informaciones más completas, las he recogido en las dos capitales: la efectiva Amsterdam y la oficial La Haya; Mataderos que citaré con más frecuencia, haciendo indicaciones a Rotterdam en el Sur y Leeuwerden en el Norte, que son los dos mercados de ganados más importantes del país; también haremos referencias de Utrecht por su admirable organización de servicios de abastos.

El comercio de la carnicería se practica por los grandes abastecedores, en su mayoría judíos, de origen portugués, llegando algunos a traficar en carne de cerdo; los negocios no tienen entrañas..., ni religión; los grandes abastecedores operan en varios Mataderos a la vez, gracias a la proximidad de las poblaciones y al intenso servicio ferroviario que permite fáciles y constantes desplazamientos; los carníceros detallistas constituyen varias Sociedades o Sindicatos agrupados, atendiendo a sus creencias religiosas; así hay Sindicatos de carníceros católicos y Sindicatos de carníceros protestantes; en las grandes poblaciones estos Sindicatos matan más del 60 por 100 de la matanza; el resto lo sacrifican los abastecedores. En los pueblos pequeños el abasto total corresponde al carnícero libre o asociado en Sindicato.

Los carníceros y los abastecedores compran las reses en el mercado del Matadero a los tratantes de ganado; algunos acuden a los mercados locales de gran fama, por su concurrencia, como son los citados de Rotterdam, el más importante del país, que se celebra los lunes; Amsterdam, los miércoles; en Leyden, los viernes; en Utrecht, los jueves; en Leeuwerden, también los viernes, y así sucesivamente en otras poblaciones.

Quiero detenerme un poco en describir un mercado de reses, según las costumbres corrientes, en cualquiera de estas poblaciones; el primero visitado fué en Utrecht, y sus detalles los recuerdo mejor; en medio de una plaza pública, en el mismo centro de la población, en el Vrenderburgo, rodeado de edificios oficiales, la Casa de Correos, el Pabellón de la feria holandesa, próximo al Municipio, se celebraba el mercado de reses vacunas; en Rotterdam y otras poblaciones también designan un sitio céntrico para mercado de ganados, y donde acuden semanalmente las vacas y los cerdos, formando dos grandes grupos rodeados de público interesado en el trato; en los aledaños de los mercados, los eternos vendedores de objetos propios para conducir y cuidar los animales.

Esta primera extrañeza, de que poblaciones tan importantes tengan un lugar céntrico destinado a mercado de ganados, demuestra un espíritu práctico: que el mercado es un buen negocio en este país y no hay inconveniente en concederle el sitio preferido en una plaza pública; allí los tratos se celebran acompañados de ruidos de tranvías, de autos, signos propios de una ciudad moderna; aun cuando la costumbre y la tradición defiendan los mercados en la plaza públ-

ca, algunos Municipios holandeses, como el de Utrecht, se preocupan de construir edificios adecuados, que sirvan para celebrar los mercados de ganados, tanto de abasto como para vida.

Después de mi viaje—el 3 de octubre—se inauguró el nuevo mercado de ganados de la ciudad de Utrecht, el primer local cerrado que cuenta Holanda para la contratación del ganado; durante mi estancia, aunque sin terminar, tuve ocasión de visitar el edificio y apreciar su distribución, organización de servicios, etc., que confirman la fama adquirida desde el primer momento: un mercado modelo.

En el nuevo edificio se atienden a todas las exigencias inherentes al comercio del ganado; el público encuentra toda clase de facilidades para sus operaciones y el ganado está guarecido en este local contra la lluvia, el frío y el calor; difícilmente puede encontrarse mejor alojamiento.

Con motivo de la inauguración del nuevo mercado se celebró una Exposición de ganados y de verduras y un Congreso del comercio de la carnicería; en esta reunión se trataron cuestiones interesantes: el Dr. Vet. Berger, Director de los Servicios veterinarios de Holanda, desarrolló el tema "Normas internacionales para la inspección de carnes"; los demás temas fueron de carácter comercial; el fabricante Zwanenberg se ocupó de "La exportación holandesa de carnes en los mercados europeos"; C. Scholtz, en nombre de los tratantes, de "La situación del mercado de ganados en Alemania", y así los demás. También he visitado el mercado de Leeuwerden, el más famoso de la Frisia, para la compraventa de reses lecheras; se celebra a la intemperie; aunque su organización sanitaria se cita como modelo; el día de mi visita, correspondiente al 17 de agosto, la concurrencia de ganado de abasto fué regular, como lo demuestran las siguientes cifras: 212 toros, vendidos de 180 a 550 florines por res; 286 vacas gordas, de 230 a 370; 540 vacas lecheras, de 180 a 390; 128 novillos, de 110 a 170; 55 terneros cebados, de 45 a 105; 202 terneras recién nacidas, de 10 a 17; 207 lanares cebados, de 24 a 37; lanares de pasto, de 18 a 28; 403 corderos, de 14 a 24; 1.571 cerdos cebados, de 55 a 155; 110 cerdos flacos, de 25 a 55; 350 lechones pequeños, de 7 a 13; 24 cabras y machos, de 20 a 31; 805 terneros de pasto, de 40 a 90. Aunque los tratos se hacen a ojo, el valor de las reses siempre se estima por su rendimiento en carne canal; en aquella fecha se valoraba el kilo carne canal de 0,74 a 0,95 florines para bóvidos adultos, y de 0,65 a 0,75 para los terneros; en el cerdo cebado, de 0,58 a 0,68; según me informaron, resultaba el mercado más barato del país, comparando los precios que días antes alcanzaron en el mercado de Amsterdam, donde las terneras se vendieron de 70 a 98 céntimos kilo canal; los cerdos, de 80 a 87, y la carne de vaca, de 80 a 97, estimando siempre el rendimiento de carne, pues el trato, repito, se hace a ojo en todos los mercados; se comprende esta diferencia porque se compra para el mercado de Leeuwerden, región productora, y el de Amsterdam, población consumidora.

Punto interesante para mí era conocer la organización sanitaria de este servicio; veamos cómo se hace en Leeuwerden, cuya organización

es ejemplar: el Municipio sólo cuenta con un veterinario comunal para atender a los servicios normales de la población, pero insuficiente los días de mercado para vigilar la gran concurrencia de reses que acuden de toda la región; para estos días, de labor extraordinaria, el Ayuntamiento tiene contratados diez o doce veterinarios de los pueblos comarcanos, que trabajan a las órdenes del veterinario comunal; con tal escrupulosidad se hace el servicio que se reconocen todas las reses una a una antes de entrar en el mercado, y durante el tiempo que dura la venta los veterinarios continúan su labor de inspección; por este servicio los veterinarios auxiliares cobran, por cada día de mercado, de 10 a 12 florines (de 250 a 300 pesetas).

El Municipio, para compensar estos gastos, más la limpieza y desinfección de los locales, cobra un pequeño arbitrio a los ganaderos, equivalente de 25 a 50 céntimos de florín (de 0,62 a 1,25 pesetas) por cabeza de ganado vacuno, y la mitad, por los cerdos.

Mediante este régimen la garantía sanitaria está asegurada, y así tenía que ser, teniendo en cuenta que en los mercados se venden muchas reses para los Mataderos, pero también se venden muchas reses con destino a la lechería, y en ocasiones, unas y otras, son exportadas al Extranjero, comercio que obliga a atender la inspección veterinaria y a que la legislación holandesa sea tan severa para expedir certificados de origen, cuya legislación data del Real decreto de 11 de mayo de 1908, habiendo sido después perfeccionado en sucesivas disposiciones complementarias.

Compradas las reses en estos mercados locales, los tratantes las llevan a los Mataderos, donde los carniceros o abastecedores las vuelven a comprar para sacrificarlas; muchos abastecedores tienen comisionista, que compra por su cuenta en los mercados locales; no así los carniceros ni las agrupaciones gremiales, que compran la carne o las reses en los mismos Mataderos.

En cuanto a la modalidad de contratación en los Mataderos hay costumbres diversas; generalmente, el ganado vacuno mayor se compra a ojo, por alto; sin embargo, estipulan el precio por el peso en canal; los cerdos se compran por el peso que arroja la canal sin previo aforo; las terneras cebadas se contratan por el peso en vivo; en cambio, las terneras de pasto, las reses lanares, carneros o corderos, se contratan por cabezas. Consultando los precios de cotizaciones del Matadero de Amsterdam el año 1927, la carne de vaca se han vendido de 0,50 a 1,22 céntimos de florín (de 1,25 a 3,16 pesetas) el kilo en canal, y el cerdo, de 70 a 85 céntimos de florín (de 1,75 a 2,12 pesetas). El kilo de ternera viva, de 0,60 a 1,22 florines (de 1,50 a 3,16 pesetas); los corderos lechales, de 11 a 26 florines (de 27,50 a 65 pesetas) por cabeza; carneros, de 23 a 46 florines (de 34,50 a 115 pesetas) por cabeza. Extraña un poco que un país de ganadería intensiva, de fuerte exportación en toda clase de ganados, se mantengan precios tan altos; en Madrid, los promedios de precios en el año 1927 de la carne en el Matadero resultaban a estas cifras: ganado vacuno, a 3,40 pesetas kilo canal; cerdo, a 2,80 pesetas kilo canal; en las demás clases, terneras

y lanares, no podemos establecer comparaciones, por la diferencia de la práctica de cotización.

