

La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
Avenida de Pi y Margall, 18, piso 2.º 28

Toda la correspondencia:
Apartado 628.—Madrid.

AÑO IV

MADRID, 15 DE JUNIO DE 1931

NÚM. 11

DISPOSICIONES LEGALES

Decreto creando la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias

La importancia extraordinaria de la ganadería, que constituye una de las bases más firmes de la riqueza nacional, ha sido reconocida teóricamente por los espíritus más selectos y por todos los hombres del agro; pero en la atención de los Poderes públicos ha ocupado siempre un lugar secundario de la agricultura, sin reconocerse que ambas fuentes de riqueza, aunque en íntima relación, tienen campos diferentes de desarrollo y requieren ser dirigidos por técnicos de distinta formación cultural, con iniciación biológica común, sin duda alguna, pero con derivaciones divergentes, que llevan al agrónomo a ser el técnico de la agricultura, por sus estudios de biología vegetal, como conducen al veterinario a ser el técnico de la ganadería, por su estudio de biología animal.

La tradicional incuria respecto a la acción tutelar del Estado en estos problemas agropecuarios se intentó remediar varias veces, especialmente a partir del Real decreto del Ministerio de Fomento, de fecha 25 de octubre de 1907; pero fuerza es confesar que, por lo que respecta a la ganadería, no se han obtenido resultados científicos o prácticos sobresalientes con ninguna de las disposiciones que han pretendido abordar este gran problema, sin duda por haberse fraccionado en ramas diversas y en diversos centros lo que no puede tener vitalidad si no es constituyendo un todo armónico independiente de tutelas extrañas.

No es posible, en efecto, que los servicios pecuarios oficiales alcancen un desarrollo eficaz mientras estén separados unos de otros, sin vinculación alguna y hasta con actuaciones antagónicas o duplicadas en varios Ministerios.

Por un lado, y con un plan de enseñanza que ya resulta deficiente para las necesidades actuales, están en Instrucción pública las Escuelas de veterinaria, vías matrices de las que deben salir los estudios ganaderos, y, sin embargo, actúan hoy desvinculadas de toda intervención en el desarrollo de la riqueza pecuaria, que deben orientar, al contrario de lo que ocurre con las varias Escuelas de Ingenieros respecto a sus propios sujetos de estudio; y, por otra parte, se desenvuelven, sin la debida conexión entre sí, la Sanidad veterinaria en Gobernación, la Higiene y Sanidad pecuarias en Economía, un esbozo de Fomento pecuario en el mismo Ministerio y la Cría caballar en Guerra.

Este descuartizamiento de funciones correspondientes a una misma e indivisible entidad, y la atribución de parte de ellas a elementos técnicos que no tienen la preparación científica que solamente en las Escuelas de veterinaria se puede adquirir, explican la poca utilidad sacada a los gastos y a los esfuerzos que se han venido haciendo en beneficio de la cabaña nacional.

Aunque la ganadería figura ya en nuestra patria como una industria de

potencialidad económica, es susceptible de un progreso numérico mucho mayor y de gran perfeccionamiento cualitativo.

Para lograr esta finalidad utilitaria, mediante la intervención oficial directiva, requiere ante todo que las Escuelas de veterinaria acentúen su actual orientación pecuaria; es decir, de producción, desarrollo, fomento y explotación de los animales y de sus productos, sin por eso abandonar su otro importante papel de profilaxis y tratamiento de las enfermedades, complementario del puramente zootécnico y base para la prevención en el hombre de algunas infecciones e infectaciones transmisibles.

Los conocimientos así adquiridos en ellas se deben completar y difundir por medio de laboratorios, granjas, enseñanzas derivadas, estadísticas, circulación y abastecimiento de animales, labor social, etc. Y, por último, se han de utilizar prácticamente en la dirección conjunta de la animalicultura, en la explotación racional de esta industria y en la prevención de todos los riesgos de contagio para el hombre y para los propios animales, contribuyendo así a crear riqueza y a conservar la salud.

A este fin se requiere que todo el amplio programa a desarrollar en beneficio de la ganadería y sus industrias sea recogido en un solo organismo moderno, adaptado a las necesidades y capacidad económica de España, que articule las actividades hoy dispersas y les dé una orientación concordante con los conocimientos actuales en las múltiples facetas de la ciencia y de la industria pecuarias.

Por las consideraciones que preceden, como Presidente del Gobierno provisional de la República, y de acuerdo con éste, decreto lo siguiente:

Artículo 1.º Todos los servicios relacionados con el estudio y aplicación de la producción, explotación, mejora, industrialización, profilaxis y tratamiento de los animales y de sus productos, que actualmente están dispersos en los Ministerios de Instrucción pública, Gobernación, Economía y Guerra, con la única excepción de los que desarrolla el Cuerpo de Veterinaria Militar, se agruparán en una Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias, dependiente del Ministerio de Fomento.

Art. 2.º Estos servicios se distribuirán en tres Secciones, que se titularán: de Enseñanza veterinaria y Labor social; de Fomento pecuario, Investigación y Contratación, y de Higiene y Sanidad veterinarias, al frente de cada una de las cuales figurará como Jefe un Inspector general veterinario.

Art. 3.º Para atender a las necesidades de la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias se transferirán al Ministerio de Fomento los créditos existentes para tal fin en los otros Ministerios de que se traspasan los servicios, sin que la nueva organización pueda suponer aumento alguno de gastos dentro del actual presupuesto.

Art. 4.º En el Ministerio de la Gobernación quedará un Negociado veterinario de Enlace, encargado de proporcionar a la Dirección general de Sanidad los datos recogidos por la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias en relación con la profilaxis en el hombre de los contagios de origen animal.

Art. 5.º Por el Ministerio de Fomento se nombrará una Comisión que, en el plazo máximo de treinta días, redacte un Reglamento de Servicios de la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias, partiendo de los diversos Reglamentos actuales, para articular la distribución y desarrollo de sus tres Secciones en un solo cuerpo de doctrina.

Art. 6.º Quedan derogadas todas las disposiciones que se opongan a este Decreto.

Dado en Madrid a treinta de mayo de mil novecientos treinta y uno.

El Presidente del Gobierno provisional de la República, *Niceto Alcalá-Zamora y Torres*.

C R O N I C A Q U I N C E N A L

Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias

En primera plana, y con orla de los días de gran fiesta, publicamos la sección destinada a disposiciones legales; semejante honor merece el decreto fecha 30 de mayo (*Gaceta* del día 31), creando la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias, que se integrará en tres secciones: Enseñanza veterinaria y Labor social, Fomento pecuario, Investigación y contratación, Higiene y Sanidad veterinaria.

La nueva Dirección general dependerá del Ministerio de Fomento.

Por vez primera la veterinaria española recibe una plena y completa satisfacción a su labor silenciosa y constante durante la larga trayectoria de su existencia profesional; la veterinaria española, con una sensibilidad exquisita—casi no imitada en ningún otro país—, ha venido propugnando en estos últimos tiempos por intervenir activamente, directamente, en la dirección de todos los asuntos ganaderos con la máxima amplitud, según determina acertadamente el artículo primero del decreto.

Un criterio médico informaba la clásica veterinaria; frente a esta limitación clínica los veterinarios españoles buscaban horizontes más amplios. El animal enfermo constituye una parte muy pequeña de la existencia ganadera; la prevención de la enfermedad, incluso con la lucha antiepizootica, amplía más la intervención veterinaria, pero siempre limita el cerco al problema patológico; cuidar al enfermo, evitar la infección son accidentes de la vida animal y el veterinario moderno cambió de orientación. No abandona el tratamiento de la dolencia, hecho casual, pero pretende ocuparse preferentemente del animal sano, hecho constante. En este problema, que no es juego de palabras, concentró recientemente toda su actividad, sin que los gobiernos de la fenecida monarquía nunca comprendieran la valía de este ofrecimiento y la importan-

cia de estos servicios para el mejoramiento de la ganadería española.

Fiel a esta consigna, la veterinaria, como corresponde a toda profesión científica, en el entretanto se documentaba de día en día más en las cuestiones zootécnicas en las industrias pecuarias. La ganadería supone una riqueza natural, importante e indispensable para la vida humana; atender su mejora, dirigir su explotación, vigilar sus industrias eran necesidades apremiantes que la gobernación del país no podía abandonar, mejor dicho, disimular en servicios y organismos que, a falta de ciencia y capacidad, se nutrían de los favores de la *Gaceta*. Todos sabemos que la prosa oficial no hace milagros; la *Gaceta* puede repartir dádivas, simular competencia, todo artificioso, que al primer choque con la realidad se desmora. Por eso la ganadería seguía en su explotación los métodos clásicos, resultados de la tradición milenaria; por eso nuestra cabaña nacional es pobre en calidad y escasa en tipos selectos y de gran demanda en el mercado.

Por un momento el cronista rememora el pasado y se acuerda de un cuarto de siglo predicando la orientación económica de la veterinaria; cercado en el terreno de la clínica, cuidando y tratando la enfermedad de los ganados, se presta una escasa contribución a la mejora y fomento ganadero; siempre hemos sostenido que la dolencia era un accidente de los animales y la salud un hecho perenne, constante y único, que representa riqueza; la función primordial del veterinario ha de consistir en explotar el animal sano, y como función secundaria, circunstancial, curar o prevenir sus enfermedades.

En un país de ganadería extensiva, explotación impuesta por la configuración geográfica y el clima, la asistencia médica de una res carece de valor práctico, y en muchas ocasiones no puede prestarse porque el paciente no lo permite; la prevención profiláctica de la infección tiene, sin duda, un

mayor valor económico y además resulta indispensable para un régimen de piara; pero hay algo más lucrativo, más beneficioso al progreso pecuario: mejora estas piaras, acrecentando su producción y aumentando su rendimiento. Estos son los postulados de la ciencia veterinaria moderna. Toda la biología animal, toda la técnica industrial, que forman la base de sus conocimientos, serán encaminadas a esta finalidad económica: dirigir la producción ganadera.

