

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

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

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año II

Madrid, 31 de marzo de 1929

Núm. 6

CRONICA QUINCENAL

Los animales domésticos, propiedad se-moviente de los civilistas, como seres vivos tienen, naturalmente, limitada su existencia a muy pocos años, y durante su vida están expuestos constantemente a enfermedades o accidentes que acarrean su inutilización o muerte.

Cierto que los progresos de la higiene veterinaria y las conquistas de la moderna profilaxis pecuaria han suprimido un gran número de riesgos y enfermedades para la vida de los animales útiles al hombre; pero todavía la ciencia biológica y el arte veterinario no han llegado al supremo ideal de sostener la normalidad fisiológica de los animales para que puedan prestar rendimientos beneficiosos durante en tanto convenga su explotación.

* * *

El ganadero estima los animales en cuanto producen y valen, tanto más cuanto más producen; conviene no confundir producción de los animales con su duración; en economía rural hay muchos casos en que conviene sacrificar prematuramente los animales, y precisamente el mayor éxito económico está representado por la precocidad, rapidez en la creación del capital; al ganadero no le conviene esperar la longevidad del animal, ni tampoco conservarlo una vez adquirido el desarrollo óptimo; en estos casos, el animal representa un capital a interés compuesto; en el caso más favorable, cuando el animal llega al fin de su rendimiento económico, el importe de la venta rinde la utilidad del capital empleado en su crianza; pero cuando una enfermedad o accidente ocasiona la muerte, sólo el seguro puede compensar esta pérdida.

En las reses de trabajo (bueyes), de crianza (vacas, cerdos), o de otra explotación pár-

vida (vacas lecheras), los animales, con el tiempo, sin necesidad de anomalías, se desgastan y destruyen lentamente y hay necesidad de sustituir los desechos; de sus utilidades o rendimientos es preciso restar cuando el negocio va bien contabilizado así se hace una cantidad equivalente al capital que de modo natural se destruye; de esta prima de amortización debe sacarse el importe de la póliza del seguro; cuando el propietario no toma esta precaución, siempre que se vea obligado a sustituir sus animales necesita hacer un gran desembolso, que puede occasionarle desequilibrio en sus presupuestos y trastornos en su hacienda; es cierto que en las reses de abasto la venta para la carnicería compensa en parte su valor, pero nunca supone la cantidad que vale en vida.

El seguro contra la mortalidad de los ganados remedia todos estos males; la propiedad animal, tan expuesta a su destrucción, se repone fácilmente al cobrar la póliza, y así se conserva íntegro en todo momento el capital que representan los animales.

* * *

El hombre no puede evitar ni combatir todos los peligros que acechan constantemente la vida de los animales domésticos; la ciencia no ha resuelto satisfactoriamente todos los problemas de la patología animal, y menos prever lo accidental; contra esta situación únicamente cabe la previsión, capitalizar el valor de los animales y, mediante un seguro, sostener inalterable esta riqueza. Es un principio elemental de riqueza: el propietario de una cosa o un valor destructible debe extremarse para conservarla (higiene, prácticas profilácticas), y cuando la pierda irremisiblemente, procurar reemplazarla sin grandes molestias ni gastos (previsión).

El seguro contra la mortandad y accidentes de los ganados es la institución más útil para el mejor desenvolvimiento de la agricultura y de las industrias pecuarias; el agricultor previsor asegura sus edificios contra el incendio, asegura sus cosechas contra el pedrisco y otras calamidades que destruyen su propiedad; estos seguros constituyen una precaución beneficiosa en defensa de la riqueza rural; asegurar el ganado contra la muerte es una necesidad; muchos agricultores y ganaderos no han tenido ocasión en su vida de ver incendios en sus casas y cosechas; en cambio, se le han muerto muchas reses y algunas de verdadero mérito o valor.

* * *

Los seguros de ganados tienen en España una larga y gloriosa tradición; las enseñanzas modernas han cambiado mucho las prácticas antiguas; pero siempre puede verse las características de sencillez, economía y rapidez en las operaciones.

Quiero traer un recuerdo de estas añejas prácticas. Dice Costa refiriéndose a las prácticas del seguro: «La forma más usual en el Alto Aragón consiste en obligarse los asociados o tomar, en proporción al número de reses que tengan inscritas o a la parte que posean en una res, la carne de vaca o de buey muerto de accidente o enfermedad al precio convenido de antemano, de manera que el total de las cuotas venga a arrojar una cifra aproximadamente igual al precio del animal vivo. En Galicia es más frecuente abonar al dueño de la res siniestrada el capital con que figuraba ésta inscrita en el Registro de la comunidad, deduciendo el producto de la piel, y en caso, de la carne vendidas en el mercado público, si lo hay en la localidad, o por reparto entre los asociados en caso contrario». (J. Costa, *Derecho consuetudinario y economía popular de España*. Tomo I, pág. 305.)

Estas sociedades, hermanadas, comunidades, etc., para reparar los perjuicios que el labrador sufre por la pérdida de sus reses, funcionaban no sólo en Aragón y Galicia, sino que también tenían arraigo en Vizcaya, en Guipúzcoa, en León y otras regiones donde se ha estudiado el derecho consuetudinario, y, hecho notable, de cuantos obras he leído referentes a instituciones populares del seguro de ganado, cuantas noticias me han transmitido las personas amigas, siem-

pre esta clase de seguros o previsión recae sobre el ganado vacuno, de labor o de cría, pues en algunas de estas hermanadas se aseguraba hasta el aborto; es de suponer que esta clase de seguros contra la mortandad de ganados a la de *la ley de carne*, como se hacía en Aragón, estuviese difundida, en épocas pasadas, por muchas regiones españolas.

Si antiguamente dieron buenos resultados estas mutuas, en la actualidad no responden a los modernos conceptos de la economía agrícola; así se ha visto en Guipúzcoa que ha sido preciso a las modernas «anaitasun» recoger la antigua concepción, pero cambiando por completo los procedimientos, la técnica del seguro, única forma de tener aplicación y viabilidad.

* * *

Mucho hay que esperar en esta cuestión de los seguros por parte de la iniciativa privada; el ganadero, el labrador celoso de sus intereses se unen o asocian para formar corporaciones mutuas, aumentando el poder defensivo en favor de su propiedad; desgraciadamente, en España, estas iniciativas que supongan colaboración ajena, asociación de voluntades, resultan muy deficientes y de escasa transcendencia práctica, y aunque un tratadista del prestigio del Sr. Rivas Moreno sosténía la enemiga de la intervención oficial en la vida de las cooperativas, la realidad, al menos en España, ha demostrado que la acción oficial precisa para sostener y proteger las instituciones en favor del seguro de ganados.

Por dificultades que no son del caso, las instituciones de carácter particular, relacionadas con los seguros de ganados, y principalmente mortandad, tiene una actuación muy débil y poca amplitud; en cambio, la Diputación de Guipúzcoa sostiene y ampara una organización a base de mutualidad que puede tomarse como modelo.

La creación de la nueva Dirección de Previsión en el Ministerio de Trabajo ha señalado en el orden oficial el deliberado propósito de crear en España organismos de previsión social y económicos, y suponemos que el seguro del ganado, aunque tarde, será una preocupación más para implantarlo en las múltiples formas que a los riesgos ofrece la vida y el aprovechamiento de los animales domésticos.

GANADERÍA

EL MERINO ANDALUZ

Siempre ha sido Andalucía, desde los más remotos tiempos históricos, región donde se han criado buenas y excelentes razas lanares.

Es conocido que los romanos producían, de las ovejas criadas en la Bética, unas excelentes lanas, y hay quien supone que el mismo nombre de Bética sería debido a la calidad de esas lanas, por su color de oro viejo, y constituyan una de las más prodigiosas riquezas de exportación a Roma.

Aun anteriormente a la llegada de los romanos a nuestro suelo, el ganado lanar constituía una de las más principales riquezas, tal vez la principal, de los pueblos iberos, especialmente los turdetanos, que habitaban Andalucía.

Plinio y Estrabón hablan de las incalculables riquezas en ganado de los turdetanos, y ya se sabe que para los antiguos la palabra ganado era casi sinónima de rebaños lanares. Polibio, en sus descripciones, queda admirado de la domesticidad y elevada explotación a que los turdetanos sometían sus ganados. La riqueza, como en otros muchos pueblos antiguos, era contada por el número de cabezas de ganado lanar que se poseía.

Algunos autores eruditos, buscando etimologías, encuentran en muchos nombres de Iberia y de Turdetania alusiones a la riqueza en ovejas. Astarloa dice que Saldoa, y tal vez Cordoa y Corduba, tenga su raíz en oveja, país rico en ovejas.

Todo ello ratifica la popular creencia de nuestra riqueza ovina desde tiempos inmemoriales, hasta convertir a nuestro país, en los tiempos históricos, en la nación del mundo más envidiada por sus lanares, especialmente los merinos.

Al llegar a este punto hay que hacer una distinción. Las ovejas que existían en España anteriormente a la llegada de los romanos eran, verosímilmente, de esa raza, hoy casi desaparecida, que un distinguido zootécnico español, D. Pedro Moyano, ha designado raza ibérica, puesto que su principal color, dato que hasta nosotros ha llegado, era negro.

Posteriormente fueron introducidos los merinos en España. No queremos citar las múltiples disquisiciones que se han tenido a pro-

pósito del origen de los merinos españoles, pues aunque algunos los quieren hacer indígenas españoles, asignándoles la región de Mérida como cuna, y diciendo otros que el nombre de merino es exclusivamente español, es lo cierto que casi todos los autores están contestes en asignar a esa raza típica española, hoy de renombre y extensión mundial, un origen africano, y como cuna la tribu de los Beni Merines, de la cual, posiblemente, desciende también dicho apellido español.

Sin embargo, no se tienen datos suficientes a la importación de dicha raza en España, por cuanto creyéndose lógicamente que, siendo africano el ganado merino, debió haber sido traído a España en época árabe, es lo cierto que el mismo y su fama se conocían en España desde la época romana. La misma trashumancia, tan típica de España, es costumbre de origen celta.

Pues bien; respecto al origen de los merinos españoles, conviene citar y divulgar la relación escrita por Columela, el insigne gaditano, que escribió un famoso tratado—*De re rustica*—en el que se establece claramente el origen africano de los merinos.