He dicho que la organización del Matadero se semeja a la de los alemanes, es decir, que la Municipalidad sólo pone local, instalaciones de trabajo; los obreros, excepto el matarife que mata, son por cuenta de los patronos abastecedores o carníceros; por esta razón las matanzas son más numerosas los días de mercado o los días que llegan las reses de los mercados, como ocurre en La Haya, que no celebra mercado; con este régimen de amplia libertad las horas de matanza son muchas, generalmente de ocho de la mañana a seis de la tarde.

No tengo cifras de la matanza en Holanda; sólo he recogido datos de La Haya y Amsterdam; durante el año 1927 se han sacrificado el siguiente número de reses:

CLASÉ DE GANADO	La Haya	Amsterdam
Vacuno mayor.....	24.174	47.624
Caballos.....	1.663	3.348
Terneros cebados.....	15.585	24.997
Terneras de campo.....	3.777	—
Terneros recién nacidos.....	5.223	22.457
Cerdos.....	56.550	77.078
Lanares.....	7.677	19.654
Cabriós.....	28	163
Potros.....	8	—
Lechones.....	49	—
TOTALES.....	114.734	195.321

Este número de reses ha producido las siguientes cantidades de carne: La Haya, ganado vacuno, 9.441.609 kilos; equino, 526.428; terneros, 1.691.957; cerdos, 7.311.957; lanar y cabrío, 194.387.

La matanza diaria es muy variable; el mayor número de reses sacrificadas en una jornada en el Matadero de Amsterdam, corresponde a estas cifras: 410 vacunos mayores, en 9 de noviembre; 275 terneros, en 21 de septiembre; 308 terneros recentales, en 7 de marzo; 240 lanares, en 24 de octubre; 497 cerdos, en 23 de mayo; realmente este número de matanza no representa nada de extraordinario, comparado con el del Matadero de Madrid, a pesar de tratarse de cifras máximas.

Los servicios del Matadero se reducen a la prestación de local y material; el Municipio solamente dispone del personal directivo y de vigilancia; los abastecedores o carníceros han de pagar a los obreros encargados de conducir las reses al matadero, naves de matanza, desuello y demás operaciones en la nave; transporte de las canales a las cámaras, salas de venta, distribución a las carnicerías; la administración comunal sólo atiende a que se cumpla el Reglamento y que las operaciones se hagan como está dispuesto en las leyes del país y en los reglamentos municipales.

A cambio de tan pequeños servicios como prestan los Municipios, cobran, en cambio, tarifas costosas; así no es extraño que siendo Holanda un país exportador de carne cueste caro este alimento dentro del mismo país. Las tarifas para matanza de reses con destino a la exportación son más baratas; la cuantía de los arbitrios varía, para las carnes de consumo interior, según la población; a título de información, trans-

cribiré algunas cifras del matadero de Amsterdam:

*Matanza.*—Reses mayores, terneros superiores a 250 kilos peso en vivo, 6 florines (15 pesetas); terneros de 50 a 250 idem idem, 3 florines (7,50 pesetas; terneros menores de 50 kilos, lanares, cabriós, 1 florín (2,50 pesetas); cerdos de 40 kilos peso en vivo, 3,50 florines (8,75 pesetas); idem menores de 40 kilos, 2 florines (5 pesetas).

Cuando son reses destinadas a la exportación y por partidas de diez animales, se rebajan las tarifas, algunas hasta el 50 por 100. En cambio, los sacrificios de urgencia pagan un sobreprecio.

*Mercado.*—Se celebra tres días a la semana: lunes, muy concurrido; miércoles y viernes, de escasa concurrencia. Las tasas para entrar en el mercado se cobran por cabeza a los precios siguientes: ganado mayor, equidos, bóvidos, 50 céntimos de florín (1,25 pesetas); ternero cebado, cerdo, potro, muleto, yegua, 30 céntimos (75 céntimos); lanar, cordero, cabrón, cabra, 15 céntimos (32,50 céntimos); ternero recental, cordero de leche, cabrito, lechón, 10 céntimos (25 céntimos).

Para que el lector comprenda la importancia del arbitrio, damos a conocer lo que pagan en el mercado de Madrid: Por cada vaca, 35 céntimos; ternera, 15; lanar, 3; cerdo, 15; caballo, 50; mula, 40; asnal, 25.

Los tratantes o carníceros que quieran utilizar las básculas del mercado, tienen que pagar una tasa, variable para cada especie.

C. SANZ EGAÑA.

(Continuará.)

## Información científica

**El precio del ganado y el de la carne en París.**—Realmente el título exacto del problema que preocupa a la *Association générale des producteurs de viande*—Asociación general de productores de carnes—desde el momento de su fundación corresponde a este tema: reducir la diferencia existente entre el precio del ganado y el de la carne. La citada Asociación, desde que se fundó, se viene preocupando de ayudar a resolver el grave problema de conseguir la carne barata; huyendo de cifras y argumentos personales, ha emprendido una serie de experiencias, cuyos resultados, debidamente comprobados, presentan un gran valor demostrativo.

La Asociación, de acuerdo con uno de sus carníceros de tabla reguladora que existen en París bajo la vigilancia de la Administración, le ha enviado, desde octubre a diciembre, siete expediciones directas de reses vivas, novillos, terneros, vacas de treinta meses a siete años, que han sido sacrificadas a la comisión, bajo la inspección del carníceros; éste ha cargado todos los gastos y ha procedido a la venta de la carne y de los despojos, caídos, etc., habiendo sido perfectamente comprobados en detalle todos los elementos y partidas de la cuenta.

Para el conjunto de las siete expediciones los precios por kilo neto pagados al productor varían

de 6,90 a 8,25 francos, y el valor de los despojos alcanzó de 418 a 536 francos (cada franco a 25 céntimos).

Las conclusiones obtenidas en la carnicería reguladora en relación con las experiencias hechas son formales y están confirmadas por las afirmaciones del servicio veterinario que han procedido a la carne; por las siete experiencias en cuestión, la economía que se ha conseguido sobre el precio de venta al público en relación con el precio a que hubieran pagado las carnes de igual calidad, procedentes de las reses sacrificadas según las normas corrientes, variaba de 1 a 1,50 francos por kilo de carne neta. Este hecho es una comprobación interesante, y se espera que la dirección de los asuntos municipales haya seguido atentamente las experiencias de la Asociación.

También se saca otra conclusión que merece tenerse presente, a saber: que el valor de los despojos y caídos, a poca costa cubre los gastos (transporte, matanza, tasas diversas) que ocasionan las reses, y determinan una diferencia de precio entre el existente en el estable del productor y el de la tabla del carnicero.

Semejantes experiencias merecen multiplicarse bajo el control de la Administración, pues desde el momento confirman que muchos intermediarios realizan, con perjuicio del productor y consumidor, beneficios, debido a la mala organización actual de los mercados de carne, y no deben por esto ser considerados como inevitables ni necesarios.

Y esto es importante, en el momento que preocupa de nuevo la reconstitución de los Mataderos de París. Esta reconstitución los productores la critican porque, a pesar de coste tan elevado, deja subsistente todos los defectos de la organización actual y especialmente el crecido número de intermediarios y la imperfecta utilización de los subproductos. La reorganización total del Mercado, que se preconiza con la crea-

ción "de los Mataderos industriales" situados en las afueras de París, se presta a grandes dificultades prácticas y a muchas oposiciones; pero no hay razón para desecharla *a priori*, y esto es lo que quiere demostrar la Asociación de los productores de carnes. (*Le Journal Industriel*.)

**La inspección de carnes en Turquía.** — El doctor veterinario Hoffmeister, que ha vivido dos años en Turquía, ha publicado un interesante artículo, *Tierärztliches aus der Türkei* (La veterinaria en Turquía), en la *Berliner Tierärztliche Wochenschrift*—22 de febrero—; al hablar de la inspección de carnes, dice lo siguiente:

"Se encuentra todavía muy deficiente. La ley y los reglamentos se apoyan mucho en las nuestras—los alemanes—. La aplicación encuentra, sin embargo, todavía una gran dificultad. Actualmente sólo Constantinopla posee un Matadero moderno con inspección de carnes, libre de toda objeción. También en Esmirna quieren construir otro Matadero. Fuera de esto, la impresión en las poblaciones rurales es triste: la organización es muy primitiva. Ciertamente hay deseos ardientes en todas las ciudades de edificar, y en casi todas está previsto un Matadero.