No ha rendido todavía la eficacia práctica, no ha sentido la ganadería española la influencia beneficiosa de la ciencia veterinaria, por dos razones: mala organización administrativa, el defecto señalado por Ortega y Gasset de los compartimentos tanques, constituían el típico ejemplo en veterinaria; cuatro Ministerios intervenían de modo legal en las cuestiones veterinarias, y acarrea las naturales consecuencias, una completa desarmonía que llegaba en ocasiones a lucha fratricida por la defensa del fuero; y la gran obra, el fomento ganadero, abandonado o detentado por profesiones afines que improvisaban, copiando los conocimientos veterinarios, una capacitación y una competencia que no podían defender sin el amparo oficial.

En múltiples ocasiones la veterinaria ha pedido intervención directa, actuación propia en las cuestiones ganaderas, y a su pedimento acompañaba profusión de méritos y labor. Siempre era contestado con la repulsa, cuando no calificado de incompetente, como ocurrió en los últimos años de la Dictadura. Traemos estos recuerdos sin pizca de lamentos, porque creemos firmemente que tal oposición, tal resistencia, sin duda alguna, ha contribuido a una mejor capacitación; no era fácil vencer al enemigo, a pesar de que era un tinglado de marionetas; exigía esfuerzo y demandaba estudio y estos años de labor son la mejor garantía del futuro éxito.

Reune la nueva Dirección general los servicios veterinarios, dispersos en los cuatro Ministerios, y consigue unidad de mando, uniformidad de criterio y cohesión en la práctica; la ganadería es única, de variable composición según las especies, sometida a

un denominador común: vida. El hecho de vivir representa el valor del animal, aun en los casos que impone la muerte, como en las reses de abasto; la carne tiene aplicación cuando procede de animal vivo, de animal matado, no de animal muerto.

Un factor básico común: biología animal y una técnica igual: zootecnia, documentan el programa a desarrollar en la nueva Dirección, cuyos componentes serán todos hombres de ciencia y de capacidad comprobada; resulta un organismo nuevo, cuyo desarrollo, en gran parte, se basa en la muerte de varios organismos cuya eficacia práctica, a pesar de la larga existencia de algunos, nunca llegó a beneficiar a la economía nacional como mejorador de la cabaña española.

Cuando tenga la Dirección de ganadería reunidos los créditos y los múltiples elementos, granjas, dehesas, ganados, etc., que el Gobierno español destinaba al fomento pecuario, será llegado el momento demostrativo que cuantiosos recursos materiales entregados a manos inexpertas, a personas indocumentadas, los resultados son siempre nulos, cuando no contraproducentes.

Los técnicos veterinarios que ahora se agrupan en la Dirección de ganadería, hace mucho tiempo tenían preparación, conocían la especialidad, carecían de medios materiales y no se les permitía actuación oficial. Sólo les era permitido vigilar la sanidad animal, y hasta fecha no muy lejana tampoco tuvieron autonomía.

Organizada y disciplinada la clase veterinaria, tenía escrita en sus reivindicaciones sociales más preferidas la intervención zootécnica, conquista que ahora sanciona plenamente el Gobierno provisional de la República.

Un hecho de esta importancia nacional contaba con un favorable ambiente, pero exigía la voluntad y la inteligencia ejecutora; Gordón Ordás, desde la Subsecretaría de Fomento, ha realizado esta obra de dotar a la nación de un organismo eficaz y valioso para acometer un rápido mejoramiento de los intereses ganaderos y sus industrias derivadas; la Dirección de ganadería ha recogido con acierto las orientaciones americanas de continuar la actuación oficial cerca de las industrias pecuarias.

Tiene el decreto el marchamo de toda la obra de la República: austeridad en los gas-

tos; la nueva organización no puede suponer aumento alguno de gasto del actual presupuesto. Se busca eficacia huyendo de momios y sinecuras, estilo muy Dictadura.

Ahora nace a la vida oficial la Dirección de ganadería. Nosotros nos limitamos a felicitar a sus creadores y ofrecer nuestra colaboración sincera, ya que el lema de nuestra revista nos identifica con la orientación del Gobierno.

GANADERIA

COMPRA-VENTA DEL LANAR.--SEIS LIBRAS IGUAL A UN KILO

En muy difícil situación habíamos de quedar si intentásemos demostrar cómo seis libras castellanas de 460 gramos equivalen a un kilo de carne canal. Pero esto, que es corriente observar en la vida rural, es también conveniente explicarlo para conocimiento de quienes lo ignoran, para quienes por necesidades comerciales unas veces y por obligaciones del cargo profesional otras, hallan interés en saber lo que en ocasiones sucede con la compra-venta del ganado lanar. pues no todo lo que se ejecuta en el matadero puede limitarse a investigar o hallar tales o cuales lesiones anatomopatológicas, descubrir tales bacterias, parásitos, etc.

Entre los varios sistemas de compra-venta de este ganado existe el muy generalizado y conocido con el nombre de *a peso vivo*; el que es previamente averiguado o tanteado por el que vende con tanta o mayor aproximación y aun con exactitud mejor cuanto mejor administrado conduce su rebaño; también en éstos suele a veces suceder que hay ganaderos que a lo sumo conocen el número global de reses que tienen en venta, y hasta podríamos afirmar conocimos propietarios tan despreocupados que hacían sus ventas por medio del indispensable corredor y tales propietarios no sabían nunca nada de los cultivos y ganados; si acaso, tenían un vago recuerdo de sus fincas laborables adquirido por la lectura de las correspondientes escrituras de compra-venta, legadas por sus antepasados, que en las interminables noches del invierno le sirvieron de puro pasatiempo.

Pero actualmente—en todo tiempo los hubo—hay también dueños de ganado que, llegado el momento de venta de sus reses, conocen perfectamente el rendimiento que en canal han de tener por cuanto así lo han ave-

riguado por la prueba correspondiente de sacrificar antes de la venta uno o varios animales, después—como es natural—de haberlos pesado en vida y saber en cuántos kilos canal quedan una vez desollados, eviscerados, etc., cuyo peso medio asignan a la partida de reses que tienen en venta.

Como, por otra parte, estos ganaderos conocen también los precios que en los principales mercados tiene esta carne en la fecha de la contratación, resulta en suma que colocan a los compradores o tratantes en situación bastante complicada para su negocio.

Los compradores, por su mayor o menor experiencia y principalmente porque en su negocio exponen gran parte de capital, saben por simples tanteos, con asombrosa aproximación, el peso de las reses que después la báscula o romana ha de indicarles y como es natural, cargan sobre el precio que abonan por las reses los gastos múltiples que en el viaje desembolsan, hasta que en el matadero o carnicería transforman las reses compradas en pesetas.

Pero si bien es grande la pericia del tratante, y gracias a ella conocen tan bien y aun mejor las cualidades y rendimientos de las reses que compran que sus propios dueños o criadores, pues tienen nota de los pueblos y ganaderos que mejores beneficios les proporcionaron en compras anteriores, hasta el punto que la ganancia fué mayor, modernamente, ante la especialización del ganadero no resiste la que el tratante pueda tener sobre el negocio, el cual es cada día más problemático y aun imposible para el que compra.

El tratante, en concepto general, aprecia o valora seis libras de res lanar en vivo para obtener un kilo de carne canal, aplicando el

valor de los despojos para sufragar los gastos. Así es corriente que en Castilla, Extremadura y otras regiones, en contrataciones de reses lanares, hablar por libras y ofreciendo al comprador tantos céntimos también por libras, hasta el límite que cree remunerador.

Esto, que a primera vista pudiera estimarse como asunto secundario, creemos tiene su valor práctico.

Seis libras castellanas de peso vivo equivalen a $6 \times 460 = 2.760$ kgs.—que una vez degollada, desollada, eviscerada y oreada la res lanar acusarán *un kilo de carne canal*. Esto es equivalente. Así decimos que un cordero en vida—ayunado desde la noche anterior—, si al sacrificarlo pesa, por ejemplo 48 kilos, deduce el tratante que ha de tener su canal $48 : 6 = 8$ kilos canal. Y como es lógico, este comprador conoce el precio a que ha de venderlo, está bien situado para ofrecer tantos o cuantos céntimos por cada libra del peso vivo de las reses. Por otra parte, del examen del ganado por su gordura o cebo, desarrollo, estado dentario, amplitud de las regiones posteriores, principalmente de lomos, caderas y muslos, etc., deduce el práctico si las reses tendrán más o menos rendimiento en las canales del que él toma como tipo, es decir, del de *seis libras por kilo*; por cuanto mayor rendimiento tengan, el beneficio o ganancia será mayor. Este concepto que muchos tratantes tienen sobre el rendimiento medio de nuestro ganado lanar no es caprichoso, sino deducido por su experiencia, aun cuando en sus compras procuran que sus cálculos pequen por *defecto* más que por *exceso*.

En esta revista (1) se indica cómo el rendimiento medio obtenido en 86.700 lanares pesados en el matadero de Madrid fué el de 42,6 por 100, mientras que el rendimiento de canal lanar que los tratantes toman como tipo—seis libras en vivo un kilo canal—es únicamente el de 36,2 o sea $1.000 : 2.760 = 36,2$ por 100.

Existe, pues, una diferencia en menos de un 6 por 100 como los tratantes calculan este rendimiento; pero también es preciso no perder de vista que el comprador adquiere este ganado en la propia finca del vendedor, mientras que a las naves de los mataderos llegan las reses con el aparato digestivo me-

nos lleno, después de un viaje más o menos prolongado.

Estos rendimientos de las canales lanares (hay ejemplares que se aproximan y aun exceden al 50 por 100, con ser de verdadero interés, ofrecen para nuestro concepto menos importancia que la representada por el tiempo necesario para colocar al lanar en condiciones de poderlo vender. Más claro: la rapidez o lentitud con que el ganado adquiriera el peso y grado de cebo medio que el mercado exige, para que las reses estén en condiciones de ser sacrificadas ventajosamente, es un factor de considerable trascendencia económica.

Díganlo por nosotros los números.

Supongamos dos efectivos distintos de 500 reses lanares cada uno, que nacieron y se criaron en dos diferentes propietarios. Fecha de nacimiento, la misma para ambos; sea, por ejemplo, a primeros del mes de diciembre; ambas partidas tuvieron el mismo rendimiento neto de la canal—admitamos el 42 por 100 para ambas partidas y con diferentes pesos vivos—. Resultaron a razón de ocho kilos canal por res en cada una de las 500 reses.

