

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
García de Paredes, 40, entlo. dcha.

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año III

Madrid, 15 de diciembre de 1930

Núm. 23

CRONICA QUINCENAL

CONFERENCIA DE LA CARNE

En una nota oficial publicada por la Delegación de Abastos del Ayuntamiento de Madrid, en relación al precio de carnes en la capital y con la carestía que se observa en esta época, se hacen muy atinadas observaciones. El cronista recoge la idea expuesta en el siguiente párrafo, cuya transcendencia es grande, tanto para la producción de la cabaña española como para el mercado consumidor.

"Como quiera que estas causas de carestía son de índole nacional, el Gobierno es el que tiene jurisdicción y elementos para remediarlas. Por ello, formulé días pasados una propuesta al Ayuntamiento al objeto de que recabe del Gobierno la libre introducción del maíz, la traída de ganado del extranjero y que convoque una Conferencia nacional para tratar del problema de la carne."

El delegado municipal de Abastos, señor García Cortés, ha tenido una visión perfecta y amplia de la realidad acerca del problema de la carne, tanto en sus causas como en las soluciones, proponiendo la celebración de una Conferencia de carácter nacional para tratar estos temas.

* * *

Hemos venido defendiendo en estas páginas que el abasto de carnes en los mercados consumidores rebasa la acción municipal, constituyendo un problema de carácter nacional en su doble aspecto de producción y distribución; a los Municipios compete únicamente la función de

policía urbana, reducida a inspeccionar la calidad y vigilar el cumplimiento de las normas de venta.

Si la extinguida Dirección de Abastos, en vez de fiar toda su actuación en señalar tasas por bajo o por alto en la cuantía de la carne para contener el clamoreo del público o los intereses del productor, hubiese emprendido un estudio serio y documentado acerca del amplio problema del abasto de carnes, insistiendo principalmente en la producción para llegar al verdadero conocimiento de la existencia cuantitativa y cualitativa de la cabaña nacional, nos hubiera podido legar informaciones, estadísticas que servirían de base para una política nacional de abastos.

Tan atrasados estamos que difícilmente sabemos la cantidad numérica que alcanza nuestra ganadería, primer dato para trazar certeras soluciones en el problema de abasto de carnes; hace muchos años que una personalidad de gran prestigio, como el profesor Flórez de Lemus, en un trabajo titulado "Sobre la producción rural española", 1926, ha formulado esta opinión acerca del valor de las estadísticas ganaderas: "Tampoco las cifras referentes a la ganadería pueden merecernos gran confianza. Las estadísticas de la ganadería en España no son, propiamente hablando, tales estadísticas ni nada que se le parece; no se basan en el recuento ni en la declaración, sino meramente en la estimación subjetiva" (pág. 29); juicio duro que sin duda alguna puede repetirse en estas fechas después de haberse publicado el último censo pecuario con relación al año actual.

Faltan estadísticas exactas que guíen a las autoridades y a los negociantes; ahora bien: como elementos de trabajo, deficientes, defectuosos, pueden aprovecharse los diferentes censos que dan "por estimación" una idea de nuestra ganadería. Para ahondar más en este problema carecemos de documentos estimables en cuanto a la producción; no hay posibilidad de saber a qué precio se produce el kilo de carne en las diferentes especies y en las diversas regiones de la nación; comprendemos se trata de un trabajo penoso y difícil, dada la gran variación que presenta la explotación de nuestra riqueza ganadera, pero se impone su estudio; algo quiso intentar la Dirección de Agricultura en el año 1917, con un "Estudio de la ganadería en España" —las Memorias se publicaron el año 1920—, que abordaba el tema de la producción, consumo de la carne, etc.; aparte de los datos trasnochados, la orientación tampoco fué un acierto, y el acopio de materiales defectuosos en alto grado; estas publicaciones, a pesar de contener abundantes cifras, son completamente inútiles para intentar sacar conclusiones prácticas utilizables de momento.

No hay datos, noticias veraces y exactas, para intentar un estudio serio en relación con el abasto de carnes; opiniones, dictámenes, que reflejen el parecer particular o colectivo —este último siempre es particular— de personas o entidades relacionadas con este comercio defendiendo tesis las más contrapuestas y dispares.

En medio de esta confusión, los Municipios consumidores, como Madrid, pueden hacer algo para buscar una solución armónica; por eso el delegado de Abastos enfoca hacia el Ministerio de Economía el estudio y remedio de las causas contribuyentes a la carestía de la carne.

* * *

Una Conferencia nacional de la carne aportaría, seguramente, muchas palabras, multitud de pareceres, pero entre tanta colaboración vendrían también muchos datos aprovechables para dar un poco de luz, de orientación, en este problema relacionado con el comercio de un alimento de primera necesidad.

La fórmula propuesta por el Sr. García

Cortés corresponde precisamente a las prácticas democráticas que siguen en muchos pueblos para conocer las desviaciones de las normas económicas, muy principalmente en cuanto se relaciona con la alimentación del pueblo; dar de comer al hambriento es obra de misericordia en la doctrina cristiana; obtener alimentos baratos es una primordial función de buena política, a cuya consecución deben concurrir representación de los múltiples factores que intervienen en esta labor social.

Si queremos buscar ejemplos extranjeros, a que somos tan aficionados, podemos citar la obra de Gobierno de la Gran Bretaña, que tanto se preocupa en buscar alimentación barata para sus habitantes. Hace tiempo que el Ministerio de Agricultura y Pesquerías viene nombrando Comisiones para el estudio de los temas relacionados con el abasto; resultado del trabajo de estas Comisiones son una colección de monografías relativas a producción, mercados, prácticas comerciales, etcétera, de los diferentes productos alimenticios que consume el pueblo inglés; con relación al problema de las carnes tenemos tres "reports" (Memorias) sumamente interesantes, que permiten a los hombres de estudio y gobierno disponer de datos valiosos para sus propuestas y resoluciones.

En Francia también preocupa, especialmente en los mercados consumidores, el abasto de carnes, y, a falta de iniciativa oficial, surge la idea entre los interesados y se labora activamente para constituir una Asociación de productores de carne, cuya actuación pública se traduce editando Memorias y folletos que ilustren al público, a los productores, al Gobierno, acerca de tan graves problemas.

Ahondando más la idea de la Conferencia nacional de la carne tiene incluso antecedentes internacionales; en varios Congresos de Agricultura y del Frío, se ha pedido la convocatoria de una Conferencia Internacional de la Carne; dificultades diplomáticas, intereses nacionales, han esterilizado hasta ahora todos los trabajos para reunir esta Conferencia, pero la idea sigue viva, en espera de oportunidad y conveniencia.

Nuestro distinguido colaborador el doctor Vet. Richelet trató admirablemente en

la Asamblea Veterinaria de Sevilla el tema de la producción, industria y comercio de la carne, llegando en una de sus conclusiones a pedir la creación de la Oficina Internacional de la Carne, idea expuesta posteriormente en diferentes publicaciones y que poco a poco va abriendo surco en la opinión mundial, cuyo éxito será lejano como obra de amplia complejión.

* * *

Comprendo que me he desviado un poco al comentar la propuesta hecha al Concejo madrileño, para que pida una Conferencia Nacional de la Carne: he querido recordar estos antecedentes que justifican la petición, aunque sólo el hecho de pedirla es suficiente argumento.

No sirve divagar: ni Madrid ni Galicia... resuelven solas el problema del abasto de carnes; son muchos los factores: de al-

gunos hemos hablado en esta Revista; en la rúbrica "abasto de carnes", que contribuye directamente a este comercio, una población, aun de la importancia de la capital como consumidora o de la región galaica como productora —los ejemplos se pueden ampliar a toda la nación—, no tiene datos ni elementos de juicio suficientes para llegar a una solución eficaz, y, aun suponiendo la existencia de estos documentos, carecen de fuerza ejecutiva; se impone la intervención del Gobierno, la actuación del Ministerio de Economía, para buscar asesoramientos, después traducidos en disposiciones legales que obligan a su cumplimiento.

Una Conferencia de carácter nacional es la única fórmula para buscar soluciones satisfactorias al mercado consumidor y trazar normas futuras al abasto de la carne.

GANADERIA

Las sustancias minerales en ganadería

Casi medio siglo se ha precisado para hacer que los abonos minerales se apliquen en los cultivos agrícolas, y aun después de esta sostenida política agraria, aun se siguen extrayendo de la tierra cosechas variadas, sin restituir algunos de los principales minerales necesarios.

En las tecnologías pecuarias se ha divulgado también acerca de la necesidad, efectos y modos de administración de la sal común, sal de cocina o cloruro de sodio. Puede afirmarse, sin temor a ser desmentido, que toda la propaganda ha recaído principalmente sobre la divulgación de esta sal, y, salvo muy contadas excepciones, se ha parado la reflexión acerca de otras sustancias minerales tan precisas, tan indispensables como el cloruro de sodio mismo. Mas, si bien esto es cierto, hemos de transcribir de la muy importante obra de Zootecnia del muy eminente veterinario D. Nicolás Casas, algunos párrafos sumamente interesantes, aunque anticuados, y son los siguientes:

"No hay animal doméstico que no tenga un gusto decidido por la sal común y

por el nitró; se ve a las palomas volar muchas leguas para llegar a las orillas del mar y buscar en los peñascos la sal que a ellos se pega; a las ovejas se las ve lamer las paredes, y, sobre todo, las construidas con yeso, porque naturalmente forma sal de nitró; si en un distrito existe un manantial de agua salada, los caballos y vacuno se escapan a ella cuando pueden, y los animales salvajes o libres vienen por sí mismos de todas partes. ¿Habrá quien diga que la sal es inútil o que es dañosa para los animales?