**Número de Mataderos alemanes.** — De un artículo publicado por R. Meyer, *Los Mataderos y mercados de Alemania*, tomamos estas cifras:

El número total de Mataderos públicos en 1 de julio de 1928 en toda Alemania eran 730, de los cuales 677 (el 92,9 por 100) eran Mataderos municipales, y 53 (el 7,1 por 100), Mataderos gremiales; su distribución es de la siguiente forma: Prusia, 395; Baviera, 100; Sajonia, 34; Wutemburgo, 62; Baden, 76; Turingia, 14; Hessen, 20; Mecklemburgo, 11; Braunschweig, 3; Oldemburgo, 1; Anhalt, 5; Lippe, 2; Mecklemburgo-Strelitz, 2; Waldeck, 2; Hamburgo, 1; Brema, 1; Lubeck, 1. (*Deutsch Tierarzt Wochenschrift*, 1928, pág. 823).

## INDUSTRIA DEL FRIO

# MAQUINAS FRIGORIFICAS<sup>(1)</sup>

### III

*Tipos de máquinas frigoríficas: sus características.* — Las máquinas destinadas a la producción de frío, según la forma o manera de aprovechar la energía que transforman, pueden constituir dos grandes grupos:

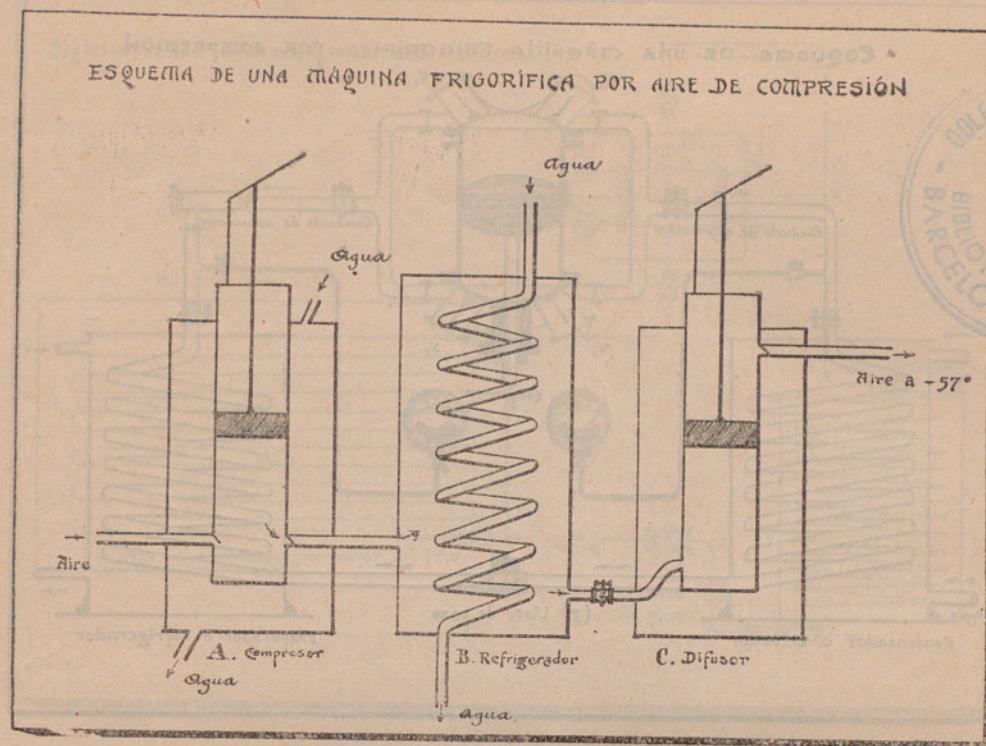
1.<sup>o</sup> Máquinas que utilizan la expansión de los gases comprimidos, teniendo por tipo las llamadas *máquinas de aire*. Transitoriamente se incluye también en este grupo la de ácido carbónico, cuando funciona por en-

cima de su punto crítico de licuación, ya que si ésta tuviere lugar correspondería al grupo siguiente.

2.<sup>o</sup> Las máquinas que utilizan la evaporación, ya de gases previamente licuados y que sean susceptibles de producir bajas temperaturas, o bien el vapor de agua.

Según la forma de aprovechar, por las diversas máquinas frigoríficas, los vapores emitidos, que unas veces se hace por medio de una bomba de gas, alternativa o rotativa, que en otras se hace por el vacío o eyeción de los vapores y en otras utilizando las propiedades de ciertos vapores de disolverse

(1) Véase el número 7, del 15 de abril de 1928.



en el agua (los de amoníaco, por ejemplo), así reciben distintas denominaciones, llamando a las primeras máquinas de *compresión*; máquinas de *eyección* o de *vacío*, a las segundas, que también se las denomina o conoce con el nombre de máquinas de agua, y a las últimas, máquinas de *absorción*.

*Máquinas de aire* (esquema núm. 1).—En estas máquinas se produce el frío por la expansión del aire previamente comprimido, dando lugar a un descenso de temperatura apreciable.

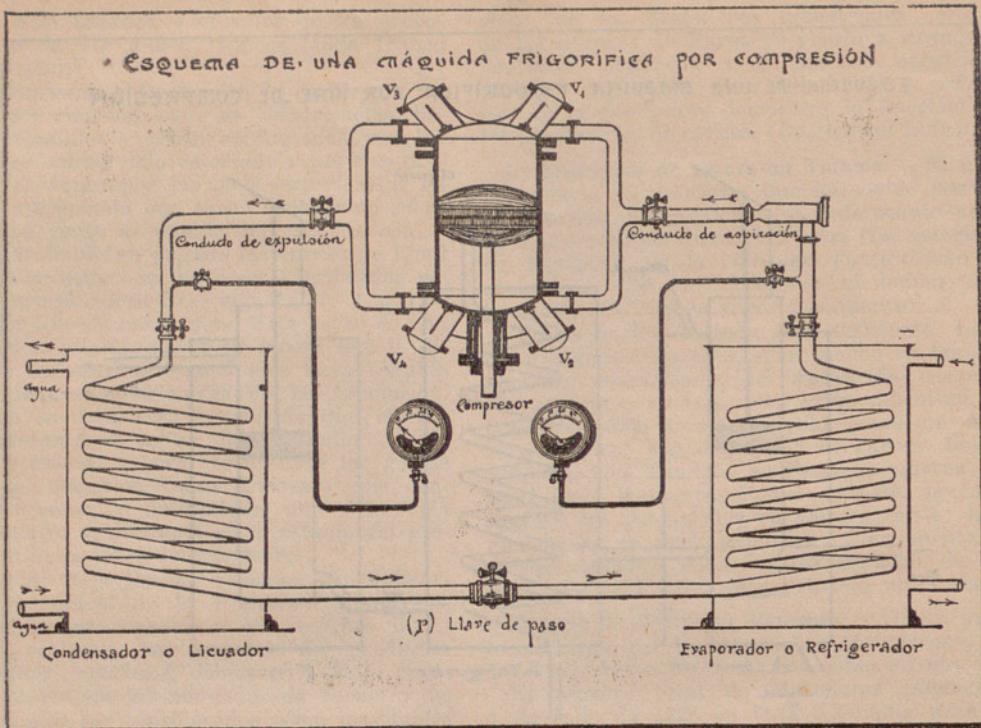
Teóricamente son el ideal, por requerir para su funcionamiento un elemento que no tiene coste, que existe en abundancia en todas las partes y no es peligroso; mas, en la práctica, a pesar del perfeccionamiento en la construcción de sus tan voluminosas máquinas, dan un rendimiento muy inferior al de cualquier otro tipo, por varios inconvenientes que restringen su empleo: humedad, dificultad de engrasarse, exceso de calor en su funcionamiento, etc.

En ellas un compresor *A* que aspira el aire y lo comprime a una presión variable entre tres a cinco atmósferas. En la compresión,

el aire se calienta, por efecto de la transformación del trabajo mecánico en calor para conseguir la reducción, en volumen, del aire primitivo. Para enfriar el aire obtenido, que, como queda indicado, está comprimido y caliente, se le hace pasar por un recipiente refrigerante *B*, donde desciende su temperatura hasta uno o dos grados por encima de la inicial del agua que se emplea para enfriarlo, y que circula en su interior por un serpentín y también en torno del compresor. Una vez conocidas su temperatura y presión, se le da paso por la llave *m* a un difusor *C*, para que se dilate hasta que adquiera la presión atmosférica, en cuyo fenómeno absorbe calor, a consecuencia de producir un trabajo externo, dando por resultado un descenso de temperatura que en algunos casos se han registrado a  $-80^{\circ}$ , pero en la generalidad de ellos no excede de  $-57^{\circ}$ .

Se aplica o produce el enfriamiento con estas máquinas, ya introduciendo directamente el aire frío en la cámara o recipiente a enfriar, y que por ello se denominan *abiertas*, o bien el aire frío funciona recorriendo por un circuito de tubos que de modo

2.



indirecto enfriá la cámara donde está colocado, y se las conoce con el nombre de cerradas.

Las que en la industria se han empleado más han sido las llamadas abiertas, conociéndose en 1850 la de Gorrié, que precedió a las de Bell-Kolemann y de Windhansen que se emplean en la actualidad, y entre las de tipo cerradas tenemos, desde 1862, la de Kirk.