La diferencia capital de estos dos rebaños consistió en que las reses de un ganadero se pudieron vender a fines del mes de febrero (90 días), mientras que las otras 500 corderos al otro ganadero, no se pudieron colocar en el mercado hasta el primero de mayo (151 días). Aun cuando admitamos esta igualdad de condiciones, siempre resultará un beneficio muy superior por la venta de los 500 corderos de ocho kilos canal vendidos a fines de febrero, por la razón evidente de que en esta fecha el precio de la carne es más considerable que en pleno mes de mayo. Y este importantísimo detalle, de que se produce para obtener una segura y lucrativa venta, no se mira en ganadería con el interés que debiera.

Comparemos el valor de esas dos partidas de 500 corderos vendidas en los plazos o fechas indicados.

La carne de cordero, en el mes de febrero actual, llegó a tener el precio de cuatro pesetas kilo canal; mientras que esta carne en 15 de mayo último valió solamente 3,10 pesetas kilo canal; lo que en concreto para cada una de las mencionadas partidas de 500 corderos a ocho kilos canal sería:

(1) Ver LA CARNE correspondiente al 15 de abril pasado.

Partida vendida a fin de febrero 500 × 8 × 4,00-11,000 Pesetas.	Partida vendida en 15 Mayo 500 × 8 × 3,10-12,400 Ptas.
--	---

Existiría, pues, una diferencia a favor de los corderos vendidos precozmente, o sea con rapidez, de 16.400—12.400=3.600 pesetas. Independientemente de este beneficio metálico de consideración, existirían otras ventajas: calidad de la carne, mejores despojos, mayor rendimiento de canal, posibilidad de obtener leche o queso, mayor poder fertilizante del estiércol, menores riesgos de que no hemos de examinar.

Mas si esto ventajoso, tiene también su contrapartida la circunstancia de que las reses producidas con esa rapidez exijan mayores cuidados que no todos los ganaderos están dispuestos a proporcionárselos; hay necesidad de seleccionar reproductores, *alimentar* al rebaño, etc; mientras que las otras reses, si bien se formaron con dentitud (5 o más meses), pero con comodidad (por casualidad, debemos añadir), no exigieron preocupación alimenticia alguna, etc., etc.

Este concepto económico del mayor gasto alimenticio en los corderos obtenidos con rapidez será motivo de análisis en otro trabajo, a fin de determinar si este mayor gasto por alimentos compensa o no con su mayor valor en venta; porque es importante dejar sentado que si bien el sistema general de explotación del lanar es de pastoreo o extensivo, también en determinadas explotaciones es alimentado en estabulación durante prolongados plazos invernales, transformando ventajosamente el pienso consumido en leche, la que, cuajada adecuadamente, se vende en el mercado en forma de quesos blandos (aunque de tales no tienen nada), que resulta cada kilo de ellos formado hasta con menos de cuatro kilos de leche de esas ovejas mimadas por sus dueños, pues he de advertir que en tales quesos apenas si es expulsado su suero, fuertemente apriornado en esas cuajadas que por queso paga y consume el público ingenuo.

L. HERGUETA

INSPECCION VETERINARIA

Inspección de carnes fuera de los mataderos y su práctica

(Conclusión)

g) *Utilización de la carne de caballo.*—A causa de su menor precio se aprovecha para hacer embutidos; según Borchmann, se miran como sospechosos todos los embutidos que presentan color rojo y gusto dulzón, con corte seco, que se comprueban largas fibras musculares y con superficie de corte romo. Reconocimiento: Según Borchmann el embutido sospechoso se corta en trocitos de 1/3 de espesor y se deshace entre los dedos. Más seguro es recurrir al auxilio de la precipitación; precipitar las albúminas animales que se trata de descubrir con ayuda de sueros específicos precipitantes. Prueba de carácter oficial: La prueba química para demostrar la carne de caballo por el refractómetro y el índice de iodo, de la grasa de caballo, es una prueba incierta. Oficialmente propuesta. Dictamen: la adición de la carne de caballo debe considerarse como una falsificación.

h) *Empleo de materias colorantes.*—Se pretende teñir los embutidos para ocultar la coloración gris de los embutidos de conserva, dar a los géneros una presentación apetitosa y evitar que por la presencia puedan infundir sospechas. Actualmente se comprueba rara vez. Las materias rojas más empleadas son el carmín, la cochinilla, o las amarillas, como el azafrán. También se emplea el pimentón dulce. Reconocimiento: Por una

prueba sencilla de los sentidos, se puede sospechar que tienen colorantes, porque aparecen bien coloreada la grasa con un tono rojo llamativo. Después por examen microscópico y químico. Dictamen: La coloración artificial está prohibida por la ley de 18 de febrero de 1902. Para las tripas sólo se admite la coloración amarilla, si el amarillo es el color acostumbrado y como artificial no se admiten otros colores, el rojo está prohibido. El pimentón debe considerarse como especia; pero no colorante. No está prohibido el empleo del pimentón en la fabricación de los embutidos. Conviene analizar caso por caso, si por la adición del pimentón se produce un engaño en la coloración del embutido. El pimentón dulce se puede añadir grandes cantidades; en este caso se produce un sabor acre, si no ha sido eliminada la capsicina que contiene este condimento.

MEDIO PRACTICO DE HACER LA REVISION.

La misión del servicio veterinario en la inspección de los alimentos animales cuando acompaña una autoridad policíaca, es la de intervenir como técnico a las cuestiones que se presentan durante la inspección. El papel del veterinario debe ser algo más que mecánico, de recoger muestras, y

recordar preceptos de la legislación y ordenanza; el veterinario debe conocer las exigencias de las industrias cárnicas y las normas de higiene del trabajo.

Requisitos que reclaman los locales de trabajo.—El área que exige una chacinería o un matadero privado, es relativamente grande (7 u 8 metros cuadrados), alejado de toda comunicación con los retretes, cuadras o estercoleros, lo menos en 10 metros de distancia; la mejor orientación es la N. o la O., según los aires dominantes. Piso impermeable, firme y fácil de limpiar, sin surcos ni hoyos, suficientemente pendiente para que escurran las aguas grasas. Paredes lavables con facilidad hasta la altura de dos metros, pintadas al óleo, sin toxicidad o mejor recubiertas de cemento pulimentado (en España se usa mucho el mosaico blanco); la pared se unirá con el piso formando un ángulo redondo; predominio de tonos claros. Techos pintados con cal, recubiertos de yeso. Ventanas grandes, claras y limpias (en España la luz y los insectos, dos enemigos de la carne, exigen graduar bien la luminosidad), las ventanas deben abrirse fácilmente desde el suelo; el número y tamaño de ventanas tiene gran importancia higiénica para graduar la luz y el aire; se admite como hueco el 1/6 de la superficie del piso. Puertas, por lo menos de un metro de anchas. Todos los locales del establecimiento han de estar iluminados con luz natural o artificial. El abasto de agua a ser posible dependiente del abasto público; el agua potable.

La chacinería debe instalarse al nivel del piso, nunca en los sótanos, distante de las viviendas y del matadero. La instalación interior exige: mesas de trabajo, que deben estar pulidas, para que la carne y la grasa no puedan alojarse en las grietas y las juntas; los garfios instalados de forma que la carne colgada no esté apilada, las calderas con hogar directo y local para el material de combustión; actualmente tienen mucha ventaja las calderas calentadas con gas, se construyen de fundición o de chapa, con buenos resultados.

Máquina.—Máquinas tarjadoras; máquina picadora, que corta con regularidad; picadora veloz (modelo Kutter), con dos o cuatro cuchillas falciformes; actualmente movidas por motor eléctrico; máquinas mezcladoras, el interior esmaltado; el esmalte ante la higiene presenta algunos inconvenientes, porque con el tiempo el esmalte salta, puede mezclarse a los embutidos, en este caso la limpieza de la mezcladora resulta difícil.

Las máquinas de cortar cubitos, de tocino, de embutir, horizontales o verticales; molinos para especias, máquinas de afilar, sierra para huesos, tajos, tacos de madera; todo este utillaje puede contener restos o trocitos de carne.

Las placas de la máquina picadora se oxidan con facilidad cuando no se tiene cuidado; las cocinas son con frecuencia húmedas y oscuras; también conviene inspeccionar los cuchillos que pueden aparecer oxidados o sucios.

Los depósitos de salmuera se encuentran en la cocina, en algún local próximo o en un saladero apropiado, este último puede instalarse en la cueva. Los depósitos de salar son de madera, mampostería o cemento. El ahumadero se construye en la cocina, en ocasiones se compone de un armario de chapa metálica, con puerta y hogar, tam-

bién se compone de una cámara con tiros para regular la corriente de aire, por último se pueden ahumar al aire libre; también merecen atención los cerramientos, puertas de hierro, que corre sobre ranura de hierro, piedra o madera, y forma un buen tubo para los humos; la chimenea debe remontar sobre el tejado en la longitud que corresponda al buen tiro del hogar. Hay que evitar el que encuentre alguna dificultad la buena combustión y la salida de los humos, única forma de obtener género excelente.

La existencia de un frigorífico se hace no necesita defensa; el frigorífico puede alimentarse por hielo o mejor por máquina productora de frío. En la construcción del frigorífico interviene el corcho alquinado o el alquitrán de corcho como aislante y este producto conviene sea de excelente calidad; el olor carbólico en un frigorífico es defecto gravísimo para almacenar carnes; el aislamiento no debe de ser motivo de producción de olores. Las instalaciones de armarios eléctricos con soluciones automáticas son todavía muy caras, pero constituyen un sistema admirable por el buen resultado práctico. En las pequeñas explotaciones en un armario-nevera, no debe juntarse con la carne otros géneros, manteca, aves sin desplumar, verduras, etc. La entrada de aire fresco y recambio del aire en la cámara fría, es cuestión que merece cuidados, muchos constructores no tiene en cuenta estas características.