Todas las controversias suscitadas a propósito de la fecha de introducción de los merinos en España, las aclara Columela en el VIII Libro de su Tratado, dedicado a cría y explotación de los pequeños animales, incluido del perro, en cuyo libro expone lo siguiente:

«Los terrenos pingües y llanos, mantienen ovejas grandes; el endeble y de colinas, las cuadradas; el inculto y montuoso, las pequeñas; el ganado que se cubre con pieles, se apacienta con muchísima comodidad en los prados y barbechos que están en llanos.

Y este ganado no sólo es de muy diferentes castas, sino de muy diferentes colores.

Nuestros mayores tenían por una casta sobresaliente las ovejas de Mileto, las de Calabria y las de Apulia, y, por mejores que éstas, las de Tarento.

Ahora pasan por más excelentes las de la Galia, y entre ellas, principalmente las de Altino, y también las que pastan en los campos de Macra, cerca de Parma y Módena.

En cuanto al color, no sólo es el mejor el blanco, sino también el más útil, pues con él se obtienen muchísimos colores, y este color no se puede tener por medio de otro.

Son también de un precio recomendable por su naturaleza el color oscuro y negruzco, los que dan en Italia, Polencia, y en la Bética, Córdoba. También los de Asia, rojos, que llaman eritreos.

Pero la experiencia ha enseñado a sacar otras variedades en esta clase de ganado, pues como se hubiesen traído de los países de África, vecinos al Municipio de Cádiz, entre otros animales ferores, carneros silvestres y montaraces, de un color admirable, a los empresarios de espectáculos, Marco Columela, nieto paterno, varón de agudo ingenio y célebre labrador, habiendo comprado algunos, los envió a sus haciendas, y después de haberlos amansado, los echó a las ovejas.

Al principio parieron corderos burdos, pero del color de los padres, y éstos mismos, echados después a ovejas de Tarento, procrearon carneros de vellón más fino. Después de lo cual, todo lo que provino de éstos sacó la suavidad de la lana de las madres y el color de los padres y de los abuelos. De este modo, la especie de un animal silvestre, fuese como fuese, volvía a reproducirse en sus nietos, mitigando por grados su natural silvestre.»

He ahí, pues, detalladamente descrito por tan concienzudo escritor, un dato interesantísimo para la historia de nuestros lanares.

Precisa suponer que, una vez iniciados dichos cruzamientos con los carneros africanos, se generalizó el procedimiento, para dar uniformidad de buen color blanco a las ganaderías, y así, en cruzamiento absorbente, como define el mismo Columela, nuestros lanares se transformaron, hasta llegara ser, en manos de los mismos romanos, razas de mundial renombre.

El diverso grado de cruzamiento africano o merino con las razas autóctonas, o, por lo menos, indígenas españolas, reputando como tales la ibérica, con capas negras predominantes, y la churra o pirenaica, engendró los tipos diversos o intermedios que se encuentran en la Península, en los cuales, por ser de tan alejada creación los caracteres, se han fijado y perpetuado de modo intenso, hasta fijar, con rasgos casi de primitivas, las actuales razas españolas, como la manchega, raza aragonesa y otras.

Pero, ciñéndonos al merino, las diversas

características que del mismo se recogen en las diversas regiones de la Península, obedecen a los diversos medios en que las mismas se encuentran, que han originado de hecho razas distintas, aunque dentro del mismo tipo, o sea con iguales coordenadas étnicas.

Ejemplo de ello ofrecen los merinos finos trashumantes de Extremadura, por ejemplo, comparados con los de Segovia, los cuales, según datos medios recogidos en el Concurso Nacional de Ganados de Madrid, celebrado el año 1913, en tanto que los primeros presentaron en los machos un peso medio de 80 kilos, los segundos presentaban el de 45 kilos.

Estos datos, referidos a animales que incluso sufren el mismo régimen trashumante, lo cual les hace asimilarse algo en conformación, son evidentes y clara muestra del poder del medio, traducido especialmente en la configuración del terreno, y especialmente en la abundancia de alimentos y constitución de éstos.

Dichas diferencias acentúanse tanto más cuanto el régimen a que los rebaños son sometidos es variable. No existe comparación entre los trashumantes y los estantes y aun los trasterminantes, aunque, a nuestro juicio, se ha exagerado el papel de la trashumación en la finura de la lana, siendo debida la misma al hecho de haberse conservado con mayor pureza la raza merina entre los ganaderos que practicaban la trashumancia, en tanto que aquellos que han conservado su ganado en la localidad, menos escrupulosos o menos exigentes en cuanto a la calidad de la lana, han cruzado sus rebaños con razas del país, churra, manchega, ibérica o alguna otra, acarreando así un embastecimiento o pérdida de finura en el filamento y una mal conformación en la estructura del vellón.

De aquí que las razas merinas hayan sido divididas en los tiempos actuales, aunque sin atreverse a hacer divisiones geográficas, por eminentes zootécnicos y aun por la misma Asociación General de Ganaderos del Reino, atendiendo principalmente a los dichos caracteres de régimen, que son los que más fuertemente impresionan la morfología y caracteres zootécnicos de las reses lanares, en la actual distribución de razas en España.

Contra este concepto, aunque veladamente, comienzan a insinuarse algunas tendencias, que tienden, primero, a dividir las razas en el terreno teórico, atendiendo no sólo a los

caracteres impresos por el régimen a que los ganaderos son sometidos, sino también a las diversas variantes geográficas que el terreno con sus pastos principalmente impone, y en segundo lugar, a que la finura de la lana no depende del régimen trashumante, sino que es carácter de raza, susceptible de conservarse y mejorarse, incluso en régimen estante puro, siempre que se mantenga la selección rigurosa y se establezcan buenos métodos de cría.

El primer concepto está explanado en la Memoria publicada por la Asociación de Ganaderos, a raíz del Concurso Nacional del año 1913, comentando dicho Concurso, en la que escribe tan importante entidad:

«Pero si en alguna raza de ovejas debemos multiplicar los grupos que se presentan en los concursos, nos parece debe ser en la merina, y especialmente en la merina fina, en la que más agrupaciones debemos admitir, no sólo por la diversidad de grupos que realmente hay, sino por ser la raza que más debemos estudiar con todo detalle, pues es la raza española por excelencia, y sólo estudiando muy detalladamente podremos realizar su estudio completo.»

A tan autorizada opinión no debemos añadir una sola palabra.

En otra parte dice la Memoria dicha: «Una de las cuestiones que hace falta estudiar a fondo, es la tan debatida de la variación, por embastecimiento que sufre la lana merina cuando el ganado deja de ser trashumante. Y es importante esta cuestión, porque nos permitimos creer que si tal embastecimiento se confirma, no tardará en plantearse el problema, dada la disminución cada día más activa del régimen de trashumación, de si convendrá conservar algunos de los rebaños trashumantes, de los de lana más fina, para que no desaparezca esta raza, que, tanto por ser de las que los zootécnicos llaman primitivas, como por su condición de ser la más característica de España, merece conservarse con el mayor esmero posible.»

Gran número de estos detalles se resuelven con el estudio de los diversos tipos de merinos que se encuentran en España, en los cuales las diversas condiciones de medio a que viven sujetos y la diversidad de régimen, con los frecuentes cambios que al mismo le imprimen los ganaderos, determina la presentación de muchos hechos, de gran valor como experimentales.

Este es el caso de la ganadería lanar andaluza, a la cual la feracidad del medio, las alternativas considerables de alimentación y el régimen, en general estante o más bien trasterminante, a que está sometida, le imprime caracteres muy interesantes, dignos de estudio.

El ganado lanar de Andalucía, estando casi todo él comprendido en la gran familia de razas merinas, ya que los representantes de la raza churra están poco extendidos, y otras razas indígenas (raza negra de Carmona, raza de las marismas, etc.), son razas locales que están por estudiar, y de todas maneras, de escasa representación económica, tiene, desde muy antiguo, características propias, que le separan del resto de los merinos españoles. Es un caso análogo al observado, y ya mencionada anteriormente por nosotros, respecto al mismo merino trashumante, si se compara el tipo extremeño con el segoviano, por ejemplo. En general, nuestras comarcas meridionales, Extremadura y Andalucía, producen lanares más grandes, de mucho mayor peso; por regla general el doble del que tienen los ganados lanares producidos en las altitudes de la meseta castellana.

Si a ello se añade, además, que desde hace muchísimos años, que precisa contar por lustros, los ganaderos de Andalucía han ido terminando con la trashumación, por el cambio de régimen de la propiedad, la terminación de muchos señoríos, el absentismo de la nobleza rancia, que entretenía las cabañas trashumantes, y otras causas, todo ello ha influido en que el ganado andaluz de lana, en su régimen estante, haya adquirido caracteres nuevos que le separan y diferencian netamente del resto del ganado merino español.

Esta necesidad se hizo bien patente en el Concurso Nacional organizado por la Asociación General de Ganaderos en 1907, primero de la serie racional de ellos, que marca una nueva época en nuestra ganadería, en el cual el ganado merino de los criadores andaluces era de todo punto incomparable con el resto de los merinos españoles, por su gran tamaño, su precocidad y los caracteres de la lana.

Los enunciados fueron motivos más que suficientes para que el Jurado, procediendo lógica y racionalmente, se viera en la necesidad de separar los merinos de Andalucía

para poderles calificar, creando, con tal motivo, la *raza merina andaluza*.

Los caracteres del merino andaluz se han definido en los concursos posteriores, en los provinciales y comarcales celebrados en Andalucía, hasta adquirir por toda clase de títulos el dictado de verdadera raza.

Y la consideración de tal llega a tal extremo, que la misma Asociación General, en su programa del Concurso de Ganados de 1921, aplazado hasta el 1922, hace un apartado completamente diferente de las razas merinas con el ganado de Andalucía: la llamada raza merina andaluza, a la que denominan simplemente *raza andaluza*.

He ahí el estado histórico de la cuestión.

El hecho de la existencia en Andalucía de merinos de mayor talla y mayor rendimiento que los merinos castellanos, y en general, el típico trashumante, es conocido desde muy antiguo. Es más; parece probable que el tipo originario del merino fuera grande, como el andaluz lo es actualmente, y como lo ratifica la existencia de hermosísimos lanares de gran tamaño por todo el Norte africano, de donde, por toda clase de datos, se sabe que proceden los merinos españoles.

Fué posteriormente, después de la creación de la raza merina en España, hace muchos siglos, cuando el régimen trashumante, con sus variantes de alimentación exageradas, las grandes mortandades ocasionadas en los intensos recorridos polvorientos, occasionaron, por raquitismo, el empequeñecimiento del tipo, hasta llegar a esos tipos de merinos, que todavía se reconocen, con pesos de poco más de 25 kilos el ganado adulto.