*Máquinas de compresión* (esquemas números 2, 3 y 4).—Son todas aquellas en que se obtiene el descenso de temperatura, es decir, se consigue el frío, por la evaporación de un gas previamente licuado a presión y que se encuentra a la temperatura del ambiente antes de evaporizarse. Generalmente son las máquinas más empleadas por la industria, utilizando para ello los siguientes gases licuados: amoníaco, anhídrido carbónico, anhídrido sulfuroso, cloruro de metilo y cloruro de etilo.

De una manera divulgadora, así como también teórico-esquemática, el funcionamiento de toda máquina frigorífica por compresión consiste en aspirar, por medio de una bomba, los vapores que se encuentran

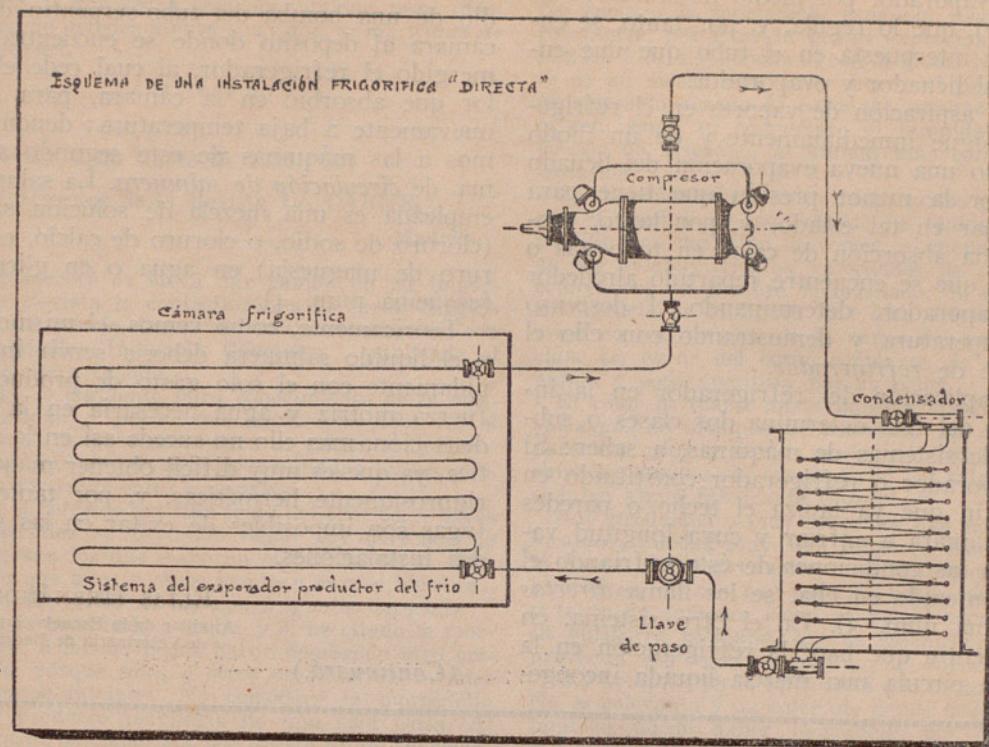
encima o sobre la superficie del gas licuado contenido en un recipiente, que por regla general está constituido por un serpentín, que por su función y papel a desempeñar recibe el nombre de *evaporador* o *refrigerador* (E).

Estos vapores entran en el cuerpo de bomba de doble efecto a través de unas válvulas automáticas ( $V_1$ ,  $V_2$ ), llamadas de aspiración. Una vez lleno el cuerpo de bomba, por el avance del pistón, que determina el movimiento de aspiración, los vapores son inmediatamente comprimidos por el émbolo a su regreso a la posición primitiva, al cual denominamos movimiento de compresión; durante el mismo, y atravesando las válvulas de expulsión ( $V_3$ ,  $V_4$ ), son impulsados a un recipiente, que también suele estar constituido por un serpentín, sumergido en agua corriente. En este recipiente, por medio de la presión y a conveniente temperatura, pasan nuevamente al estado líquido, y por ello se le conoce con la denominación de *condensador* o *licuador*.

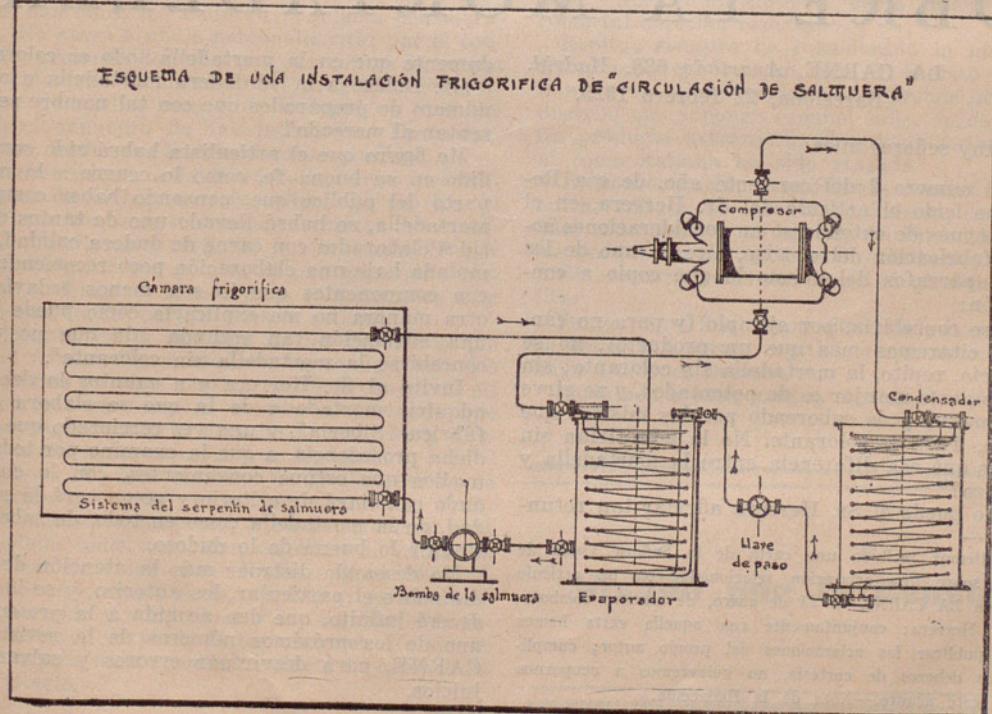
El calor que desarrolla por su licuación lo absorbe la corriente de agua que, como hemos dicho, circula en torno del serpentín.

El gas líquido así obtenido vuelve de nue-

3.



4.



vo al evaporador por medio de una llave de paso (*p*), que lo regula, y, por tanto, se encuentra interpuesta en el tubo que une entre sí al licuador y evaporador.

A la aspiración de vapores en el refrigerador sigue inmediatamente y de un modo continuo una nueva evaporación del licuado gas, por la menor presión que tiene para continuar en tal estado, y, por tanto, produce una absorción de calor en todo gas o líquido que se encuentre repartido alrededor del evaporador, determinando el descenso de temperatura y demostrando con ello el nombre de *refrigerador*.

La aplicación del refrigerador en la industria del frío determina dos clases o subtipos de sistemas de máquinas, a saber: Si el evaporador o refrigerador constituido en serpentín que ya tapiza el techo o paredes de la cámara a enfriar y cuya longitud varía con las condiciones de ésta enfriando el aire contenido en ella, se les llama *directas* (esquema núm. 3). En el otro sistema, en el serpentín que hace la refrigeración en la cámara circula una mezcla líquida inconge-

lable, llamada salmuera, que circula por medio de una bomba del tubo-serpentín de la cámara al depósito donde se encuentra sumergido el refrigerador, al cual cede el calor que absorbió en la cámara, para salir nuevamente a baja temperatura; denominamos a las máquinas de este segundo sistema, de *circulación de salmuera*. La salmuera empleada es una mezcla de solución salina (cloruro de sodio, o cloruro de calcio, o cloruro de magnesia) en agua o en glicerina (esquema núm. 4).

Teóricamente, como vemos, el mismo gas o el líquido salmuera debería servir indefinidamente con el solo gasto de producir la fuerza motriz y agua necesaria en la condensación, mas ello no sucede así en la práctica, ya que es muy difícil obtener máquinas rigurosamente herméticas, y, por tanto, las fugas son imposibles de evitar en las grandes instalaciones.

ELÍAS HERNÁNDEZ.  
Auxiliar de la Escuela Superior  
de Veterinaria de Madrid.

(Continuará.)

## INDUSTRIA CHACINERA SOBRE LA MORTADELLA <sup>(1)</sup>

LA CARNE. Apartado 628. Madrid.  
Barcelona, 22 febrero 1929.

Muy señores míos:

En el número 2 del corriente año, de esa Revista, he leído el artículo del Sr. Herrera, en el cual, después de extenderse en consideraciones sobre la fabricación del chorizo, dice en uno de los últimos párrafos del mismo lo que copio a continuación:

"No se concebiría, por ejemplo (y para no cansar no citaremos más que un producto), no se concebiría, repito, la mortadella sin colorante; sin embargo, este manjar es de potentados, y se sirve en las mesas y es saboreado por los mismos que legislan. Todo es colorante. No la admitirían sin él. ¿Por qué esa diferencia entre la mortadella y el chorizo?"