"Conviene distinguir la naturaleza de los pastos y estaciones para dar la sal; por ejemplo, que pasturen en verano una hierba corta y sustancial es de por sí bastante seco, y no debe intentarse aumentar la sed del animal por medio de la sal. Si, por el contrario, la primavera y verano son lluviosos, será muy útil la sal dada a tiempo, siendo, sobre todo, en un invierno no húmedo. Por regla general cuando más acuosa es la hierba o el terreno de la dehesa es húmedo, la sal es más necesaria. Es inútil en los parajes próximos al

mar, en la extensión de dos o tres leguas de la playa, porque los vientos conducen bastantes partes salinas y la depositan sobre las plantas.

"Los prados o pastos salados disminuyen con el tiempo el tamaño de las reses lanares; pero su carne delicada recompensa en parte esta reducción del vellón. El uso de la sal es necesario para disminuir el efecto de muchos forrajes mal recolectados.

"Los carnívoros no necesitan tanto de este condimento porque las sustancias animales que consumen la contienen, en general, en más abundancia que los alimentos vegetales.

"La sal está indicada en muchos casos particulares. Conviene administrarla a los machos en la época de la monta; a las gallinas y demás aves, durante la postura; a las hembras preñadas y a las que crían; la reclaman especialmente los animales en su edad de crecimiento, porque es necesaria para la construcción de sus órganos. La sal obra como estimulante del apetito y aumenta la actividad digestiva. Aumenta y aun mejora la calidad de la lana.

"Su empleo continúa siendo imprescindible en los animales adultos; reemplaza el sodio perdido en la actividad funcional por orina, sudor, heces excrementicias. Su cloro actúa en el proceso formativo del ácido clorhídrico estomacal. Es curioso hacer constar cómo todos los animales repudian más o menos los alimentos impregnados del olor y sabor de los excrementos de los animales de su misma especie; sin embargo, en el caballo puede citarse por excepción, ya que ingiere las camas impregnadas de sus propios orines o de las de los caballos amarrados a su lado. Hase observado que la orina de los animales de otras especies puede a veces considerarse como un condimento útil. Algunos dan a las vacas la paja que ha servido para cama de los caballos, bien limpia de los excrementos, cuya paja, empapada de orines de los caballos y secada al aire en seguida, es muy apetecida por las vacas, sin duda por el gusto salado que contrae por la desecación de los jugos en ella contenidos. Tal conducta la estimamos censurable, siendo tan fácil y económico el empleo de sal de cocina o *gemma* más o menos coloreada en gris,

que a su vez expresa es rica en sales de magnesio, utilísimas en la nutrición, en particular para la constitución del esqueleto, en unión de las sales calizas y fosfatadas. Mas no es sólo preciso el cloruro de sodio, ya que en múltiples casos, por deficiencia de los terrenos o por falta de abonos, los alimentos son insuficientes en azufre, hierro, fósforo, cal, etc., que conviene agregar en las raciones. Mas, como esto ocurre en casos excepcionales, el empleo más general es el de la sal de cocina, que, suministrándola con frecuencia, se propinarán las dosis diarias siguientes:

Solípedos adultos, 25 a 30 gramos.

Grandes rumiantes, 40 a 60 ídem.

Pequeños ídem (lanar y cabrío), 15 a 25 ídem.

Terneros, 10 a 20 ídem.

Cerdos, 15 a 20 ídem.

Para el vacuno muchos vaqueros sujetan a la res cogiéndola con la mano izquierda el cuerno derecho; vuelven la cabeza un poco hacia su derecha, por tenerla cogida también por las narices con la derecha, y otra segunda persona le introduce en la boca un puñado de sal, no soltando al animal hasta que le ha tragado o deglutido. Otros vaqueros que tienen mucha costumbre y actúan en vacas sumamente mansas y tranquilizadas por sí mismas, en cuanto aprecian que se les va a suministrar esta sal de cocina, lo ejecutan sin ayuda de nadie. Por lo general, al ganado caballar y mular se les provee en los pesebres de sal aglomerada en bolas esféricas adecuadamente preparadas y que vende el comercio, de cuya materia mineral van tomando a placer, lamiéndolas de vez en cuando.

Otros modos sencillos y corrientes de suministrar la sal de cocina al ganado son los que siguen:

El más simple y fácil es mezclarla con los alimentos, ya sea rociando los heno con agua salada, ya mezclando la sal con moyuelo unas veces, con salvados de hoja o gruesos, otras, y granos enteros o quebrantados, humedeciendo ligeramente estas mezclas de sal y alimentos señalados. El ganado lanar en algunas regiones tiene la costumbre de *salgar a mano*, si bien lo más general y corriente es el sistema de distribuirla en el *pastoreo*

o *careo*, colocando esta sal de cocina en piedras, tejas, etc. (salgar a terreno), de donde el lanar toma la sal que a su alcance se le pone. Este sistema lo estimamos muy defectuoso, pues adolece del inconveniente de que las reses más fuertes y glotonas toman excesiva cantidad de sal, mientras que las más débiles apenas si la prueban. Ello es causa de no pocas bajas por verdadera intoxicación, favorecida ésta cuando la sal ha estado expuesta a la acción solar y no fué lo suficientemente repartida o muy distribuida en el mayor número de piedras.

Es más útil e higiénico suministrarles la sal dentro de múltiples saquillos atados y colgados en el aprisco a la conveniente altura, los cuales lamen, e impregnados con su saliva van consumiendo la sal a diario cuando las reses pernoctan bajo techado.

Aunque ya dejamos consignada la gran utilidad de estas sales minerales, antes de hacer punto hemos de llamar la atención de cómo en las reses de ordeño o que están criando constituyen estas sustancias minerales una necesidad extraordinariamente justificadísima. Citamos a este objeto cómo en esa leche que producen se escapan con ella sales de cal, de potasio, de sodio, de magnesio de hierro, combinadas con el ácido fosfórico, con el sulfúrico, clorhídrico, etc. La riqueza de la leche en estas sales es aproximadamente, por litro, como sigue:

Leche de vaca, 7 gramos.

Leche de oveja, 10 ídem.

Leche de cabra, 7,8 ídem.

Júzguese, pues, cómo en una vaca que produce por día 30 litros de leche, por ejemplo, la cantidad diaria que elimina por sus ubres, y a qué consecuencias no se la expone si sus alimentos no se les sustituye o se les proporciona adicionándolos con la ración.

Recordamos cómo esas materias minerales contenidas en la leche están representadas por un 25 por 100 de potasa, otro 20 por 100 de cal, 25 por 100 de ácido fosfórico; sosa, 12 por 100; cloro, 16 por 100; magnesio, hierro, etc., en reducidas proporciones.

Consignamos estos datos para poner más de manifiesto esta necesidad en materias minerales, si bien hemos de desistir entrar en consideraciones sobre su asimilación en este ganado lechero, por no corresponder la tecnología lechera, en manera franca, a la especialidad de esta revista; y a mayor abundamiento, de que su intervención directa en la producción lechera hállese plenamente confirmada por la experiencia, tanto suministrando forrajes y henos como añadiendo estas sales minerales a la ración diaria en las debidas proporciones.

Por desempeñar también las sustancias minerales una acción intensísima en la cría del ganado cerdío, dedicaremos a esta cuestión un artículo separado.

LEÓN HERGUETA.

MATADEROS

Escaldado y chamuscado ante la práctica

Ahora que está en toda su actividad la gran matanza de cerdos resulta un tema actual discurrir acerca de los procedimientos para pelar y limpiar la piel del cerdo muerto; las reses porcinas son los únicos animales del matadero que se venden con la piel, porque la piel del cerdo es la única que se aprovecha para la alimentación del hombre; tiene también aplicación, curtida; sin embargo, vale más como alimento.

La piel, antes de entregada al mercado, ha de limpiarse de la cantidad de pelo y producciones dérmicas que la recubre, productos que no tienen valor alimenticio, aunque los pelos o cerdas tienen una buena aplicación para cepillería y pincería.

Desde muy antiguo ha utilizado el hombre dos procedimientos para pelar los cerdos después de muertos: el escaldado y el

chamuscado, y sus ventajas e inconvenientes son objeto de discusión.

En síntesis consiste el escaldado en sumergir el cerdo recién muerto en un depósito de agua caliente, aproximadamente a 90° c., y mantenerlo algunos minutos hasta que se reblandezca la epidermis y "suelte el pelo"; como dicen los matanceros; una vez bien escaldado se raspa con cuchillos, conchas, etc., hasta que pierde el pelo, escamas epidérmicas, etc., y queda la piel limpia. El chamuscado consiste en rodear la res muerta de llamas para que quemen los pelos y a su vez reblandezcan también la epidermis y se arranque mediante el correspondiente raspado; en ambos procedimientos la capa externa de la piel se reblandece mediante el calor: en el escaldado, calor húmedo; en el chamuscado, calor seco. La industria cuenta actualmente con numerosos aparatos para escaldar y chamuscar cómodamente y facilitar la operación en el aspecto industrial.

En este momento no interesa al articulista las instalaciones, los aparatos ni la técnica; únicamente quiere fijar su atención en el resultado práctico para la industria de la chacinería con uno u otro sistema.

Actualmente el sistema generalizado en la mayoría de los mataderos para pelar los cerdos es el escaldado en agua caliente; ha tenido preferencia por dos razones: economía y rapidez. La instalación de unas cubas de escaldar y el caldeamiento necesario del agua es un sistema fácil y cómodo: exige, además, un gasto relativamente pequeño, sistema que lo mismo en la matanza casera que en la industrial resulta rápido; en prueba de su aceptación universal demuestra las modificaciones que ha sufrido el sistema, desde las primitivas artesas o gamellas, en que se metían y sacaban los cerdos a brazo, hasta las últimas máquinas peladoras en las que el cerdo camina sobre una correa sin fin en el agua caliente y entra y sale sólo en la máquina peladora, sin intervención del hombre.

Un defecto se atribuye al escaldado, y son muchos los industriales que sostienen esta opinión: el escaldado encharca la corteza del cerdo e impide la buena conservación del tocino, el buen gusto del jamón y otros peligros mayores.