Algunos zootécnicos definen el agrandamiento del merino en el ganado andaluz, por la supresión de la trashumancia, a cuyo hecho se achaca igualmente el embastecimiento de la lana, que, como veremos, obedece, en realidad, a otras causas.

P. Diffloth, en su obra titulada *Moutons*, describiendo los merinos españoles, dice: «Algunos ganaderos de Andalucía han logrado mejorar sensiblemente el ganado, y por la supresión de la trashumancia, el establecimiento de una alimentación intensiva, y de una estrecha selección, regularizan, a conformación de los sujetos, mejorando la producción y la calidad de la lana.»

Contamos, pues, con una raza bien definida de ovejas en Andalucía: la raza merina andaluza o simplemente raza andaluza.

En Andalucía existen, además, la raza churra típica, con excelentes ejemplares, contando con muy buenos rebaños, que nosotros sepamos, en la provincia de Sevilla, muy bien descritos por el zootécnico español don Santos Arán, en su obra *Ganadería sevillana* (1912); la raza churra estambrera, de la que hay rebaños en Sevilla, Córdoba, Jaén, y tal vez otros sitios; y otras razones locales, todavía poco estudiadas, que hemos mencionado.

Por punto general la producción de todos los lanares en Andalucía, sea cual fuere su raza, se hace de análoga manera y con las mismas tendencias de producción carne-lana. Al definir estos extremos en el merino andaluz, casi por extensión, se podrá generalizar a todo el lanar que se cría en la región andaluza.

Andalucía no es región donde hoy se cría en gran abundancia el ganado lanar, el cual no constituye la industria típica más corriente. La atención de los ganaderos está constantemente solicitada hacia el caballo y la vaca, sobre todo en estos últimos años en que la orientación mundial deriva hacia el vacuno, y especialmente en los recientes, en que el comercio lanero viene sufriendo una crisis que, más que grave, es mortal.

De ganado merino trashumante no queda casi nada. En la provincia de Córdoba existen sólo tres ganaderías de merino fino trashumante, pertenecientes a ganaderos que viven la parte de la provincia llamada Sierra.

El efectivo ovino de Andalucía, según la estadística más veraz hasta ahora publicada, la del Negociado de Higiene Pecuaria, por el Ministerio de Fomento, es, en 1921, de cabezas 2.149.993, distribuidas numéricamente por el siguiente orden de provincias.

Córdoba.....	437.290
Granada.....	351.296
Sevilla.....	346.817
Jaén.....	321.214
Almería.....	270.811
Cádiz.....	156.544
Huelva.....	137.244
Málaga.....	128.147

Así, pues, del total efectivo de lanares en toda España, que la dicha estadística fija en 20.521.577, la región andaluza cuenta con una décima parte, ya que el total de las ocho provincias apuntadas es de 2.149.993. Como se ve, Andalucía, a pesar de su gran extensión y de sus recursos forrajeros, no es esencialmente país de lanares, ya que Córdoba,

la provincia más rica en ellos, ocupa el número 18 en orden numérico entre las demás de España. Esta misma riqueza ovina de la provincia de Córdoba, la explica esa parte de la provincia que hemos denominado la Sierra, que, por su carácter montuoso, es más propia para la cría ovina, y linda extensamente con la provincia de Badajoz, que es la primer provincia española por la riqueza y calidad de sus lanares.

A pesar de ser Córdoba la primera provincia andaluza por su riqueza en lanares, véase lo que dice la Memoria del Concurso provincial de ganados celebrado en dicha ciudad el año 1917: «Los lanares en nuestra provincia tienen escasa importancia. En la Sierra hay algunas buenas ganaderías de merinos finos. Nuestros fértiles terrenos de campiña alimentan bien los vacunos, y entre ambos el ganadero no duda. Prestigiosos ganaderos, entre ellos D. Francisco Amián, actual presidente de la Cámara Agrícola de Córdoba, abogan por una mayor atención hacia este ganado y por que se trabaje en su fomento, muy necesario para bastantes zonas de la provincia, que con él tendrían un excelente aprovechamiento.»

«Nuestros merinos finos son buenos—sigue diciendo la Memoria—, pero su importancia numérica es escasa. Nuestro mayor efectivo lo nutre el *merino andaluz*, al que todavía muchos de nuestros ganaderos llaman *merino cruzado*, porque para producirlo acuden al cruzamiento directo del merino con el manchego, si bien la mayoría seleccionan el tipo que por mestizaje se viene produciendo desde tiempo inmemorial.»

En el mencionado trabajo de *Ganadería sevillana*, D. Santos Arán describe el conjunto del merino andaluz de esta manera: «La subraza merina es la que más abunda en la provincia, variando mucho sus caracteres en cuanto a la lana, pues entre los rebaños que se aproximan al fino y los que caen casi dentro de la clasificación del basto, existen numerosos intermedios, quizás tantos como propietarios.»

«En unos el vellón aparece denso, apretado, de mechón cuadrado, como los rebaños de los señores Marqués de Tablantes e Ibarra; en otros, del Sr. Sánchez Dalp, abierto y con mechón en punta, que indica menos finura.»

«Sin embargo, dentro de la tendencia de obtener carne y lana abundante, el ganado

del Sr. Sánchez Dalp, si no perfecto, es muy sobresaliente, máxime considerando ser género de explotación puramente pastoral.»

Otra opinión muy valiosa se recoge en la Memoria general del Concurso nacional de Ganados celebrado en Madrid el 1913, en que, al describir el ganado presentado, dice, bajo el epígrafe «*Ganado lanar andaluz*»:

«Hermosos ejemplares constituyan los cinco lotes presentados en esta sección destinada al ganado andaluz, es decir, al que los ganaderos andaluces llaman *merinos blancos andaluces*. Magníficos eran también los de los tres lotes de corderos presentados y la sección especial creada por iniciativa del Sr. Sánchez Dalp, para premiar un lote de cuatro reses de dicha raza que dieran mayor peso en carne y lana.»

«Indudablemente, no se pueden considerar como representación de la ganadería andaluza los lotes presentados. Tanto éstos como otros que pudieron concurrir del Sr. Patiño, etc., son, por su desarrollo, extraordinarios ejemplares de una subraza de gran tamaño, mientras que la mayoría de las ganaderías andaluzas son de menor tamaño. Pero aun entre los tipos expuestos hay diferencias notables, según la orientación seguida por cada ganadero.»

«Buscan los unos tamaño, mientras los otros se preocupan principalmente de la forma; aspiran algunos a lograr un vellón muy nutrido, y no falta quien se preocupe de la calidad de la lana. Y estas diversas orientaciones, perseguidas con constancia e inteligencia, dan lugar a modificaciones en el aspecto y en las producciones de las reses, modificaciones que, una vez consolidadas en el ganado, hasta el punto de ser transmisibles por herencia, deben ser consideradas como motivo suficiente para que la agrupación que las posee sea considerada como una subraza.»

Es de notar esta singular llamada de la Asociación de Ganaderos acerca de la diversidad de tipos que caracterizan el ganado andaluz, el cual, en realidad, no es una sola raza, sino varias razas con características propias, o, si se quiere, una raza merina especial, la andaluza, con subrazas características. De aquí la necesidad de la persistencia en los Concursos y la necesidad de organizaciones comarcales, para conocer a fondo la ganadería existente, aun por descubrir.

Para terminar este bosquejo de conjunto

de la raza andaluza, citaremos la reseña del ganado presentado en el Concurso provincial de Córdoba del 1920, que se hace en la Memoria redactada por la Asociación General, en la que, con mucha desorientación, se dice lo siguiente:

«El lanar típico del país no es malo; pero resulta algo indefinido: ni es el manchego, ni es el merino fino. Bien adaptado, constituye un factor importante en la explotación de las tierras para su aprovechamiento y fertilidad. La iniciativa ganadera puede, en este aspecto, hacer mucho, mejorando la conformación de las reses y la finura de la lana, sin que disminuya la cantidad o peso del vellón.»

Este cuadro, que acusa mucha desorientación con relación a los anteriores, sirve, sin embargo, para probar la diversidad de la raza andaluza, con sus numerosas subrazas merinas, variantes de condiciones geográficas, de régimen, etc., que, con el tiempo, hay que esperar que se vayan estudiando y conociendo mejor.

Por lo pronto, tal vez convendría en los concursos dividir el merino andaluz en grande y pequeño, como se hace con la raza manchega, o ganado de sierra y de campiña, puesto que la trashumación es práctica que está casi abandonada en las provincias andaluzas.

He aquí caracteres métricos de la raza merina andaluza, recogidos en el Concurso celebrado en Córdoba en 1917, en ganado procedente de la provincia:

	Edad	Alzada	Longitud Tronco	Per. Tor.	P. Caña	Ind. Corporal
Carnero.....	—	0,62	0,70	0,86	0,10	0,814
Idem.....	—	—	—	0,80	0,08	—
Idem.....	4 años	0,71	0,74	1,02	0,10	0,725
Idem.....	3 años	0,71	0,79	0,98	0,09	0,806
Idem.....	3 años	0,69	0,78	0,97	0,10	0,806
<i>Términos medios.....</i>		0,68	0,75	0,926	0,094	0,788
Ovejas.....	1 año	0,56	0,57	0,71	0,09	0,803
Idem.....	2 años	0,60	0,65	0,71	0,08	0,915
Idem.....	4 años	0,69	0,74	0,88	0,09	0,841
<i>Términos medios.....</i>		0,62	0,65	0,77	0,086	0,853

Aunque los apuntados datos métricos, por el escaso número de animales, son deficientes para poder permitir un documentado estudio basándose en los mismos, son, de todas maneras, más que suficientes para deducir

las coordenadas métricas del merino andaluz.

Estas son: alzada claramente superior al tipo medio de los lanares o sea subhipermétricos o submayores, conformación mesomorfa que tiende al tipo brevilíneo, recogido o rechoncho, lo que significa buen tipo de carnicería.

Conviene, además, tener presente, para el estudio total del ganado andaluz, que los lanares de la provincia de Córdoba, por punto general, no acusan tamaños tan grandes como los de muchos seleccionados intensamente por los ganaderos sevillanos con tendencia al peso o tamaño, por lo cual representan el verdadero término medio, los estudiados por nosotros de la raza merina andaluza.

Los caracteres zootécnicos y morfológicos de la raza merina andaluza pueden definirse de esta manera: tamaño grande, con alzadas de 0,70 aproximadamente en el macho y 0,65 en la hembra, proporciones submediolíneas con tendencia a la braquimorfosis, cuya conformación tiende a ser armónica.