¿Cómo puede el Sr. Herrera afirmar tan rotun-

(1) Hemos recibido una carta de la Señora Viuda de Marnet, sobre una aclaración relacionada con un artículo inserto en LA CARNE en 31 de enero, de nuestro colaborador Sr. Herrera; conjuntamente con aquella carta hemos querido publicar las aclaraciones del propio autor; cumplidos estos deberes de cortesía, no volveremos a ocuparnos más de este asunto.—Nota de la Redacción.

damente que en la mortadella todo es colorante?

¿Se refiere a la verdadera mortadella o al sin número de preparados que con tal nombre se presentan al mercado?

Me figuro que el articulista habrá sido sorprendido en su buena fe, como le ocurre a la mayor parte del público que, pensando haber comprado mortadella, se habrá llevado uno de tantos embutidos elaborados con carne de dudosa calidad, disimulada bajo una elaboración poco recomendable y con componentes que lo son menos todavía. De otra manera no me explicaría cómo puede hacer una afirmación tan rotunda "de que no puede concebirse la mortadella sin colorante".

Invito al Sr. Herrera y a cuantos lo deseen a adquirir mortadella de la que se elabora en la fábrica "Siberia", y una vez cerciorado que es de dicha procedencia, a que la examine por todos los medios que estime convenientes, con lo cual no dudo cambiará de criterio y reconocerá la necesidad, en la mortadella como en todo, de saber distinguir lo bueno de lo dudoso.

No deseando distraer más la atención de ustedes sobre el particular, les autorizo, y se lo agradeceré infinito, que den acogida a la presente en uno de los próximos números de la revista LA CARNE, para desvirtuar errores y salvar prejuicios.

Por lo cual les quedo por anticipado muy reconocida, y aprovecho esta oportunidad para ofrecerme de ustedes atenta s. s., q. e. s. m., *Viuda de L. Marnet*.

\* \* \*

Coruña, 3 de marzo de 1929.

Sr. Director de la Revista LA CARNE.

Madrid.

Agradeceré se sirva dar cabida en su importante Revista la contestación a la carta dirigida a usted por la Casa "Siberia", relacionada con mi artículo "Industria Chacinera", publicado el 31 de enero pasado.

Digo lo siguiente para conocimiento de la citada entidad: "Que en mis escritos no debe ver el lector ni ataques personales ni crítica mal intencionada sobre industria determinada; menos aún, sobre procedimientos especiales.

En el referido artículo trato del chorizo, a cuyos industriales se pretende negar los derechos de que gozan los que elaboran otros productos. Considero que unos y otros emplean carnes idénticas, por lo que en buena ley tienen iguales derechos.

No he nombrado a nadie, y si he citado la mortadella lo mismo podía haber nombrado otro embutido, porque unos y otros emplean los mismos elementos iniciales. No considero la mortadella como producto privilegio de una sola Casa. Al contrario, es elaborada por un sin fin de fabricantes, tanto nacionales como extranjeros.

No pongo en duda de que unos conseguirán mejor producto que otros; eso no puede negarse. No he citado entidad alguna porque para mí, siendo todos honrados, me merecen la misma consideración. No ataco a nadie personalmente; por el contrario, pretendo defender a todos contra la rutina que entorpece la marcha del progreso. Pido libertad de medios dentro de lo legal en bien del perfeccionamiento de las industrias. En consecuencia, nadie puede considerarse aludido.

Concretándome a la mortadella, cuyos procedimientos de elaboración describiré en su día, el decir que contiene materias colorantes no excluye el que ciertas marcas no lo contengan. Ni por tener colorante son peores, ni por no tenerlo mejores; el colorante siendo puro sólo favorece a la presentación, sin perjudicar a la calidad.

Colorante, en la mayoría de los productos que con el nombre de mortadella se venden, sólo los muy cortos de vista pueden no verlo. Lejos de mí el ver mal en esto. Al contrario, pretendo que todos tengan perfecto derecho a usar, no a abusar y ateniéndose siempre a lo legislado.

Tengo a la vista tratados de la elaboración de productos de cerdo: alemanes, españoles, franceses, ingleses e italianos, y en lo referente a la mortadella todos coinciden en citar la cochinilla como colorante indicado. Nadie negará las propiedades colorantes de la cochinilla; es producto bien conocido y admitido por las legislaciones sanitarias de la mayoría de las naciones. No siendo delito usarlo, menos puede considerarse como ofensa el citarlo.

La mortadella di Bolonia es de origen italiano. No conozco la mortadella española más que de referencia, por citar la genial expresión de Fernández Flórez relacionada con el arroz. No es plato de mi mesa; creo hacer honor al producto al considerarlo bocado de cardenal, aunque deba su origen, como su compañero el humilde chorizo, bocado de artesano, al animal más cerdo de la Creación.

En España habrá, no lo dudo, varios productos con el nombre de mortadella; he tenido ocasión más de una vez, sino de comer, al menos de ver en los establecimientos variedades de todos los colores con el nombre mencionado. A mi corta inteligencia se le figura que esos diferentes colores no son propios de la carne del puerco cocido. La carne del cerdo cocida es de un color pálido y poco apetitosa por su color.

El color la realza hasta hacerla apetitosa. Sin embargo, no siempre es necesario un colorante para dar color a ciertos productos. Citaré el salchichón; aunque sin ser de Lyon me salga al encuentro algún fabricante español.

Hay productos y muy conocidos que no son colorantes; pueden muy bien llamarse reactivos de la carne. Estos productos, muy diferentes a los colorantes, operan por reacción sobre las carnes, y tanto en jamones como en salchichones, como en butifarra catalana, que es salchichón cocido, provocan ese color sonrojado de carne fresca, vivo y brillante en el salchichón que tanto agrada. No es colorante y da color, de donde deduzco que también puede haber mortadella sin colorante y con color.

No conozco el secreto industrial de la marca citada, ni aunque lo conociese lo divulgaria. Considero sagrado todo secreto industrial, que en muchos casos es un esfuerzo de la inteligencia, y, como tal derecho, reservado.

Repite; siempre he considerado la mortadella típica producto italiano, como el chorizo es castellano, y en consecuencia, me sorprende que un industrial que supongo español salga en defensa de un producto extranjero, el que ni como español ni como italiano ha sido atacado.

En consecuencia, ni en Siberia donde dicen hace mucho frío, ni el desierto de Sahara, donde creo hace mucho calor, no ha sido mi intención meterme porque no me agradan los extremos.

Es necesario concretar antes de ponerme a analizar.

Pongo punto final a esta demasiado larga charla en tema tan corto; repitiendo que nunca jamás hago alusiones personales.

Le saluda atento, s. s., q. e. s. m., *Luis Herrera*.

=====

**Visado por la Censura**

=====

# Disposiciones legales

## LEY DE EPIZOOTIAS

### EXPOSICION

SEÑOR: Cuando en el año 1914 se promulgó la Ley y Reglamento de Epizootias respondía perfectamente a las necesidades y aspectos esenciales de la misma.

El transcurso de los años ha dado lugar a grandes e importantes progresos en todos los órdenes, especialmente en lo que afecta a la producción, conservación y circulación de ganado y materias susceptibles de transmitir enfermedades.

Por otra parte, la ciencia se ha enriquecido con conocimientos de orden sanitario, higiénico y profiláctico, que deben ser recogidos en nuestra legislación para aplicarlos adecuadamente si nuestra riqueza pecuaria ha de obtener los beneficios a que da lugar ese adelanto, y a fin de completar en lo posible la legislación en ese aspecto.

La Junta Central de Epizootias ha estudiado con entusiasmo la realización de esta obra y ha visto la conveniencia de que se reforme el vi gente Reglamento de Epizootias, con el fin de acudir debidamente a la defensa de una de las más fecundas fuentes de prosperidad nacional.

De este estudio, llevado a cabo con verdadero anhelo de perfeccionar cuanto tienda a mejorar lo hasta ahora establecido, resulta que se deben incluir entre las enfermedades sujetas a medidas sanitarias la pasteurelisis en todas las especies y el aborto epizoótico; adoptar nuevas y terminantes medidas para la importación en España de ganado de cualquier especie y procedencia; elevar los derechos por reconocimiento sanitario, incluyendo especies que hasta ahora no figuraban; rebajar el mínimo de las multas con arreglo al vigente Código penal; dar nueva redacción al Reglamento, dando cabida en la Junta Central de Epizootias a elementos valiosos que hasta ahora no figuraban en ella; elevar el número de habitantes de los Municipios obligados a sostener un Inspector pecuario municipal y, finalmente, suprimir algunos preceptos de la citada Ley y Reglamento de Epizootias que en la actualidad no se consideran justificados.

Por las razones expuestas, el Ministro que suscribe, de acuerdo con el Consejo de Ministros, tiene el honor de someter a la aprobación de Vuestra Majestad el adjunto proyecto de Real decreto-ley.