En todo momento hay que escuchar la opinión del práctico, y después comprobarla; cualquiera que haya visto una corteza de cerdo, comprende cuán difícil resulta que esta parte se encharque, porque la corteza es dura y cuenta con algunos centímetros de espesor; además, el tejido dérmico no es muy apropiado para embeber agua, cualquiera que sea su temperatura; que el agua pase a través de la piel es algo imposible, y aun menos cuando la capa de grasa que recubre su capa interna es tan refractaria a toda humedad; contra la opinión de los prácticos están las razones que todos podemos encontrar en la piel del cerdo para afirmar que no se encharca de agua durante los minutos que dura su permanencia en la caldera. Hay, sin embargo, otro argumento más contundente de los mismos prácticos: la generalización del sistema por todas partes donde la rutina no se ha opuesto tozudamente; en todos los mataderos, fábricas de embutidos que practican el escaldado, no han tenido motivos para arrepentirse en cuanto a la bondad de los productos obtenidos, y cada día son más los adictos del escaldado por su limpieza, rapidez y comodidad.

Sin embargo, la tradición, la costumbre de muchos pueblos de regiones típicas en productos preparados con carne de cerdo no han querido perder la costumbre, y chamuscan los cerdos para pelarlos; defienden la costumbre creyendo que el chamuscado es motivo de su mejor aroma y gusto más sabroso de la corteza y tocino por los componentes del humo; esta creencia es sostenible dentro de un ambiente rural donde emplean broza y hierbas y ramas olorosas, pero nunca cuando es chamuscado con paja y virutas de pino, cuyos humos son molestos y desagradables al olfato.

La teoría cae por su base cuando la moderna industria ha construido hornos donde no se emplea otro material carburante que el gas del alumbrado; las hierbas, el ramo oloroso, etc., han perdido sus ventajas cuando el cerdo pasa por encima de un mechero incandescente que churrusca los pelos y la piel, facilitando su limpieza.

Hágase el chamuscado clásico, en pira, con paja y virutas, y por intermedio de

los modernos hornos de chamuscar, de los cuales existen varios modelos; es lo cierto que la operación es sucia y obliga a un fregado abundante con agua para desprender los trozos tostados y las partes quemadas por las llamas; se impone después un baldeo intenso, con el correspondiente raspado para dejar limpia la piel de la res hasta asemejarla a la res que ha sufrido el escaldado; los defensores del sistema, más por rutina que por ventajas prácticas, sostienen que el agua empleada en abundancia durante la limpieza de la piel chamuscada no penetra porque la piel tiene cerrados los poros; naturalmente, argumentos de este calibre no merecen atención; sin embargo, en muchas regiones, como ocurre en el norte de España, los salchicheros y los obreros se oponen tenazmente a abandonar el chamuscado, convencidos de que el tocino se conserva mejor, y otra serie de ventajas que no han sido confirmadas por la práctica ni por la gran industria, que ha ido generalizando el escaldado y después aprovecha las ventajas del chamuscado.

Como de gustos no se puede concretar y la finalidad práctica es la misma, seguirá todavía el chamuscado con sus defensores, consecuentes con una lejana tradición.

La gran industria de productos cerdíos mira estas cuestiones técnicas con un criterio de utilidad, prescindiendo de cualquier otro argumento; la gran industria, repito, hace aplicación del escaldado y del chamuscado en la limpieza de la piel del cerdo; aprovecha las ventajas del escaldado para pelar con más rapidez y con más limpieza los cerdos, y actualmente, como antes decimos, todo se hace en máquinas apropiadas que facilitan la operación y economizan obreros, pero la máquina no detalla, pela por todas partes; dado la forma irregular del cuerpo del cerdo no puede limpiar bien los pelos en ciertas regiones; así, al salir de la máquina peladora, pasa rápidamente, unos tres minutos, al horno de chamuscar; las llamas envuelven toda la superficie del cuerpo, contornea su superficie, y chamuscan los pelillos que la máquina no supo encontrar; el industrial ha suprimido los obreros peladores porque ambas máquinas se complementan y terminan el pelado a la

perfección; después del chamuscado, para enfriar el cerdo, cuyo calor podría perjudicar las grasas, sufre una ducha de agua fría, que tiene doble ventaja: refresca la res y permite una ulterior limpieza de la piel; es decir, que la limpieza de la piel sólo se consigue con agua.

El sistema del escaldado y chamuscado se emplea principalmente en las fábricas de "bacon", tocino inglés, en el que la buena presentación de la piel tiene una gran ventaja comercial; sin embargo, en la fabricación de embutidos no se lleva con tanto rigor este detalle, y tampoco se aplica con tanta frecuencia el chamuscado; además de presencia, la corteza, en la fabricación del "bacon", ha de tener firmeza desde el primer momento porque las medias canales son objeto de un tratamiento intensivo de salazón mediante inyecciones; exige tenga suficiente resistencia a las presiones a que obliga la industria con el fin de difundir por todo el cuerpo la mezcla salina que cura y aromatiza la carne y grasa del cerdo; en cambio, en la fabricación de embutidos, la corteza no tiene ninguna intervención; al contrario, en muchos casos conviene no sea dura, pues entra, picada, en la composición de algunos embutidos.

Para pelar los cerdos, el escaldado ha conseguido una gran generalización: no se han comprobado ninguno de los peligros que le atribuyen; el chamuscado se defiende por la tradición y por la costumbre. La gran industria, que aprovecha las ventajas de todas las técnicas, ha asociado el escaldado y el chamuscado para algunos productos con evidentes ventajas comerciales.



MUY IMPORTANTE

Toda la correspondencia será dirigida en esta forma: LA CARNE. Apartado 628. MADRID.

Los giros postales: LA CARNE
Giros en relación. MADRID



NOTAS DE VIAJE

PARIS: LA CARNE SELECTA

I

Sólo en contadas ocasiones, y acosado por premura de tiempo, pasé de largo por París. Son tantos los atractivos encerrados en esta población, que resulta difícil huir a su tentación; el viajero está obligado a parar en París, en la seguridad de atraerle algún motivo de estudio o encontrar un pretexto de distracción.

Contrariamente a muchas ciudades europeas, como Berlín, Bruselas, etc., París no tiene enlaces entre las diversas líneas férreas que llegan a la población; para todos los trenes París es estación de término; hay vías de cintura que unen las diferentes líneas, pero únicamente para las mercancías y servicios del comercio; el viajero que llega del Sur y quiere continuar por otra ruta necesita cambiar de tren y de estación; sin embargo, los enlaces están admirablemente combinados; así se puede ir de Madrid a Londres sin perder tiempo: sólo el preciso de estación a estación; lo mismo ocurre con las líneas del Este. De Praga a Madrid se hace el viaje con enlaces convenientes. París da facilidad al viajero deseoso u obligado a viajar de prisa; confía en todo su renombre para retener al turista de un modo voluntario: nunca por deficiencia del transporte. Los ingleses hablan de París-pasillo; es cierto; pero sólo para quienes viajan en piara a tanto alzado y con ruta y horario fijo, dedicándose a correr kilómetros sin enterarse de nada o contentándose con la explicación del guía y visto desde un autocard.

París retiene al viajero, y cuando éste sabe ver, siempre encuentra compensación en la parada. Esto me ha ocurrido a mí durante el último viaje a Inglaterra, que, sin haber incluido en el programa la estancia en París, me quedé unos días, que fueron bien aprovechados en recoger notas acerca de mis aficiones y estudios.

II

El consumo de carnes selectas, de carnes altas, porque proceden de los músculos de las regiones superiores de las reses, tiene cada día una mayor demanda, y principalmente en las grandes poblaciones, que cuentan con muchos restaurantes de lujo y sus habitantes llevan una existencia muy activa, dedicando poco tiempo a la vida del hogar; las comidas son verdaderamente improvisadas, sobre la marcha.

En una interesante Memoria, *La Viande*, editada en 1929 por la Association Générale des Producteurs de Viandes (Asociación General de Productores de Carne), se explica este fenómeno de la mayor demanda de los trozos para asados o para la parrilla. "La razón es simple: el desarrollo del feminismo ha tenido por efecto que en muchos hogares la mujer trabaje fuera

y no tenga tiempo de dedicar a la cocina varias horas diarias; así, el *bifteck* y la chuleta tienen la preferencia sobre el cocido y el *ragout*; este hecho se observa en todos los países y es una consecuencia inevitable de la vida moderna. Se ve a muchas familias de obreros y pequeña burguesía que a medida que aumenta su bienestar, en las carnicerías eligen los mejores trozos que pueden pagar y que se "preparan rápidamente". Pero es preciso contar con que el carnicero vende difícilmente la "carne baja" y busca deshacerse de ella de cualquier modo y precio.

En otra ocasión decía que no podemos citar el mercado de París como modelo de instituciones; pero tampoco es tan malo que no tenga muchas cosas aprovechables: cumple su misión comercial, no encarece en demasía el precio de la carne y contribuye a regular normalmente el abasto de carnes para una gran población. Por ahora sólo atendemos el tema de las carnes selectas, que ha hecho una preocupación en todos los mercados de las grandes poblaciones, como volveremos a señalar cuando estudiemos el abasto de Londres.

Para una mejor inteligencia del problema, conviene señalar algunas características del mercado de carnes parisino.

Se surte de carnes París por tres procedencias: matadero de La Villette, matadero de Vaugirard y les Halles Centrales. Los dos mataderos tienen a su vez carne de reses sacrificadas en sus naves y carnes muertas, que reciben en comisión para su venta en subasta (a la *criée*).

Para simplificar más el problema y descartar, por último, el tema de nuestro estudio, admitamos únicamente dos orígenes: carne de matadero y carne foránea, aunque este término en el mercado central de París no corresponda exactamente al criterio español, como veremos después.