Para la parte de despacho (tienda), tiene aplicación cuanto hemos dicho acerca de la cocina de la salchichería; el piso no tendrá grietas ni hoyos; según la importancia del despacho, así serán los mostradores, anaqueles, pesos, máquinas cortadoras, recipientes de carnes, embutidos, garfios, tajos de madera, armario-nevera, escapapates. Con frecuencia el taller de trabajo constituye un local desagradable e impropio, dando en cambio toda la preferencia al despacho que resulta lujoso y vistoso. El patio no debe ser muy cerrado, debe prohibirse que circulen perros, gatos y aves; en el matadero estos animales deben tener prohibida la entrada. Todas las regueras que recogen el agua deben de tener paredes y piso impermeable y estar bien cerradas; también exige que los vahos y humos no puedan esparcirse y se facilitará su salida o recogida, según convenga. La cocina y sus anejos no deben nunca instalarse en el patio.

Para transportar la carne se utilizarán vehículos limpios y bien dispuestos, procurando que la carne vaya cubierta.

Es cierto que hay muchas fábricas de salchichas con todos los requisitos exigidos por una buena higiene; hay sin embargo muchas faltas de las mismas atenciones, tanto en cuanto al edificio y en relación con los utensilios, máquinas de trabajo y demás material propio de la industria.

Llegado al sitio donde ha de hacerse la inspección el primer acto será reconocer las cualidades de los géneros puestos a la venta y empezando por hacer una inspección somática; se reconocen los géneros que están colgados o expuestos en los mostradores, hasta donde lo permite la inspección ocular. Una explotación manual sólo se intenta en aquellos géneros que merezcan sospecha; en este caso por la palpación percibir su consistencia prestando atención a los cabos de los embutidos,

y en ocasión también se acude a la percepción del olor. Los trozos de embutidos en platos deben también ser reconocidos con la vista; no olvidar mirar debajo de los mostradores; en sitios ocultos se encuentran restos de géneros averiados, y otros con frecuencia están alterados. Es muy interesante reconocer el picadillo durante la época del verano por la facilidad con que se descompone, y para que se pueda trabajar fresco exige que no se prepare mucha cantidad, conviene comprobar si quedan existencias del día anterior. Ver si el picadillo presenta coloración se reconoce por alteración de la consistencia, por la blandura, pegajosa, húmeda. Una relación de los gérmenes y microbios desarrollados en el picadillo, constituyen una prueba excelente; ya se comprende que los tejidos desgarrados aumentan la entrada de los gérmenes existente en la superficie de la carne y contribuyen a su desarrollo formidable; manteniendo limpia la superficie externa se consigue conservar libre el contenido de las fibras musculares.

Tiene gran peligro de aumentar la siembra de gérmenes cuando los géneros se exponen a la venta donde pueda llegar el polvo de la calle, donde las ráfagas de aire lo manchen. Debe prohibirse la venta de picadillo de carne a la intemperie, en los mercados y puestos de la calle (en Alemania hay una sentencia del 30 de diciembre de 1928, que así lo autoriza). Fundamentos: existe el peligro para la salud del hombre, incluso con picadillo vendido en locales cerrados cuando este género está un poco alterado y en determinadas circunstancias higiénicas ocasiona estos trastornos.

Para juzgar del enmohecimiento de los embutidos y aconsejar su destrucción, con frecuencia es suficiente un examen externo; dar un corte para reconocerlo y después olerlo.

Para reconocer los géneros puestos a salar conviene mirar piezas que están en la superficie y las que están en el fondo. Reconocer las condiciones de la salmuera y en particular su olor, también da buenos resultados probar la salmuera, si es rancia, si sabe mal o pica y si contiene mucha sal, nitro o azúcar. El enmohecimiento con la consiguiente alteración de las piezas puestas a salar, se evita con toda seguridad cuando se salan en salmueras frescas y preparadas para cada operación.

Las existencias de tripas conviene examinarlas para ver si presentan alteración; no es difícil que las tripas antiguas y quedan en el fondo de los toneles presenten alguna alteración. Conviene sin embargo no proceder de ligero, las tripas suelen presentar algún olor después de un lavado y ligera salazón, pueden ser empleadas sin ningún peligro.

En los depósitos de hueso conviene inspeccionar las existencias de géneros, que en verano son con frecuencia nidos de moscas o sus larvas; se destruyen espolvoreando cal viva o mejor una ligera lechada de cal.

El material de envolver, como los cartuchos, etcétera, así también los papeles que se ponen encima de los platillos de la balanza, será papel limpio sin imprimir. Los cartuchos pueden tener impresos el nombre o razón social del comercio.

Aunque el veterinario no puede practicar el examen médico del personal, debe fijarse sin embargo en el estado de las manos, en los trajes de los

operarios que trabajan en la presencia de lavabos, de roperos y de retretes. Además de las habitaciones sociales y de las destinadas a las oficinas. También merece atención la cantidad y conducción del agua especialmente cuando haya alguna fuente.

Los locales destinados al trabajo deben presentar un aspecto de limpieza y orden; toda la maquinaria limpia y en condición de trabajar; el propietario de un matadero sucio y con máquinas abandonadas resulta, una instalación más anti-higiénica y distribuidora de bacterias que una manipulación defectuosa.

Para el buen almacenamiento de productos cárnicos de las diferentes clases de reses, embutidos de todas clases, carnes ahumadas, tripas, especias, etc., se exige que sean de buena calidad y bien preparados.

Las faltas de la limpieza y orden o las habituales insuficiencias deben darse a conocer al propietario con el propósito que proceda a su corrección. Si se trata de pequeñeces, serán reparadas por el mismo funcionario que hace el control. Cuando sean faltas superiores acudirán a las autoridades correspondientes. El orden y la limpieza en ocasiones, no es cuestión de dinero, es cuestión de organización y no debe de oponerse ninguna resistencia; si falta a estas condiciones, no merece el carnicero continuar el oficio. En este caso deben de ser ayudados por el control público de la oficina de policía. Cuando se comprueban faltas correspondientes a disposiciones legales, el servicio de policía debe contribuir a su corrección anotando la falta; las exigencias sanitarias y los intereses de comercio deben de ponerse siempre de acuerdo.

En cuanto al almacenamiento peligroso de géneros o existe sospecha de alteración es causa de decomiso, la policía debe proceder a su secuestro en el sitio y lugar donde se encuentre, si es posible dictaminar sólo por el examen de los sentidos. En otro caso se recogerán muestras para su remisión al laboratorio que debe dar el dictamen; en todos los casos del decomiso del género alterado debe hacerse con el consentimiento del propietario, caso de conformarse con el dictamen acerca de la calidad del género.

El juicio y dictamen para la venta del género depende del informe del reconocimiento; es comestible, entonces se le entrega al propietario sin ninguna limitación; el género está depreciado, entonces se vende más barato y previa declaración, o se vende en despachos especiales. Cuando el comerciante vende género impropio para el consumo, incurre en diferente responsabilidad, según que solo sean impropios para el consumo o estén alterados.

Hay necesidad también de observar las malas costumbres comerciales. La costumbre de clavar un cartelito con el precio del género en medio del alimento produce a veces una coloración extrema al rededor del palo o pincho clavado; el llamado estilete del jamón se emplea para determinar el olor y el grado eventual del ahumado interior o demostrar la eventual acidez; el estilete se clava a lo largo del hueso del jamón y cuando se emplea un instrumento sucio, contribuye a sembrar gérmenes que alteran la mercancía.

Las faltas que se comprueban en el almacenamiento de los embutidos, lo más peligroso son los

cambios de temperatura y las oscilaciones de la humedad del aire; particularmente en verano, estas modificaciones atmosféricas pueden ser causa de la alteración de los embutidos; muchas faltas de los embutidos deben atribuirse a la mala elaboración, como sucede cuando la máquina picadora está embotada y no corta, empleo de grasas blandas y no enfriadas, calentamiento de la pasta durante el trabajo rápido y defectuoso secado, ahumado caliente y cocción imperfecta, deficiencias en la operación de embutir, empleo de tripas mal limpiadas, empleo de carne podrida, trabajar con suciedad, almacenamiento defectuoso. Algunas faltas como la ausencia del color, y regularidades en el corte, gusto débil, etc., pueden presentarse en los embutidos aun trabajando buenas carnes y condimentos; las faltas de la masa como las faltas en la presentación de los embutidos de conserva, sólo pueden descubrirse después de un minucioso análisis. La presencia de modificaciones en la coloración de los embutidos son hechos todavía desconocidos, la presencia de núcleos verde-grisáceos,

en los cevelat, principalmente en los cabos y una alteración interna consecutiva al rápido sequío, antes de dar humo frío, cierra los poros de la tripa y no deja salir el contenido de agua de la masa embutida, o cuando el embutido seco en vez de darle humo frío se le cuelga en el húmido caliente.

La presencia de hilos en los embutidos de duración, es una causa desconocida sin que determine disminución de la consistencia en la masa del embutido, color y gusto.

Las tripas artificiales "cellophan daerme", son porosas, el embutido puede "respirar"; por el contrario carece de elasticidad.

El veterinario necesita hacer la revisión con cuidado y tacto; el dictamen del perito necesita tener certeza las pruebas que aporte. No siempre debe pensar en aplicar castigos e imponer correctivos; pero siempre procurar el mejoramiento de la industria.

DR. VET. CURT ALBERT.

Veterinario municipal de Chemnitz (Alemania).

IMPRESIONES DE UN VIAJERO

LA PROTECCION DE LOS ANIMALES EN LA GRAN BRETAÑA

(Conclusión)

b) **Anestesia obligatoria.**—La Sociedad protectora ha suscrito en su obra la lucha contra la crueldad con los animales; semejante campaña ha dado por consecuencia imponer a los veterinarios la obligación de emplear la anestesia general o local en la práctica clínica, para no incurrir en severas penalidades.

En la *Animals (Anaesthetics) Act. 1919*, figura la relación de operaciones que exigen la previa anestesia cuando se practican a los caballos, perros, gatos y bóvidos.

Por tratarse de una disposición "puramente británica", no conozco otra con fuerza de obligar, quiero traducir la lista de las operaciones que exigen anestesia previa de los pacientes.

Anestesia general, en los siguientes casos:

Caballos: Castración, Operaciones del casco, Operaciones en la cabeza, Operaciones de fístulas, Ovariectomía, Laparotomía, Amputación del pene, mama, útero; Extracción de molares permanentes, Operación de la hernia inguinal, Operación de la cirrosis del cordón y tumores extensos.

En el epígrafe de caballos se incluyen los pony, mulos, asnos.