Madrid, 1.º de marzo de 1929.—Señor: A L. R. P. de V. M., Francisco Moreno y Zuleta.

### REAL DECRETO-LEY

#### Núm. 911.

A propuesta del Ministro de Economía Nacional y de acuerdo con mi Consejo de Ministros, Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Tiene por objeto esta ley evitar la aparición, propagación y difusión de las enfermedades infectocontagiosas y parasitarias que atacan a los animales domésticos.

Las enfermedades infectocontagiosas y parasitarias que dan lugar a medidas sanitarias y que quedan sometidas a los preceptos de esta ley y sus disposiciones reglamentarias, son la rabia, el carbunclo bacteridiano y las pasteurelisis o septicemias hemorrágicas, en todas las especies; el coriza gangrenoso, el carbunclo sintomático, la peste bovina, la perineumonia exudativa contagiosa y la tuberculosis, en la bovina; la fiebre aftosa, en la bovina, ovina, caprina y porcina; la agalaxia y el aborto epizoótico, en las especies bovina, ovina y caprina; la fiebre de Malta y la viruela, en la ovina y caprina; la durina y el muermo, en los equidos; el mal rojo, la pulmonía contagiosa, la peste, la triquinosis y la cisticercosis, en la porcina; el cólera, la peste y la difteria, en las aves; la sarna, en las especies ovina y caprina, y la distomatosis hepática y la estronquilosis, en la ovina.

Al número de las enfermedades mencionadas podrán añadirse por el Ministerio de Economía Nacional, a propuesta de la Junta de Epizootias, aquellas otras, conocidas o no, que aparezcan con carácter contagioso.

Artículo 2.º Las medidas sanitarias aplicables son: la visita o reconocimiento, la declaración oficial de la infección, el aislamiento, la cuarentena; la inoculación preventiva, reveladora y curativa; la prohibición de importación y exportación, la reseña, la prohibición y reglamentación del transporte y circulación de ganados, la prohibición de que se celebren ferias, exposiciones y mercados de ganados; el sacrificio, la destrucción de los cadáveres, la desinfección, la indemnización, la estadística y la penalidad.

Todo dueño de reses atacadas de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias deberá dar parte a la Autoridad municipal y cumplimentar cuantas medidas se ordenen en esta ley y sus disposiciones complementarias. Igual obligación tendrá el Veterinario que hubiere asistido a los animales enfermos, y todo funcionario o Autoridad que tuviera conocimiento del hecho. Todo ciudadano deberá poner en conocimiento de la Autoridad la aparición o existencia de cualquiera de las enfermedades objeto de esta ley.

La Autoridad municipal adoptará los acuerdos que sean de su incumbencia, cumplimentará los de los Gobernadores civiles y cuidará de la ejecución de las instrucciones aconsejadas por los Inspectores de Higiene y Sanidad pecuarias.

El reconocimiento de las reses por los Inspectores provinciales, municipales o cualquier otro delegado técnico de la Autoridad, será de oficio. Los gastos que ocasionen los reconocimientos por los Inspectores provinciales se abonarán con cargo al Presupuesto del Estado, y los que ocasionen los demás funcionarios se satisfarán por los Ayuntamientos respectivos.

Artículo 3.º En los cuarteles, Granjas del Estado, Escuelas de Veterinaria y cualesquier otros establecimientos públicos en los que existan o ingresen animales contagiados de enfermedades con-

tagiosas, se adoptarán, desde luego, por el personal facultativo de estos Centros las medidas prescritas en esta Ley y su Reglamento, estando los Directores o Jefes de aquellos Establecimientos obligados a dar cuenta al Director general de Agricultura de la aparición o existencia de cualquiera de estas enfermedades. Las Escuelas de Veterinaria, con autorización para el caso de la Dirección de Agricultura, podrán conservar, para estudios científicos, animales afectos de cualquiera de las enfermedades contagiosas mencionadas en el artículo 1.º

Por el Director general de Agricultura, previo informe del Inspector general, podrá acordarse, con carácter obligatorio, el empleo de inoculaciones preventivas o reveladoras.

En las paradas de sementales del Estado en que no existan Veterinarios militares, se autorizará por la Dirección de la Cría Caballar, por modo general, que sean visitadas por los Inspectores provinciales de Higiene y Sanidad pecuarias. En caso de que éstos comprobasen la existencia de enfermedades infectocontagiosas lo pondrán en conocimiento del Ministerio de Economía Nacional, y éste se dirigirá al del Ejército para que adopte las oportunas disposiciones conforme a esta ley, a fin de evitar el contagio.

Artículo 4.º Las paradas particulares de sementales serán periódicamente visitadas por los Inspectores. Con su informe podrá la Dirección general de Agricultura prohibir la cubrición o permanencia en ellas de animales atacados de enfermedades infectocontagiosas o parasitarias.

En caso de peligro de contagio o de desobediencia a las disposiciones sanitarias, deberá acordarse por la Dirección general de Agricultura, a propuesta del Inspector general, el cierre de la parada y la castración del semental enfermo.

Artículo 5.º En las zonas en donde reine alguna epizootia de las dotadas de gran poder contagioso, la Junta de Epizootias propondrá a la Autoridad gubernativa, y ésta acordará la suspensión temporal de la celebración de ferias, mercados, exposiciones o concursos.

Artículo 6.º Las reses que procedentes del extranjero se presenten en las Aduanas para su importación, serán reconocidas por los Inspectores de Higiene y Sanidad pecuarias. No se permitirá la entrada de reses atacadas de alguna de las enfermedades enumeradas en el artículo 1.º Cuando existan dudas sobre el estado sanitario y haya fundadas sospechas de que padeciera cualquiera de esas epizootias, se someterán las reses a un período de observación. En todo caso, se dará inmediatamente cuenta al Inspector general Jefe del Cuerpo de Higiene y Sanidad pecuarias.

Si el importador no se hace cargo de los animales rechazados, una vez confirmada por la Dirección de Agricultura, después de oído el interesado, la prohibición de entrada de los animales, serán éstos sacrificados sin derecho a indemnización.

Artículo 7.º Tan pronto como el Ministerio de Economía Nacional tenga conocimiento oficial de la existencia en los ganados de cualquier nación de alguna de las enfermedades infectocontagiosas

y parasitarias mencionadas en el artículo 1.º acordará la prohibición total de importación de ganados de esa procedencia, o el establecimiento en puertos y fronteras de los períodos de observación que se fijen en el Reglamento de esta ley.

Para la importación en España de ganados de cualquier especie y procedencia precisará previa autorización del Ministerio de Economía Nacional, que solicitarán los interesados, con expresión de la especie animal y número de cabezas que pretendan importar, punto de procedencia y Aduana de entrada.

Por los Ministerios de Economía Nacional y Hacienda se señalarán las Aduanas habilitadas para la importación y exportación de ganados, a fin de que exista en cada una un Inspector, que será de quien dependa cuanto se relacione con la entrada y salida de ganado.

Artículo 8.º Los importadores de ganados abonarán en las Aduanas, en concepto de derechos de reconocimiento, 2,50 pesetas por cabeza de ganado caballar, mular, asnal y vacuno; 1,25 pesetas por cabeza de cerda; 0,35 pesetas por cabeza lanar o caprina; 0,10 pesetas por ave o conejo, y una peseta por cada perro, mono o fiera.

En los presupuestos de cada año se consignará un crédito igual al importe de los derechos de reconocimiento cobrados en el año anterior. El importe de dicho crédito se destinará exclusivamente a la construcción y dotación de lazaretos y laboratorios en los puertos y fronteras habilitados para la importación, a la extinción de focos de infección, a la indemnización por sacrificio de reses enfermas y a la ampliación y mejora del servicio.

Artículo 9.º Previa aprobación de la Dirección general de Agricultura, podrá disponerse el sacrificio de animales atacados de enfermedades infectocontagiosas, mediante indemnización al dueño, en la forma y cuantía de la tasación que por cada enfermedad se determinará en el Reglamento.

No tendrán derecho a esta indemnización los propietarios que no hubieren dado parte de la existencia de la enfermedad, o hubieran infringido las disposiciones reglamentarias.

Procederá también la indemnización, y con iguales excepciones, por los animales que mueran a consecuencia de inoculaciones, ordenadas, a propuesta del Inspector general, por la Dirección de Agricultura, que será la única competente para acordarlas.

Artículo 10. Será obligatoria y de cuenta de las Compañías de ferrocarriles y navieras la desinfección de todo vagón o barco destinado al transporte de ganado y de los muelles de embarque, etc. Dicha desinfección se realizará con arreglo a las instrucciones que se dicten por la Dirección general de Agricultura, a propuesta del Inspector general, y con las sustancias que por la misma se determinen, como compensación al gasto que la realización perfecta de este servicio ocasiona; las Compañías podrán percibir las cantidades que en el Reglamento se determinen, teniendo obligación de invertir, al menos, el 50 por 100 de la total recaudación por este concepto en la adquisición de desinfectantes y material de desinfección. El Ministro de Economía Nacional

exigirá la oportuna justificación del cumplimiento de este precepto.