Durante el año 1929 (1) los mataderos de París han producido la siguiente cantidad de carnes:

	CARNE DE		
	Carnicería	Salchichería	Total kilos
La Villette.....	136.024.196,5	27.514.504,5	163.538.701,0
Vaugirard.....	21.699.124,5	15.027.009,0	36.726.133,5
	157.723.321,0	42.541.513,5	200.264.834,5

Las carnes de matadero corresponden a las diferentes clases de reses de abasto: vacuno, lanar, cabrio y porcino; en total suministran 200 millones de kilos de carne bruta. A pesar de cifras tan elevadas, hay insuficiencia en cier-

(1) Rapport sur les opérations du Service Vétérinaire Sanitaire de Paris. Año 1929.

tas clases de carnes, cuya demanda por el consumidor es cada día mayor, y, hecho paradójico, son precisamente las carnes caras, selectas, todas de primera categoría, muy apropiadas para los asados.

El gusto del consumidor exige carnes musculosas y de grandes masas, como son los solomillos, lomos, caderas, tapa, etc., y, en cambio, desprecia trozos donde abunda el tejido conjuntivo, las carnes gelatinosas, como el pescuezo, morcillos; las tendinosas, como faldas, pecho, etc. El carnicero, para atender a la clientela, busca las carnes altas y desecha las de categoría inferior; las carnes bajas, aunque baratas, no tienen comprador. Como las reses, por mucho que los ganaderos seleccionen los tipos carnosos de patas cortas, cuello y cabeza diminutos, no pueden producir todo lomo y solomillos, el carnicero busca otras soluciones, que no encuentra en el matadero; para llenar esta necesidad se ha creado un pabellón, el número 3, de venta de carnes foráneas en los Mercados Centrales de París.

III

El mercado de París, como todos los mercados, admite varias clases de carnes en una misma res; se explica la razón de la clasificación: las categorías de carnes. Teniendo en cuenta este hecho conocido que toda la carne de un mismo animal no tiene en todo el organismo el mismo valor en principios succulentos, después vienen las costumbres y contribuyen a sostener estas prácticas, cuyo fundamento es difícil explicar, porque, como leíamos en una crónica de LA CARNE, en cada país admiten en una misma región categoría diferente. Como ahora me limito a estudiar las costumbres de París, explicaré las divisiones de corte parisino, según lo tienen establecido, para señalar el precio de venta al público y para las informaciones relacionadas con la cotización; concretamos principalmente la carne de vacuno mayor, porque el fenómeno es más manifiesto en esta clase de ganado.

El mercado de París no cuartea las reses como Madrid; de la canal, todavía entera, desprende las espaldas que le acompaña el brazuelo y, en ocasiones, la carrillada; la canal, sin espaldilla, se divide a lo largo de la columna vertebral en dos medias canales y quedan dos "cortes", como llaman los carniceros franceses, que en su idioma se denominan: *coupe de demi-boeuf* (corte de medio buey) al tercio posterior con costillas, agujas, etc. (fig. 1.^a), y *coupe de l'épaule* (corte de la espada) a la paletilla, brazuelo y pescuezo (fig. 2.^a).

Así partida la res, la media canal derecha debe llevar el rabo, por eso se llama *côté de queue* (costado de cola, en Madrid lo llamamos de rabo), y a la media canal izquierda le corresponden los restos del pilar del diafragma, que los carniceros parisinos llaman *onglet* (uña, en Madrid lo llamamos pito); esta media se llama *côté de fausse queue* (costado de falsa cola o descargado). Cada media canal a su vez se divide en cinco grandes porciones, que de atrás—región de mejor carne—a adelante son las siguientes:

cuisse (pierna), *aloyau* (lomo bajo), *train de cotes* (parte del alto y agujas), *plat de cotes* (costillar) y *pis de boeuf* (pecho). La espaldilla a su vez se corta en dos piezas: *épaule* (pescuezo), *paleron* (espalda y brazo). La traducción, mejor dicho, la correspondencia al corte madrileño es un poco arbitraria, porque no corresponde exactamente el despiece de París con el de Madrid. He creído, para mejor conocimiento, reproducir una lámina de las que ha popularizado el insigne Villain, a quien tanto le debe la inspección de carnes de París y de todo el mundo.

La traducción de los términos del corte de París es algo difícil, pero intentaré referirlos, en cuanto sea posible, a los trozos madrileños.

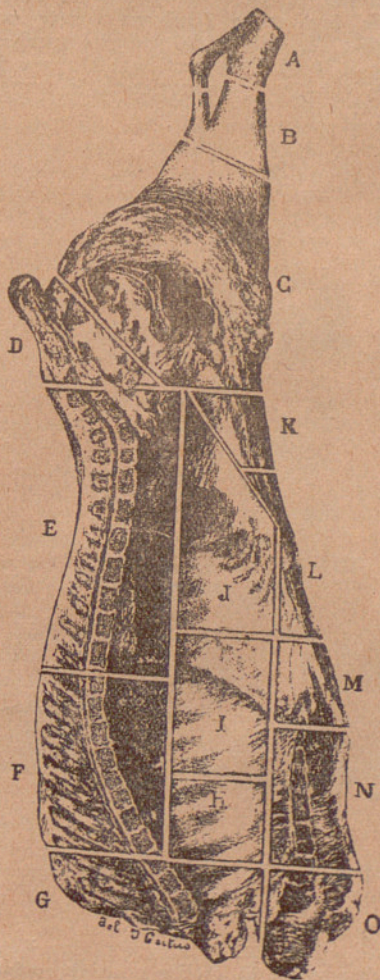


Fig. 1.—Corte de una media canal de vacuno. (Según Villain).

1.º LA CANAL.—*Cuisse* (pierna y cadera), se compone de A, *crosse du gîte de derriere* (garrón), formado de huesos y tendones; B, *jambe* (morcillo de atrás); C, *globe* (pierna), se compone de varios trozos, que corresponden a la

tapa, contratapa y babilla, aunque los cortes no son exactamente iguales; D, *culotte* es un trozo de la cadera; E, *aloyau* es la región de más valor del animal: comprende el *filet et contre filet* (solomillo): el *rumsteack*, nombre inglés que se está generalizando, corresponde a nuestro lomo bajo y parte del alto, es la región donde se corta el famoso *roast-beef*, cuya aceptación es mundial, constituida por los músculos dorso-lumbares; F, *train de cotes*, se parte en dos trozos, el *train de cotes découvert* (chuletas de aguja) y *train de cotes couvert* (chuletas cargadas); G, *surlonge* (arranque del cuello); H, *plat de cote découvert* (chuletas).

I, *plat de cote couvert*.

J, *bavette* (falda); K, *point de flanchet* (punta de falda); L, *paillasse* (trozo de falda); M, *milieu de tendron o tendrons* (parte posterior del pecho); N, *milieu de poitrine* (pecho, desde la cuarta a la séptima costilla); O, *gros bout de poitrine* (punta de pecho hasta la tercera costilla).

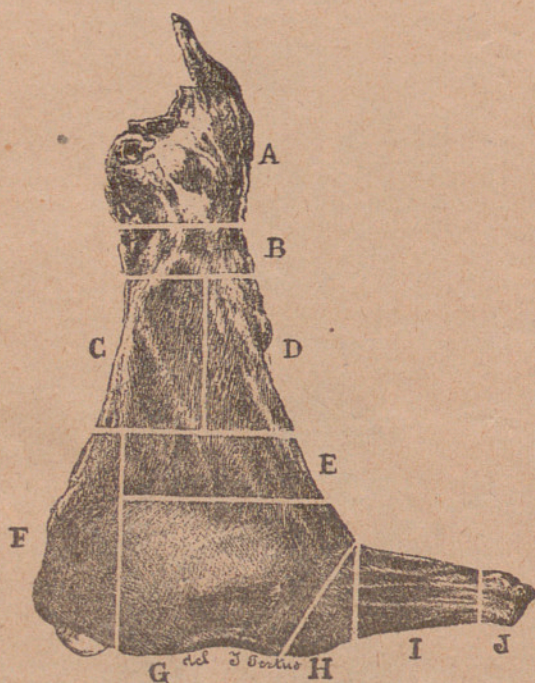


Fig. 2.—Corte de una espaldilla y cabeza de vacuno. (Según Villain).

2. LA ESPALDILLA.—A, *joue* (carrillada); B, *saliere* (mogote); C, *collier* o *veine maigre*, y D, *veine grasse* (pescuezo); E, *jumeaux* (trozo situado delante de la escápula y del húmero); F, *derriere de paleron* o *point* (parte superior de la escápula y su cartilago de prolongación); G, *macreux* (comprende las masas óseas y musculares del omerón-codillo); I, *jambe* (trozo comprendido entre la articulación humero-radial), y J, *crosse du gite* (morcillo delantero).

Esta relación sumaria, que las figuras ayu-

dan a la mejor comprensión, la estimo necesaria para comprender la orientación actual del mercado de carnes de París y señalar con acierto las clases de carnes a las que el público muestra una mayor preferencia.

IV

He visitado varias veces *les Halles Centrales*, que constituyen la gran despensa de París, y he tenido ocasión de estudiar el mercado de carnes instalado en el pabellón número 3. *Les Halles*, como todo mercado de mucha actividad comercial, constituyen un paraje de costumbres típicas, a pesar de que el progreso tiende en todas partes a la uniformación. Charles Fegdal ha escrito un libro curioso acerca del tema, con el título de *Choses et gens des Halles*—Cosas y tipos del mercado—, en la colección de *Paris Pittoresque* (Editions Athéne), para informarnos de las antiguas costumbres de este gran mercado, que cuando se terminó en 1856, todos criticaban a Baltard por las grandes dimensiones del emplazamiento, y después de medio siglo se desbordan por las calles del contorno porque no tienen suficiente capacidad para dar acogida a todos los productos, tan variados en calidad como múltiples por la cantidad, que abastecen a París; la previsión había resultado pequeña.

Diariamente, y en las primeras horas matinales, antes de las seis, llegan a París grandes cantidades de carnes frescas, procedentes unas de los pueblos comarcanos y otras enviadas directamente por los propios mataderos de París, para ser puesta a la venta en el pabellón número 3 del mercado central.