Perros y gatos: Castración, Ovariectomía, Laparotomía, Amputación del pene, mama, útero, Operación de la hernia escrotal y hernia inguinal.

Bóvidos: Ovariectomía, Ablación de la actinomicosis, Laparotomía, Amputación del pene, mamas, útero; Amputación de los cuernos en reses mayores de un mes.

Anestesia general o local, según lo requieran los siguientes casos:

Caballos: Neurectomía, Enucleación del globo ocular, Fuego en rayas o puntos, Operación de la hernia umbilical, Urectrotomía, Amputar la cola, Trepanaciones.

Perros y gatos: Enucleación del globo ocular, Operación de la hernia umbilical, Urectetomía, Amputación de la cola, las orejas cuando los animales tengan seis meses.

Bóvidos: Enucleación del globo ocular, Operación de la hernia umbilical, Punción de la panza, Urectrotomía, Trepanación.

Las personas que infrinjan estas disposiciones serán castigadas; la primera vez con la multa de cinco libras, las siguientes con la multa de 25 libras y las reincidentes con prisión hasta tres meses.

Esta legislación de protección sobre los animales domésticos ha contribuido de un modo eficaz a desterrar los castradores, los intrusos en veterinaria, prácticos que saben la técnica quirúrgica, pero ignoran la administración del narcótico; a esta ventaja, en un país que la veterinaria es arte libre, acompaña, sin embargo, una serie de precauciones que obliga al veterinario a cumplirlas, para no caer en las denuncias por actos de crueldad en el ejercicio de la profesión.

Consecuencia de esta campaña, por labor educativa, por influencia climatérica, por todo junto, se ha conseguido un gran respeto a los animales, un trato humano, cariñoso a estos seres útiles para el hombre.

c) **Propaganda electoral.**—Quiero citar un dato curioso acerca de la campaña en favor de la obra social; en las elecciones generales de 1929, la Sociedad protectora dirigió a todos los candi-

datos para diputados una carta en los siguientes términos:

"Querido Sr.:

En vista de los sentimientos del país contra la vivisección le agradeceríamos nos diga su opinión sobre los siguientes puntos:

1.º En la actualidad se gastan al año en vivisecciones consideradas no tan sólo moralmente ofensivas, sino totalmente inútiles.

El Parlamento, en 31 de marzo de 1928, votó un crédito de 148 mil libras esterlinas, para experiencias, incluso vivisecciones.

a) Se desea saber si su opinión es favorable a la supresión de estas concesiones para estos experimentos.

2.º Las vivisecciones practicadas a la vista de los estudiantes, no pueden invocarse como pretexto de necesidad para fomentar el progreso de la medicina; estas prácticas han sido condenadas por eminentes médicos.

b) Desearíamos saber si Ud. sostendrá o apoyará la represión de estas demostraciones o ilustraciones de explicaciones en las cátedras.

3.º En 1912, se nombró una comisión para estudiar las prácticas de las vivisecciones.

c) Sostendrá Ud. como mínima medida un proyecto de ley para excluir de la vivisecciones a los animales superiores. Nosotros sostenemos la abolición.

Como adiciones a estas peticiones, se ha solicitado el apoyo para conseguir un proyecto de ley que reforme los métodos de matanza de Inglaterra, siguiendo las normas de Escocia. Para conseguir estos propósitos se ha preguntado a los candidatos al Parlamento lo siguiente:

¿Favorecerá nuestro movimiento para crear mataderos públicos en condiciones de higiene, que cuenten con una eficaz inspección de carnes y donde se apliquen los métodos de sacrificio, datos que constituyen la máxima garantía para la salud pública?

El resultado de esta labor fué altamente satisfactorio y compensó el esfuerzo realizado, por haberse recibido contestaciones de gran número de candidatos comprometiéndose algunos a sostener estas reformas ante el Parlamento.

Por la secretaría de la Asociación se ha dirigido a todas las Sociedades obreras pidiendo el concurso. Se publicaron en la gran prensa estas cuestiones, incluyendo el nombre de los candidatos que se comprometían a defender estas cuestiones en el Parlamento.

Sin duda alguna los candidatos "proteccionistas" no han triunfado. El atraso de Inglaterra en mataderos e inspección de carnes resalta de modo visible ante las prácticas seguidas en todo el mundo civilizado, la labor de la Sociedad protectora consigue lentas conquistas en este orden; porque lucha contra poderosos intereses gremiales.

4.º **Un museo original.**—Instalado en el local social de la Animal Defense existe un museo relacionado con los fines proteccionistas.

Una tarde he pasado más de dos horas visitando esta pequeña colección que la Sociedad denomina "Humaine Exhibitions"; he tenido la suerte de contar con las amables explicaciones de miss Ewerdine Jaffray, una inglesa simpática, último modelo de la nueva serie de mujeres inglesas que han escalado puestos importantes en las

Secretarías de los políticos eminentes (Mac Donald tiene por secretario particular a su hija) y los grandes hombres de negocios. Miss Joffray es Secretaria-asistente en la Sociedad y siente todos los entusiasmos que animan a los colaboradores de esta moderna cruzada en favor de los animales. En un "francés terrible", como ella decía, con una inmodestia rayana en el rubor, pero muy comprensible, me explica la formación del museo y la presencia de cada pieza.

He visitado en mis distintos viajes muchos museos donde se han reunido aparatos y herramientas que han servido para torturar al hombre en tiempos pasados, que la justicia era cruel. Recuerdo la Conciergerie de París, el Museo de la Prisión de la Haya; pero estaba reservado a Londres ver reunidos en admirable cohesión los instrumentos de tortura y crueldad para los animales.

No sin pequeña sorpresa he visto en este pequeño museo una colección de cepos, trampas, etc., destinadas a capturar animales salvajes: lobos, zorras y animales molestos: ratas, ratones, cuyo uso debe prohibirse porque causan dolor al animal capturado. Parece extraño esta sensiblería con las fieras y los roedores domésticos que tanto daño ocasionan. El principio humanitario es muy amplio, porque lo dijo San Francisco de Asís, quien llamaba el "hermano lobo"; la caridad es una, como sólo es uno el amor de Dios, y en ella debemos hacer partícipes a todos los seres que salieron de su potente y bondadosa mano".

Hay necesidad de cazar, de destruir, llegando incluso a la extinción de los animales dañinos. Bien, hágase; pero sin emplear aparatos ni métodos de tortura, de crueldad innecesaria; tenemos cepos, trampas, artilugios diversos que cumplen a satisfacción estos fines sin sufrimiento para el animal; como elemento educativo, la Sociedad protectora de Londres presenta todos los modelos que para mayor valor práctico aparecen con un animal disecado y colocado en posición natural, como ha de funcionar el aparato, y con los modelos así montados fácilmente pueden establecerse comparaciones; la campaña contra la vivisección ha recogido mucho material que se emplea en los laboratorios para sujetar los animales de experiencia.

Ha reunido el museo una gran cantidad de sucedáneos de los productos animales para el vestir, calzar, etc.; los abrigos, los adornos de pieles, de tanta estimación para las damas y tan odiados por los padres y maridos, a causa de su precio, tienen sustitutos en tejidos que abrigan como la piel y lucen igual que si fuesen zibelina, "renard argenté", bisonte, etc.... pero no cuestan tan caro, motivo para que las elegantes no quieran apreciar estos tejidos; realmente he visto un tejido simulando piel de lana caracul, que sólo con la pieza en la mano y fijándose mucho se llega a distinguir.

Si en esta parte de peletería los sucedáneos son admirables, en cuanto a los curtidos deja mucho que desear; he visto zapatos hechos de tejido imitando piel, que resultaban feos y seguramente no tienen la duración que los fabricados con curtidos; se ha pretendido llegar a prescindir de la muerte de los animales para utilizar sus productos. Creo constituye una bella quimera; por descontento entre los más activos propagandistas de

la Sociedad, predominan los vegetarianos; en las diversas comidas en que la ilustre Presidenta me honró sentándome a su mesa, pude comprobar esta frase favorita suya: Yo sólo me alimento de legumbres y de frutas.

5.º **Culto a la quimera.**—He visto y he estudiado esta organización, he llegado a conocer sus planes de campaña y proselitismo (1); en muchas ocasiones he tenido que ahogar el temperamento racial, siempre he procurado aniar el espíritu. Cuando escuchaba a estas propagandistas iluminadas por una idea sublime algo extrahumana, he creído recoger en estas buenas amigas un idealismo saludable fundido con una emoción propiamente contemplativa y religiosa: "una prueba del culto secreto a la quimera que profesa el alma inglesa", así al menos lo afirma el profesor Cazamián en su libro "Ce qu'el faut connaitre de l'ame anglaise".—París, 1927.

Repetidas ocasiones he remontado mi pensamiento a zonas donde reina el espíritu de la caridad infinita que predicaba San Francisco de Asís; de la fuerte percepción de la realidad concreta resultan impresiones vivas, cuyo juego libre trans-

porta el alma hacia lo irreal; el desinterés de un espíritu que así se abandona a la obra de la caridad, termina olvidándose de sí mismo; nunca y en ningún momento puede comprenderse mejor la dulcificación de la energía inglesa que en esta obra de protección a los animales útiles.

Prácticamente hay gran distancia entre un misionero y un simpatizante; los separa la acción; aquél tiende a un efecto en la realización en un rendimiento positivo, éste propende a la reflexión. "El pensamiento—ha dicho Madariaga, hablando del pueblo inglés—requiere distancia, una distancia que nos aleja de las cosas mismas, para colocarnos en las ideas de las cosas". Los simpatizantes no salimos del tema; pero lo enfocamos por puntos contrapuestos. He sentido en los miembros de la The Animal Defense admiración por su labor, por la tenacidad con que prosiguen sus obras, atentos únicamente en la estima que les proporciona sus efectos, pero en todo momento he conservado el ánimo sereno, que llamamos en plebeyo espíritu práctico; por esto me he dedicado preferentemente a recoger enseñanzas y aplicaciones útiles en relación con mi especialidad: la matanza de las reses de abasto.

C. SANZ EGAÑA

(1) La Sociedad publica anualmente excelentes memorias que contienen la actividad social, tengo delante el "Report for the Year 1929", de donde he tomado algunos datos.