Cabeza fuerte, ancha y corta, con diversas intensidades de perfil, especialmente en la cara, pero siempre convexo, hocico recogido con pliegues transversales en la cara, cuernos fuertes, triangulares, rugosos y retorcidos en espiral abierta hacia fuera. Tronco voluminoso y tendiendo a ser cilíndrico, de buena conformación, acusando, en comparación con otros merinos españoles, un gran perímetro torácico, como lo revelan las medidas medias de 0,90 centímetros para el macho y 0,80 para la oveja.

Papada desarrollada en el macho, con fuertes repliegues en la piel, grupa defectuosa por punto general y muy descuidada la conformación de la pierna, extremidades de longitud media.

La piel es blanca, sonrosada, sin pigmentación alguna. La lana es blanca, aunque en algunos rebaños se ven fuertes proporciones de ganado negro parduzco, tal vez por retorno a los tipos primitivamente indígenas que los ganaderos negligentes no se esfuerzan por desterrar.

Los caracteres del vellón, ya lo mencionábamos anteriormente, varían fuertemente, según la orientación y los conocimientos que el ganadero posea, encontrándose muchas variaciones, aunque por punto general la lana del merino andaluz está en el tipo de lana entrefina o lana media de los franceses. A

pesar de ello, ganaderos inteligentes seleccionan su rebaño, sin perder las demás características hasta colocarlo entre los de lana fina estante que define la Asociación General.

La extensión del vellón es más regular en los rebaños examinados. Por regla general, el merino andaluz está bien recubierto por el vellón, el que le alcanza toda la frente formando amplio tupé, avanzando ligeramente por los carrillos. El cuello y tronco están completamente cubiertos. Las extremidades, en los más típicos de la raza, están recubiertas de lana las posteriores hasta la pezuña y las anteriores hasta la mitad del antebrazo cerca de la rodilla.

En cuanto a la calidad del vellón, debida a malas conformaciones del vellón abierto, puntiagudo, etc., se debe más bien al escaso cuidado de los ganaderos, ya que en los rebaños atentamente seleccionados la vedija cuadrada y apretada es lo general.

Las características de la lana del merino andaluz son todavía poco conocidas. Generalmente ya hemos dicho que están clasificadas como lanas entrefinas, si bien en rebaños seleccionados se las debe y puede considerar como finas ligeramente embastecidas, correspondientes al tipo de lana fina estante típica. Un ligero esfuerzo y unidad de orientaciones entre los ganaderos hará que se consiga muy fácilmente este deseo, y que la lana de la raza merina andaluza tenga definitiva calificación como fina estante.

En el mencionado Concurso Nacional del año 1913, los análisis industriales de lanas dieron el siguiente resultado en el ganado merino andaluz:

	Longitud de la fibra		Coeficiente del rizado	Rendimiento por ciento
	Natural	Estirada		
Morueco.....	9,15	12,25	1,349	64,35
Idem.....	6,05	7,75	1,280	50,90
Idem.....	6,50	8,00	1,230	40,39
Oveja.....	9,15	11,00	1,191	63,23
Idem.....	6,00	7,35	1,225	52,16
Idem.....	5,90	8,05	1,364	50,65
Borrego.....	5,60	7,05	1,258	54,71
Idem.....	6,80	7,95	1,169	41,98

Las deducciones, muy escasas, que se pueden sacar de este cuadro de medición de lanas, comparativamente las de los merinos finos que se crían en otras regiones de España, no ceden en nada respecto al coeficiente

de rizado, desde cuyo punto de vista la lana del merino andaluz es tan rizada y tiene tanta ondulación como la de aquéllos.

A mayor abundamiento, se acusa una considerable ventaja respecto a la longitud total de la fibra, y especialmente la más considerable se obtiene respecto al rendimiento neto obtenido del vellón, muy superior por lo menos en las reses examinadas, al rendimiento de los merinos finos restantes. Este rendimiento, en el merino andaluz, es casi siempre superior al 50 por 100, en tanto que en aquéllos casi nunca llega, obteniéndose rendimientos del 30, desconocidos en general, en los análisis realizados, para las reses andaluzas. Sería interesante conocer si esta diferencia en el rendimiento neto del vellón se debe a materiales extraños, téreos, etc., que lo impurifican, en cuyo caso sólo será debido a las variaciones dependientes del régimen diferente o bien a una diferencia en la cantidad de suarda y sustancias propias del vellón.

No tenemos datos respecto a pesos totales del vellón de los merinos andaluces. Sabemos que, por punto general, es fácil obtener vellones de 7 y 8 kilos de peso. En la obra citada de Santos Arán se cita el caso de un borrego de catorce meses con un vellón de 6 kilos 750 gramos.

Vese, pues, por lo reseñado, que la lana del merino andaluz es bastante buena, y, sobre todo, es dicha raza de un excelente rendimiento total, cosa muy aceptable, por cuanto la actual orientación del mercado de lanas impuesta desde hace una veintena de años, tiende más bien a la lana entrefina y de mucha longitud, que no a la muy fina.

La misma conformación de la fibra o filamento es muy de apreciar en el ganado andaluz, por cuanto sosteniéndose la mayoría de este ganado en buenos pastos y sufriendo poco la escasez de alimentos, no se encuentra la conformación arrosariado o moniliforme, propia, a veces, del ganado fino trashumante, que tanto la desprecia por su propensión a las roturas.

Sólo tiene como inconveniente la explotación de la raza merina andaluza, en cuanto a producción de lana, el escaso cuidado de los ganaderos en la selección de sus rebaños, por cuanto muchos de ellos cruzan los mismos con raza manchega, que embastece la lana extraordinariamente y reduce la extensión del vellón.

Se carece en Andalucía, a pesar de su gran

riqueza ganadera, de criterio pecuario, y esa es una de las razones que explican estas variaciones en una producción que a bien poca costa puede trocarse en homogénea y consolidarse en el mercado.

Respecto a la producción de leche, en general el ganado merino andaluz no sufre esa explotación. Generalmente, en aquellas escasas comarcas andaluzas que se ordeña a la oveja, se entretienen rebaños de la raza churra, de los que hay excelentes ejemplares en Andalucía baja, o de los estambreros, más repartidos, sin que de ninguna manera esa explotación lechera de la oveja caracterice la producción del lanar en Andalucía. Sólo tenemos noticia, en cuanto a productos lácteos, de los quesos de Añora, hechos con leche de oveja, sin que conozcamos detalles de su fabricación. Añora es una pequeña villa del Valle de los Pedroches, y el queso que en la misma se fabrica con leche de oveja es tipo manchego clásico.

Pero la producción más característica del ganado lanar y la tendencia que hoy sufre la explotación de este ganado en todo el mundo es hacia la producción de carne. Y en este respecto el ganado lanar de raza andaluza ofrece ventajas de consideración.

El ganado adulto de raza merina andaluza ofrece pesos de 80 y más kilos en el ganado criado en el pasto. Pero lo más interesante del ganado andaluz en este respecto es la precocidad, manifestada en grado sobresaliente.

Don Santos Arán cita un borrego de catorce meses, criado en el pasto, con 60 kilos de peso. Y como extraordinario caso de precocidad conservamos nosotros el de un borrego de cinco meses, propiedad del Sr. Sánchez Dalp, de Sevilla, que con una ligera recría pesó 60 kilos.

Estas cifras, especialmente la última, dan idea de lo que se puede alcanzar con la raza merina andaluza, en punto a precocidad. Es, seguramente, la raza que mejor se presta en la Península a la producción del borrego joven para matadero con el peso medio de 50 kilos, vivo, que se demanda hoy en los centros de consumo.

Si un borrego con cinco meses alcanza 60 kilos con un mediano esfuerzo, al alcance de todos los criadores, se tiene la más excelente base para llegar al ideal de matadero, en cuanto a la producción de carne en este ganado.

Deja algo más que desear la conformación

de los animales de esta raza. Si bien dan buenos pesos vivos en edades jóvenes, manifestándose la precocidad con desarrollo extraordinario, la conformación es todavía, por punto general, bastante deficiente.

Los ganaderos andaluces tienen bastante abandonado este punto, y es corriente encontrar ganado defectuoso, especialmente del tercio posterior. Una grupa corta y seca, piernas planas y quebradas, son defectos de conformación del merino andaluz muy corrientes, así como la cabeza y cuello bastante grandes. Este último defecto está algo excusado, cuanto por tratarse de merinos el cuello y los repliegues de su piel suministran lana, lo que ha hecho que los ganaderos no vayan a la reducción de esas regiones. Sin embargo, la actual defectuosa conformación del merino andaluz se acusa, sobre todo, en su tercio posterior, y ello constituye un defecto grave como animal de matadero, visto que las regiones más apreciadas del borrego son, precisamente, las posteriores.

Su corrección exige simplemente una orientación en los ganaderos andaluces respecto a la mejora que por selección deben fijar en sus rebaños, de cuyo criterio hoy están ignorantes.

Son, por tanto, las características productivas de la raza merina andaluza, la de un vellón extenso y grande, con filamentos de buena longitud y calidad entrefina, con tendencia a la fina estante, y la de una aptitud preponderante de producción de carne, perseguida cada vez con más tendencia por los criadores, y que encuentra sus limitaciones naturales en el estado de la agricultura.

Esta última es la tendencia que precisa inculcar más a los ganaderos andaluces; esto es, que, sin olvidar la producción de un bueno y extenso vellón tiendan cada vez más a la perfección del tipo como productor de carne, encauzando la mejora de la raza en este sentido predominante.

Los métodos de selección pura no deben ser nunca abandonados. Hay, sobre todo, que extirpar el cruzamiento con manchega, que embastece la lana y no da mayores ventajas en cuanto al tipo como productor de carne, y perseguir, dentro del método de selección pura, el afinamiento de la lana, sin perder el peso del vellón, y la amplificación y regulización de formas, especialmente en el tercio posterior.

Deberíamos terminar este trabajo, después

de la descripción de la raza y de sus aptitudes predominantes, citando el modo de cría y recría de la misma y régimen a que está sometida. El ganado de raza merina andaluza es explotado en un régimen estante, o, mejor dicho, trasterminante, por cuanto los rebaños se cambian de unas fincas a otras, buscando los pastos o armonizándose su explotación con el cultivo de los campos.

Son bastante comunes los rebaños de unos centenares de cabezas, siendo los más corrientes de ciento a trescientas.

El estado de la agricultura andaluza, cada vez más floreciente, y dedicando al cultivo cada vez mayores extensiones, va disminuyendo la porción de pastos reservada a los ganados, siendo ésta una de las causas que motivan la decadencia numérica del ganado lanar en Andalucía.