Según los datos recogidos por el Servicio Veterinario (loc. cit.), el año 1929 se han recibido, para su venta en este mercado, las siguientes cantidades de carnes:

Buey, 33.108.055 kilos; ternera, 39.159.583; lanar, 11.749.769; cerdo, 8.168.463; total, kilos 92.185.870.

El mismo Servicio especifica en su estadística las procedencias de las carnes en estos términos:

Mataderos de París, 23.197.790 kilos; alrededores de París, 193.392; ferrocarril, 66.813.000; tablaerías de París, 1.981.683; total, 92.185.870.

Algunas pequeñas partidas de carnes foráneas llegan a París y pasan directamente al destinatario sin detenerse en el mercado; son pequeñas cantidades y sus cifras no alteran los resultados de las estadísticas.

Decía antes que no era exacto aplicar el título de carnes foráneas a las puestas a la venta en el mercado, ya que los mataderos y muchos carniceros parisinos son también remitentes de este mercado. Cualquiera que sea la procedencia de las carnes, la calidad es la misma: trozos de carnes selectas; tan sólo en terneras se pueden ver canales completas, y se explica: Los abastecedores, carniceros, etc., venden los trozos baratos, faldas, pescuezos, paletilla, etc., en el lugar de producción y para sacar mejores precios de los otros trozos; *aloyau*, *train de cote* (lo-

mos, agujas, etc.), son remitidos enteros al Mercado Central; así se explica que los carniceros del mismo París figuren como remitentes. El mercado acepta todo envío de carnes, siempre que vengan en condiciones sanitarias para el consumo, pero los envíos corresponden siempre a trozos comerciales y carnes de primera clase.

El reglamento del mercado admite pequeños trozos; así son continuos clientes muchos restaurantes, hoteles, etc., que disputan a los carniceros la compra de los trozos pequeños. El reglamento no permite partir los trozos, se han de vender en una pieza, cualquiera que sea su tamaño y peso.

Están encargados de esta venta los mandatarios, un intermediario entre el carnicero o matadero remitente y el comprador, intermediario que cobra una pequeña comisión por el servicio de venta y control del peso.

A este mercado acuden todas las carnes selectas que sobran en los mataderos o carnicerías de clientelas modestas que no pueden pagar las carnes caras y se contentan con otra de inferior calidad y más barato precio; naturalmente, al hablar de calidad me refiero siempre en el aspecto comercial pues el Servicio de Inspección Veterinaria que tiene destacado la Prefectura de Policía no consiente la venta de carnes impropias para el consumo, cualquiera que sea el trozo o región del animal.

Cosa extraña: no hay mujeres en el pabellón de la carnicería, cuando tanto abundan en otros pabellones; es un mercado menos jovial, menos risueño, porque en el mercado, como en todas partes, no hay alegría completa en cuanto faltan las voces dulces o agudas de las mujeres, sus trajes coloreados, sus gestos, sus miradas, sonrisas, y recuerde el lector que entre las *vendeuses* (vendedoras) de *les Halles* se nombra todos los años la reina de la *Mi-Careme*.

V

Es discutible la solución que ha dado París para abastecer el mercado de ciertas categorías de carnes que no produce en cantidad suficiente en los mataderos municipales.

Científicamente es una solución censurable. La

higiene de la carne encuentra muchos motivos para oponerse a un comercio de trozos de carnes sin adherencias viscerales; en muchas ocasiones sólo remiten masas musculares, para evitar pagos de transportes, de huesos, sebos, etcétera, de escaso valor comercial.

El Servicio Veterinario ha tomado cuantas medidas preventivas pueden garantizar la sanidad de las carnes transportadas; la guía de origen, firmada por un inspector veterinario, acompaña a cada expedición; los trozos de carne traen adherido una parte de la guía sanitaria para identificar su procedencia. No podemos dudar que todas estas obligaciones, y alguna más impuesta por el Servicio Veterinario, pueden ser burladas por comerciantes de mala fe; tampoco dudamos que nuestros compañeros de París están perfectamente enterados de los fraudes y suplantaciones posibles; para evitarlo, vigilan también las personas que intervienen en este delicado comercio. Pero, repito, las disposiciones del Servicio Veterinario se amoldan a las prácticas corrientes en esta clase de comercio; la actividad de los inspectores veterinarios es proverbial y bien merecida. Independientemente de esta documentación, el Servicio Veterinario del mercado ejerce una reinspección muy minuciosa en los trozos de carnes destinados a la venta. Los anales de Sanidad de París no han citado alteraciones y trastornos en la salud del vecindario por el consumo de estas carnes.

Insisto, sin embargo, en considerar que esta solución, científicamente, es mala, en cuanto exige toda esta suerte de prevenciones; pero resulta práctica, y todavía no se ha podido encontrar otra mejor. Las autoridades sanitarias aceptan estos envíos porque la población demanda mucha carne selecta y porque así puede establecerse una compensación en los pueblecitos de los alrededores, que comen carne barata, y no faltan nunca existencias en la tabla de París, que tira de la carne cara, pagada a precios remuneradores y en demanda siempre constante y en mayor cantidad. La fórmula es sencilla para establecer un abasto perfecto: libertad comercial bajo la vigilancia sanitaria, y a ella se acoge el mercado de París.

C. SANZ EGAÑA.

INDUSTRIA CHACINERA

A R T E D E D E C O R A R

El arte en las decoraciones de los diversos preparados cárnicos.—La decoración es el arte de presentar con gusto artístico los diversos preparados de la industria chacinera, presentándolos con talento en la ornamentación, con el fin de hacerlos más apetitosos y más agradables a la vista.

La decoración es el coronamiento de una preparación exquisita. Los gastrónomos delicados no saborean sólo con el paladar, sino que paladean (si este barbarismo está permitido) primero con la vista.

La decoración prepara la apreciación; es, como quien dijera, el antegusto y complemento de los preparados de chacinería.

terminados con gusto refinado. Por ella se descubre la capacidad y méritos del chacinero.

Formación de pedestales para la colocación de los preparados.—Las piezas, sabiamente preparadas, necesitan un pedestal o zócalo, para estar bien presentadas; para este fin se usan pedestales.

Cada pedestal necesita un armazón, hecho de diversas formas: redondos, ovalados, triangulares, cuadrados o rectangulares.

Se principia por cubrir el armazón con grasa blanca, de la que indicaremos su preparación más adelante. Con la ayuda de un desbastador y cuchillos flexibles se rellena el molde que se desee emplear, ayudado del cuchillo flexible, el cual se moja en agua caliente para nivelar bien la superficie. Se puede igualmente preparar el adorno, colocando la grasa, después de bien trabajada, entre dos servilletas o paños mojados. También se puede preparar una capa delgada y uniforme pasando un rodillo y aplicándola sobre el armazón, recortando el sobrante.

Preparación de la grasa para el molde. Después de bien lavada en agua fresca, se derrite aparte, y al bañomaría, un kilo de riñonada de carnero bien blanca, 500 gramos de grasa de cerdo; después mezclar en caliente, añadiendo 70 gramos de parafina, 70 de blanco de ballena y 30 de blanco de plata en polvo.

Adornos.—Para preparar los adornos,

pueden formarse las hojas en moldes de yeso, o cortadas con molde especial, pero el talento se ejerce tanto más haciendo uno mismo hojas y flores: adornos, festones, etc. Se colocan las grasas teñidas en tantos platos como colores se desee obtener.

Los más usuales son: blanco, verde, verde-gris, rojos, azules, violeta, lila, morado, amarillo, gris, rosa; en una palabra: tantos colores como sean necesarios para reproducir las flores y frutas que deban figurar. Las flores y frutas se engarzan en alambre fino. Con un cuchillo flexible se recoge de los platos la grasa coloreada; por ejemplo: para las hojas, el verde o verde-gris; los claveles chinoscos, sucesivamente, en diversos colores, aproximándose al tono de éstos; para las rosas de distintas tonalidades se confeccionan según el arte y gusto necesarios, lo mismo que los capullos de rosas, pétalos, etc.

Para los insectos se hacen a mano los cuerpos; las frutas y otros se hacen igualmente a mano.

Las franjas y festones se enrollan en un paño húmedo y se aplican en su sitio. Las rocas se forman con gotas de grasa, vertidas en agua helada, que las da formas extrañas, raras e imprevistas. Se forman igualmente a mano las estalactitas y estalagmitas. No indicaremos el método de decorar con la cera, que es más bien asunto de cocina y pastelería.

LUIS HERRERA.

Burgos, noviembre 1930.

LA VITALIDAD DE LA CARNE

La carne se conserva durante algún tiempo viva, en condiciones de poderse comer, y también susceptible de un buen aprovechamiento para la preparación de embutidos. No podemos olvidar en ningún momento que se trata de una materia orgánica de composición muy compleja, y que en un plazo corto es pasto de una gran cantidad de bacterias, recogidas unas de las que flotan en el aire, otras que transportan las moscas, muchas con los contactos por las manos, objetos, etc.; todos estos gérmenes atacan la integridad

química de la carne y ocasionan su rápida descomposición.

Pero al carnicero y al industrial les interesa aprovechar el período de vitalidad, de resistencia de la carne, plazo de tiempo que permite su venta o su trabajo. Influyen en la duración de este período de vitalidad circunstancias dependientes, en primer término, del animal que suministra la carne, de las operaciones de matanza y del modo de conservación.

La carne procedente de reses enfermas, principalmente con dolencias de carácter

agudo, de tipo inflamatorio y febril, de reses mal sangradas, evisceradas tardíamente, etc., etc., tiene muy poca conservación. Por el contrario, la carne de reses sanas, matadas en reposo y bien preparadas, dura más tiempo en buenas condiciones de conservación.

Independientemente de las cualidades que tengan las carnes, su conservación depende también del grado de temperatura, de la humedad y del aire en el local donde se almacenan. Los locales fríos y secos son los más a propósito para conservar la carne; en cambio, los locales cálidos y húmedos son perjudiciales porque los gérmenes de la putrefacción crecen muy bien en terrenos que tengan cierta humedad y no muy baja temperatura.