INDUSTRIA CHACINERA

Compra de una instalación frigorífica en la Industria chacinera

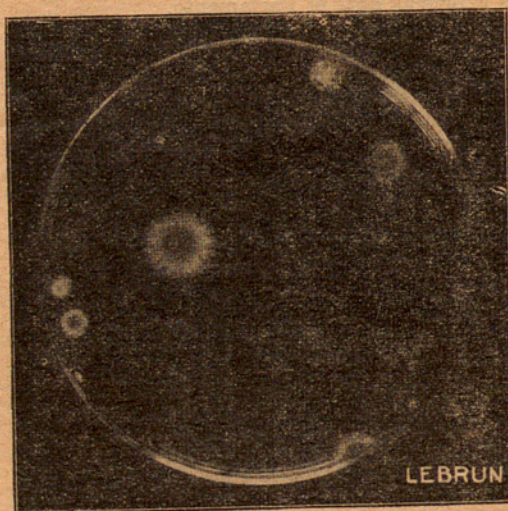
Desde hace mucho tiempo, en todos los países, la industria de la carne ha recurrido al empleo del frío como un valioso recurso, tanto para la conservación como para la fabricación de los productos cárnicos.

El gusto especial, el desarrollo de ciertos

aromas que se encuentran en la fabricación de ciertas salazones y aun simplemente en los salchichones secos, y también en muchos productos de salchichería, son debidos en su mayor parte al empleo juicioso del frío artificial.



57 colonias microbianas.
Aire húmedo, corrompido de una nevera.



3 colonias inofensivas.
Aire puro, frío y seco de una cámara fría.

Fig. 1.ª

LEBRUN

Dejemos a un lado el tema de la fabricación de salazones y embutidos; por ahora sólo nos ocuparemos de señalar las garantías que debe exigir el comprador de una cámara frigorífica al fabricante de las máquinas productoras de frío.

La compra de una cámara fría es una cosa importante y una cuestión de confianza; no se puede comprar una cámara frigorífica como se compra una pluma estilográfica o un gramófono. Conviene estudiar los puntos importantes sobre los cuales el comprador, industrial de productos cárnicos, debe fijar la atención y presentar las condiciones al vendedor.

1.º *Diferencia entre la conservación de las carnes en un armario nevera y una cámara fría.*—La nevera, como es sabido, consiste en un armario que se enfría por medio de bloques de hielo. Sólo se pueden conseguir temperaturas próximas a dos grados sobre cero, temperatura en general poco satisfactoria para la conservación larga de la carne y menos para la industria salchichera. Además, dentro de la nevera el aire se renueva difícilmente; mejor dicho, no se renueva porque carece de ventilación. Los trozos de carne entran o salen en el momento de la venta, y cuando están obligados a permanecer mucho tiempo dentro de la nevera, se recubren de una fina capa de mohos. principio de su alteración.

Para el industrial chacinero la nevera es un mueble no sólo inútil, incluso peligroso a causa de los gérmenes de la putrefacción que se desarrollan obligatoriamente en la superficie húmeda de las carnes, que, por no estar completamente frías, permiten que se cultiven microbios.

Nosotros conocemos el caso de una fábrica construída en París, antes de la guerra, en que las cámaras de salazón se enfriaban mediante una carga de hielo. Un pequeño industrial, falto de experiencia y sin recurrir a ningún consejo, quiso imitar, después de la guerra, poniendo una instalación a base de neveras enfriadas por hielo, buscando una economía en la instalación. El resultado práctico fué que las carnes enfriadas en esta nevera y destinadas a la fabricación de salchichas y la fabricación de salchichón seco, se pudrían rápidamente, y, como consecuencia, la fábrica se cerró ante este fracaso industrial.

Sólo una cámara fría, bien calculada y

bien ventilada, permite obtener aire puro y seco, garantías para una buena conservación de las carnes almacenadas en su interior. Para demostrar la pureza del aire en el interior de una cámara y una nevera, reproducimos—fig. 1—unos clichés muy instructivos. Son dos placas de gelatina, producto más putrescible que la carne; la placa de la izquierda ha estado en una nevera corriente enfriada por la carga de hielo, ambiente mal ventilado. Contiene hasta el número de 57 colonias microbianas; la mayor parte son gérmenes de la putrefacción. La placa de la derecha ha estado colocada, durante el mismo tiempo, en una cámara fría, enfriada por aire frío artificial, producido por una máquina; el ambiente estaba bien ventilado. Sólo se encuentran tres colonias de microbios, todos ellos inofensivos.

Este ejemplo nos demuestra la enorme ventaja que presenta una cámara fría de una instalación frigorífica mecánica en comparación con una nevera corriente (fig. 2).

2.º *Qué condiciones debemos exigir a una cámara fría.* Señalaremos estas condiciones por orden, para mejor inteligencia de nuestra explicación.

Potencia frigorífica. La primera condición que debe exigirse es que la máquina tenga una potencia frigorífica suficiente a las necesidades de la industria:

a) Para enfriar los cuartos de carne, lo que exige tiempo y frigorías;

b) Para conservar la carne así enfriada a la temperatura más óptima, es decir, a dos bajo cero.

La primera exigencia es la más importante como consumo de frigorías. Exige un cálculo exacto hecho teniendo en cuenta las necesidades del comprador y el género de trabajo que realiza.

Después viene la ventilación. También debe ser calculada con exactitud para evitar que no se sequen las carnes y que se conserven en buen estado.

El industrial chacinero debe confiar a una casa seria y de solvencia científica, especializada en estas cuestiones, para que calcule exactamente las necesidades de la cámara fría, según el uso y trabajo a que se ha de someter. Es corriente que las ofertas se hagan por escrito con garantías formales. Por ejemplo: el pliego mencionará el número de kilos de carne que se han de enfriar en tan-

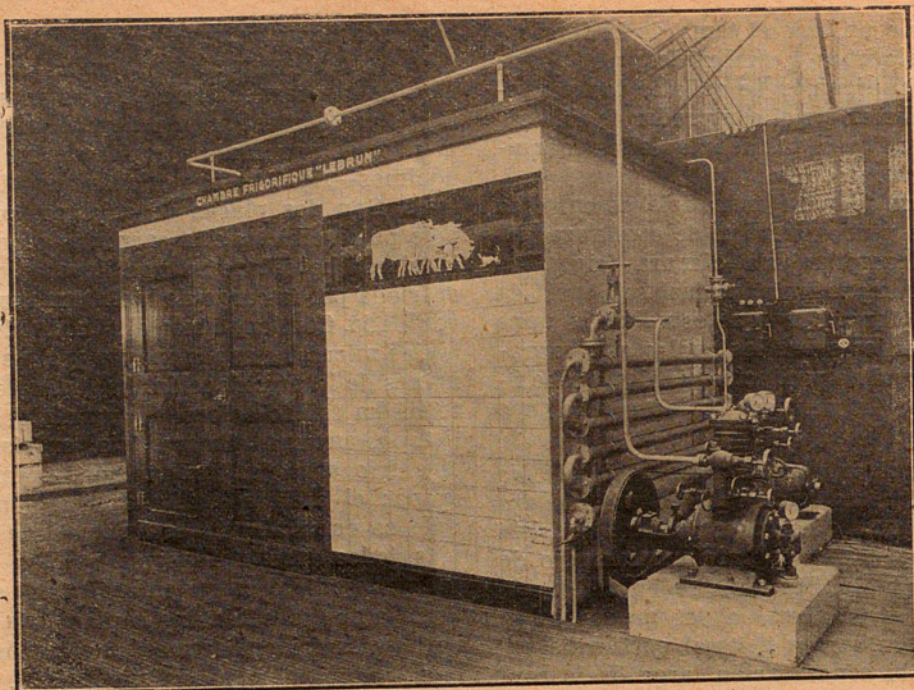


Fig. 2.ª Cámara fría industrial.

tas horas a la temperatura de + 2 grados en el centro del trozo de la carne.

Algunos representantes poco escrupulosos venden las cámaras frías por metro cúbico, como si se tratase de cemento por sacos; esta venta, llamada por «cubicación», no debe aceptarla ningún industrial, para evitarse después graves trastornos en su fabricación.

En todo caso, no nos cansaremos de decirlo, es un error y base de un grave peligro, comprar una cámara frigorífica con esta sola garantía.

Nuestro conocimiento de las instalaciones que han sido hechas sin otra garantía que el enfriamiento de la cámara a + 2 grados en tantos metros cúbicos, han constituido fracasos y los industriales de productos cárnicos han quedado descontentos. Se comprende fácilmente que este método de venta permite bajar la potencia frigorífica de la instalación y al mismo tiempo una reducción considerable en la venta.

El peligro es tanto mayor cuando se sepa que es preciso la misma potencia frigorífica para enfriar 22 metros cúbicos de aire que para enfriar 10 kilos de carne de + 22 grados a + 2 grados. En 22 metros de área sobre 2,50 metros de altura se puede, prác-

tica y técnicamente, introducir 1.300 kilos de carne.

La obligación que debemos pedir al fabricante de la máquina frigorífica es la de enfriar 1.300 kilos de carne desde + 30 grados a + 2 grados, y no exigirla que enfrie 22 metros cúbicos de aire con más o con menos carne; así planteado el problema técnico, el fabricante puede ofrecer una maquinaria más o menos potente, de acuerdo con las exigencias del trabajo.

Además, cuando se compra una máquina insuficiente a las exigencias en frío, el comprador ha de tener en cuenta el mayor gasto de fuerza motriz para el trabajo del compresor a su máximo rendimiento, para compensar la falta de frío, y el desgaste de la instalación ha de ser mayor y, por lo tanto, reclama antes su reposición.

3.ª *Máquinas automáticas.*—Estas modernas creaciones de la industria del frío son una maravilla como mecánica y construcción, son excelentes para el hogar, etc., pero no tienen aplicación práctica para las industrias cárnicas y para su comercio, ya que siempre se trata de enfriar y conservar grandes cantidades de carne.