Será también obligatoria, y sometida a igual inspección, la desinfección de locales destinados en ferias, mercados y demás sitios públicos, al albergue y contratación de ganados.

Artículo 11. Las transgresiones de esta Ley y de su Reglamento serán castigadas con multas de 10 a 500 pesetas, las cuales habrán de ser satisfechas en todo caso en papel de Pagos al Estado, siempre que no sea aplicable lo preceptuado en el número 3.º del artículo 751 del Código penal.

En el Reglamento se establecerá la penalidad correspondiente a cada infracción, que será, en todo caso, doble para los reincidentes, Autoridades y funcionarios. La ocultación de las epizootias por las Autoridades, y la tercera infracción de la Ley o su Reglamento, tanto por las Autoridades como por los particulares, serán consideradas como delitos de desobediencia y entregados sus autores a los Tribunales de justicia.

Los Inspectores de Higiene y Sanidad pecuarias pondrán en conocimiento de los Gobernadores civiles las transgresiones de esta Ley y su Reglamento, y por estas Autoridades se impondrán las multas, previo informe del Inspector provincial de Higiene y Sanidad pecuarias, y contra su aplicación se puede interponer recurso de alzada ante el Ministro de Economía Nacional, quien podrá oír a la Junta Central de Epizootias.

Artículo 12. La aplicación de esta Ley, la publicación del Reglamento y la adopción de cuantas medidas se relacionen con la Higiene y Sanidad pecuarias corresponderán al Ministerio de Economía Nacional, que dispondrá, para ello, de los siguientes organismos:

a) Una Junta Central de Epizootias que presidirá el Ministro de Economía Nacional, siendo Vicepresidente de la misma el Director general de Agricultura, que, por delegación del Ministro, presidirá esta Junta; y Vocales, el Inspector general de Sanidad interior del Ministerio de la Gobernación, el Inspector general de Higiene y Sanidad pecuarias, el Jefe de los Servicios Veterinarios de la Dirección general de Sanidad, el Jefe de la Sección de Epidemiología del Instituto Nacional de Higiene de Alfonso XIII, el Presidente del Consejo Agronómico, un Académico de la Real de Medicina que hubiese desempeñado el cargo, los Catedráticos de Higiene y enfermedades infecciosas de la Escuela Superior de Veterinaria de Madrid, dos Vocales designados por la Asociación general de Ganaderos del Reino, un Subinspector de primera clase del Cuerpo de Veterinaria Militar designado por el Ministerio del Ejército, un Vocal de la Junta Superior de la Cría Caballar designado por la Dirección y Fomento de la misma y el Inspector Auxiliar de la Inspección general de Higiene y Sanidad pecuarias de mayor categoría, que actuará como Vocal Secretario sin voto.

b) El Cuerpo de Inspectores de Higiene y Sanidad pecuarias se compondrá de un Inspector general, los Inspectores Auxiliares afectos a la Inspección general y de los Inspectores provinciales de puertos y fronteras y Directores de Laboratorios regionales que se consideren necesarios para el buen servicio.

Estos funcionarios disfrutarán los haberes que por su categoría les corresponda con arreglo a las leyes de Presupuestos, e ingresarán por oposición; y

Los Inspectores municipales de Higiene y Sanidad pecuarias.

Para optar a estos cargos será indispensable hallarse en posesión del título de Inspector municipal, mediante examen-oposición en la forma que determinará el Reglamento.

El Inspector general Jefe será nombrado en lo sucesivo, mediante propuesta en terna que formulará la Junta Central de Epizootias, de entre los Inspectores que ocupen los diez primeros números del Escalafón.

Artículo 13. Todos los Municipios que cuenten con más de 3.000 habitantes nombrarán, por lo menos, un Inspector municipal de Higiene y Sanidad pecuarias, con haber consignado en los presupuestos del Ayuntamiento.

Las poblaciones menores deberán asociarse entre sí dos o más para sostener un Veterinario común.

Los Municipios fijarán dichos haberes, que no serán inferiores a 600 pesetas anuales, teniendo en cuenta la población ganadera y la prestación del servicio público, que encomienda esta ley a los expresados funcionarios.

Los Inspectores municipales de Higiene y Sanidad pecuarias serán auxiliares de los Inspectores provinciales, cumplirán las instrucciones que éstos les comuniquen por medio de la Autoridad municipal y las órdenes de ésta, y cuidarán especialmente de la observancia de esta ley y disposiciones complementarias.

Artículo 14. Cuando las enfermedades que padecan los ganados sean transmisibles a la especie humana, corresponderá al Ministerio de la Gobernación dictar en el interior las medidas conducentes a evitar los peligros de contagio al hombre, pudiendo disponer para la ejecución de aquéllas del personal dependiente del Ministerio de Economía Nacional, el que estará obligado a poner inmediatamente en conocimiento del de la Gobernación la aparición de las mismas.

Igualmente dependerá del Ministerio de la Gobernación cuanto se relacione con el régimen de mataderos, inspección de carnes y de las sustancias alimenticias.

La Real Academia de Medicina, previo informe de la Escuela de Veterinaria de Madrid, señalará las enfermedades epizoóticas de los animales transmisibles al hombre.

Artículo 15. Quedan derogadas desde la publicación de esta Ley todas las Leyes, Ordenanzas, Reales decretos, Reales órdenes, Reglamentos y demás disposiciones publicadas en materia de Higiene pecuaria y Policía sanitaria de los animales domésticos.

Artículo 16. Por el Ministerio de Economía Nacional se dictará el Reglamento y demás disposiciones complementarias que sean precisas para la aplicación de los preceptos de este Real decreto-ley.

Dado en Palacio a primero de Marzo de mil novecientos veintinueve.—ALFONSO.—El Ministro de Economía Nacional, Francisco Moreno y Zuleta.

MERCADO  
DE CARNES

## Últimas cotizaciones

*Día 9.*—Vacunos: cebones, de 2,74 a 2,91 pesetas kilo canal; vacas, de 2,17 a 2,83; toros, de 2,87 a 3,13; bueyes, de 2,61 a 2,74; promedio: 2,89. Terneras, promedio: Castilla, a 4,15 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,48; Galicia, a 3,26. Llanares: corderos, de 3,70 a 3,80; promedio: 3,72.

*Día 10.*—No hay sacrificio.

*Día 11.*—Vacuno: cebones, de 2,80 a 2,91 pesetas kilo canal; vacas, de 2,59 a 2,87; toros, de 3,04 a 3,13; bueyes, de 2,50 a 2,74; promedio: 2,93. Terneras, promedio: Castilla, a 3,90; Montaña, a 3,45; Galicia, a 3,30; tierra, a 3,26. Llanares: corderos, de 3,70 a 3,80; promedio: 3,73. Cerdos: andaluces, a 3,00 pesetas kilo canal; extremeños, a 3,00; promedio: 3,00.

*Día 12.*—Vacuno: cebones, de 2,78 a 2,91 pesetas kilo canal; vacas, de 2,63 a 2,83; toros, de 2,91 a 3,13; bueyes, de 2,61 a 2,78; promedio: 2,90. Terneras, promedio: Castilla, a 4,00 pesetas kilo canal; Montaña, a 3,69; Galicia, a 3,30. Llanares: corderos, de 3,70 a 3,80 pesetas kilo canal; promedio: 3,75. Cerdos: castellanos, de 3,00 a 3,10 pesetas kilo canal; andaluces, a 3,00; extremeños, a 3,00; promedio: 3,00.

*Día 13.*—Vacuno: cebones, de 2,87 a 2,88 pesetas kilo canal; vacas, de 2,35 a 2,87; toros, de 2,96 a 3,13; bueyes, de 2,46 a 2,74; promedio: 2,89. Llanares: corderos, de 3,70 a 3,80 pesetas kilo canal; promedio: 3,73. Cerdos: andaluces, a 3,00 pesetas kilo canal; extremeños, a 3,00; promedio: 3,00.

*Día 14.*—No hay matanza.

## GANADO VACUNO Y LANAR

Las cotizaciones de ganado vacuno continúan manteniéndose con gran firmeza, realizándose las transacciones a los precios siguientes: vacas, de 2,80 a 2,88 pesetas kilo canal; cebones, de 2,84 a 2,88, y toros, de 3,05 a 3,15.

El ganado lanar sufrió un pequeño descenso, habiéndose hecho operaciones suficientes para atender el consumo de Madrid hasta el día 26 del actual.

Los precios de adquisición fueron los siguientes: ganado manchego y toledano, a 3,75 pesetas kilo canal; reses andaluzas y extremeñas, a 3,70.

El próximo lunes, día 18 del actual, se harán nuevas operaciones para las matanzas siguientes a Semana Santa.

La impresión dominante de esta próxima operación es la de que se realizará con importante baja de precio en relación a la última compra efectuada.

## GANADO DE CERDA

Adquirido todo el ganado suficiente para abastecer el mercado hasta el término de la temporada oficial de matanza, no se han realizado nuevas operaciones, siendo, por tanto, el último precio de plaza el de 3,00 pesetas kilo canal.