Una regla muy sencilla y práctica para aumentar la conservación de la carne procedente de reses sanas consiste en transportarla, inmediatamente de muerta, a un local frío y ventilado; el calor natural de la carne recién muerta es condición favorable, en cuanto a temperatura, para el crecimiento y multiplicación de los gérmenes de la putrefacción.

No se puede señalar una regla general sobre el plazo de conservación de la carne porque depende, como hemos dicho, de tres factores: clase de carne, temperatura exterior y grado de humedad. A pesar de estas limitaciones, en el orden práctico se admite que la conservación de la carne varía, según su clase, entre los límites siguientes:

	VERANO	INVIERNO
Ciervo-gamo.	4 días.	8 días.
Jabalí.	6 —	10 —
Liebre.	3 —	6 —
Faisán.	4 —	10 —
Perdiz.	2 —	6-8 —
Vacuno y cerdo.	3 —	6 —
Lanar.	2 —	3 —
Ternero y cordero.	2 —	4 —
Pavo y pato.	4 —	8 —
Capón.	3 —	6 —
Gallina vieja.	3 —	6 —
— joven.	2 —	4 —
Palomino.	2 —	4 —

La industria chacinera, obligada con frecuencia a trabajar con carnes foráneas, necesita conceder mucha importancia a

estos plazos de conservación de la carne para obtener buenos productos; claro que estos plazos son para una conservación natural y espontánea, sin utilizar los medios físicos, frío artificial, ya que los conservadores químicos están prohibidos en nuestra legislación.

La obra de los microbios no es rápida e inminente; pero, iniciada, resulta difícil detener su acción, y si en la venta de carne fresca es práctico y provechoso paralizar la destrucción microbiana porque la carne ha de ser consumida inmediatamente, en cambio, cuando la carne se emplea para embutidos de conservación más o menos larga, que a su vez demanda un tratamiento enérgico, como el picado, amasado y embutido, la obra microbiana puede recrudecerse en cualquier otro momento con perjuicio de la buena calidad del embutido; carne fresca en conservación perfecta conviene a la industria chacinera; por eso los plazos que la higiene señala como período de conservación normal se respetarán en todo su valor ante el peligro de acarrear perjuicios y trastornos de carácter industrial.

RECETARIO

Preparación del sakumi.—Para preparar salamis (salchichón italiano) se requieren trozos excelentes de carne de cerdo y de vacuno, que entran en la composición de este producto.

La manera de prepararlo es la siguiente:

Magro de cerdo, 65 por 100; carne de vacuno, 10 por 100; tocino, 25 por 100.

La carne de perril y de los lomos son los trozos preferidos; se corta en trozos de 100 gramos aproximadamente. La cantidad de sal para la salazón de la carne magra es de 40 gramos por kilo de carne. Depositada en bandejas se deja veinticuatro horas al frío; conviene que se inclinen las bandejas para facilitar el escurrido. Se ayuda esta operación removiendo varias veces la masa durante veinticuatro horas.

Se corta el tocino en cubos; después se sala, a razón de 35 gramos de sal por kilo.

Inmediatamente se procede a picar las carnes, procurando que el picadillo no sea muy fino ni tampoco muy grosero; des-

pués se pasa todo a una mezcladora para producir una pasta homogénea con los tres productos: magro, carne y grasa, y sazonada por igual por las especias del condimento.

La fórmula del sazonado es la siguiente:

Pimienta blanca, 4 gramos por kilo; nitro, 1 ídem; azúcar, 2 ídem; cardamomo, 2 ídem.

Se añade una botella de buen vino de Marsala por 25 kilogramos de producto.

Después de doce horas de reposo se embute en las tripas culares del cerdo o en las roscales del ganado vacuno. Se deja todavía reposar otras veinticuatro horas, pasadas las cuales se repretá el salchichón, y, por último, se ata. Según la costumbre italiana, se ata en derecho y no en espiral. La curación se hace al aire libre. (*Journal de la Charcuterie*. 1.º noviembre, 1930.)

Información científica

Raquitismo.—En una reciente reunión de veterinarios en Leipzig, 1 de abril de 1930, se ha discutido este tema, del que extractamos lo más interesante:

Vitaminas y materias minerales en el raquitismo y osteomalacia, por el Dr.-Vet. Scheunert.

La osteología y el raquitismo son únicamente defectos de nutrición. El fin de toda alimentación racional y de todos los piensos de los animales es la de colmar las necesidades de materiales para la vida, como son agua, calorías, material combustible, proteína y materias minerales en la proporción adecuada; de lo contrario, son causa de trastornos nutritivos. Las materias minerales fósforo, calcio, magnesio, potasio, etc., son indispensables; en las cenizas de los animales se encuentran en gran cantidad. El ácido fosfórico es el elemento más importante que se utiliza para la formación del esqueleto, y se encuentra principalmente en los herbívoros. En las largas lactancias, la necesidad de ácido fosfórico y cal es muy grande. Estas materias se incorporan al organismo por la ingestión de productos alimenticios, que sólo una parte son destinados a los fines de la producción. Cuando el calcio y el ácido fosfórico no guardan la debida relación en la alimentación, entonces acarrearán una falta de materias minerales, con disminución en la lactancia y en el desarrollo.

Las glándulas de secreción interna pueden influir en la fragilidad de los huesos de un modo adverso o favorable. Los conejos alimentados con poca cal y hojas de remolacha azucarera, cocidas, crecen muy bien. En el apareamiento producen gazapos raquíticos y de osificación difícil. Aña-

diendo cal y un poco de fósforo se corrige a veces el raquitismo. En los adultos y en los animales enfermos de osteomalacia la poca cal y la insuficiencia de fósforo conduce rápidamente a una enfermedad grave. Por eso no se puede luchar contra el raquitismo únicamente con cal, se necesita acompañar ácido fosfórico. Con dos cabras que han sido alimentadas con heno y remolacha y otras verduras, la una recibía, como suplemento, diariamente, 10 gramos de sal y harina de hueso, y, la otra, sólo sal. En el parto se demostró que la alimentación de sal sin harina de hueso dió una influencia desfavorable. Una vaca muy lechera está siempre con déficit de cal, y esta deficiencia puede producir graves trastornos. Con la adición de 60-70 gramos de cal no produce igual resultado: son necesarias plantas como la alfalfa, el trébol, o el pastoreo natural. En los pastos deben encontrar las reses calcio-fosfato. Durante la lactación necesitan las hembras tener depósitos de cal y fósforo, que sólo los alimentos pueden proporcionarlo. Los alimentos duros son causa de alteraciones intestinales y no favorecen la aportación de cal. Para corregir el balance negativo de cal es insuficiente dar cal a los animales si al mismo tiempo el organismo no produce vitaminas antirraquíticas. La adición de cal no asimilada determina un enfamecimiento y su depósito. Es inútil pretender sólo con raciones de cal mejorar la resistencia de los huesos. Las vitaminas juegan especialmente en la osteomalacia un papel muy importante. No se encuentran con toda seguridad en la hierba, en las raíces, y otras plantas carecen completamente de vitaminas. En las leguminosas, heno de trébol y alfalfa, se encuentran en gran cantidad. En cuanto a la relación que juega entre la composición del suelo y el abono en la formación de la vitamina D, todavía no está bien aclarado. Hasta ahora, la fuente de vitaminas D se encuentra en el aceite de hígado de bacalao, cuando está bien preparado. En la lucha contra el raquitismo, como medios seguros se emplean el vigantol y la ergosterina, activada por los rayos ultravioletas. La acción tóxica a altas dosis es dudosa. De gran importancia para luchar contra estas enfermedades son el solear los animales, mantenerlos en establos naturalmente calientes, al aire libre o en establos soleados. Para prevenir y luchar contra la osteomalacia se utilizan como valiosos elementos el heno, vida natural, materias minerales y vigatol.

El raquitismo desde el punto de vista clínico.—
Prof. Dr. Weber.

El diagnóstico precoz de la enfermedad tiene una gran importancia práctica. Cuando la enfermedad ha adquirido gran extensión es difícil y dudoso el tratamiento. Se presenta con los siguientes síntomas: dificultad en la gestación, los bóvidos se mantienen sobre las rodillas mucho tiempo, tumefacción de las articulaciones, paso difícil, como el aspeo del caballo; siempre ataca a un bípedo doble; camina con dificultad, apoyándose; signos de reumatismo; apenas puede caminar hacia delante, despacio; no puede recular a causa de los dolores; cojeras intermitentes; tumeración en los huesos; tumoración en los hue-

Los accesorios de las rodillas; a estos síntomas concede Siedamgrotzko una gran importancia; constituyen el síntoma más seguro y preciso de osteomalacia. Se comprueban síntomas de tumefacción de las costillas como signos peligrosos y también se observan síntomas generales. Síntomas en las reses sacrificadas, fracturas de los cozales, consecuencia de caídas. El revestimiento piloso aparece deslustrado y enmarañado. Como manifestaciones exteriores se presentan exantemas, que algunas se curan espontáneamente; otras, a un tratamiento adecuado, resisten mucho. En la cabra, los huesos de la cabeza se tumefactan; la quijada inferior se desvía lateralmente. Los animales comen, pero no crecen. La terapéutica cede ante la alimentación. Raciones de heno de trébol y paja de leguminosas constituyen alimentos indispensables. Como sustitutivos puede recurrirse a las raciones de grama. Como remedio recomendable se recurre a la adición del fosfato de cal. Como tratamiento, preparaciones de cal, aplicables en inyecciones intravenosas; a veces determinan una pasajera sofocación, que desaparece al cabo de media hora: efredalin-Merk, nefretin-Bengen, Osegenin, Robural y Vigantol. El vigantol da mejores resultados, pero es caro. Con frecuencia este medicamento, aplicado en forma intravenosa, provoca con frecuencia edemas y accesos en el exterior. La mejor terapéutica todavía no se conoce. Se aconseja cambiar los medicamentos y combinarlos. Las infecciones secundarias influyen desfavorablemente en el raquitismo.