En efecto, una cámara fría en la cual se meta un trozo de carne procedente del matadero, todavía caliente, o se meta una canal

de cerdo o un cuarto de b6vido, llega r6pidamente a 0 grados; si la m6quina es un poco fuerte y el motor se detiene autom6ticamente en este momento, podemos hacer la siguiente experiencia: introducir un term6metro en el centro de la carne, y comprobaremos que el term6metro marca por lo menos 15 grados sobre cero; algunas veces marca m6s cuando el trozo de carne es muy gordo. Este hecho nos demuestra que cuando creemos tener una buena conservaci6n de la carne, sabemos que en el interior hay una alta temperatura, aunque la c6mara tenga una temperatura de 0 grados. Por lo tanto, el industrial que desee trabajar con seguridad necesita m6quinas que garanticen el enfriamiento total de la carne.

Varias casas ofrecen actualmente m6quinas semiautom6ticas, con acumuladores de fr6o, que permiten parar y poner en marcha la m6quina sin ayuda de ning6n mecanismo especial, con tener conocimientos especiales y sin ninguna molestia.

Queremos todav6a se6alar que el sistema autom6tico se consigue con el auxilio de un term6metro de mercurio u otro sistema, unido a un aparato el6ctrico. Cuando el term6metro llega a la temperatura deseada en la c6mara, se produce un corte en la corriente que origina una chispa. Esta chispa calienta siempre el punto de mercurio que contacta, y este 6ltimo se transforma en gas y el term6metro se desregla. Hay que llamar entonces al constructor para que lo arregle.

A6adiremos, por 6ltimo, que los industriales de carnes necesitan para las diversas fabricaciones c6maras y locales de temperaturas diferentes; en este caso el automatismo no puede prestar buenos servicios.

4.° *Aislamiento.*—Este punto es importante y ha de guardar relaci6n con la funci6n temperatura que se desea en el interior de la c6mara y con el emplazamiento de este local. El comprador pedir6 garant6as sobre el espesor del material aislante de corcho, tanto en el suelo como en las paredes y techo.

5.° *Accesorios diversos.*—El comprador exigir6 que la puerta sea de haya y no de madera de pino blanco, m6s econ6micas, pero sin solidez. Estudiar6 con cuidado todos los detalles, los espesores del muro, las capas de cemento, la altura de los azulejos, las barras de suspensi6n, las p6rdidas accesorias de fr6o, las necesidades ulteriores para

hacer instalaciones de fluido el6ctrico, agua, etc., con arreglo a estas nuevas exigencias.

6.° *Conclusiones.*—Consultando las ofertas de las diversas casas, el comprador se dar6 cuenta de las garant6as que cada una ofrece de acuerdo con sus necesidades. En posesi6n de todos estos datos, puede redactar un pliego de las exigencias particulares y de las garant6as, fijando atenci6n en los siguientes puntos:

a) N6mero de frigor6as para enfriar tal cantidad de carne y conservarla a esta temperatura;

b) Semiautom6ticidad con acumuladores de fr6o para las peque6as potencias;

c) Espesor de los aislamientos, calidad de los materiales que entran en la construcci6n en las puertas, etc.

Terminamos diciendo que la mayor6a de las instalaciones del mundo est6n a base de m6quinas de amoniaco por razones t6cnicas y econ6micas. Para los barcos se emplea el 6cido carb6nico, en las colonias el anh6drido sulfuroso. Algunas casas construyen m6quinas que trabajan con cloruro de metilo.

Las fugas de estos gases son nocivas para el hombre, muy particularmente el 6ltimo; pero la carne no sufre mucho porque son r6pidamente denunciadas por peque6as que sean las fugas, porque tanto el amoniaco como el anh6drido sulfuroso hacen irrespirable la atm6sfera.

En general, todas las casas de prestigio construyen m6quinas para los cuatro gases y suministran el modelo de compresor m6s conveniente para la regi6n en que debe trabajar. En Europa el amoniaco es el m6s empleado; despu6s de quince a6os que nosotros andamos en esta clase de industrias, nunca hemos o6do hablar de ninguna fuga, que haya causado p6rdidas de carnes en las f6bricas.

Para evitar los efectos, para neutralizar la acci6n del amoniaco de un modo inmediato, se coloca un pa6o empapado en agua en el sitio donde exista la fuga; procedimiento que permite esperar hasta poder hacer un ajuste perfecto.

Esta cuesti6n del fluido frigor6fico tiene una relativa, mejor dicho, escasa importancia; es del dominio de los constructores de m6quinas y no de los industriales de productos c6rnicos.

Nuestras ideas creemos puedan ser útiles a estos últimos; no pretendemos otra cosa con estas líneas.

JORGE LARAN.

Técnico-consejero de fabricación de productos cárnicos y graserías.

Disposiciones legales

Nombramiento de inspectores generales de la Dirección de Ganadería.—Por decreto fecha 3 de julio se dispone:

“Las inspecciones generales de Higiene y Sanidad pecuaria y de Sanidad veterinaria, radicantes, respectivamente en los Ministerios de Economía y de Gobernación, quedan incorporadas a la Dirección de Ganadería e Industrias pecuarias del Ministerio de Fomento, y se nombra en carácter provisional Inspector general de Fomento pecuario, Investigación y Contratación a don Santos Arán San Agustín, y con el mismo carácter, Inspector general de Higiene y Sanidad veterinaria, a don Niceto José García Armendáriz, quienes simultáneamente desempeñarán las Jefaturas de las Secciones correspondientes hasta la provisión definitiva de las mismas, Madrid 3 de junio de 1931. (Gaceta del día 5.)

Nombramiento de la Comisión para organizar los servicios de ganadería.—En cumplimiento de lo que dispone el artículo 5.º del Decreto de 30 de mayo último, preceptivo del nombramiento de una Comisión que proponga el Reglamento que ha de regular los servicios de la Dirección general de Ganadería e Industrias pecuarias.

Este Ministerio ha designado para integrar la referida Comisión a los señores D. Rafael González Álvarez, D. Cruz A. Gallástegui, D. José López Suárez, D. Silvestre Miranda, D. Francisco Jara, D. José Oteyza de la Loma, D. Antonio Ortiz de Landazuri, D. Niceto José G. Armendáriz, D. Cayetano López y López, D. Tomás Campuzano, D. José Morros Sardá, D. Manuel Medina, D. Alfredo Salazar, D. C. Santiago Enríquez, don Domingo Aisa, D. Alvaro Arciniega, D. Luis Sáiz, D. Andrés Benito, D. Cesáreo Sanz Egaña, D. Carlos Ruiz, D. Pedro Carda Gómez, D. Antonio Huertas, D. Manuel Álvarez Ugeda, D. Ezequiel González Vázquez, D. Alberto Vela y de Palacios y D. Manuel Castedo Barba.

Esta Comisión se subdividirá en Subcomisiones de Enseñanza, Higiene y Sanidad de Veterinaria, Fomento pecuario, Investigación y contratación, Cría caballar y Labor social, adscribiéndose a cada una de los miembros que estuvieren más especializados en la materia de las mismas, redactando, en el plazo de un mes, los Reglamentos y ordenación de los servicios referentes a las Secciones en que se hallen incluidos.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento,

notificación a los interesados y demás efectos. Madrid, 5 de junio de 1931.

(Gaceta de el día 6 junio).

La citada Comisión se ha constituido el día 11, en la Subsecretaría del Ministerio de Fomento, bajo la presidencia del Sr. Gordón Ordás.

Como cuestión previa, el Sr. Alvarez Ugena, Ingeniero agrónomo, en su nombre, y en el de su compañero Sr. Oteyza de la Loma, escusaron su colaboración y se ausentaron sin aceptar cargo ninguno en la Comisión.

Después el presidente dedicó un saludo y palabras de bienvenida a los reunidos, quedando continuadas las de diferentes subcomisiones en la forma siguiente:

Enseñanza.—Presidente: D. Cesáreo Sanz Egaña, Secretario: D. José Morros Sardá, Vocales: D. Rafael González Álvarez, D. Cayetano López y López, D. José López Suárez, D. Tomás Campuzano, D. Manuel Medina, D. Cruz A. Gallástegui y D. Antonio Ortiz de Landazuri.

Higiene y Sanidad Pecuarias.—Presidente, don Andrés Benito García; Secretario, D. Pedro Cardá Gómez; Vocales, D. José G. Armendáriz, D. Antonio Ortiz de Landazuri, D. Cayetano López y López, D. Tomás Campuzano, D. Cesáreo Sanz Egaña y D. Carlos Ruiz Martínez.

Fomento pecuario.—Presidente: D. Francisco Jara; Secretario, D. Carlos S. Enríquez; Vocales, D. Cruz A. Gallástegui, D. Alvaro Arciniega, D. Luis Sáiz, D. Alfredo Salazar, D. Manuel Medina, D. Ezequiel González Vázquez, D. Alberto Vela, D. Manuel Castedo, D. Antonio Huertas, D. Domingo Aisa y D. Francisco Carmona.

Investigación y contratación.—Presidente, don Cayetano López; Secretario, D. Carlos Ruiz; Vocales, D. Tomás Campuzano, D. José García Armendáriz, D. José López Suárez, D. Cruz A. Gallástegui, D. Pedro Carda, D. Silvestre Miranda y D. Rafael González.

Cría caballar.—Presidente, D. Silvestre Miranda; Secretario, D. Alfredo Salazar, Vocales, don Manuel Medina, D. Carlos S. Enríquez, D. Domingo Aisa, D. Carlos Ruiz Martínez y D. Pedro Carda.

Labor Social.—Presidente, D. José López Suárez; Secretario, D. Domingo Aisa; Vocales, don Pedro Carda, D. Antonio Huertas, D. Andrés Benito, D. Rafael González, D. Cesáreo Sanz Egaña y D. Alfredo Salazar.

Las distintas comisiones, han empezado su labor el mismo día 11, para poder cumplir en plazo reglamentario su cometido.

La exportación de substancias alimenticias.—Por decreto fecha 1.º del actual se dispone:

1.º Los artículos objeto de exportación se clasificarán en dos categorías: a) de exportación libre, y b) de exportación condicionada.

2.º Para determinar los artículos que han de ser incluidos en cada una de las categorías fijadas en el artículo anterior y establecer en cada caso el trámite a que deberán sujetarse las autorizaciones a que los artículos del apartado b)

hayan de referirse, se constituye una Comisión interministerial, compuesta por los ministros de Hacienda y Economía, quienes, con las personas que crean deben adjuntarse, adoptarán todas las medidas necesarias para la efectividad de este decreto.