Sobre todo la provincia de Córdoba, provincia donde se obtienen las mejores cosechas de cereales y leguminosas de toda España, por el esmerado cultivo de sus campos, como afirma la Asociación General de Ganaderos en una Memoria publicada el año 1920, va dejando cada vez más reducida la extensión de los pastizales.

Sin embargo, la explotación de los lanares se compagina bien con el estado floreciente de la agricultura, por el régimen trasterminante a que se someten los rebaños.

En efecto; el ganado lanar, desde el otoño, cuando se comienza a levantar con el arado las tierras de los cortijos de la campiña, es llevado a fincas de sierra o dehesas de ribera, aunque estas últimas, de buenos pastos, se reservan para ganado caballar y vacuno, donde pasan la invernada y la primavera.

A fines del mes de noviembre comienza la parición de las ovejas, siendo frecuentes los partos dobles, aunque no muy comunes, porque la inseguridad de los pastos no ha permitido a los ganaderos seleccionar en ese sentido.

Los borregos están con las madres toda la primavera, acostumbrándose al pasto paulatinamente, y cuando, llega la época del destete, están acostumbrados a la hierba y no necesitan régimen especial de transición.

En el mes de mayo, aproximadamente, se hace el esquileo, habiendo hecho el destete y separado los hijos de las madres con anterioridad. El esquileo se hace todavía en casi todos los casos, por los esquiladores, o sea con tijeras, aunque el uso de la máquina es-

quiladora va extiéndose muy despacio-samente.

Las hembras preñadas, aunque la inverna sea mala, ni en lactación suelen recibir ración alguna. Ciento es que la primavera andaluza siempre es suficiente para tener a los animales en un excelente estado de carnes; pero hay invernadas de primavera retrasada en que los animales sufren escasez.

Después del esquileo se practica la monta, dejando el número suficiente de moruecos con las ovejas, generalmente en número de uno para cada veinticinco ovejas, aproxima-damente.

Después de la monta, los rebaños, apenas son recogidas las cosechas en los cortijos de las partes llanas de campiña, se llevan a los rastrojales, donde son entretenidos durante todo el verano, hasta que llega la otoñada y son devueltos a las dehesas de sierra, gene-ralmente como ya decíamos.

La recría de los borregos también se hace sin raciones ni aditamentos, y sólo con los pastos que los animales encuentran.

Los borregos se llevan al matadero cuando tienen un año aproximadamente, exportán-dose en fuertes expediciones a las grandes ca-pitales, especialmente Barcelona. Las ovejas son reformadas o sustituidas a los seis o siete años, muchas de ellas por viejas, y cuan-do ya no pueden nutrirse por pérdida de los dientes.

El majadeo se verifica sistemáticamente, y algunos propietarios poseen buenos redi-les transportables, algunos de tableros articu-lados, muy útiles.

Según la importancia del rebaño, se tiene para su guarda y custodia un mayoral y los pastores necesarios. Para la guarda del ga-nado se tienen los clásicos mastines españoles o perros de pastor, de los cuales el tipo co-mún, en Andalucía, es el que llama *extremeño* el Marqués de Montesa, y además un pe-queño perro de los llamados españoles o pe-rros de aguas, muy inteligentes, que sirven para *carear* el rebaño a una voz del pastor.

Las ovejas que se destinan a la reproducción son *desrabotadas* cuando cumplen un año, antes de ser libradas a la monta.

Los animales se marcaban antes con pez, inscribiendo en el dorso la marca del pro-pietario; pero hoy es más corriente hacerlo con una pintura colorada hecha con alma-zarrón.

Además se marcan los animales con inci-

siones en las orejas. Estas marcas, por el número y disposición de ellas, son especiales a cada propietario, o bien, y esta es una costumbre análoga a las que tenían los criadores de ganado vacuno, significan el número de reses que tiene el propietario, siendo diferentes el número de las incisiones, según que tenga quinientas, mil, etc.

Debemos indicar, a mayor abundamiento de lo antes expuesto, que, en general, el ganado merino andaluz no ha sido cruzado con ninguna raza extranjera, o mejor dicho, en Andalucía no han sido importados lanares extranjeros, conservándose las razas indígenas en absoluto estado de pureza.

Las enfermedades más corrientes en el ganado ovino de Andalucía son, entre las enfermedades parasitarias, la *sarna*, que a veces hace verdaderos estragos. Para prevenirla y curarla, los pastores llevan casi todos el clásico cuerno de miera, que aplican sobre toda lesión o herida de la piel.

También se observa la *distomatosis*, aunque no sea muy frecuente, y la *cenurosis*.

Entre las enfermedades infectocontagiosas, la que hace más estragos es el *carbunco*. La mayoría de los ganaderos vacunan sistemáticamente contra dicha enfermedad, usando la vacuna pasteriana.

También es muy frecuente la *basquilla* o *pasterelosis ovina*, que origina sensibles pér-

didas en el ganado adulto, y aun en formas de *neumonía contagiosa* en el ganado joven. Contra esta enfermedad se aplican remedios, y cuando se presenta con mucha intensidad, los ganaderos cambian de terrenos al ganado.

Es también frecuente la *viruela*, contribuyendo a su contagio la existencia de unos prácticos que se llaman vacunadores, que suelen llevar el material de inoculación en la cola de una res, abundantemente provista de pústulas naturales, y aun verifican la inoculación depositando el virus en la punta de la oreja con una excoriación que hacen con la uña del pulgar cargada de material variólico. Estos individuos causan terribles estragos.

Se presentan también el *pezuño contagioso* o *pedero*, la *necrobacilosis* o *boquera*, la *gota* o *agalaxia*, la *mamitis gangrenosa* y alguna otra enfermedad de menor consideración y de presentación esporádica.

La explotación del ganado ovino en Andalucía es una de las más lucrativas, y es sensible que no se procure una mayor armonía entre el excelente cultivo de los campos y la conservación de los rebaños lanares, constituidos por uno de los mejores tipos de ovejas españolas.

RAFAEL CASTEJÓN.

Catedrático de la Escuela Superior de Veterinaria de Córdoba.

Holanda: Carnes y Mataderos

(Continuación)

Mercado de carnes.—Todas las reses que salen a la nave para su venta han de pagar por locación una tasa en la siguiente cuantía por cada canal: un equido, toro, buey, vaca, novilla, novillo, 50 céntimos; un ternero, 25; un cerdo, 25; otras reses, 20; en trozos, por 50 kilos o fracción, 50.

Este arbitrio se refiere a las reses matadas en el propio establecimiento; para las reses foráneas la tarifa es más elevada.

Conviene antes decir que en Holanda el problema de las carnes foráneas, origen de tantos disgustos y causa de frecuentes discusiones entre nosotros, está resuelto fácilmente por el procedimiento más sencillo y más práctico: todas las carnes foráneas, al introducirse en la población donde se han de consumir, pasan primeramente por el Matadero, donde sufren el reconocimiento a cargo de la Inspección veterinaria, y

abonan los derechos que tenga establecidos la localidad correspondiente por arbitrio de carnes y reconocimiento sanitario; las partidas de carne foránea vienen acompañadas de una guía sanitaria de origen, que debe ser entregada en el Matadero de la localidad donde radica el destinatario, y entiéndese como carne foránea, a los efectos de esta disposición, desde la carne fresca de reses recién matadas hasta los preparados cárnicos de larga duración.

Como en este país el público es muy disciplinado, todos cumplen con la obligación impuesta por el legislador, y acuden voluntariamente al Matadero con las carnes foráneas; en mis visitas a los diferentes Mataderos, siempre he encontrado partidas de carnes foráneas y a los Inspectores, practicando el reconocimiento definitivo para permitir su venta y su consumo; el comercio de carnes, en un país tan ganadero, es

muy intenso, tanto dentro del país, para el consumo interior, como para el de exportación, con destino al consumo extranjero; por tener tanta importancia, el servicio está bien reglamentado y su cumplimiento se acata con voluntad.

Las estadísticas del Matadero de Amsterdam acusan las siguientes cantidades de carne foránea introducida en esta población:

Vacuno mayor: reses enteras, 13.922; carne, 37.957 kilos; de grasa, 1.622.795 kilos; vísceras, 369.694 kilos. Terneras: reses enteras, 181; carne y vísceras, 3.774 kilos. Terneras recentales: reses enteras, 16.382; carne y vísceras, 11.849 kilos; lanares, reses enteras, 29; carne y vísceras, 658 kilos. Cerdos: reses enteras, 101; carne y vísceras, 383.922 kilos. Caballos: reses enteras, 57; carne y vísceras, 848 kilos.

Es de admirar, primero, la disposición de la autoridad que obliga esta medida para regular el comercio de carnes foráneas, y después el respeto del público para cumplir cuanto dispone la legislación, y este cumplimiento es más de admirar teniendo presente que los Municipios cobran por este servicio de reinspección con arreglo a una tarifa variable en cada localidad y por cada especie; así el Municipio de Amsterdam cobra a las carnes foráneas las siguientes tasas: Grandes animales (caballos, toros, vacas, bueyes), por reses completas, 5,25 florines. Terneros, cerdos, potros, muletos, por reses completas, 2,75 florines; media res, 2,25; lanares: machos, cabras, cordeños, por res entera, 0,90; media res, 0,80 florines. Trozos de carne, 4 céntimos kilo. Con esta organización el servicio que presta el Matadero tiene su correspondiente tasa en justa compensación de los gastos de personal, local, etc.; la higiene es beneficiosa para los pueblos, pero la higiene hay que pagarla; los economistas consideran la vida humana como la principal riqueza de los pueblos; la higiene representa el interés que debe pagar en concepto de custodia o vigilancia de esta riqueza; la inspección de carnes constituye actualmente una de las Instituciones que más contribuyen a la higiene pública.

El capítulo de arbitrios no queda terminado en los descritos; durante la visita en los varios Mataderos he podido apreciar un hecho que llamó la atención en los mercados de carnes muertas, y era que todas las canales aparecen con el rabo por desollar; la primera vez me extrañó esta costumbre y para satisfacer mi curiosidad pedí una explicación a mi acompañante, que era el Director Inspector del Matadero de La Haya, que me dió la siguiente explicación: el Gobierno, necesitando recursos para reforzar sus ingresos, ha establecido un arbitrio sobre la contratación de las reses vacunas destinadas a la matanza; en todos los Mataderos se ha habilitado un local para que los recaudadores, funcionarios del Fisco puedan cumplir con su misión, y cuando el dueño de la res ha pagado la tasa correspondiente, que supone el 10 por 100 del precio de compra de la res, un empleado ata alrededor de los mechones que forma el hisopo de la cola de un alambre, que precinta. Sin llevar este precinto está prohibido degollar ninguna res, vacuna mayor o menor; para los efectos de la intervención y comprobación los matarifes dejan sin desollar las últimas

vértebras consígeas que sostienen el correspondiente precinto que rodea los pelos caudales. El arbitrio sólo se ha establecido sobre la matanza de las reses vacunas, porque se considera carne de lujo, quedando desgravada la carne de cerdo por estimarse como alimento popular.