Concepto anatomopatológico e histológico del raquitismo, por el Prof. Cohrs.

El raquitismo animal presenta, como el humano, tres formas: raquitismo, osteomalacia y ostitis fibrosa. El raquitismo es una enfermedad del crecimiento del esqueleto; los nuevos huesos no se calcifican, los huesos viejos se descalcifican. La osteomalacia es una enfermedad del esqueleto desarrollado; las nuevas sustancias óseas pierden la cal. En ambas formas la médula ósea permanece inalterable.

La ostitis fibrosa se caracteriza por una tumefacción del hueso. La distinción de cada una de estas formas sólo puede hacerse por medio del examen histológico. (*Berliner Tierärztliche Wochenschrift*, 31 octubre, 1930, pág. 850.)

El raquitismo del ganado vacuno y la alimentación con hojas de remolacha.

El Ministerio prusiano de Agricultura, Tierra y Montes ha encargado al Instituto de Zootecnia de la Escuela Superior de Veterinaria de Berlín (prof. Dr.-Vet. Stang) que redacte un cartel para prevenir el raquitismo en los bóvidos alimentados con hojas de remolacha; las prevenciones son las siguientes:

1.^a Prolongando el empleo de las hojas fermentadas de remolacha se presenta el raquitismo.

2.^a Para proteger la enfermedad se necesita añadir a la ración buen heno, aún mejor dos-tres kilos de alfalfa, trébol rojo, además.

3.^a Es indispensable salir a tomar el sol.

4.^a Cuando se prolonga demasiado el pienso de hojas fermentadas de remolacha conviene cada catorce días dar una dosis de 50 gramos de sal de cocina.

5.^a Las reses enfermas serán sometidas al tratamiento que aconseje el veterinario.

6.^a Prevenir es mejor que curar.

(*Zeitschrift für Fleisch-und Melchhygiene*, 7 noviembre, 1930, pág. 62.)

Utilización de la sangre en la fabricación de pastas y bizcochos.

En estos tiempos en que se busca el medio de preparar alimentos económicos, utilizando en la medida posible ciertos subproductos sanos y que tienen un valor comestible no despreciable, la chacinería puede aprovechar los resultados de los estudios científicos en materia de higiene alimenticia.

El Dr. Ganducheau, médico principal del ejército francés, ha comprobado que la sangre y algunas vísceras de las reses de carnicería se consideran inútiles para la alimentación humana.

Hay recursos apreciables que resuelven de forma favorable el empleo integral de las sustancias recogidas en los mataderos.

Se trata, en síntesis, de un nuevo método para la preparación de estas sustancias, método destinado a mejorar las propiedades de los alimentos.

La utilización integral y económica de la sangre de los mataderos, recogida con limpieza y con gran cuidado, es una recomendación fundamental, siguiendo precisamente la técnica aconsejada por el Dr. Ganducheau. He aquí las fases de la técnica:

La sangre se recoge en el matadero lo más pronto posible inmediatamente después de la sangría, sin que sea necesario tomar precauciones de asepsia particulares. La sangre de cerdo, de vacuno, de caballo, es tratada sucesivamente por el calentamiento, por coagulación de las albúminas y desinfección; después, inoculada y fermentada por medio de un cultivo puro de levadura de cerveza.

Esta fermentación es llevada a cabo en un medio ligeramente ácido y en presencia de una cantidad pequeña de un azúcar obtenido tratando una sustancia amilácea (patata, arroz, guisantes, etc.), por el ácido clorhídrico diluido en caliente.

Al cabo de algunas horas y a la temperatura óptima de 20-25 grados, las masas pastosas entran en fermentación, y se observa la presencia de cultivos puros de levaduras.

Las pastas así obtenidas no son tan compactas y pesadas como las de las morcillas y otros productos similares de la salchichera corriente; han sido profundamente modificadas por el trabajo de la levadura. La fermentación se acompaña de un desprendimiento gaseoso; desarrolla en la masa de la pasta una multitud de pequeños alvéolos. Los productos en estas condiciones son porosos y fáciles para dejarse impregnar por los jugos digestivos.

Al mismo tiempo adquieren aromas delicados, que desplazan y reemplazan el olor *sui generis* de la sangre.

En vez de pudrirse, como ocurre con este producto durante los meses de verano, las sustancias tratadas, como acabamos de explicar, se conservan mejor porque su preparación supone tres acciones purificadoras: un calentamiento, una acidificación y una concurrencia vital de la levadura.

Puede operarse de la misma forma para los tejidos viscerales, teniendo la precaución de reducirlos a picadillo muy fino, operación muy fácil con las actuales máquinas picadoras, construidas actualmente según los datos de la técnica más perfecta.

La aplicación de la fermentación panaria al tratamiento de las carnes y de la sangre ha sido estudiada por los especialistas.

Por este método se preparan los panes, mixtos de harina, levadura, picadillo de carne y sangre. En los Estados Unidos, en Inglaterra, en Alemania, se hace una aplicación muy extensa de estos productos, utilizando como base los subproductos del matadero.

En un principio, las materias empleadas eran, desde el punto de vista bacteriológico, impuras.

Las harinas de carne no eran calentadas antes de la fermentación y el fermento estaba formado por asociación de bacterias y levaduras y producían "digestiones" inseguras. Se observa el mismo inconveniente en los métodos en práctica en algunos países extranjeros donde emplean las pastas mixtas de carne y judías u otras leguminosas feculentas.

La técnica moderna, más rigurosa, más razonable, sólo utiliza los cultivos puros cuando practica las fermentaciones de las materias albuminoideas alimenticias.

La pasta de sangre que ha "levantado" se presta bien a las diversas mezclas y a las manipulaciones de la salchichería y a la fabricación de pastas. Existe un progreso notable que debe ponerse al servicio de la industria salchichera para que pueda fabricar con sangre y carne de cerdo y de vacuno pastas o bizcochos salados, azucarados, de un gusto exquisito e irreprochable.

Un bizcocho de sangre y harina constituye un alimento completo; en un pequeño volumen, un alimento precioso para el viajero, para las personas que buscan facilidades de alimentación en el campo.

En el aspecto económico, la recuperación total de la sangre de los mataderos para la alimentación de la población humana tiene un gran interés. Por este lado la industria salchichera tiene una nueva y amplia orientación: puede dar felizmente curso a sus iniciativas, tanto en su propio interés como en el del consumidor. (*Journal de la Charcuterie*, 1.º noviembre, 1930.)

Los nuevos métodos para demostrar el aumento bacteriano y conocer los peligros de envenenamiento de las carnes, por W. Pitt.

Según ha demostrado Lenfeld, los métodos propuestos por Andrejewski, por sí solos y aisladamente, no sirven para demostrar la carne peligrosa; el autor ha querido confirmar estas críticas probando las alteraciones físicas del extracto muscular (color y transparencia), la alteración química del extracto acuoso del músculo (prueba

de la acidez) y cuatro pruebas con las anilinas que Andrejewski aconseja como indicadores de la alteración de la carne; las técnicas son las indicadas por el autor. El examen bacteriológico de las muestras dió este resultado: 14 veces gérmenes no específicos (2 veces anaerobios); 4 veces gérmenes del envenenamiento de las carnes (3 veces paratífus B y 1 vez bacilo Gärtner); 2 veces carne, sin gérmenes, pero en ambos casos fuerte cambio del olor (piometra).

a) Los resultados de mis experiencias en la transparencia, es decir, en la filtración del extracto de carne por un buen papel filtro y juzgar después del filtrado, en cuanto al color emulsión, han sido opuestos en gran parte al examen bacteriológico. De 14 filtraciones de extracto de carne, todos con gérmenes no específicos, 8 casos se mostraron negativos. Sólo en los casos de gérmenes anaerobios el filtrado fué positivo. De los 4 casos que el análisis bacteriológico demostró la presencia de gérmenes del envenenamiento de las carnes, sólo en 2 casos dió resultado positivo la prueba. En los dos casos de fuerte cambio de olor y con carne libre de gérmenes la prueba de filtración dió un resultado negativo.

b) La prueba de la alteración del complejo químico del extracto acuoso de la carne se ha hecho con ácido acético. De los resultados que hemos obtenido no podemos recomendarlo como método libre de censuras. En 14 casos que el análisis demostró presencia de gérmenes, 8 casos el resultado de la reacción química es negativa; de los 6 casos positivos fueron reacciones positivas a las dos muestras que tenían gérmenes anaerobios. Los resultados de esta prueba con la carne de fuerte olor no fueron decisivos. Los resultados positivos de la reacción a una prueba eran negativos en la otra y al revés. En los 4 casos de carnes con gérmenes tóxicos una vez no dió ningún resultado.

c) En la tercer prueba con materias colorantes se emplearon el rojo alizarino, cianina, verde malaquita y azul de metileno. El último debe ser considerado como impropio para estas reacciones, pues presenta un cambio muy débil de coloración. La reacción de color tiene en todos los casos una imagen nada certera. También en estas pruebas las muestras de carnes con gérmenes anaerobios han dado las reacciones típicas. En los cuatro casos de carnes con gérmenes de envenenamiento, sólo en dos casos han dado resultado positivo; en un tercer caso fué negativa la reacción con cianina y verde malaquita; en la cuarta falló también con rojo alizarina. Una reacción positiva se ha obtenido con la carne de olor modificado y negativa en el otro. En 12 casos que se trataban de aerobios, sólo diez veces se ha obtenido un resultado positivo.

He sometido estas reacciones al control de carnes completamente sanas.

Del resultado de las pruebas referidas de los tres métodos propuestos por Andrejewski se saca la conclusión de que no posee la capacidad suficiente para reemplazar o no tiene las ventajas del análisis bacteriológico. La prueba por la filtración no permite separar la carne peligrosa para la salud de la carne completamente buena; lo

mismo ocurre con la prueba de la acidez y de los cambios de color en las anilinas.