3.º El Gobierno provisional de la República, delega en la Comisión a que alude el párrafo anterior aquellas facultades ejecutivas que sean precisas para llevar a la práctica las medidas, cuya eficacia depende de su inmediata aplicación.

Artículo transitorio. — Interin no se dicten las disposiciones reglamentarias del apartado b) de la clasificación, queda prohibida la exportación de patatas, arroz, legumbres secas, ganado, carnes frescas y chacinadas.

La Comisión interministerial queda facultada para extender la prohibición, comunicándola por telégrafo, a cualesquiera otros productos que estime de primera necesidad."

Con respecto a ganados y carnes chacinadas, con fecha 10 del actual, se ha declarado incluida en el grupo a) del artículo 1.º del decreto de 1.º de junio la exportación de ganado que en anterioridad a dicho decreto estaba permitida, manteniéndose la legislación vigente en 1.º de junio respecto al ganado de carne.

También se han declarado incluidas en el apartado b) del artículo 1.º del decreto de 1.º de junio las carnes chacinadas, permitiéndose su exportación siempre que su cifra no exceda de la normal en años anteriores y a juicio de la Comisión interministerial.

Información científica

El índice de Feder, por H. Quemer.—La inspección sobre la composición química de los cuerpos animales ha conseguido una gran importancia en estos últimos diez años para el conocimiento de los productos alimenticios. Particularmente para el control policiaco en el mercado de los alimentos de origen animal, especialmente la carne y los embutidos. Ciertamente sin conocer los trabajos de Inabo, K. Thomas y M. Rubuer, E. Feder ha lanzado la tesis "que se observa una cierta constancia en la relación entre el agua y la materia orgánica desengrasada". Con la denominación de materia orgánica desengrasada se comprende la materia seca libre de grasas y sales.

En la creencia "que la cantidad de agua de la grasa propia del músculo representa una mínima cantidad, que el agua casi siempre está limitada en el músculo, Feder acepta, que el agua de la carne se encuentra en la materia orgánica desengrasada. Tomando como base los análisis de Kenig en su obra *Lehrbuch der Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genuss mittel* (Química de los alimentos del hombre) y sus propios análisis, Feder opina que la relación del contenido de agua para la materia orgánica desengrasada

mantiene un valor poco más o menos igual, y que resulta independiente de la cantidad de grasa que que haya contenido la grasa. Como límite máximo para la relación del agua en la materia orgánica sin grasa, Feder señala la cifra cuatro. Este número en la determinación del índice de Feder se considera inicial en el análisis químico de los alimentos para demostrar la adición abundante de agua en los preparados de carne, embutidos, etc. Muchos autores consideran que el índice de Feder en los preparados de carne no tiene ninguna concordancia.

Hemos de admitir que las relaciones biológicas, entre los diferentes componentes no se pueden demostrar por las matemáticas, la tesis de Feder no se puede tomar en serio, ni en el aspecto científico, ni en el técnico, según han demostrado Bongert, Muchlinsky y otros sin lugar a dudas.

Primeramente hemos de anotar que para Feder grasa y tejido graso, no tiene diferencias. La grasa en el sentido químico contiene sólo restos de agua, por el contrario el tejido adiposo, según los animales, región del cuerpo, edad, estado de nutrición, varía mucho el contenido del agua. En las experiencias de los autores que han empleado embutidos con tejido muy rico en grasa (sebo de riñónada, redaño de ternera, tejido subcutáneo y grasa de cerdo), han encontrado un pocertange muy alto de agua hasta el 75 por 100. Además es hechos bien conocido que los tejidos de las reses de matadero, el contenido de agua en los músculos, no es constante, según demostración de Juncek, Bongest, Muchlinsky, contrariamente a la afirmación sostenida por Feder, y también según el grupo de músculos el contenido de agua varía mucho. Los grupos musculares que sirven de sostén y portear el cuerpo también los músculos respiratorios que están en actividad permanente, contienen con frecuencia hasta el 10 por 100 más de agua que los músculos que no están en constante actividad. La gente del oficio llaman a los músculos de de las extremidades los "músculos de andar" y son los preferidos por su gran contenido en agua y su riqueza en gelatina, como los mejores trozos para los embutidos escaldados.

Ante tantas cosas no ha reparado Feder que no se puede hablar nada de constante relación del contenido en agua en las materias orgánicas desengrasadas con relación a las reses jóvenes que todavía no han desarrollado, según han demostrado Rubuer y el autor. Sólo en los animales adultos puede hablarse de constantes en la relación entre el protoplasma celular y el agua.

Para fabricar embutidos escaldados se utilizan embutidos en general, carnes de ternera y ganado vacuno joven muy recargado de agua y con grasa de cerdo, que también tiene mucha agua, así con material que tiene mucha agua el número cuatro tomado como punto de tope en la relación de la materia orgánica desengrasada, ha sido sobrepasado, según demuestran los análisis de Bongert y Muchlinsky, de una parte y los míos personales. Estos hechos demuestran que en la química alimenticia el índice de Feder no sirve para determinar el contenido de agua en los embutidos.

En cuanto a las faltas y errores a que conduce el índice de Feder, ha sido objeto de un estudio detallado por parte de Schupalins.

Para terminar, no se ha demostrado todavía

para hacer una completa defensa del índice de Feder, que la relación de la materia seca desengrasada y libre de sales, según Feder, materia desengrasada, tenga la misma relación en todos los animales, (Inaba y otros), en la inspección de la materia seca de los órganos corrientes de los animales en cuanto al contenido de agua se han encontrado múltiples variaciones, como ya había señalado Rubner. Lo que no es verdad en cuanto al total del organismo, tampoco es aplicable a su determinado órgano. (K. Thomás).

Por otra parte en la fabricación de los embutidos frescos y de conserva se aprovechan carnes y grasas de diferentes especies de reses, cuyo contenido en agua resulta muy variable.

Por todo lo manifestado resulta que el índice de Feder, no tiene ningún fundamento científico; no puede emplearse en los informes forenses para demostrar la adición de agua. Tampoco puede servir como método de información en la represión de fraudes. (*Die Fleischwaren-Industrie*-22 de noviembre de 1930. p. 643).

NOTICIAS

Asociación Nacional de fabricantes de productos derivados del cerdo.—Durante los días 29 y 30 del pasado, han celebrado su reunión anual esta importante Asociación.

Han prestado atención a varios problemas de vital interés para la industria chacinera, sobresaliendo de todos la cuestión de las grasas; concretando el tema no ofrece más solución natural que facilitar el consumo interior, buscando para las grasas de cerdo las mismas ventajas económicas que disfrutaban las grasas vegetales, persiguiendo el fraude y las mezclas con otras grasas que adulteren la manteca de cerdo. También se ha estudiado la posibilidad de la exportación, siendo valiosas las informaciones que presta la Dirección general de Comercio y Política Arancelaria, cuyos servicios pueden disponer todas las asociaciones a través de la Secretaría de la Asociación.

Otros temas industriales como son, arbitrios, mataderos particulares, mereciendo amplia discusión y fórmulas de acuerdos que han sido expuestas a las autoridades gubernativas; si bien la nueva organización de los servicios de Ganadería e Industrias pecuarias han detenido varias gestiones para actuar en momento oportuno.

Después de los asuntos internos, la Asociación renovó su Junta Directiva, quedando constituida para la temporada 1931-32 de la siguiente forma:

Presidente: D. Juan Bernal.—Palmar.
 Secretario Gral: D. Mariano Rico.—Madrid,
 Tesorero: D. Cipriano Mardomingo.—Madrid.
 Vocales: D. Enrique Carvajal.—Jabugo.
 " D. Juan Noguera.—Barcelona.
 " D. Pantaleón Muñoz.—Valladolid.
 " D. Luis Rodríguez.—Noreña.
 " D. Pablo Pinés.—Manzanares.

También ingresaron importantes firmas como nuevos asociados.
Consejo de Sanidad.—El día tres del actual, se

constituyó el Consejo de Sanidad; todo el acto quedó reducido a un discurso del Sr. Ministro de la Gobernación, pidiendo la colaboración para redactar las bases de un futuro ministerio de Sanidad; después se procedió al nombramiento de comisiones.

Los consejeros veterinarios figuran en las siguientes comisiones:

Comisión permanente:

Vocal propietario: D. Cesáreo Sanz Egaña; suplente, D. Tiburcio Alarcón; Sanidad interior: D. Tiburcio Alarcón; Sanidad exterior, D. Santos Aran; Instituciones Sanitarias, D. Rafael González, D. Cesáreo Sanz Egaña, y D. Victoriano y Medina Ruiz.

Además de los Consejos Veterinarios que indicamos en el número del 15 de mayo, la Academia Nacional de Medicina ha nombrado su representante a D. Tiburcio Alarcón.

MERCADO DE CARNES Ultimas cotizaciones

GANADO VACUNO MAYOR

Continúan abundantes las existencias de esta clase de reses; los últimos precios de venta son los siguientes: toros de 3,00 a 3,04 pesetas kilo canal y vacas de 3,04 a 3,09 ptas. kilo canal.

GANADO LANAR

También el mercado de lanares cuenta con excesivas existencias, debido a la disminución de consumo habida en estos últimos días.

Las Sociedades de tablajeros tienen contratadas las reses que necesitan para el abasto de sus establecimientos hasta los primeros días del próximo mes de julio.

Los precios de contratación han sido los de 3,12 pesetas kilo canal para el ganado con lana y 2,92 pesetas para las reses esquiladas o raponas.

MERCADO DE BARCELONA

Nota de precios de las carnes en canal realizados en los mataderos públicos de esta ciudad:

Vacuno mayor, a 3,20 pesetas kilo; ternera, 3,90; lanar, 4,00 a 3,75; cabrío, 2,50; cabrito, 6,50; cordero, 415; cerdos (país), 2,70 a 3,00; cerdos (extremeños), 2,25 a 2,15.

NUEVO DOMICILIO

Hemos establecido nuestra Redacción y Administración en Avenida de Pi y Margall (Gran Vía), núm. 18, piso 2.º, 28.

La correspondencia dirigirla siempre al apartado de Correos 628, Madrid.