Sindicatos de carníceros.—En esta larga reseña solamente hemos citado, de pasada, el carnícero encargado de vender la carne al público. Estos industriales tienen una organización parecida a los gremios belgas; el carnícero se preocupa poco de las cuestiones de abasto, mercado de ganados, matanza, etc.; atiende preferentemente a despachar carne comprada en el Matadero de la localidad; desde muy antiguo, ni los gremios ni las "gildas" de carníceros han tenido gran importancia. En el siglo XIII existían numerosas "gildas", formadas por los artesanos, y se citan ordenanzas de los pueblos del Norte, y, especialmente, de las ciudades de Utrecht, Stavoren, Nimigen, Groningen, etc., que habían caído hace tiempo en decadencia. En el año 1795, por la influencia de la Revolución francesa, las "gildas" o gremios fueron extinguidas y nunca han vuelto a resucitar; algunos carníceros me refieren haber oído contar que sus abuelos o bisabuelos formaban parte, hace más de ciento cincuenta años, de estas agrupaciones gremiales, que en otros aspectos del comercio o de las artes y oficios constituyan poderosas organizaciones.

A principios de este siglo se ha notado la necesidad de la asociación, para la defensa de los intereses gremiales, y se han creado numerosos Sindicatos de patronos carníceros ("Slagers-patrons"), de carácter libre o voluntario; estando tan divulgado el espíritu de asociación, los carníceros no podían faltar a esta costumbre; así, en todas las poblaciones existen Sindicatos de carníceros; en las grandes poblaciones se agrupan atendiendo a las creencias religiosas, dando existencia a Sindicatos católicos y Sindicatos protestantes, según la religión de sus socios; únicamente a los judíos, que forman grandes colectividades, como ocurre en Amsterdam, donde los judíos representan una décima parte de la población y tienen acaparada la industria diamantista no se les permite formar corporaciones de carníceros que utilicen el rito judío para la matanza; no se vea en esta prohibición una intolerancia religiosa; siendo así que los Países Bajos se caracterizan precisamente por una gran libertad y una mayor tolerancia en cuestiones religiosas; la prohibición parte de la ley de Inspección de carnes, que hace obligatorio el atontamiento previo de todas las reses que deban sacrificarse para destinar sus carnes al consumo público; es un criterio de humanidad, de evitar sufrimientos, el que informa esta prohibición; al holandés, como a todos los pueblos del Norte, le repugna la crueldad con los animales; la ganadería en este país es una prolongación del hogar, y cuando el negocio exige su matanza, se hace evitando crueles sufrimientos y prácticas dolorosas; el rito judío impone la degollación cruenta, y en los pueblos zoológicos repugna este sistema.

Los carníceros, formando varios Sindicatos,

constituyen el Nederlandschen Slagersbon (Unión holandesa de carniceros), que se preocupa preferentemente de cuestiones gremiales y, recientemente, según costumbre alemana, se preocupa de la formación técnica del carnicero, a cuyo fin se ha creado la primera Escuela de carniceros, fundada en 1922, en Utrecht: Escuela profesional con arreglo a los modelos alemanes, cuya fundación y dirección corresponde al señor Cuiper, redactor del periódico profesional *Vee-en Vleeschhandel*. La Escuela ha conseguido un local anejo en el nuevo Mercado de ganados; tiene dos secciones: carnicería y salchichería; generalmente, en Alemania, las Escuelas de carniceros son comunales, dependen de los Municipios, y las Escuelas de salchicheros son privadas; pero los holandeses han fundado las dos actividades creando una Escuela gremial, sostenida exclusivamente por el propio gremio y las matrículas de los alumnos, con el propósito de conseguir la categoría oficial y sea cargo a los presupuestos del Municipio o de la provincia.

Para figurar en el gremio de carniceros no exigen ninguna condición; su ejercicio es libre, como otros oficios e industrias manuales; la titulación, tan extendida en Alemania y otros países, no pasa de ser aquí un deseo de mejor perfeccionamiento, una aspiración de mayor competencia; pero actualmente sólo cuenta con una Escuela, y, aun cuando obtienen buenos resultados, no se han generalizado sus enseñanzas en las demás provincias.

A una organización gremial competente y laborante sucede inmediatamente la publicación de un periódico, y más en este país que ha extinguido completamente el analfabetismo, y todo el pueblo tiene interés en ilustrarse. (1)

La Prensa profesional del negocio de la carnicería está representada por dos semanarios: el más antiguo se titula *De Slagerscourant* (Gaceta del carnicero), órgano oficial del Sindicato de carniceros holandeses, se publica en La Haya; el segundo se titula *De Vee-en Vleeschhandel* (Comercios de ganados y carnes), se publica en Utrecht; constituye este último uno de los semanarios más interesantes del mundo dentro de la especialidad.

La venta de carne fresca en las carnicerías holandesas constituye una costumbre que no he visto en ningún otro país. Toda la carne de vaca, antes de presentarla en el mostrador para su venta, es deshuesada cuidadosamente, sólo se despacha carne magra; a los cuartos delanteros y traseros, con una habilidad verdaderamente admirable, se les quita todos los huesos, sin dar cortes que perjudiquen a los trozos de carne para su buena presentación. Esta costumbre es relativamente moderna; me contaban que hace cincuenta o sesenta años la carne se vendía, como en todas partes, con el hueso correspondiente; también es costumbre entre los carniceros holandeses presentar, como en París y otras poblaciones extranjeras,

trozos (lapjes) de carne que, presentados elegantemente en el escaparate con su precio por trozo, no por peso, las cocineras y amas de casa compran el trozo necesario, atendiendo al guiso que preparan. Como todos los trozos tienen el precio marcado, la clientela sólo tiene que indicar sus deseos; hay precios para todos los clientes, filetes desde 50 céntimos a 1,80, trozos de 80 céntimos a cinco florines, etc.; la presentación de la carne es muy atrayente para cautivar la clientela.

La carne de ternera, cerdo y cordero se vende por el mismo sistema.

Holanda, como todos los países europeos, sufre también una intervención activa por parte de las autoridades en el comercio de la carnicería; la mercancía carne tiene varias categorías comerciales y, por consiguiente, distintos precios; el público no se contenta con comprar "carne", desea determinados trozos y exige que no se le engañe; consecuentes con esta nueva modalidad, la Revista *De Vee-en Vleeschhandel* ha editado dos láminas: una para el ganado vacuno y otra para el lanar y porcino, señalando los cortes oficiales y numerando los trozos, según su categoría comercial; el trabajo es de gran valor educativo porque están los trozos separados y pintados con una imitación muy exacta a los colores naturales de carne, grasa, tendones, etc., que forman "la carne comercial". El carnicero holandés ha puesto en sitio visible estas láminas para que el público pueda comprobar su buena fe cuando despacha carne, atendiendo la petición del cliente.

C. SANZ EGAÑA

(Continuará.)

Dos obras interesantes

EL MATADERO PÚBLICO

por C. SANZ EGAÑA

Prólogo de Luis Bellido, Arquitecto

Un volumen 528 páginas, con 173 figuras.

Encuadrado: 16 pesetas.

La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías

por J. Farreras y C. Sanz Egaña

Segunda edición reformada y ampliada por C. Sanz Egaña

Un volumen 1.080 páginas, 262 figuras y 8 láminas. Encuadrado: 30 pesetas. A los suscriptores el 20 por 100 de bonificación.

Pedidos: Apartado 628.-MADRID

Se remiten contra reembolso
cargando gastos de giro y franqueo.

(1) Holanda es uno de los países europeos de mayor número de publicaciones periódicas; se calculan más de 1.200 periódicos y revistas diferentes, y esto para una pequeña población de siete millones, porque el flamenco no es idioma universal como el inglés, francés, etc.

INDUSTRIA CHACINERA

EL NITRO EN LOS EMBUTIDOS

La sal de nitro nitrato potásico es una sal que se añade con frecuencia a los embutidos, y principalmente en la época de verano; el nitro forma con la sal común la mezcla mineral más generalizada en la salazón y adobo de carnes y embutidos; desde muy antiguo se ha comprobado la acción conservadora que tiene el nitro; además de esta acción conservadora de la carne, el nitro tiene una propiedad muy estimable en salchichería; ayuda a la conservación del color rojo, tan atrayente y sugestivo de los embutidos; quizás por esta segunda condición el nitro tenga un mayor empleo en la fabricación de los embutidos, ya que su papel conservador se suple fácilmente con la sal u otros productos minerales.

Conviene que el fabricante conozca las consecuencias que el empleo del nitro puede acarrear en los embutidos; nuestra legislación sobre condimentos de productos cárnicos guarda silencio sobre el empleo del nitro. Sin embargo, la práctica secular viene empleando esta sal sin motivos aparentes de arrepentimiento. Un suceso reciente en Leipzig (Alemania), que ha motivado el castigo a un fabricante de embutidos, ha sido causa de que los hombres de estudio hayan fijado su atención en este producto. Como condimento de productos cárnicos queremos que nuestros lectores se informen de este hecho importante en la industria cárnica. Un salchichero de Leipzig preparó una masa para embutir salchichas; al picadillo, además de la sal y otras especias, agregó sal nitro: un gramo por kilo; era verano, el mes de junio; el calor y la dosis no resulta excesiva; todo bien amasado, carne y condimentos se puso en la fresquera durante tres días; el cuarto día se hacen las salchichas, que se venden escaldadas. Un cliente compra dos parejas el mismo día de su fabricación y cuando se había comido tres salchichas siente síntomas de enfermedad, vómitos, náuseas, sudores fríos, etcétera, enfermedad que se atribuye a la indisgestión de las salchichas; una de las pruebas más contundentes que confirmó esta creencia, fué dar cuatro salchichas sospechosas a un gato de ocho semanas y murió a los veinte minutos de haberlas comido, con síntomas evidentes de enfermedad y señales de intenso dolor. En el examen bacteriológico hecho con trozos de las salchichas sospechosas no se encontró ningún microbio patógeno a que atribuir la enfermedad. Pasados tres meses, otro gato de tres meses fué alimentado con estas mismas salchichas que no presentaban, aparentemente, ninguna alteración, y murió a las dos horas con señales de envenenamiento intenso. El reconocimiento químico de los trozos de salchicha descubrieron una fuerte cantidad de nitro, pues 100 gramos de carne contenía, todavía, 100 miligramos de nitro.