No se puede sacar un dictamen valioso de estas tres pruebas para juzgar la comestibilidad de la carne. (*Zeit. Fleisch-und Milchhygiene*, 15 octubre de 1930.)

Sobre la pseudotuberculosis del ganado lanar y su importancia en la inspección de carnes, por Kirsch, Berlín.

Por los datos recogidos en varios autores y por sus propias experiencias en ratones, cobayos, corderos y sobre sí mismo, el autor llega a esta conclusión: Los bacilos de Preiss-Nocard, gérmenes de la pseudotuberculosis del ganado lanar, es para esta clase de ganado una especie de germen de pus. La pseudotuberculosis puede calificarse con razón como una priobacilosis del ganado lanar. Para la salud del hombre no existe ningún peligro por el contacto y consumo de las partes alteradas de las reses lanares. El dictamen de esta enfermedad no merece la comparación legal con la verdadera tuberculosis. Se ha de considerar como un proceso puógeno de los muchos que se encuentran en las reses de abasto. La presencia de un foco pseudotuberculoso en un órgano obliga también a reconocer los correspondientes ganglios de la carne.

Discusión. Gruttner, Niens y Juraske, consideran necesaria la inspección regular de los ganglios linfáticos del pulmón de las reses lanares mediante su corte. Por el contrario, resulta superflua la exploración de los ganglios del peritoneo y de las mamas. El ponente mantiene la opinión que debe prescribirse de una forma general la exploración de los ganglios, no sólo en los casos extraordinarios, sino también cuando existen sospechas, ya que la palpación corriente sirve para encontrar la alteración.

Se acordó nombrar una Comisión formada por veterinarios de la ciudad de Berlín para que traigan una ponencia definitiva y se discuta en la próxima sesión. (Asamblea de los veterinarios municipales de Alemania en Dresde, 22-23 de agosto.)

Color de la piel y calidad de la carne, por J. H. Robinsón.

Las razas europeas de aves para la mesa son casi todas de piel blanca y de patas sonrosadas o pizarra.

En Europa se rechazan las de piel amarilla y, sobre todo, la grasa de este color, afirmándose con gran convencimiento que las aves de piel amarilla son muy inferiores a las de piel blanca y que la grasa amarilla tiene un sabor muy fuerte, lo que no ocurre con la blanca. Estas ideas tienen, evidentemente, su origen en la comparación entre las aves propias de Europa con las primeras asiáticas que se conocieron, porque, según los autores de aquella época, éstas eran de carne muy basta. Además, como ninguna de las razas que tienen la piel amarilla se han criado tan cuidadosamente para la mesa como los mejores tipos europeos de estas clases de aves, es muy natural que al establecer comparaciones resulten siempre con más probabilidades

a su favor las de piel blanca que las de piel amarilla; estos son los hechos y ello explica el porqué de la mayor aceptación de las aves de piel blanca.

Ahora bien; el punto a discutir no es si un ave de piel blanca es mejor que otra de piel amarilla, sino si una gallina de piel amarilla puede ser tan buena como otra de piel blanca, es decir, si el color es elemento que influye en la calidad y aroma de la carne. Hablando en general, este asunto no tiene verdadera importancia práctica. Aquí en España, como en América, el público muestra preferencia muy marcada por las aves de piel amarilla y, por lo tanto, las adquiere siempre que se le sirven, dejando para otros las de carne blanca, porque le importa muy poco los gustos y preferencias de otros países.

El color de la piel nada tiene que ver con la calidad de la carne, siempre que esta coloración, blanca o amarilla, no se deba a causas especiales indicadoras del estado de la gallina. Sea el que quiera el color de la piel, puede haber aves, tanto sanas como enfermas, que lo presenten; es cosa esta que se ha de tener muy presente.

El color de la piel no se fija en la mayoría de las razas; casi puede decirse que en ninguna. En casi todas ellas aparecen con frecuencia ejemplares con diferencias muy marcadas del tipo de la raza, y, naturalmente, pueden encontrarse también muchas gradaciones en la coloración característica de la piel; estas variaciones pueden ser debidas a la constitución del ave, así como también producidas por la alimentación y el medio. (*España Avícola*. Tomo XIII. 14, número 302.)

Noticias bibliográficas

Elementos de materia médica veterinaria, por Moisés Calvo. Tomo I, 340 págs. Zaragoza, 1930.

El ilustre profesor de la Escuela de Zaragoza D. Moisés Calvo, ha reunido en esta obra el estudio de un gran número de materiales que utiliza el veterinario para curar las dolencias de los animales domésticos.

La medicina veterinaria ha progresado durante estos últimos años, remozando el número de fármacos empleados como agentes terapéuticos. Hay muchos remedios antiquísimos, que figuran en muchas obras, pero actualmente conocemos mejor sus efectos en el organismo. A su lado hay un gran número de remedios modernos, cuyo estudio estaba disperso por revistas y monografías. La moderna farmacología ha fijado los efectos fisiológicos de los fármacos en los animales de laboratorio y alguna vez en los domésticos, buscando preferentemente la aplicación en medicina humana. Es preciso retener estos conocimientos de la experimentación con aplicación a los animales domésticos, buscando, además, la presentación del fármaco. Esta labor pedagógica, en primer término, y práctica después, ha sido el plano trazado por el autor,

que ha sabido desarrollarlo con tan admirable comprensión.

Podemos decir que para cada farmaco traza una pequeña monografía, de extensión variable, según su importancia científica, pero estudiando siempre los siguientes asuntos:

- 1.º Caracteres físicos o botánicos y químicos.
- 2.º Efectos fisiológicos.
- 3.º Usos terapéuticos.
- 4.º Dosis y medicamentación.

Con semejante plan, Moisés Calvo ha escrito su obra, cuya lectura resulta amena y cumple la finalidad pedagógica y de consulta para que fué publicada. El autor ha sabido recoger la tradición española en estos estudios y modernizar su concepto científico, avalado por una larga labor práctica.—C. S. E.

NOTICIAS

Director de los Servicios de Ganadería.—La Diputación provincial de Barcelona ha nombrado director de los Servicios de Ganadería a don C. Ramón Danés Casaboch, ilustre veterinario de Barcelona.

Deseamos a nuestro amigo grandes éxitos al frente de un servicio tan importante para la riqueza del agro barcelonés.

Estadística ganadera de España.—Se ha publicado el curso pecuario de España, correspondiente a enero de 1930, cuyas cifras oficiales son las siguientes:

Ganado caballar, 598.306; ídem asnal, 1.006.050; ídem mular, 1.153.874; ídem bovino, 3.659.639; ídem ovino, 19.370.443; ídem caprino, 4.524.954; porcino, 4.773.366.

El anterior censo corresponde al año 1925, y para comprender las variaciones numéricas de nuestra ganadería, publicamos a continuación las cifras resúmenes:

Ganado caballar, 697.678; ídem asnal, 1.077.377; ídem mular, 1.286.360; ídem bovino, 3.794.029; ídem ovino, 20.067.200; ídem caprino, 3.749.463; ídem porcino, 5.267.328.

Con relación a este censo, en el último quinquenio nuestra riqueza ganadera ha sufrido un descenso considerable, no sólo en las especies equinas, como animales de tracción, sino en las reses de abasto: vacuno, lanar y porcino; tenemos un aumento de cabras. La perspectiva es bien triste para resolver los problemas relacionados con el consumo de carne.

Propaganda de la carne en Inglaterra.—El Dr. Robert Hutchison, médico jefe del Hospital de Londres, ha escrito un artículo sobre los fundamentos de la alimentación, y hablando del valor nutritivo de la carne dice, entre otras cosas, las siguientes:

“La carne tiene como producto nutritivo un valor especial, a pesar de toda la propaganda de los vegetarianos y de la gran baratura de las verduras; sólo los pobres o (en algunos países del mundo) ciertas sectas religiosas pueden prescindir en la población humana de la alimentación cárnica.

La carne, y especialmente la de vacuno, como ya es sabido, es el alimento primordial de gran valor, como material, para el desarrollo del organismo; es la fuente de energía; es el endurecimiento de la resistencia contra las enfermedades, y es el alimento que más pronto y más fácil se digiere. Esta condición sitúa la carne como un alimento de primer orden en la nutrición del hombre.”

MERCADO DE CARNES

ULTIMAS COTIZACIONES

MERCADO DE MADRID

GANADO VACUNO

Continúa normalmente abastecido el mercado de ganado vacuno, habiéndose realizado las últimas contrataciones a los precios siguientes: toros, de 3,35 a 3,39 pesetas kilo canal; vacas de la tierra, de 3,20 a 3,24 pesetas; cebones, a 3,26 pesetas, y vacas gallegas, de 3,00 a 3,04 pesetas kilo canal.

GANADO LANAR

Las pequeñas adquisiciones que se efectúan de esta clase de reses se han concertado a los precios siguientes: corderos viejos, a 3,90 pesetas kilo canal; carneros, a 3,80 pesetas, y ovejas, a 3,45 pesetas kilo canal.

El Consorcio ha iniciado gestiones para la compra de corderos nuevos, que es de esperar se realicen de 4,20 a 4,40 pesetas kilo canal.

GANADO DE CERDA

El día 6 del corriente contrató el Consorcio unos 7.000 cerdos para las matanzas del 15 al 31 del mes actual.

Los precios de adquisición fueron los siguientes: cerdos andaluces, a 2,78 pesetas kilo canal; ganado de Mallorca y Murcia, a 2,93 pesetas, y reses de raza, chatos, a 3,18 pesetas kilo canal.

MERCADO DE BARCELONA

Nota de precios de las carnes de las reses que se sacrifican en los Mataderos públicos de esta ciudad:

Vacuno mayor, a 3,20 pesetas el kilo; ternera, a 4,10 y 4,05; lanar, 3,75 a 4; cabrío, a 2,50; cabrito, a 6,50; cordero, 4,25 a 4,50; cerdos país, a 3,50; mallorquines, a 3 y 2,90.