El Consorcio de carníceros ha acordado continuar las matanzas de cerdos, con carácter no oficial, a partir del 25 del corriente, para aquellos industriales que lo interesen.

Como las partidas de ganado adquirido se consumirán hasta el día 23, en que finaliza la campaña oficial, es casi seguro que en la próxima semana se hagan nuevas compras para atender la demanda de los salchicheros que desean continuar sacrificando todo el año.

## Noticias bibliográficas

**Diccionario de Agricultura, Zootecnia y Veterinaria.**— Salvat, editores. Mallorca, 1-9. Barcelona. Tomo I. Fascículo segundo, p. 353-70. Precio: al contado, 18 pesetas; a plazos, 21,50 pesetas.

La Casa Salvat ha publicado el segundo fascículo de este Diccionario, que anunciamos el 11 de junio del año pasado; ya en esta ocasión dijimos que esta obra cumple admirablemente una misión cultural, llevando múltiples conocimientos al público agropecuario.

La lectura de este segundo fascículo robustece nuestro juicio; los Sres. Matons y Rosell y sus colaboradores desarrollan el plan de la obra con gran acierto e interés práctico.

En este fascículo encontramos muchas palabras interesantes a nuestra especialidad, lo que demuestra que los autores supieron trazar un programa completo y atender a las múltiples manifestaciones de la riqueza agrícola y ganadera.

Las palabras que se relacionan con nuestra especialidad, entre otras, son: Barimetría, Becerro, Bóvidos (esta palabra con ilustraciones en color), Braquicefalia, Buey, Caballo, Cabra, Carne, Carnero, Castración, Catalana (Ganadería, con muchas fotografías), Cauterización, Cenurosis, Cerdo, Circulación, Cirrosis, Conejo, Contagio, Consanguinidad, etc.; son muchas más las palabras que podíamos citar.

En general, todas las palabras van acompañadas de interesantes fotografías, que para las descripciones de animales y plantas facilitan mucho su comprensión.

La lectura de estas y otras palabras que nos son familiares sirven de buena prueba para apreciar el valor del Diccionario, que ha procurado reunir cuantas voces guardan relación con las ciencias agrícola, zootecnia y veterinaria. Su consulta resulta utilísima, tanto para los hombres de estudio como para los prácticos.

Este fascículo sólo contiene desde la voz Banana hasta Coralillo; esto demuestra la importancia y extensión que los autores dan al Diccionario, cuya publicación constituye un éxito en la bibliografía agrícola española.

**La Nueva Zootecnia.**— Con este sugestivo título ha empezado a publicar el culto Ve'erinario A. Arciniega un boletín científico trimestral de industria animal. Hemos recibido el número primero, sumamente interesante, y deseamos a la nueva publicación un éxito próspero, como merece el noble esfuerzo de su editor. Para suscripciones, Espartero, 10, 4.<sup>o</sup> izqda., Bilbao.

## NOTICIAS

**Una conferencia de Balbino Sanz.** — Despues de diez años de ausencia ha venido de Chile, en cuya capital fundó y dirige el Laboratorio Biológico, nuestro fraternal amigo y distinguido Veterinario Balbino Sanz.

Durante su breve estancia en Madrid ha querido ofrecernos una amena conferencia que dió en la tarde del viernes en el Colegio Veterinario.

El tema de la conferencia respondía a reseñar los trabajos y descubrimientos hechos en el Laboratorio de Chile, principalmente en la lucha contra dos graves enfermedades que azotan aquella ganadería. La primera se refiere a la glosopeda. Los trabajos de hemo-vacuna han permitido al autor éxitos lisonjeros, si bien no ha podido resolver definitivamente el problema de una profilaxis eficaz.

Los trabajos de Balbino Sanz, en el estudio de una grave enfermedad propia del ganado vacuno chileno, la hemoglobinuria bovina o meada de sangre, como dicen en el país, han sido coronados con un éxito definitivo que le acreditan de excelente clínico y consumado bacteriólogo; varios veterinarios franceses, alemanes, etc., habían estudiado la enfermedad sin conseguir descubrir su etiología y menos trazar una profilaxis eficaz; el autor, durante los años 1921-25, ha trabajado con intensidad hasta conseguir aislar el germen patógeno y preparar una vacuna que previene la enfermedad y un suero que cura las reses atacadas.

El éxito más lisonjero, el triunfo científico más rotundo, ha conseguido el autor en el estudio de esta enfermedad hasta extinguir el grave peligro que amenazaba la ganadería bovina de Chile.

Estas cifras acusan bien a las claras el éxito del tratamiento; en el año 1924, se vacunaron 40.000 cabezas; en 1925, llegaron a 55.000, y el año 1926, pasan de 103.000; números que por sí solos ponen de relieve la importancia del descubrimiento de nuestro compatriota.

La conferencia de nuestro compañero fué premiada con fervorosos aplausos.

Este saldrá en breve de España en viaje de estudios por las principales capitales de Europa.

Nosotros hemos saludado con cariño a nuestro compañero y felicitado por sus triunfos científicos.

**Certificados de productos cárnicos.** — Copiamos del Boletín del Colegio de Veterinarios de Madrid, mes de febrero, los siguientes párrafos, con los cuales estamos francamente de acuerdo:

“Por orden de la Dirección general de Sanidad, y como sanción de irregularidades cometidas en la expedición de certificados para la circulación de carnes foráneas, ha sido destituido de su cargo un Subdelegado de Veterinaria de Madrid. Por tratarse de un compañero de profesión y de Colegio lamentamos profundamente el hecho; pero no podemos menos de reconocer en él una saludable significación de ejemplaridad y de aceptarle como eficaz remedio de la relajación moral a que en nuestro número anterior nos referíamos con propósito de combatirla.

Aunque este Colegio haya sido totalmente ajeno a la tramitación del castigo que comentamos,

consideramos el hecho como sancionador de las doctrinas profesionales que hemos dado a conocer, y nos sirve de estímulo para perseverar en ellas con mayor fe, porque vemos ahora que no fracasará nuestro intento de enderezar la conducta moral de los pocos desaprensivos que desprestigian el crédito profesional de la Veterinaria; este lamentable hecho nos muestra abierto a nuestra aspiración de saneamiento el camino corto y recto para lograr el castigo de la inmoralidad o de la negligencia, y por ese camino marchamos decididos, con la tranquilidad de conciencia de quienes cumplen con un deber social y con el convencimiento de que por él nos acompaña la opinión de la mayoría de los colegiados”.

**Consumo de carne en España.** — Los datos suministrados por la Dirección general de Comercio y Abastos, resumen de las cifras recopiladas por las Juntas provinciales de Abastos, en el año 1928 se han consumido en toda España las siguientes cantidades de carne:

Cabezas de ganado: vacuno mayor, 384.392; terneras, 672.450; lanar y cabrío, 8.240.034; cerdos, 2.149.939.

Peso en kilogramos: vacuno mayor, 75.093.225; terneras, 60.303.296; lanar y cabrío, 92.944.121; cerdos, 175.477.718; total: 403.818.360.

Promedios de peso de las reses: vacuno mayor, 195,36 kilos; terneras, 89,15; lanares y cabrío, 11,28; cerdos, 81,62.

La proporción centesimal que corresponde a cada una de las clases de ganado, se refleja en estas cifras: vacuno mayor, 18,60; terneras, 14,93; lanar y cabrío, 23,02; cerdos, 43,45; igual: 100.

**Los Veterinarios y «El Sol».** — Recibimos ayer, 28 de febrero, una grata visita. La de una Comisión formada por los señores D. José G. Armendáriz, jefe de los Servicios de Sanidad Veterinaria en el Ministerio de la Gobernación; D. Cesáreo Sanz Egaña, Director del Matadero y Mercado de Ganados; D. Félix Gordón, Director provincial de Higiene y Sanidad Pecuaria de Madrid, y D. Manuel Medina, comandante de Veterinaria Militar.

Los comisionados eran portadores de un artístico pergamo, del que es autor D. Luis Manero, y en el que se halla extendido, a nombre de nuestro muy querido director, Félix Lorenzo, el título de socio de honor del Colegio Oficial de Veterinarios de la provincia de Burgos, “en agradecimiento—añaden las miniadas letras—a la campaña en favor de la Sanidad”.

A la entrega del pergamo, en el que aparecen simbólicas figuras y alegorías hábilmente dibujadas y de colorido vivo y armónico, precedieron unas afectuosas palabras de los comisionados para nuestro director, quien respondió con frases de profunda gratitud por la distinción de que era objeto, y que a nosotros nos proporciona doble satisfacción, porque ese homenaje a Félix Lorenzo, a quien tan sinceramente queremos y admiramos en esta casa, representa a la vez un testimonio de la estimación que merecen las campañas desarrolladas bajo la dirección suya en *El Sol*, cuyo crédito refuerzan aciertos tales como el que ha inspirado a aquella corporación burgalesa la iniciativa que nos mueve a reconocimiento.

(*El Sol*, 1 de marzo.)