Las discusiones de los peritos químicos en este proceso han sido interesantes; uno de los doctores sostén que la muerte de los gatos y los sínto-

mas de enfermedad de la única persona atacada no era de origen bacteriano, sino químico, y por lo tanto, intoxicación; el empleo de grandes cantidades de nitro puede ser peligroso para la salud. Otros doctores admiten que la adición de nitro sólo puede ser admisible en la salmuera y en los embutidos de conserva, pero no para las salchichas frescas; en la salmuera, parte del nitro se transforma en nitrito, y el resto se pierde por disolución en la cocción; semejante transformación del nitrato en la salmuera no se efectúa en las salchichas frescas que se venden cocidas en estos embutidos; el nitro sólo contribuye a dar un color rojo más atrayente para facilitar su venta.

Las pruebas aportadas al sumario por los peritos químicos demuestran que la presencia del nitro en los embutidos frescos que se comen cocidos durante el verano, y por circunstancias que no se conocen bien, pueden sufrir una reducción y transformarse en nitrito peligroso; en interés a la salud pública debe prohibirse la adición de nitro en los embutidos frescos.

Como ampliación a esta información, el Dr. Juncac, del Matadero de Berlín, sostiene la idea que el nitrato puede emplearse en la formación de la salmuera y en los embutidos de conserva, con lo cual el nitrato se reduce primeramente en nitrito y el nitrito no usado se reduce en nitrógeno; también en los embutidos cocidos puede ocurrir un semejante cambio, pero exige varias semanas.

Otro punto que se ha discutido con motivo de este proceso, afecta a si el nitro debe considerarse como un producto de falsificación; en general, se admite por todos los fabricantes que la adición de nitro no constituye una falsificación; mejora el color del producto y el público lo demanda; sin embargo, los embutidos cocidos no exigen el color rojo de los embutidos crudos; por lo tanto, el Tribunal alemán ha castigado al salchichero la adición de nitro como una falsificación por tratarse de un embutido cocido que se consume fresco, es decir, inmediatamente después de su fabricación.

Como este tema es de gran importancia para nuestra industria salchichera, le dedicaremos un próximo artículo, estudiando el papel que desempeña en la coloración y conservación de los embutidos, relacionado, también, con la salud de los consumidores.

Visado por la Censura

Información científica

Estatificación de los servicios veterinarios.— Hemos dicho en la "Crónica" publicada en el número 4, que la Sociedad de Naciones se ha preocupado de la estatificación de los servicios de inspección de carnes; ahora que tenemos delante los textos legales, queremos copiar el acuerdo.

"En la Sociedad de Naciones existe un Comité económico; este Comité, en la sesión de junio de 1928, se ocupó de la organización de los servicios veterinarios y acuerda en la conclusión 5.^a, lo siguiente:

El Comité, después de haber discutido, considera:

a) Que es recomendable que la inspección de carnes destinadas a la venta y al consumo público sea confiada, en general, a los Veterinarios diplomados, y colocados bajo el control de los servicios técnicos veterinarios del Estado.

b) En lo que respecta a las carnes y preparados cárnicos destinados a la exportación, el control sanitario veterinario debe ser ejercido por los Veterinarios del Estado o agregados para este efecto". (*Bull. Mensuel Office International des Epizooties*, noviembre-diciembre, 1928).

Las calidades de carnes en París.— En un juicio de demanda seguido en los Tribunales de París contra un carnicero que anunciable una categoría de carne que no correspondía al anuncio, intervino como perito el Sr. Martell, a la sazón Director de los Servicios Veterinarios, quien presentó la siguiente nota, definiendo los caracteres que juzgan las calidades de la carne, cuya traducción constituye un valioso documento:

"Primera calidad.—Buey. Reses muy grasas; capa de sebo de superficie (que recubre la canal por fuera), bastante espesa; grandes pregollones de sebo en el interior de la canal (cadera, riñonada, pecho); mucha infiltración de grasa en la trama muscular (marmorización del músculo), en los bueyes cebados en el estable dan un grano fino (suaves de tacto sobre los cortes perpendiculares a las fibras), y carne jugosa. Reses todavía jóvenes que no han trabajado (huesos blandos, cartílagos flexibles). Reses castradas con mucha anterioridad, o animales castrados de jóvenes.

Ternera. Grasa superficial muy blanca. Músculos espesos y pálidos. Ausencia de grasa infiltrada en los músculos del dorso (la marmorización, debida a la infiltración de grasa, aparece únicamente cuando los animales adquieren todo el crecimiento). Las terneras son superiores a los terneros.

Carnero. Sebo superficial abundante, sin exceso. Riñonada bien cubierta de sebo. La infiltración muscular de grasa sólo se comprueba en algunas ovejas de América del Sur. Los primales (doce a dieciocho meses) son muy estimados. Las corderas son preferidas. El cordero muy carnoso, blanco, tierno no debe ser muy graso; piernas redondas, globosas.

Cerdo. Tocino firme (dos traveses de dedo sobre el dorso). Riñonada cubierta. Manteca que recubra la cara interna del vientre, abundante. Carne firme, infiltrada de grasa (en los brazuelos). Preferidos reses jóvenes de 70 a 80 kilos a la canal.

Segunda categoría.—Bueyes. Grasa de superficie sobre casi toda la superficie del dorso y los lomos. Riñonada cubierta. Un poco de sebo sobre la cara externa del costillar. Carne espesa. Poco marmorización grasa en los músculos. Reses viejas. Animales que han trabajado. Vacas de cría que han tenido muchos partos, con músculos dorso-lumbares un poco flácidos. Toros con carne de grano grueso.

Terneros. Ninguna o muy poca grasa superficial, salvo en la base de la cola. Grasa bastante blanca. Riñonada cubierta. Carne un poco roja. Reses de edad que no han sido engordadas exclusivamente con leche.

Carnero. Mucha grasa superficial (ovejas gordas). Riñonada cubierta. Piernas alargadas.

Cerdos. Tocino muy espeso. Reses viejas y pesadas. Carne falta de consistencia.

Tercera categoría.—Buey. Sin grasa superficial. Riñonada visible, falta de sebo. Músculos más o menos atrofiados. Carne sin jugo. Grano grueso y áspero al tacto.

Ternero. Grasa y carnes rojizas. Reses viejas que han pastado.

Cerdos. Reses flacas. Verracos viejos. Cerdas de paridera.

Hemos de advertir que en cada una de estas calidades se distinguen en una misma res diferentes categorías de carne, así trozos de primera (filete, tapa, lomo, etc.); segunda categoría (agujas, costillas, etc.); tercera categoría (falda, pescuezos, etc.) para la carne de buey, y así sucesivamente en ternera, lanar, etc.

Los documentos que preceden tienden a demostrar que no es preciso confundir las calidades con las categorías de las carnes.

La calidad de la carne no depende del sitio donde están situados los músculos en el cuerpo de los animales; la calidad depende de la clase de animal y la categoría del trozo muscular.

Conviene recordar que los trozos de segunda categoría procedentes de las reses de buena calidad (primera calidad), valen más que los trozos de primera calidad de una res defectuosa (tercera calidad). Desde el punto de vista económico, gustativo es mejor un *ragout* hecho con costillas altas (trozos de segunda categoría), procedente de un carnero gordo o de un cordero de primera, vale más que un *ragout* hecho con pierna de una oveja vieja (res de segunda o tercera calidad).

Vender ternera de tercera calidad (carne sin grasa, músculos rojos) por ternera de primera clase (carne grasa, blanca, jugosa), es engañar sobre las cualidades sustanciales y en el contenido en principios útiles de las carnes.

Puede existir más diferencia entre la carne de una res flaca (de tercera calidad) y una res bien cebada (de primera), que entre la leche descremada y la leche completa".

MERCADO DE CARNES

Ultimas cotizaciones

Día 20.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,91 pesetas kilo canal; vacas, de 2,57 a 2,87; toros, de 3,06 a 3,15; bueyes, de 2,78 a 2,87; promedio de precio: a 2,88 pesetas kilo canal. Terneras de Galicia, de 156 reales a 170 reales. Linares: corderos, a 3,70; promedio: 3,70 pesetas kilo canal. Cerdos: andaluces, a 3,00; extremeños, a 3,00; promedio: 3,00 pesetas kilo canal.

Día 21.—No hay matanza.

Día 22.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,96 pesetas kilo canal; vacas, de 2,52 a 2,96; toros, de 3,04 a 3,17; bueyes, de 2,39 a 2,87; promedio de precio: a 2,93 pesetas kilo canal. Linares: corderos, a 3,70. Cerdos: andaluces, a 3,00 pesetas kilo canal.; extremeños, a 3,00; promedio de precio: a 3,00 pesetas kilo canal.

Día 23.—Vacuno: cebones, de 2,91 a 2,96 pesetas kilo canal; vacas, de 2,39 a 2,96; toros, de 3,09 a 3,26; bueyes, de 2,17 a 2,87; promedio de precio a 2,97 pesetas kilo canal. Linares: corderos, a 3,70; pesetas kilo canal. Cerdos: andaluces, a 3,00 pesetas kilocalan; extremeños, a 3,00; promedio: a 3,00 pesetas kilo canal.

Día 24.—No hay matanza.

Día 25.—Vacuno: cebones, de 2,85 a 2,98 pesetas kilo canal; vacas, de 2,74 a 2,91; toros, de 3,04 a 3,30; bueyes, de 2,61 a 2,80; promedio de precio: a 2,99. Linares: corderos, de 3,60 a 3,70 pesetas kilo canal; promedio de precio: a 3,69 pesetas kilo canal.

Día 26.—Vacuno: cebones, de 2,83 a 2,96 pesetas kilo canal; vacas, de 2,70 a 2,89; toros, de 3,04 a 3,20; bueyes, de 2,74 a 2,83 pesetas kilo canal; promedio de precio: a 2,96 pesetas kilo canal. Linares: corderos, a 3,70 pesetas kilo canal.

Día 27.—Vacuno: cebones, de 2,87 a 3,04 pesetas kilo canal; vacas, de 2,43 a 2,87; toros, de 3,13 a 3,22; bueyes, de 2,70 a 2,70; promedio de precio: a 2,96 pesetas kilo canal. Linares, a 3,70 pesetas kilo canal.

Día 28.—No hay matanza.

Día 29.—Vacuno: cebones, de 2,91 a 3,00 pesetas kilo canal; vacas, de 2,85 a 2,93; toros, de 3,13 a 3,22; bueyes, de 2,12 a 2,87; promedio: 2,98. Linares, de 3,45 a 3,70; promedio: 3,55.

GANADO VACUNO Y LANAR

Las cotizaciones del ganado vacuno han experimentado la elevación inherente a la escasez que desde hace unos días se advierte en el mercado madrileño.

Los precios que han regido estos últimos días son los siguientes: vacas, de 2,80 a 2,92 pesetas kilo canal; cebones, de 2,84 a 2,92, y toros, de 3,05 a 3,20.

De ganado lanar se han hecho importantes compras, suficientes para las necesidades del mes de abril. Los precios de adquisición han sido los siguientes: las matanzas de la primera quincena de abril, a 3,70 y 3,45 pesetas kilo canal; las matanzas del 11 al 25, a 3,45 y 3,40, y las del 26 en adelante, a 3,40 y 3,32.

GANADO DE CERDA

Esta tarde se reúne la Comisión de compras del Consorcio para adquirir las reses que necesiten durante el mes de abril.

La impresión es la de que esta operación se realizará en baja con relación a la última compra, que, como se recordará, fué de tres pesetas kilo canal.

Con la terminación de la temporada oficial de matanza de cerdos ha perdido su importancia el mercado de esta clase de reses en Madrid, que desde este momento pierde su carácter de regulador de las demás plazas españolas.

SUBASTA DE PIELES

El Consorcio de carnes de Madrid ha subastado la producción de pieles de ganado lanar para el trimestre abril-junio.

Las adjudicaciones se han hecho a los siguientes precios:

Piel de cordero de lana.—1.^a zona: se adjudicó al Sr. Rueda, en 66 y $\frac{1}{2}$ céntimos kilo canal; 2.^a zona: al Sr. Calvo, en 66 y $\frac{3}{4}$; 3.^a zona: al Sr. Rodríguez, en 67; 4.^a zona: al Sr. Comas, en 67 y $\frac{1}{4}$.

Piel de cordero rapón.—1.^a zona: se adjudicó al Sr. Rodríguez, en 39 céntimos kilo canal; 2.^a zona: al Sr. Rueda, en 39 y $\frac{1}{2}$; 3.^a zona: al Sr. Calvo, en 40; 4.^a zona: al Sr. Rodríguez, en 40.

Durante este trimestre regirán las rebajas de ordinario, excepto para las pieles negras, que durante el mes de abril tendrán una rebaja de 1,25 pesetas y durante los meses de mayo y junio de 1,50 pesetas.

NOTICIAS

Telegrama fotográfico.—Ha quedado inaugurado un servicio telegráfico de fotografías entre Frankfurt-Meine y Berlín; el primer foto-telegrama de carácter público ha sido expedido para el diario *Allgemeine Fleischer-Zeitung*, el 15 de marzo, y transmitió la fotografía del ilustre Veterinario Dr. Kuppelmayr, Director del Matadero de Frankfurt y nombrado para la Dirección del Matadero de Munich.

Casos de triquinosis — En la barriada de la Estación de Gaucín (Málaga), y por haber comido carne de cerdo atacada de triquinosis, hay varias personas que se encuentran gravemente enfermas.

Con este motivo se recuerda que hace tres años, en Cortes de la Frontera, a cuyo Ayuntamiento corresponde la barriada en cuestión, perecieron cuatro individuos por igual causa; una muestra más del abandono sanitario.

Visitas de inspección.—El Sr. Horcada, Director general de Sanidad, tuvo conocimiento de que en varias zonas chacineras de Cataluña, Navarra y Rioja se cometían irregularidades en la elaboración de los embutidos, y dispuso que el Jefe de los servicios veterinarios, nuestro compañero Sr. Armendáriz, girase una visita de inspección sanitaria para comprobar en qué condiciones se trabajan los productos cárnicos.

Como resultado de esta visita se han comprobado varias anomalías y múltiples deficiencias en cuanto se relaciona con los cuidados y atenciones que exigen los alimentos de origen cárnico; y, por consiguiente, se han clausurado varias fábricas de embutidos y mataderos particulares por no reunir condiciones higiénicas las locales ni garantía de sanidad las carnes utilizadas para la fabricación, destituyendo al mismo tiempo de sus cargos a los Veterinarios encargados de la inspección de carnes por tolerar tales transgresiones y abandonos.

En esta ocasión hemos de reiterar nuestra más sincera felicitación al Director general de Sanidad, que, velando por la salud del pueblo y por el buen prestigio de la industria chacinera nacional, castiga con la debida severidad estas faltas y abandonos perniciosos.

En una nota oficial, la misma autoridad dice: «La Dirección general de Sanidad está dispuesta a implantar la organización precisa en estos servicios y a ser inexorable en las sanciones para cuantas anomalías tenga conocimiento, ya sean de fabricantes, ya de los Inspectores».

Todos los fabricantes de buena fe, que son la mayoría, y todos los Inspectores veterinarios celosos de su cargo, que son muchos, aplauden a la Dirección de Sanidad en esta labor de purificación social.

El Reglamento de epizootias.—Por Real orden número 734 del 6 de marzo, *Gaceta* del día 20, se ha aprobado el Reglamento para la aplicación de la ley de Epizootias. Su larga extensión impide que lo publiquemos íntegro, única forma que pudiera tener valor para nuestros lectores; así, sólo nos limitamos a registrar su aparición señalando la fecha.

Fallecimiento.—Ha fallecido en Madrid D. Benito Remartínez y Díaz, que fué durante muchos años propietario y director de *La Veterinaria Española*. Descanse en paz.

Homenaje a Morcillo.—Suma anterior: 1.872,95 pesetas. D. Manuel Fontán, de Guadalcanal, 5 pesetas; D. Fortunato Quemada, de Santo Domingo de la Calzada, 5; J. Riera, de Barcelona, 55; Colegio Veterinario de Asturias, 50; D. Francisco Civit, de Valls, 5; Colegio Veterinario de Madrid, 50; Colegio Veterinario de Orense, 50; D. Lucas de Basterrechea, de Bilbao, 5; Colegio Oficial de Veterinarios de Segovia, 100; Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel, 25; D. Joaquín Terol, de Puebla de Valverde, 5; Colegio de Veterinarios de Huesca, 25; Colegio Oficial de Veterinarios de Lérida, 25; Colegio Oficial de Veterinarios de Sevilla, 50; D. F. del Barrio, de Zaragoza, 5; D. Elias Sánchez, de Cudillero, 4; D. Carlos Faixa, de Seo de Urgel, 5; D. E. Machado, de Nava del Rey, 4; D. M. Aguilera, de Burgos, 5; D. Manuel Beteta, de Pedro Muñoz, 5; Colegio Oficial de Burgos, 50; Colegio Oficial de Logroño, 100; D. Balbino Sanz, de Santiago de Chile, 5; Ateneo Escolar Veterinario de Zaragoza, 10. Total: 2.420,95 pesetas.

La Comisión lleva muy adelantados los trabajos; probablemente en el próximo mes de mayo se podrán descubrir las lápidas y celebrar el homenaje proyectado, cuyos detalles se harán públicos oportunamente.

Por tanto, se ruega a los Colegios y Veterinarios que han ofrecido suscribirse remitan las cantidades en breve plazo, para cerrar la suscripción.

El Dr.-Vet. Wilhelm Rieck, Director de la *Gesellschaft für Geschichte und Literatur der Veterinärmedizin*, de Berlín (Sociedad para la Historia y Literatura de la Medicina Veterinaria), queriendo rendir homenaje a la memoria de Juan Morcillo, ha divulgado entre la Prensa alemana la obra de este español, legando en su elogio a escribir: «Morcillo war das für Spanien was v. Ostertag, fur Deutschland leidenter» (Morcillo tuvo para los españoles la importancia que v. Ostertag para los alemanes). No cabe actualmente mayor elogio ni comparación más justa.

La *Deutsche Schlachthof-Zeitung* (Revista Alemana de Mataderos) y la *Revue Générale de Médecine Vétérinaire* (Revista General de Medicina Veterinaria), reseñando el folleto de Sanz Egaña, ensalzan también la memoria y la labor del ilustre Veterinario setabense Juan Morcillo y Olalla.

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

Asamblea Veterinaria Hispano-Americana de Sevilla. Los trabajos de organización de la Asamblea Hispano-Americana se llevan con intensa actividad; el Gobierno español, convencido de la gran transcendencia cultural que para la Veterinaria hispánica supone la celebración de este acto, ha concedido carácter oficial por Real orden del 13 de febrero pasado; recientemente, por Real orden comunicada del Sr. Presidente del Consejo de Ministros se ha dispuesto a todos los representantes de España en las naciones Centro y Sur-Americanas, Portugal y Brasil, para interesar a sus Gobiernos el que designen una representación o delegación profesional que asista a la Asamblea Veterinaria de Sevilla.

Por su parte, el Comité de organización ha encontrado en los diplomáticos de las naciones hispano-americanas valiosos colaboradores para el mejor éxito de la Asamblea. Muchos son también los veterinarios españoles que, dando una evidente prueba de hidalguía, proverbial en nuestra raza, han alentado al Comité con sus primeras gestiones, y confiamos que todos contribuirán con su adhesión para que la Asamblea de Sevilla resulte un acto grandioso en prueba definitiva de la gran vitalidad de la Veterinaria.

No dudamos que nuestros compañeros, los veterinarios americanos, portugueses y españoles recibirán con júbilo estas nuevas noticias y acudirán a Sevilla, que sabrá prestar cariñosa acogida a todos en esta obra de cultura y fraternidad profesional.

Ya está acordada la fecha; el Comité de organización, previa consulta con el Director de la Exposición, ha señalado la semana del 21 al 27 de octubre, y próximamente se publicarán el reglamento y programa definitivo de los trabajos que se han de discutir en las sesiones de la Asamblea.

Grata visita.—Hemos recibido la grata visita del ilustre Veterinario portugués Dr. Felippe María Cayolla, teniente coronel de Sanidad, concejal de la Cámara Municipal de Lisboa, que, representando a este Ayuntamiento, ha concurrido al Congreso International de Municipios.

El Sr. Cayolla ha dedicado preferente atención al estudio de los mataderos de Sevilla y Madrid, pues el Municipio de Lisboa proyecta construir un nuevo matadero.